

## Teataja



Eestikeelne väljaanne

Teave ja teatised

65. aastakäik

9. september 2022

## Sisukord

II *Teatised*

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

**Euroopa Komisjon**

2022/C 346/01	Komisjoni õigusaktide tagasivõtmine .....	1
---------------	---	---

IV *Teave*

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

**Euroopa Komisjon**

2022/C 346/02	Euro vahetuskurss — 8. september 2022 .....	2
---------------	---	---

V *Teated*

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

**Euroopa Komisjon**

2022/C 346/03	Eelteatis koondumise kohta (Juhtum M.10658 – NORSK HYDRO / ALUMETAL) <sup>(1)</sup> .....	3
2022/C 346/04	Eelteatis koondumise kohta (Juhtum M.10702 – KPS CAPITAL PARTNERS / REAL ALLOY EUROPE) <sup>(1)</sup> ...	5

MUUD AKTID

**Euroopa Komisjon**

2022/C 346/05	Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine ...	7
2022/C 346/06	Tootespetsifikaadi olulise muudatuse heakskiitmise taotluse avaldamine vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punktile a .....	12

## II

*(Teatised)*

## EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

## EUROOPA KOMISJON

**Komisjoni õigusaktide tagasivõtmine**

(2022/C 346/01)

**Kehtivast õigustikust kõrvaldatavate õigusaktide loetelu****Komisjoni otsused**

Komisjoni 22. juuli 1993. aasta otsus 93/454/EMÜ, millega määratletakse tootmise ja impordiga seotud maksud rahvamajanduse kogutoodangu turuhindades arvutamise ühtlustamist käsitleva nõukogu direktiivi 89/130/EMÜ, Euratom artikli 1 rakendamiseks

(EÜT L 213, 24.8.1993, lk 18)

Komisjoni 22. juuli 1993. aasta otsus 93/475/EMÜ, millega määratletakse tootmis- ja imporditoetused rahvamajanduse kogutoodangu turuhindades arvutamise ühtlustamist käsitleva nõukogu direktiivi 89/130/EMÜ, Euratom artikli 1 rakendamiseks

(EÜT L 224, 3.9.1993, lk 27)

Komisjoni 4. oktoobri 1993. aasta otsus 93/570/EMÜ, millega määratletakse muude tootmisega seotud maksude ja vahetarbimise erinevus rahvamajanduse kogutoodangu turuhindades arvutamise ühtlustamist käsitleva nõukogu direktiivi 89/130/EMÜ, Euratom artikli 1 rakendamiseks

(EÜT L 276, 9.11.1993, lk 13)

Komisjoni 12. veebruari 1997. aasta otsus 97/157/EÜ, millega määratletakse ühisinvesteeringuühenduste (ÜIE) tulu käsitlemine rahvamajanduse kogutoodangu turuhindades arvutamise ühtlustamist käsitleva nõukogu direktiivi 89/130/EMÜ, Euratom rakendamiseks

(EÜT L 60, 1.3.1997, lk 63)

Komisjoni 10. veebruari 1997. aasta otsus 97/178/EÜ, millega määratletakse menetlused üleminekuks Euroopa rahvamajanduse arvepidamise süsteemilt (ESA teine väljaanne) Euroopa rahvamajanduse ja regionaalse arvepidamise süsteemile (ESA 95)

(EÜT L 75, 15.3.1997, lk 44)

Komisjoni 3. septembri 1997. aasta otsus 97/619/EÜ liikmesriikide RKT-hinnangute muudatuste kohta rahvamajanduse kogutoodangu turuhindades arvutamise ühtlustamist käsitleva nõukogu direktiivi 89/130/EMÜ, Euratom rakendamiseks

(EÜT L 252, 16.9.1997, lk 33)

Komisjoni 24. juuli 1998. aasta otsus 98/501/EÜ, mis käsitleb teatavaid konkreetseid tehinguid, mis on määratletud ülemäärase eelarvepuudujäägi menetluse protokolliga tehtava töö raames, et rakendada nõukogu direktiivi 89/130/EMÜ, Euratom (rahvamajanduse kogutoodangu turuhindades arvutamise ühtlustamise kohta) artiklit 1

(EÜT L 225, 12.8.1998, lk 29)

## IV

(Teave)

## TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

## EUROOPA KOMISJON

Euro vahetuskurss <sup>(1)</sup>

8. september 2022

(2022/C 346/02)

1 euro =

Valuuta	Kurss	Valuuta	Kurss		
USD	USA dollar	1,0009	CAD	Kanada dollar	1,3134
JPY	Jaapani jeen	143,65	HKD	Hongkongi dollar	7,8568
DKK	Taani kroon	7,4365	NZD	Uus-Meremaa dollar	1,6491
GBP	Inglise nael	0,86656	SGD	Singapuri dollar	1,4054
SEK	Rootsi kroon	10,7075	KRW	Korea vonn	1 381,70
CHF	Šveitsi frank	0,9739	ZAR	Lõuna-Aafrika rand	17,3797
ISK	Islandi kroon	140,30	CNY	Hiina jüaan	6,9564
NOK	Norra kroon	10,0615	HRK	Horvaatia kuna	7,5150
BGN	Bulgaaria leev	1,9558	IDR	Indoneesia ruupia	14 891,86
CZK	Tšehhi kroon	24,543	MYR	Malaisia ringit	4,5051
HUF	Ungari forint	395,48	PHP	Filipiini peeso	57,031
PLN	Poola zlott	4,7155	RUB	Vene rubla	
RON	Rumeenia leu	4,8756	THB	Tai baat	36,418
TRY	Türgi liir	18,2546	BRL	Brasiilia reaal	5,2042
AUD	Austraalia dollar	1,4824	MXN	Mehhiko peeso	20,0130
			INR	India ruupia	79,7375

<sup>(1)</sup> Allikas: EKP avaldatud viitekurss.

V

(Teated)

## KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

## EUROOPA KOMISJON

## Eelteatis koondumise kohta

(Juhtum M.10658 – NORSK HYDRO / ALUMETAL)

(EMPs kohaldatav tekst)

(2022/C 346/03)

1. 1. septembril 2022 sai Euroopa Komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004<sup>(1)</sup> artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta.

Teatis puudutab järgmisi ettevõtjaid:

- Norsk Hydro ASA („Hydro“, Norra),
- Alumetal S.A. („Alumetal“, Poola).

Hydro omandab Alumetali üle täieliku ainukontrolli ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti b tähenduses.

Koondumine toimub avaliku pakkumise kaudu.

Selle koondumise kohta saadeti komisjonile teatis juba 13. mail 2022, kuid seejärel teatis tühistati 7. juunil 2022.

2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:

- Hydro on täielikult integreeritud alumiiniumiettevõtte, mis tegutseb kogu alumiiniumi väärtusahelas alates boksiidi, alumiiniumoksiidi ja energia tootmisest kuni primaaralumiiniumi ja pressitud alumiiniumist toodete tootmise ning alumiiniumi ringlussevõtuni. Hydro toodab eelkõige peamiselt primaaralumiiniumil põhinevaid valusulameid;
- Alumetal toodab peamiselt sekundaaralumiiniumist valmistatud alumiiniumi valusulameid. Alumetal toodab ka põhisulameid, mida ta kasutab ettevõttesiseselt, aga müüb samuti kolmandatest isikutest klientidele.

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

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

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

M.10658 – NORSK HYDRO / ALUMETAL

<sup>(1)</sup> ELT L 24, 29.1.2004, lk 1 („ühinemismäärus“).

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

E-post: [COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu](mailto: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.10702 – KPS CAPITAL PARTNERS / REAL ALLOY EUROPE)**

(EMPs kohaldatav tekst)

(2022/C 346/04)

1. 31. augustil 2022 sai Euroopa Komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004<sup>(1)</sup> artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta.

Teatis puudutab järgmisi ettevõtjaid:

- Speira BidCo I GmbH (Saksamaa), mille üle on valitsev mõju ettevõtjal Speira (Saksamaa), mille üle on omakorda valitsev mõju ettevõtjal KPS Capital Partners, LP („KPS“, Ameerika Ühendriigid),
- Real Alloy UK Holdco Ltd. („Real Alloy UK“, Inglismaa), mille üle on valitsev mõju ettevõtjal Real Alloy Holding, LLC (Ameerika Ühendriigid),
- Evergreen Holding GmbH („Evergreen“, Saksamaa), mille üle on valitsev mõju ettevõtjal Real Alloy Holding, LLC (Ameerika Ühendriigid).

Speira BidCo I GmbH omandab ettevõtjate Real Alloy UK ja Evergreen („Real Alloy Europe“) üle täieliku ainukontrolli ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti b tähenduses. Koondumine toimub aktsiate või osade ostu teel.

2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:

- KPS haldab oma seotud üksuste kaudu üleilmsel tasandil investeerimisfonde, keskendudes muu hulgas mitme eri tööstusharu tootmis- ja tööstusettevõtetele, nende hulgas on mitu alumiiniumtoodete tootjat, kes tegutsevad ka EMPs ja kogu maailmas.
- Speira BidCo I GmbH on portfelli kuuluv äriühing, mille üle on ainukontroll ettevõtjal Speira. Speira, mille üle on valitsev mõju ettevõtjal KPS, toodab uuenduslikke alumiiniumist lehtvaltooteid. Need on lehtalumiiniumist pooltooted, mida saab kasutada mitmel otstarbel, sealhulgas auto-, pakendi-, trüki-, masina-, hoone- ja ehitustööstuses.
- Real Alloy Europe hõlmab kogu kontserni Real Alloy Group Euroopa Majanduspiirkonnas ja Ühendkuningriigis toimuvat äritegevust. Kontsern tegeleb alumiiniumtoodete ringlussevõtu ning valu- ja survetöödeldud sulamite tootmisega Euroopas ja Põhja-Ameerikas. Evergreen tegeleb oma tütarettvõtjate ja mitmete Saksamaal, Prantsusmaal ja Norras asuvate tehaste kaudu alumiiniumi- ja magneesiumimurru, drossi, soolaräbu ja nende kõrvalsaaduste hankimise, töötlemise ja ringlussevõtu ning sekundaarsete alumiiniumisulamite ja sekundaarse magneesiumi tootmisega. Real Alloy UK tegeleb alumiiniumimurru, drossi, soolaräbu ja nende kõrvalsaaduste hankimise, töötlemise ja ringlussevõtu ning sekundaarsete alumiiniumisulamite tootmisega. Mõlemat sihtettevõtjat võib seetõttu nimetada kolmandaks osapooleks olevaks alumiiniumi ja magneesiumi ringlussevõtjaks ja erisulamite tootjaks.

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

4. Komisjon kutsub huvitatud kolmandaid isikuid esitama oma võimalikke märkusi kavandatava toiminguga koht.

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

M.10702 – KPS CAPITAL PARTNERS / REAL ALLOY EUROPE

<sup>(1)</sup> ELT L 24, 29.1.2004, lk 1 („ühinemismäärus“).

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

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

Faks +32 22964301

postiaadress:

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

---



## MUUD AKTID

## EUROOPA KOMISJON

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

(2022/C 346/05)

Selle dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastulauseid Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> artikli 51 kohaselt kolme kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

## KOONDDOKUMENT

**„Châtaigne des Cévennes“****Eli nr: PDO-FR-02639 – 7.10.2020****KPN (X) KGT ( )****1. Nimetus(ed)**

„Châtaigne des Cévennes“

**2. Liikmesriik või kolmas riik**

Prantsusmaa

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

Klass 1.6. Puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ja töödeldud kujul

**3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus**

Nimetusega „Châtaigne des Cévennes“ tähistatakse liigist *Castanea sativa* ja kõikidest poogitud kastanite saludest pärinevatest traditsioonilistest sortidest saadud ühiste omadustega vilju värskel, kuivanud või töödeldud kujul. Värsked viljad on elliptilise, kolmnurkse või ümara kujuga ning nende värvus ulatub heledast kastanpruunist kuni tumepruunini ja osal viljadel võivad olla vertikaaljooned. Pärast koorimist varieerub nende tuuma värvus kreemjasvalgest kahvatukollaseni ja selle pinnal on silmatorkavad sooned. Sisenahk võib tungida tuuma sisse kuni selleni välja, et jagab tuuma osadeks. Pärast 100 g kooritud värskete kastanite analüüsimist võib täheldada vähemalt 37 % kuivainesisaldust ja vähemalt 34 % süsivesikute kogusisaldust. Niisugusel värskel kujul jaotatakse toode „Châtaigne des Cévennes“ sortide järgi, siis suuruse järgi (läbimõõt 20 mm või rohkem) ja seejärel sorditakse. Mis puudutab sanitaarkvaliteeti, siis sorditakse kastanid nõnda, et ebakvaliteetsete viljade osakaal ei ulatuks üle 10 %, kusjuures lagunevaid vilju tohib olla kuni 2 %. Magus maitse on tugev ning mee, kuuma piima, pähklite, kannikese ja maguskartuli aroomid intensiivsed ja püsivad. Tekstuur on elastne ja jätab vähe tükke.

(<sup>1</sup>) ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

Kuivanuna säilitab kastanite väiksem tuum oma esialgse kuju värvi ning levitab pähklike, karamelli ja sooja leiva lõhna. Seejärel saadakse kastanite jahvatamisel ja sõelumisel peene tekstuuriga ning ühtlane jahu. Läbi 250 µm suuruse sõela sõelumisel peab jahvatatud saama vähemalt 80 %. Selle niiskusesisaldus jääb alla 10 %. Selle värvus on naturaalvalge või elevandiluuvarva ja selles esineb juhuslikult pruune kuni musti osakesi. Sellel on kreeka pähkli või metspähkli aroom, mis võib olla segatud praetud leiva lõhnaga.

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

–

3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Kõik toote „Châtaigne des Cévennes“ tootmise ja töötlemise etapid toimuvad geograafilises piirkonnas.

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

–

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

–

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

See ala hõlmab vastavalt 2019. aasta ametlikele geograafilistele koodidele järgmise 206 kommuuni territooriume.

Gardi departemang:

Alès, Alzon, Anduze, Arphy, Arre, Arrigas, Aulas, Aumessas, Avèze, Bessèges, Bez-et-Esparon, Blandas, Boisset-et-Gaujac, Bonnevaux, Branoux-les-Taillades, Bréau-Mars, Campestre-et-Luc, Cendras, Chambon, Chamborigaud, Cognac, Concoules, Corbès, Cros, Générargues, Génolhac, L'Estréchure, La Cadière-et-Cambo, La Grand-Combe, La Vernarède, Lamelouze, Lasalle, Laval-Pradel, Le Martinet, Le Vigan, Les Mages, Les Plantiers, Les Salles-du-Gardon, Malons-et-Elze, Mandagout, Mialet, Molières-Cavaillac, Molières-sur-Cèze, Monoblet, Montdardier, Peyrolles, Pommiers, Pontails-et-Bresis, Portes, Robiac-Rochessadoules, Rogues, Roquedur, Rousson, Saint-Ambroix, Saint-André-de-Majencoules, Saint-André-de-Valborgne, Saint-Bonnet-de-Salendrinque, Saint-Bresson, Saint-Félix-de-Pallières, Saint-Florent-sur-Auzonnet, Saint-Hippolyte-du-Fort, Saint-Jean-de-Valérisclé, Saint-Jean-du-Gard, Saint-Jean-du-Pin, Saint-Julien-de-La-Nef, Saint-Julien-Les-Rosiers, Saint-Laurent-Le-Minier, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Valgalgues, Saint-Paul-La-Coste, Saint-Roman-de-Codières, Saint-Sébastien-d'Aigrefeuille, Sainte-Cécile-d'Andorge, Sainte-Croix-de-Caderle, Saumane, Sénéchas, Soudorgues, Soustelle, Sumène, Thoiras, Vabres, Val-d'Aigoual, Vissec.

Hérault' departemang:

Avène, Babeau-Bouldoux, Bédarieux, Berlou, Boisset, Brenas, Cabrerolles, Cambon-et-Salvergues, Camplong, Carlencas-et-Levas, Cassagnoles, Castanet-le-Haut, Caussiniojous, Ceilhes-et-Rocozeles, Colombières-sur-Orb, Combes, Courniou, Dio-et-Valquières, Faugères, Ferrals-Les-Montagnes, Ferrières-Poussarou, Fos, Fozières, Graissessac, Hérépian, Joncels, La Tour-sur-Orb, La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries, Lamalou-les-Bains, Lauroux, Lavalette, Le Bosc, Le Bousquet-d'Orb, Le Cros, Le Pujol-sur-Orb, Le Pradal, Le Puech, Le Soulié, Les Aires, Les Plans, Lodève, Lunas, Mérifons, Mons, Octon, Olargues, Olmet-et-Villecun, Pardailhan, Pégairolles-de-l'Escalette, Pézènes-les-Mines, Pujols, Prémian, Rieussec, Riols, Romiguières, Roqueredonde, Rosis, Saint-Etienne-d'Albagnan, Saint-Etienne-de-Gourgas, Saint-Etienne-Estrechoux, Saint-Geniès-de-Varansal, Saint-Gervais-sur-Mare, Saint-Guilhem-le-Désert, Saint-Jean-de-La-Blaquière, Saint-Julien, Saint-Martin-de-l'Arçon, Saint-Maurice-Navacelles, Saint-Michel, Saint-Pierre-de-la-Fage, Saint-Pons-de-Thomières, Saint-Privat, Saint-Vincent-d'Olargues, Sorbs, Soubès, Soumont, Taussac-la-Billière, Usclas-du-Bosc, Vélioux, Verreries-de-Moussans, Vieussan, Villemagne-l'Argentière.

Lozère'i departemang

Altier, Barre-des-Cévennes, Bassurels, Bédouès-Cocurès, Cans et Cévennes, Cassagnas, Cubières, Cubières, Florac Trois Rivières, Fraissinet-de-Fourques, Gabriac, Gatuzières, Ispagnac, Le Collet-de-Dèze, Le Pompidou, Les Bondons, Meyrueis, Moissac-Vallée-Française, Molezon, Mont Lozère et Goulet, Pied-de-Borne, Pont de Montvert-Sud Mont Lozère, Pourcharesses, Prévencières, Rousses, Saint-André-Capcèze, Saint-André-de-Lancize, Saint-Etienne-Vallée-Française, Saint-Germain-de-Calberte, Saint-Hilaire-de-Lavit, Saint-Julien-des-Points, Saint-Martin-de-Boubaux, Saint-Martin-de-Lansuscle, Saint-Michel-de-Dèze, Saint-Privat-de-Vallongue, Sainte-Croix-Vallée-Française, Vebron, Ventalon en Cévennes, Vialas, Villefort.

Aveyroni departemang Arnac-sur-Dourdou

Tarni departemang Murat-sur-Vèbre

## 5. Seos geograafilise piirkonnaga

Toote „Châtaigne des Cévennes“ ja selle ümbruse vaheline seos seisneb traditsioonilistest ja kohalikest sortidest kastanipuude sobivuses Vahemere kliima tingimustega ning Cévennes'i piirkonna künklikus reljeefis, mis annab tootele seda teistest eristavad põlistatud omadused tänu inimeste pädevusele kastanipuude käitmisel ja kastanite tootmisel.

Geograafilise piirkonna eripära

Geograafiline piirkond, kus need kastanipuud kasvavad, on määratletud ühtlaste loodusteguritega, mis vastavad *Castanea sativa* vajadustele seoses selle arendamise ja selles keskkonnas säilitamisega. Kastanipuu on kohanenud vahemerelise kliimaga, mis ulatub Cévennes'i. Seda kliimat iseloomustavad soojad ja kuivad suved ning pehmed talved. Selle territooriumi lääneservas on kerge ookeaniline mõju. Aastane keskmine sademete hulk on 700 – 1 300 mm. See vastab kastanipuu niiskusevajadusele, milleks on umbes 700 mm vett aastas, kusjuures alates 15. augustist vajab ta seda rohkem. Cévennes'i kastanisalu territoorium jääb 150–900 m kõrgusele merepinnast. Cévennes'i maastiku eripära moodustavad tugevad kallakud, mida võib leida peaaegu kogu alalt. Neid kallakuid tekitavad paralleelsed väga suurte „sisselõigetega“ orud, mis paiknevad mõlemal pool eri jõgesid (nn kalaluu), kusjuures põhjast lõunasse kulgevad Altier-Chassezac, Cèze, Tarn, Gardons, Hérault, Orb, Mare, Jaur ja Thoré. Lähtekivimid on kiltkivi, gneissi, graniidi või liivakivi kristallid. Need on tekitanud muldasid, mille pH ei ole üle 7 ja mille granulomeetria on tasakaalus ning mis on hästi õhutatud ja väikese savisisaldusega. Need ei sisalda aktiivset kaltsiumkarbonaati või sisaldavad seda väga vähe (alla 4 %).

Jean GALZINI 1986. aastal tehtud uuringust Gardi ja Lozère'i maatükkide toponüümia kohta (avaldatud Cévennes'i rahvusparki aastaraamatutes) nähtub, et kastaneid kasvatati siin juba 1000. aastal. Seejärel, alates keskajast annavad tollaegsed tekstid tunnistust kastanikasvatusest ja selle arengust.

Kliimaatiliste ja demograafiliste sündmuste tõttu muutus kastanikasvatus tänu territooriumide planeerimisele. Nende põllumajanduslike tootmisalade paigutus kujunes välja nii, et metsast puhastatud aladele istutati kastanipuud ning loodi niisutuskanalid (*béal*'id) ja äravoolurennid (*trincat*'d). Mäenõlvadele ehitatakse kivimüürid, et piirata äravoolumist ja soodustada sügavama mullakihi teket: kastaniistandused istutatakse seejärel terrassidesse, mida siin nimetatakse *faisse*'ideks või *bancel*'ideks.

Niisugune inimtekkeline territooriumi planeering kujutab endast Cévennes'i ehituspärandit, mis on veel tänapäevalgi hästi kohandatud nüüdisaegsetele viljelustavadele.

Alates 16. sajandist on kastanipuud mänginud olulist rolli toiduressurssides. Nn leivapuu on seega aidanud Cévennes'i elanikel ellu jääda rasketel toidukriisi- või konfliktiaegadel, eelkõige protestantidel ja hugenottidel ususõja ajal. 20. sajandi keskel põhjustasid maapiirkondade tühjenemine elanikest ja haigused (tindihaiigus, villvähk) kastanikasvatuse taandarengu. Tänu Cévennes'i kastanikasvatajate oskusteabele pookimismeetodite tundmisel ja kasutamisel jäid seejärel püsima ning isegi levisid sordid, mis sobisid sellele territooriumile kõige paremini. Välja arendati sordid, millel on värskena söömiseks sobivad maitseomadused, säilimisvõime (eelkõige on neid lihtne koorida) ja sobivus

tootmismeetoditega. Oskusteave seisneb selles, et aias on mitu sorti, mis võimaldab saagikoristuse ajaliselt ära jaotada tänu sellele, et on kõige varasemaid ja kõige hilisemaid sorte. Kastanikasvataja tagab põllumajandusettevõtte varustamise ning võitleb halbade ilmastikuolude ja sanitaarohtudega.

Sügisel koristatud kastaneid võib süüa värskena. Traditsiooniliselt oli üks osa mõeldud kuivatamiseks, et süüa seda kogu ülejäänud aasta vältel. Nii toimub kastanite veetustamine hoonetes, mida geograafilise piirkonna kirdeosas nimetatakse *clède*'ks ja edelaosas *sécadou*'ks.

Lisaks olid Cévennes'is põllumajandusettevõtetesse kuivatatud kastanite jahvatamiseks ehitatud veskid, mille puhul kasutati ära jõgede voolu, mis veskikivi ringi ajas. See tava näitab, et piirkonnas on traditsiooniliselt toodetud kastanijahu. Seda tava kinnitavad iidset tõendid. Näiteks kirjutas 1596. aastal Valleraugue'i lähistelt pärit Thomas Platter, et „Cévennes'i elanikud töötlevad kastanid jahuks, millest nad valmistavad eriti pehmet leiba“.

#### Toote eripära

Nimetus „Châtaigne des Cévennes“ hõlmab kolme tootekuju: värsket kastanit, kuivatatud kastanit ja kastanijahu, mille puhul on arvesse võetud traditsioonilisi kasutusviise, kuid ka tarbimise arengut. Värske viljade värvus ulatub heledast kastanpruunist kuni tumepruunini ja osal viljadel võivad olla vertikaaltriibud. Pärast koorimist varieerub nende tuuma värvus kreemjasvalgest kahvatukollaseni ja selle pinnal on silmatorkavad sooned. Sisenahk võib tungida tuuma sisse kuni selleni välja, et jagab tuuma osadeks. Sel on tugev magus maitse. Mee, kuuma piima, pähklite, kannikese ja maguskartuli aroomid on intensiivsed ning püsivad. Nende tekstuur on elastne.

Cévennes'is on kastan traditsiooniliselt kooritud ja kuivatatud. Tuum on siis väiksem, kuid selle esialgne vorm ja värv säilivad. See levitab pähklite, karamelli ja sooja leiva lõhna.

Kuivatatud kastanite jahvatamisel saadakse peene ja sulava tekstuuri ning naturaalse värvusega või elevandiluuvarva jahu, milles esinevad juhuslikult pruunid kuni mustad osakesed ning millel on kreeka pähkli või metspähkli aroom, mis seguneb praetud leiva lõhnaga.

#### Põhjuslik seos

Traditsiooniliste ja kohalike sortide käsiraamatus nimetatud sortide maitse- ja lõhnabuketi annavad hulk oskusteabe ja looduslike tegureid. Need annavad neile sortidele nende ühised maitseomadused ning eelkõige magusa maitse ja pehme tekstuuri, mis on iseloomulik kõigile neile sortidele.

Toote „Châtaigne des Cévennes“ organoleptilised omadused tulenevad ka vahemerelisest kliimast. Kuivad ja kuumad suved soodustavad viljade magusate ning aromaatsete koostisosade kontsentreerumist. Alates augusti keskpaigast Cévennes'is suurenenud sademed soodustavad kestade ja selle sees olevate viljade kasvamist, mis määrab kindlaks nende suuruse. Ühtlasi annab tuuma niisugune veetustumine oma füüsilise tegevusega selle viljalihale pehme tekstuuri.

Sügisel saavutavad viljad tänu temperatuurierinevustele ajavahemikul septembrist detsembrini – olenevalt sordist ja istutuskohast (kõrgusest)– oma täisküpsuse. Cévennes'i territooriumi planeering ja põllumajandustavad annavad terve kastanisalu, milles kasvavad paraja suurusega viljad, mille toiteväärtus on üldtuntud ning mida iseloomustab magusus.

Kastanisalude ressursse on kasutatud ka mitmesugustes viljade säilitamise vormides. See on tingitud „rikkalikust toodangust, mis ületab kaugelt otsekohe [värskena] tarbimise vajadused“, nagu on öelnud Daniel TRAVIER 2004. aasta mais peetud konverentsil „Cévennes'i leivapuu ehk viljakastani salude ajaloo ja rolli kohta Cévennes'i traditsioonides“.

Nende säilitamisvõimaluste tõttu on seega välja arenenud eriline hoonetüüp: *clède* – Cévennes'i maastiku ja oskusteabe tüüpiline element, mis on mõeldud viljade kuivatamiseks. See Cévennes'i *clède*'s kuivatamise meetod on traditsiooniline säilitamisviis ja Antoine Augustin Parmentier on oma 1780. aastal avaldatud teoses „Traktaat kastanist“ pidanud seda parimaks kuivatusmeetodiks. Tänu oskusele ehitada selline *clède*, mis loob eraldatud koht, kus õhku kuivatatakse mõõduka ja korrapärase soojuse allikas, on kohalikud tavad tugevnenud ja paranenud ning kuiv kastan säilitab nende kaudu oma esialgse magusa maitse ja pehmuse ka aja jooksul.

Kuivade kastanite jahvatamine on samuti vilja säilitamise viis ja võimaldab saada magusa maitsega peene jahu, milles kajastub Cévennes'i kastanite sordibukett. Veskeid on sel territooriumil olnud palju: vähemalt üks külakese kohta ja kuni kümme kommuuni kohta, et jahvatada kastaneid järk-järgult vastavalt vajadusele. 2016. aastal vastas viis veskit, mis katavad suurema osa territooriumi vajadusest, töötlejate dünaamilisusele, mille eesmärk oli Cévennes'i kastaneid väärindada.

Kastaneid kasutatakse ka niisuguste maitsevate roogade valmistamisel nagu *bajanat* – Cévennes'i traditsiooniline supp, milles need sulavad ja on magusad. Neid süüakse *affachade*'i kujul, st grillituna augulisel pannil, kus need on pehmed, magusad ja ilma mõru maitseta. Jahu kasutatakse pannkookide, vahvlite või leibade valmistamiseks.

Seega vastavad Cévennes'i kastani kolm esinemiskuju traditsioonilistele ja praegustele kasutus- ja tarbimisharjumustele ja -viisidele.

Kastanikasvatus on looduskeskkonna ja hulga inimtegurite vastastiktoime tulemus. Cévennes'i territooriumi füüsilised omadused on olnud aluseks kastanisalude ajaloole, nende põhjal on kujunenud välja toote tüüpilised omadused ja tekkinud kindel oskusteave.

### **Viide tootespetsifikaadi avaldamisele**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-0419fb02-f0ac-49c9-8a5c-3e3350d92e60](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0419fb02-f0ac-49c9-8a5c-3e3350d92e60)

---

**Tootespetsifikaadi olulise muudatuse heakskiitmise taotluse avaldamine vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punktile a**

(2022/C 346/06)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada muutmistaotluse kohta vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012<sup>(1)</sup> artiklile 51 kolme kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KAITSTUD PÄRITOLUNIMETUSE VÕI KAITSTUD GEOGRAAFILISE TÄHISE TOOTESPETSIFIKAADI OLULISE MUUDATUSE HEAKSKIITMISE TAOTLUS

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

**„Hofer Rindfleischwurst“**

**ELi nr: PGI-DE-0722-AM01 – 17.6.2020**

**KPN ( ) KGT (X)**

**1. Taotlejate rühm ja õigustatud huvi**

Fleischer-Innung Hof-Wunsiedel

Muudatuse taotleja on sama kui algne taotleja. Taotleja on kaitstud toodete tootjate/töötajate ühendus.

Aadress: Hohe Straße 20, 95030 Hof

Riik: Saksamaa

E-posti aadress(id): Fleischer-innung-hof@t-online.de

**2. Liikmesriik või kolmas riik**

Saksamaa

**3. Tootespetsifikaadi osa, mida muutmine hõlmab**

Toote nimetus

Toote kirjeldus

Geograafiline piirkond

Päritolutõend

Tootmismeetod

Seos piirkonnaga

Märgistus

Muu

**4. Muudatus(t)e liik**

Registreeritud KPNI või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mis on määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt oluline

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

<sup>(1)</sup> ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

## 5. Muudatus(ed)

### 5.1. Toote kirjeldus

#### 1. Muudatus

- 1) Esimeses lõigus jäetakse lausest „Määritav vorstisisu topitakse 40–55 mm läbimõõduga kunstkesta (tsellofaan)“ välja sõna „(tsellofaan)“.

Paljud tootjad kasutavad muust materjalist valmistatud tehiskesti. Sellel ei ole siiski toote „Hofer Rindfleischwurst“ kvaliteedile negatiivset mõju.

#### 2. Muudatus

- 2) Esimesest lõigust jäetakse välja järgmine lause: „Toode „Hofer Rindfleischwurst“ on läbimõõdust olenevalt kuni 50 cm pikk ja kaalub vastavalt suurusele 150–800 g“.

Mõnikord toodetakse ka pikemaid või kergemaid/raskemaid vorste. Kuna see ei mõjuta toote kvaliteeti, ei ole seda vaja piirata.

#### 3. Muudatus

- 3) Kuuendas lõigus asendatakse lauses „veesisaldus on 50–55 %, rasvasisaldus 25–30 %“ arv „25“ arvuga „20“.

Paljudel tootjatel on toote „Hofer Rindfleischwurst“ rasvasisaldus olnud vastavalt nende retseptile alati veidi väiksem. Minimaalset rasvasisaldust on kohandatud, et mitte takistada nende traditsioonilist tootmist. See ei mõjuta toote „Hofer Rindfleischwurst“ kvaliteeti.

#### 4. Muudatus

- 4) Kuuendas lõigus asendatakse lauses „Sealiha ja seljapeki osakaal on kuni 30 %“ osakaal „30 %“ osakaaluga „40 %“.

Paljudel tootjatel on sealiha ja seljapeki osakaal tootes „Hofer Rindfleischwurst“ olnud vastavalt nende retseptile alati suurem. Maksimaalset osakaalu on kohandatud, et mitte takistada nende traditsioonilist tootmist. See ei mõjuta maksimaalset rasvasisaldust.

#### 5. Muudatus

- 5) Kaheksanda lõigu viimane lause „„Hofer Rindfleischwurst“ tootmiseks seega noorveiste liha ei kasutata“ jäetakse välja.

Noorte tapaloomade, st noorveiste liha on tootmisprotsessis alati kasutatud. Kuna sellel ei ole toote kvaliteedile negatiivset mõju, ei ole olemasolevat piirangut vaja.

#### 6. Muudatus

- 6) Üheksanda lõigu esimeses lauses „Toote „Hofer Rindfleischwurst“ oluline tooraine on vähese rasvkoe ja kõõlusteta R I sordi veiseliha (2/3 osa) ja S VIII sordi sea seljapekk (1/3 osa)“ asendatakse „2/3 osa“ sõnadega „vähemalt 60 %“ ning „S VIII sordi“ sõnadega „S VIII ja S I sordi (kombineeritud osakaal kuni 40 %)“.

Osakaalude kohandamine ja muutmine tuleneb punktis 4 sätestatud osakaalu muutmisest ning selle eesmärk on kogu spetsifikaadi ühtlustamine ja täpsustamine. Paljudel tootjatel on sealiha ja seljapeki osakaal tootes „Hofer Rindfleischwurst“ olnud vastavalt nende retseptile alati suurem. Maksimaalset osakaalu on kohandatud, et mitte takistada nende traditsioonilist tootmist.

## 7. Muudatus

- 7) Üheksandast lõigust jäetakse välja viimane lause „Seljapekiosale võib vähesel määral lisada ka S I sordi sealiha, kuid seda tehakse harva“.

Mõned tootjad on kindlasti traditsiooniliselt sealiha lisanud. Kuna eelmine lause hõlmas sealiha lisamist (vt 6. muudatus), on see lause üleliigne ja selle võib seega välja jätta.

## 8. Muudatus

- 8) Kümnes lõik „Tootmises kasutatav veiseliha on peamiselt lehma-, harvem pulliliha. Lihatükid on saadud ligikaudu 5 % rasvasisaldusega veisekintsust. Sealiha kasutamisel on tükid saadud ligikaudu 4 % rasvasisaldusega seakekintsust. Kasutatava seljapeki rasvasisaldus on 70 %“ jäetakse välja.

Kuna konkreetsed tükid ja kasutatavate rümpade sugu ei mõjuta oluliselt lõpptootte kvaliteeti, ei ole nendega seotud üksikasjalikke nõudeid vaja. Sama kehtib konkreetsete tükkide rasvasisalduse kohta.

## 5.2. Päritolutõend

## 1. Muudatus

- 1) Esimese lõigu teisest lausest „Tapamaja saab veisepassi koopia ja teatab veiste andmebaasi kaudu Münchenisse, et on looma tapnud“ jäetakse välja sõna „Münchenisse“.

Veiste andmebaasi asukoha täpsustamine on ebaoluline ja selle võib seega välja jätta.

## 2. Muudatus

- 2) Esimese lõigu kolmandas lauses „Tooraine lõikamisel, sortimisel ja edasisel töötlemisel toote „Hofer Rindfleischwurst“ tootmiseks tagavad jälgitavuse tõendamise partiide moodustamine ja kirjalik dokumentatsioon“ asendatakse sõnad „tagavad jälgitavuse tõendamise partiide moodustamine ja kirjalik dokumentatsioon“ sõnadega „vastab jälgitavus õigusnõuetele“.

Eelkõige väiksemad käsitöötetvõtted ei saa alati sellist üksikasjalikku dokumentatsiooni tagada. Õigusnõuete täitmisest piisab.

## 3. Muudatus

- 3) Esimese lõigu viimane lause „Töötlemisettevõtte saab seega täpselt märkida, millist toorainet millisel loomalt – täpsustades selle päritolu – tema tootes „Hofer Rindfleischwurst“ töödeldi“ jäetakse välja.

Eelkõige väiksemad käsitöötetvõtted ei saa alati sellist üksikasjalikku dokumentatsiooni tagada. Ka selles osas piisab õigusnõuete täitmisest.

## 4. Muudatus

- 4) Teise lõigu teisest lausest „Tehisümbrisele trükitakse „Hofer Rindfleischwurst“ ja tootja nimi“ jäetakse välja sõnad „ja tootja nimi“.

Kõikidel tootjatel ei ole nende nime kandvaid spetsiaalselt trükitud ümbriseid, näiteks kulude tõttu. Piisab kirjast „Hofer Rindfleischwurst“, tingimusel et tootja nimi on esitatud mujal (nt märgistusel).



### 5.3. Tootmismeetod

#### 1. Muudatus

- 1) Esimese lõigu teises lauses „See tooraine on pärit veistelt ja sigadelt, kes sündisid ja kasvasid peamiselt määratletud geograafilises piirkonnas ja väljaspool seda peamiselt Ülem-Frangimaal, Oberpfalzis ja Tüüringis“ lisatakse enne sõna „sündisid“ sõna „eelistatavalt“ ja jäetakse välja sõna „peamiselt“. Lisaks asendatakse sõnad „ja väljaspool seda peamiselt“ sõnaga „või“ ning sõnad „ja Tüüringis“ sõnadega „või Tüüringi või Saksimaa liidumaal“.

See, et kasutatavad veised või sead võivad nüüd pärineda ka Saksimaalt, ei ole laiendus, sest varasem täpsustus oli avatud sõnastusega („peamiselt“).

#### 2. Muudatus

- 2) Esimese lõigu kolmas lause „Neid veiseid ja sigu tapetakse üksnes määratletud geograafilises piirkonnas“ jäetakse välja.

Pärast seda, kui Hofi tapamaja lõpetas veiste tapmise, saab määratletud geograafilises piirkonnas Helmbrecht'i tapamajas tappa üksnes väga vähesel arvul veiseid. Töödeldavateks kogusteks sellest ei piisa. Seetõttu tuleb loobuda varasemast piirangust, et kogu tapmine peab toimuma geograafilises piirkonnas. See ei mõjuta toote „Hofer Rindfleischwurst“ kvaliteeti ja värskust, sest vahetus läheduses (eelkõige naaberliidumaades Saksimaal ja Tüüringis) on palju tapamaju.

#### 3. Muudatus

- 3) Esimese lõigu viimane lause „Ka kogu tootmisprotsess toimub määratletud geograafilises piirkonnas“ asendatakse lausega „Toote „Hofer Rindfleischwurst“ tootmine toimub geograafilises piirkonnas“. See tähendab, et kogu tootmisprotsess, sealhulgas tapmine, peab toimuma geograafilises piirkonnas asuvates ettevõtetes. Tootmisprotsesside all mõistetakse eelkõige liha lõikamist, sortidesse jaotamist ja valmistamisprotsessi. Tailiha purustatakse ja segatakse kõigi koostisosadega (v.a nitritsool) lõikuris ja/või hakklihamasinas. Seejärel lisatakse nitritsool ja toimub uus segamine. Sel viisil saadud määrdvorstid topitakse tehisümbrisesse. Viimane samm toote „Hofer Rindfleischwurst“ valmistamisel on külmsuitsutamine, mis annab sellele meeldiva suitsumaitse“.

See on vajalik muudatus, sest eelnenud väljajätmistest tõttu ei oleks olnud enam selge, millised konkreetset tootmisetapid peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas. See range piirang on seatud tahtlikult, et rõhutada asjaomase vorstitoote eksklusiivsust. See peaks sõnaselgelt välistama toote müügist pakkumise väljaspool piirkonda.

#### 4. Muudatus

- 4) Teine lõik „Nagu eespool märgitud, iseloomustab toodet „Hofer Rindfleischwurst“ selle eriline kvaliteet ja värskus. Selleks on vaja, et veiseid ja sigu tapetaks määratletud geograafilises piirkonnas asuvates tapamajades ja et ka tootmisprotsess toimuks seal“ jäetakse välja.

Vt 2. muudatus.

#### 5. Muudatus

- 5) Viiendas lõigus lisatakse lausesse „Tailiha purustatakse ja segatakse kõigi koostisosadega (v.a nitritsool) lõikuris“ pärast sõna „lõikuris“ sõnad „ja/või hakklihamasinas“.

Tulenevalt allpool esitatud 6. muudatusest lisatakse sellesse lausesse viide hakklihamasinalle, et kajastada kõiki võimalikke töötlemisetappe.

## 6. Muudatus

- 6) Varasem kuues lõik „Sel viisil saadud mass lastakse seejärel läbi hakklihamasina 0,6 mm lõikeketta. Seejärel pannakse mass taas lõikurisse, segatakse sisse vürtsid ning lisatakse punasuse ja värvuse stabiilsuse tagamiseks nitritsool. Optimaalseks peenestamiseks ja ühtlase sömeruse saavutamiseks peenestatakse mass lõikuris kõrgel käigul lõpptemperatuuril 12 kraadi Celsiust (lõikurmeetod), kusjuures kasutada tuleb teravaid lõikeriistu“ asendatakse lausega „Seejärel lisatakse nitritsool ja segatakse uuesti“.

Siin kirjeldatud tootmisprotsess on väga üksikasjalik ja tarbetult piirav ega hõlma traditsiooniliselt erinevate tootmismeetodite kogu valikut. See tähendab, et praegu ei saa mõned traditsioonilised tootjad oma toodet enam väljakujunenud viisil pakkuda. Pealegi on mõned toote kvaliteedi ja välimuse puhul kirjeldatud parameetrid ebaolulised ning piiravad seega tootjaid nende töös tarbetult. Et vältida tootmise tarbetult keeruliseks muutmist, jäetakse üksikasjalikud kirjeldused välja.

## 5.4. Seos piirkonnaga

### Muudatus

Punktis 2 „Toote eripära“ asendatakse saksakeelse originaali teise lõigu kolmandas lauses sõna „Prämienprodukt“ sõnaga „Premiumprodukt“. (See muudatus ei mõjuta eestikeelset versiooni.)

See muudatus tehakse lihtsalt kirjavea parandamiseks. „Premiumprodukt“ oli see, mida (alati) silmas peeti.

## KOONDDOKUMENT

### „Hofer Rindfleischwurst“

ELi nr: PGI-DE-0722-AM01 – 17.6.2020

KPN ( ) KGT (X)

#### 1. Nimetus(ed)

Hofer Rindfleischwurst

#### 2. Liikmesriik või kolmas riik

Saksamaa

#### 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

Toode „Hofer Rindfleischwurst“ on määratav toorvorst. „Hofer Rindfleischwurst“ on pikliku kujuga. Määratav vorstisisu topitakse 40–55 mm läbimõõduga kunstkesta. Toode „Hofer Rindfleischwurst“ on sügavat, aga meeldivat lihapunast värvi.

Toode „Hofer Rindfleischwurst“ on sordile omase, kergelt piprase hõrgu vürtsika maitsega. Tänu pöögipuidu-külmsuitsutusele on „Hofer Rindfleischwurst“ meeldiva suitsumaitsega.

Toode „Hofer Rindfleischwurst“ on peeneteraline määratav toorvorst, mille iseloomulik tunnus on värskus. Toode säilitab oma erilise maitse ja lõhna üksnes kaks-kolm päeva ega ole seetõttu sobiv pikemaajaliseks säilitamiseks.

Vaakumpakendis toode „Hofer Rindfleischwurst“ säilib veidi kauem, kuni 10 päeva. Vaakumpakendis toodet tuleb säilitada jahedas.

Toote „Hofer Rindfleischwurst“ järgmised kvaliteedikriteeriumid on stabiilne punane värv, hea määratavus ning ühtlane konsistents.

Kuna toote „Hofer Rindfleischwurst“ valmistamise lähtematerjal on taine veiseliha, on saadavas tootes kõrge sidekoevalguta lihavalgu tase. See tase ei tohi olla alla 10 %. Baieri liidumaa sõltumatu ettevõtte- ja kvaliteedikontrolli ameti (*Neutrale Betriebs- und Qualitätsprüfung für Fleischerfachgeschäfte im bayerischen Fleischerhandwerk*, NBQP) poolt spetsialiseeritud lihakauplustes tehtud analüüsid näitavad toote „Hofer Rindfleischwurst“ tehniliste omadustena järgmisi väärtusi: veesisaldus on 50–55 %, rasvasisaldus 20–30 %. Sealih ja seljapeki osakaal on kuni 40 %.

Lisaainena kasutatakse peamiselt nitritsoola ja punase värvuse saavutamiseks askorbiinhapet. Nende lisaainete sisaldus on 2,5 % nitritsoola ja 0,5 % askorbiinhapet (punase värvuse saavutamise abiaine). Lisatavad peamised toormaitseained on sool ja peenjahvatatud pipar. Vorsti täiustamiseks ja omapärase maitseüansi saavutamiseks võib lisada väikese koguse täiendavaid maitseainesegusid.

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

Toote „Hofer Rindfleischwurst“ nõuetekohaseks tootmiseks on äärmiselt oluline kasutatava tooraine – liha ja rasva – liik. Eelistatud on täiskasvanud, vanemate tapaloomade liha. Sellise liha paremusest annavad tunnistust jõuline värvus ning küpsus. Kasutatakse veise- ja sealih.

Toote „Hofer Rindfleischwurst“ oluline tooraine on vähese rasvkoe ja kõõlusteta R I sordi veiseliha (vähemalt 60 %) ja S VIII ja S I sordi sea seljapekk ja sealih (koos kuni 40 %).

Toodet „Hofer Rindfleischwurst“ iseloomustab selle kvaliteet ja värskus. Toote „Hofer Rindfleischwurst“ tootmiseks kasutatakse eranditult värsket tapaloomaliha. Tootmisprotsessis ei kasutata seega laagerdunud, seisnud või sügavkülmutatud liha.

### 3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Toodet „Hofer Rindfleischwurst“ toodetakse geograafilises piirkonnas. See tähendab, et kogu tootmisprotsess, sealhulgas tapmine, peab toimuma geograafilises piirkonnas asuvates ettevõtetes. Tootmisprotsesside all mõistetakse eelkõige liha lõikamist, sortidesse jaotamist ja kogu ülejäänud valmistamisprotsessi.

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

–

### 3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

–

## 4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Hofi linna- ja maapiirkond.

## 5. Seos geograafilise piirkonnaga

### 1) Geograafilise piirkonna eripära

Toodet „Hofer Rindfleischwurst“ on määratletud geograafilises piirkonnas toodetud rohkem kui 50 aastat.

1950. aastal oli Hofi lihunikmeister Hans Millitzer esimene, kes taisest veiselihast veiselihavorsti (*Rindfleischwurst*) valmistas. Seda traditsiooni jätkas tema endine sell Gottfried Rädlein, kes tootis Hofis aastatel 1962–1993 oma ettevõttes toodet „Hofer Rindfleischwurst“, mis sai tuntuks kaugel väljaspool linnapiire.

Nõudlus toote „Hofer Rindfleischwurst“ järele oli nii suur, et Gottfried Rädlein töötles toote valmistamiseks kuni 15 veise tagaveerandit nädalas ning töötas mõnikord isegi pühapäeviti ja riigipühadel, et oma eriresepti järgi toodet „Hofer Rindfleischwurst“ valmistada. Peeneteralise määritava toorvorstina oli „Hofer Rindfleischwurst“ eriti värskete toode ning säilitas seetõttu oma erilise maitse ja ainulaadse lõhna üksnes kaks-kolm päeva. „Hofer Rindfleischwurst“ on eriti lahja ja kergesti seeditav toode, mida omal ajal soovitasid süüa isegi arstid.

Hiljem haarasid ideest kinni ka teised selle piirkonna lihunikud ning soovisid samuti traditsioonilist toodet „Hofer Rindfleischwurst“ toota ja müügiks pakkuda. 1993. aasta jaanuaris andis Gottfried Rädlein oma spetsialiseeritud lihatoodete kaupluse üle Hofi linna kuulsale Albert Schilleri lihapoele, kus valmistatakse toodet „Hofer Rindfleischwurst“ Gottfried Rädleini retsepti järgi praeguseni. Hofi lihunike gildi tollaegse vanemmeistri püüdluste tulemusel lisati „Hofer Rindfleischwurst“ 1993. aastal Saksamaa liha ja lihatooteid käsitlevate liidusuuniste hulka suunise nr 2.2120.1 all.

## 2) Toote eripära

Nagu kirjeldatud, on „Hofer Rindfleischwurst“ kõrge kvaliteedi ja erilise maitsega toode, mis piirkondliku erioana on hea mainega ja eriti tuntud Hofi linnas ja maapiirkonnas. See on väga populaarne ja nõutud mitte üksnes kohalike seas, vaid seda hindavad kõrgelt ka külalised väljastpoolt linna. Toote tähtsust ja tuntust näitab ka selle lisamine Saksamaa toiduseadustiku suunistesse.

„Hofer Rindfleischwurst“ on võitnud auhindu juba mitmesugustel vorstikonkurssidel. Määratletud geograafilise piirkonna lihatoodete tootmisega tegelevad ettevõtted osalevad Baieri liidumaa iga-aastases lihaühingu korraldatavas kvaliteedikontrollis, saates sinna toote „Hofer Rindfleischwurst“. Varasematel aastatel on see toode alati saanud kuld- või hõbemedali. Riigi tasandil toimunud Saksamaa Toiduühingu (DLG) kvaliteedikontrolli tulemused on olnud sarnased. 2009. aasta aprillis Hofis toimunud Ülem-Frangimaa näitusel korraldati avalik vorstide degusteerimine ja kohalik meedia jagas toote „Hofer Rindfleischwurst“ kui suurepärase piirkondliku toote kohta põhjalikku teavet.

## 3) Põhjuslik seos

„Hofer Rindfleischwurst“ on Hofi piirkonnale iseloomulik toode. Selles piirkonnas on kohalikud tootjad seda toodet eriretsepti järgi ja erimeetodil traditsiooniliselt valmistanud rohkem kui 50 aastat. Toode on tuntud ja hea mainega tänu selle päritolule määratletud geograafilisest piirkonnast.

### **Viide tootespetsifikaadi avaldamisele**

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/41939>

---



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



Euroopa Liidu  
Väljaannete Talitus  
L-2985 Luxembourg  
LUKSEMBURG

ET