KOMISJONI RAKENDUSMÄÄRUS (EL) nr 562/2013,

14. juuni 2013,

millega kiidetakse heaks väike muudatus kaitstud päritolunimetuste ja kaitstud geograafiliste tähiste registrisse kantud nimetuse spetsifikaadis [Queijo Serra da Estrela (KPN)]

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrust (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta, [1] eriti selle artikli 53 lõike 2 teist lõiku,

ning arvestades järgmist:

(1) 3. jaanuaril 2013 jõustus määrus (EL) nr 1151/2012. Sellega tunnistati kehtetuks ja asendati nõukogu 20. märtsi 2006. aasta määrus (EÜ) nr 510/2006 põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta [2].

(2) Määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 9 lõike 1 esimese lõigu kohaselt vaatas komisjon läbi Portugali taotluse saada heakskiit komisjoni määruse (EÜ) nr 1107/96 [3] (muudetud määrusega (EÜ) nr 197/2008) [4] kohaselt registreeritud kaitstud päritolunimetuse „Queijo Serra da Estrela" spetsifikaadi muudatusele.

(3) Taotluse eesmärk on spetsifikaati muuta. Taotletakse luba turustada juustu „Queijo Serra da Estrela" väiksemal kujul (0,5 kg). Sellest tulenevalt on ka juustu vähimat diameetrit vähendatud 11 sentimeetrilt 9 sentimeetrile. Toote parema jälgitavuse tagamiseks on taotletud muuta kohustuslikuks numbrikoodiga kaseiinplaatide kinnitamine juustule.

(4) Komisjon on kõnealuse muudatuse läbi vaadanud ja leidnud, et see on õigustatud. Kuna muudatus on väike, võib komisjon selle heaks kiita ilma määruse (EL) nr 1151/2012 artiklites 50–52 sätestatud menetlust kohaldamata,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Kaitstud päritolunimetuse „Queijo Serra da Estrela" spetsifikaati muudetakse vastavalt käesoleva määruse I lisale.

Artikkel 2

Spetsifikaadi põhielemente sisaldav koonddokument on esitatud käesoleva määruse II lisas.

Artikkel 3

Käesolev määrus jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas.*

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 14. juuni 2013

Komisjoni nimel
presidendi eest
komisjoni liige
Dacian CIOLOȘ

[1] ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.
[2] ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.
[3] EÜT L 148, 21.6.1996, lk 1.
[4] ELT L 59, 4.3.2008, lk 8.

I LISA

Kiidetakse heaks kaitstud päritolunimetuse „Queijo Serra da Estrela” spetsifikaadi järgmine muudatus.

Toote kirjeldus. Taotletud on luba turustada juustu „Queijo Serra da Estrela” väiksemal kujul (0,5 kg), mis on kõige väiksem suurus, mille puhul eripärased organoleptilised omadused veel säilivad. Sellest tulenevalt on juustu diameetrit vähendatud 11 sentimeetrilt 9 sentimeetrile.

Päritolutõend. Taotletud on muuta kohustuslikuks numbrikoodiga kaseiinplaadi kinnitamine juustule, mis peaks parandama toote jälgitavust, andma kinnitust päritolupiirkonnast ja võimaldama luua seost iga spetsifikaadi nõuetele vastava sissetuleva piimapartii ja iga toodetud juustupartii „Queijo Serra da Estrela” vahel.

Kaseiinplaadid vastavad näidisele, mille on heaks kiitnud tootjate ühendus, kes varustab diskrimineerimata kõiki plaatidest huvitatud tootjaid ning tagab, et plaatide numbri- või seeriakoode ei oleks võimalik kopeerida. Märgiseid ei saa ühelt juustult ära võtta ja teisele kinnitada, sest pärast lahtivõtmist muutuvad need kasutamiskõlbmatuteks.

II LISA

KOONDDOKUMENT

Nõukogu määrus (EÜ) nr 510/2006 põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta [1]

„QUEIJO SERRA DA ESTRELA"

EÜ nr: PT-PDO-0217-0213 – 17.01.2011

KGT () KPN (X)

1. **Nimetus**

„Queijo Serra da Estrela"

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Portugal

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 1.3. Juust

3.2. *Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab*

Juustu kalgendi aeglasel nõrutamisel pärast Bordaleira Serra da Estrela või Churra Mondegueira tõugu lammaste puhta toorpiima kalgendamist hispaania artišoki e kardiga (*Cynara cardunculus* L) saadud juust. Juust „Queijo Serra da Estrela" peab laagerduma vähemalt 30 päeva. Kui laagerdumine kestab üle 120 päeva, lisatakse nimetusele „Queijo Serra da Estrela" kvaliteeti tähistav märge „Velho" (vana).

Toote peamised omadused on järgmised:

	„Queijo Serra da Estrela"	„Queijo Serra da Estrela" *Velho* (vana)
Kuju ja konsistents	Silindrikujuline (madal), korrapärane, külgedelt kumer ja pealt kerge kumerusega, servad on ebamäärased	Silindrikujuline (madal), korrapärane, külgedelt kerge kumerusega või kumeruseta, servad puuduvad
Koorik	Sile ja poolpehme	Siledast kuni kergelt sooneliseni, tekstuur kõvast kuni väga kõvani
Kaal	0,5–1,7 kg	0,7–1,2 kg
Läbimõõt	9–20 cm	11–20 cm
Kõrgus	4–6 cm	3–6 cm
Tekstuur	Tugev, keskmiselt pehme, ei säilita lõigates oma kuju, kreemjas ja pehme ilma silmakesteta või väheste silmakestega	Tugev või väheste silmakestega, kergelt rabe ja kuiv, pehme
Värvus	Valge või kergelt kollakas	Kollakast kuni oranži või kergelt pruunika värvuseni, värvus on keskel intensiivsem kui äärtes
Organoleptilised omadused	Õrn, puhas ja kergelt hapukas maitse	Meeldiv, püsiv ja puhas maitse, tugeva või kergema intensiivsusega, kergelt terav/soolane
Valgud	26–33 %	36–43 %
Rasvad	45–60 %	> 60 %
Niiskus	61–69 %	49–56 %
Tuhk	5–6,5 %	7–8 %

[1] Asendatud Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrusega (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta.

3.3. *Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Kasutatakse üksnes järgmisi tooraineid:

— määratletud geograafilises piirkonnas kasvatatud Bordaleira Serra da Estrela ja/või Churra Mondegueira tõugu lammaste puhas toorpiim. Lammaste kasvatamise ja söötmise nõuded on kehtestatud täpsete eeskirjadega;

— söögisool;

— taimset päritolu kalgendaja – hispaania artišokk e kardi (*Cynara cardunculus* L.).

3.4. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul)*

Lubatud on üksnes ekstensiivsed või pool-ekstensiivsed tootmissüsteemid; lammaste pidamine vabas õhus on praktilisest seisukohast parim variant. Lambaid karjatatakse iseloomuliku ja loodusliku taimestikuga piirkondades, mis ulatub männikutest ja tihnikutest kuni rohumaadeni. Rändkarjatamine on levinud viis, mille puhul viiakse loomad olenevalt aastaajast või sööda kättesaadavusest ühelt samas geograafilises piirkonnas asuvalt alalt (või rohumaalt) teise. Roht- ja heintaimede kasvatamine on piirkonnas tavapärane ja ajavahemikel, mil rohumaade sööta ei jätku lammastele piisavalt, on see nende söödale täienduseks. Liht- või kombineeritud täiendsööta kasutatakse söödaratsiooni tõhustamiseks siiski üksnes äärmuslikes kliimatingimustes (näiteks lumi või põud), tiinuse lõpus või kõige suurema piimaanni ajal. Kõnealuse sööda kasutamiseks peab loa andma tootjate rühm ning selle kvaliteeti ja kogust kontrollib sertifitseerimisasutus.

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

Kuna loomadel peab olema geneetilise põlvnemise ja piirkondliku päritolu kinnitus, nende sööda puhul tuleb arvestada kindlalt rohumaalt saadava sööda koguselist osakaalu ja kvaliteeti, mängib piirkond otsustavat rolli piima kvaliteedi puhul ja nõutavate omadustega juustu valmistamisel, kõikide tootmisetappide üle toimub reeglipärane järelevalve nii toote jälgitavuse kui ka lõpptoote organoleptiliste omaduste osas. Kuna juustu valmistamine ja laagerdumine on tundlikud etapid nii jälgitavuse, autentsuse kui ka hügieeni seisukohalt ja lõpptootel peavad olema kindlad lõhna- ja maitseomadused, peavad juustu „Queijo Serra da Estrela" kõik tootmisetapid, alates tallede sündimisest kuni juustu pakendamiseni mis tahes kaubanduslikku esitlusvormi, toimuma punktis 4 määratletud geograafilises piirkonnas.

3.6. *Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta*

Juust „Serra da Estrela" on toode, mille laagerdumine jätkub pärast säilitamist, lahtilõikamist ja pakendamist. Nimetatud toiminguid võib teha ainult päritolupiirkonnas, võttes arvesse vajadust

— tagada toote ehtsus ning füüsikalised, keemilised ja organoleptilised omadused, mis määravad kindlaks kõnealuste juustusortide eriomadused, mida ainult tootjad, kohalikud elanikud ja tavapärased tarbijad on võimelised eristama;

— hinnata iga juustusordi kvalitatiivseid omadusi eraldi enne nimetatud toimingutega alustamist;

— tagada, et juustul on isegi lahtilõigatuna tootele iseloomulik pehmus. Selleks on määrava tähtsusega valida kõnealuse toiminguga alustamiseks piisava küpsusastmega juust;

— tagada, et vana juustu (*velho*) puhul oleksid viilud piisava kõvadusega ega mureneks. Selleks on määrava tähtsusega valida lõikamiseks vastavate maitseomadustega ja kõvadusega juust laagerdumise etapis;

— tagada toote sajanditepikkuse maine säilimine ning püsimine ja vältida tarbija eksitamist;

— tagada, et toodete sanitaar- ja hügieeninõuetest peetakse eri toimingute käigus pidevalt kinni;

— tagada toimingute asjakohane kontroll kooskõlas õigusaktidest tulenevate kohustustega;

— tagada juustu või selle portsjonite jälgitavus tootmisrajatisteni ja põllumajandusettevõteteni, et sel viisil tagada toote geograafiline päritolu.

3.7. *Erieeskirjad märgistuse kohta*

Lisaks üldistest õigusaktidest tulenevatele kohustustele peab märgisel kindlasti olema:

— nimetus „QUEIJO SERRA DA ESTRELA" ja sõnad „Appellation d'origine protégée" (kaitstud päritolunimetus); selliste juustude puhul, mis on laagerdunud üle 120 päeva, võib eelnevale lisada märke „VELHO";

— sertifitseerimismärk toote nime, kontrolli- ja sertifitseerimisasutuse nimega ning toote jälgitavust võimaldava seerianumbriga.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Geograafiline piirkond hõlmab haldusüksusi (*concelhos*) Carregal do Sal, Celorico da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia, Mangualde, Manteigas, Nelas, Oliveira do Hospital, Penalva do Castelo ja Seia; valdu (*freguesias*) Carapito, Cortiçada, Dornelas, Eirado, Forninhos, Penaverde ja Valverde Aguiar da Beira haldusüksuses; valdu Anceriz, Barril do Alva, Cerdeira, Coja, Pomares ja Vila Cova do Alva Arganili haldusüksuses; valdu Aldeia de Carvalho, Cortes do Meio, Erada, Paul, Sarzedo, Unhais da Serra ja Verdelhos Covilhã haldusüksuses; valdu Aldeia Viçosa, Cavadoude, Corujeira, Fala, Famalicão, Fernão Joanes, Maçainhas de Baixo, Mizarela, Pero Soares, Porto da Carne, São Vicente, Sé Seixo Amarelo, Trinta, Vale de Estrelas, Valhelhas, Videmonte, Vila Cortez do Mondego ja Vila Soeiro Guarda haldusüksuses; valdu Midões, Póvoa de Midões ja Vila Nova de Oliveirinha Tábua haldusüksuses; valdu Canas de Santa Maria, Ferreirós do Dão, Lobão da Beira, Molelos, Mosteiro de Fráguas, Nandufe, Parada de Gonta, Sabugosa, São Miguel do Outeiro, Tonda ja Tondela Tondela haldusüksuses; valdu Aldeia Nova, Carnicães, Feital, Fiães, Freches, Santa Maria, São Pedro, Tamanho, Torres, Vila Franca das Naves ja Vilares Trancoso haldusüksuses; valdu Fragosela, Loureiro de Silgueiros, Povolide ja São João de Lourosa Viseu haldusüksuses.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

5.1. *Geograafilise piirkonna eripära*

Piirkond asub Beira kõrgustikul, kus ilmastikutingimusi iseloomustab külm, vihmane ja pikk, mõnikord lumine talv ning soe ja kuiv suvi.

Lisaks juba eelpool osutatud puurindele sobib piirkonnas ka karjatatavate loomade söödaks ka põõsa- ja rohurinne. Viimases on eriti rikkalikult esindatud põõsad (eri kanarbikuliigid, harilik astelhernes (*Ulex europaeus* L.) luudpõõsas (*citisus*) ja eri leetpõõsaliigid (*genistas purgans*). Looduslikud karjamaad koosnevad looduslikest kõrrelistest heintaimedest ja haritavad karjamaad peamiselt valgest ristikust ja maaristikust. Õistaimedest on siin esindatud valdavalt happelembesed taimed, peamiselt kõrrelised ja liblikõielised, mis on vastupidavad külmale, happelisele keskkonnale ja väheviljakale pinnasele. Söödakultuuridest kasvatatakse eelkõige kaera, rukist, maisi, söödasorgot ja aastaringselt raiheina.

Piirkonnast on pärit kaks lambatõugu, keda kasutatakse eranditult kõnealuse juustu valmistamiseks – Bordaleira Serra da Estrela ja Churra Mondegueira. Juba sajandeid on need tõud suutnud kõnealuse piirkonna väheviljakaid karjamaid parimal viisil ära kasutada.

5.2. *Toote eripära*

Tänu tootjate oskusteabele valmistatakse juustu „Queijo Serra da Estrela" eranditult toorpiimast, mille loodusliku kalgendajana kasutatakse hispaania artišokki e kardi.

Eespool kirjeldatud tingimustest tulenevalt võib juust „Queijo Serra da Estrela" olla väga eripäraste omadustega. Juust võib olla silindrikujuline (madal), korrapärane, ülemine pool on külgedelt kerge kumerusega, selgepiirilised servad puuduvad, koorik on sile ja poolpehme ning tekstuur tihe, keskmiselt pehme, määritavast kuni lõigatavani, kompaktne, kreemjas ja pehme ilma silmakesteta või väheste silmakestega, värvuselt valge või kahvatukollane. Maitse on õrn, puhas ja kergelt hapukas. Omadused tulevad selgemini esile laagerdumise käigus, andes tulemuseks juustu „Queijo Serra da Estrela" *Velho*, mille omadused on järgmised: sile või kergelt kurruline koorik, kõva või eriti kõva sisu, tihe või mõnede silmakestega tekstuur, juustumass on kergelt mure ja kuiv, kreemjas, tumekollase kuni oranži värvusega, mis tugevneb äärtest keskosa suunas, maitse on tugev ja meeldiv, puhas, tugev või mõõdukalt tugev ja kergelt terav/soolane.

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

Serra da Estrela piirkonna ilmastikutingimused soodustavad eelkõige põllumajanduse ja metsanduse arengut ning üks peamine tegevusvaldkond on kohaliku Bordaleira Serra da Estrela ja Churra Mondegueira tõugu lammaste aretamine ning nende piima kasutamine Serra da Estrelas väga hinnatud ning väga iseloomuliku värvi, lõhna, maitse ja tekstuuriga juustu ja toorjuustu (*requeijão*) valmistamiseks.

Kõnealust piirkonda ja seal toodetud juustusorte mainiti juba Rooma autorite tekstides. Juust on samuti mainitud toiduainena suurte avastuste ajastu laevadel ning XVI sajandi teatrietendustes.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

[määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 5 lõige 7]

http://www.dgadr.pt/images/docs/val/dop_igp_etg/Valor/CE_QueijoSE_Versao_Comissao.pdf