

**Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine**

(2008/C 16/06)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 <sup>(1)</sup> artiklile 7. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOKKUVÕTE

**NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006**

**„CEBREIRO”**

**EÜ nr: ES/PDO/005/0443/15.12.2004**

**KPN ( X ) KGT ( )**

Käesolevas kokkuvõttes esitatakse teavitamise eesmärgil spetsifikaadi põhipunktid.

**1. Liikmesriigi pädev asutus**

Nimi: Subdirección General de Calidad y Promoción Agroalimentaria. Dirección General de Industrias Agroalimentarias y Alimentación. Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. España

Aadress: Paseo Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid

Tel: (34) 91 347 53 94

Faks: (34) 91 347 54 10

E-post: sgcaproagro@mapya.es

**2. Taotlejate rühm**

Nimi: Quesería Castelo de Brañas SL

Aadress: Acceso al Mercado Ganadero s/n. Pedrafita do Cebreiro (Lugo)

Tel: (34) 982 367 163

Faks: (34) 982 367 163

E-post: —

Nimi: D<sup>a</sup> M<sup>a</sup> del Carmen Arrojo Valcárcel (Quesería XAN BUSTO)

Aadress: Nullán. As Nogais (Lugo)

Tel: (34) 982 161 020

Faks: (34) 982 161 020

E-post: —

Koosseis: tootjad/töötledajad (X) muud ( )

**3. Toote liik**

Klass 1.3: Juust

**4. Spetsifikaat:**

(määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 4 lõikega 2 ettenähtud nõuete kokkuvõte)

<sup>(1)</sup> ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

- 4.1. *Nimetus:* „Cebreiro”
- 4.2. *Kirjeldus:* Pastöriseeritud lehmapiimast valmistatud juust, mis pärast kalgendamise, kalgendi lõikamise, nõrutamise, sõtkumise ja soolamise, vormimise, pressimise, laagerdumise ja vajadusel kuivatamise etappidest koosnevat tootmisprotsessi omandab järgmised omadused:
- Füüsikalised omadused
    - Kuju: seene- või kokamütsikujuline, kahest osast koosnev: varieeruva läbimõõduga silindriline alus, mille kõrgus ei ületa 12 cm ning kübara osa, mille läbimõõt on 1–2 cm alumisest osast laiem ning mille kõrgus ei ületa 3 cm.
    - Kaal: vahemikus 0,3–2 kg.
  - Organoleptilised omadused
    - Värskena ei ole juustul eristuvat koorikut. Segu on valge, teraline, pehme, puudutamisel savijas, kleepuv ning suus sulav. Maitse ja värv on kergelt happelised, meenutades piima, millest juust on tehtud.
    - Laagerdunud juustule tekib vaid kergelt eristuv koorik; segu värvus võib varieeruda kollasest intensiivse kollaseni ning mõnikord on sellel tugev konsistents, mis on alati pigem tahke kui võitaoline. Selle maitse on mõnevõrra metalne, võrtsikas ja piimjas ning iseloomuliku lõhnaga.
  - Analüütilised omadused
    - Niiskusesisaldus: varieerub vastavalt laagerdumisastmele, kuid jääb alati alla 50 %.
    - Rasvasisaldus: 45 % — 60 %, arvestatuna kuivekstrakti kohta.
    - Valgusisaldus: üle 30 %.
- 4.3. *Geograafiline piirkond:* Kaitstud päritolunimetusega „Cebreiro” juustu valmistamise ja selleks kasutatava piima tootmise piirkond koosneb geograafilisest piirkonnast, mis hõlmab järgmisi haldusüksusi, mis kõik asuvad Lugo provintsis: Baleira, Baralla, Becerreá, Castroverde, Cervantes, Folgoso do Courel, A Fonsagrada, Láncara, Navia de Suarna, As Nogais, Pedrafita do Cebreiro, Samos ja Triacastela.
- 4.4. *Päritolutõend:* Kaitstud päritolunimetusega „Cebreiro” juustu valmistamiseks võib kasutada ainult asjaomasesse registrisse kantud põllumajandusettevõtetes toodetud piima.

Ühtlasi võib „Cebreiro” kaitstud päritolunimetuse omistada üksnes juustudele, mis on valmistatud ning vajadusel laagerdatud kontrolliasutuse registritesse kantud meiereides ja laagerdamisrajatistes.

Kontrolliasutus peab registreid järelevalve teostamiseks karjakasvatusevõtete, meiereide ja laagerdamisrajatiste üle, et tagada spetsifikaadi ja kvaliteedikäsiraamatu sätete järgimine. Kõik füüsilised ja juriidilised isikud, kes omavad kõnealustesse registritesse kantud vara, samuti rajatised ja nende toodang läbivad nimetatud kontrolli selle tõendamiseks, et kaitstud päritolunimetust „Cebreiro” kandvad tooted vastavad spetsifikaadis esitatud nõuetele.

Kontrollid põhinevad põllumajandusettevõtete ja rajatiste ülevaatusel, dokumentide läbivaatamisel ning toormaterjalide ja juustude analüüsimisel.

Kui leitakse, et toormaterjalid või juustud ei ole valmistatud kooskõlas spetsifikaadi nõuetega, ei tohi neid turustada „Cebreiro” kaitstud päritolunimetusega märgistatult.

Kaitstud päritolunimetusega juustud on tähistatud nummerdatud lisaetiketiga, mida väljastab ja kontrollib kontrolliasutus kooskõlas kvaliteedikäsiraamatus kehtestatud eeskirjadega.

- 4.5. *Tootmismeetod:* Kõnealusel juustud valmistatakse naturaalsest täispiimast, mis pärineb galiitsia valget, šveitsi pruuni ja friisi tõugu lehmadel ning nende ristanditelt. Piim ei sisalda ternespiima ega säilitusaineid ning peab üldiselt vastama kehtivates õigusaktides sätestatud nõuetele. Lisaks sellele ei tohi piima ühelgi viisil standardida ning seda tuleb nõuetekohaselt säilitada temperatuuril kuni 4 °C, et vältida mikroorganismide tekkimist. Enne tootmisprotsessi algust piim pastöriseeritakse, selle käigus hoitakse piima 30 minutit temperatuuril 62 °C, kui pastöriseerimine leiab aset vaadis, või 20 sekundit temperatuuril 72 °C, kui pastöriseerimine toimub pastörisaatoris.

Juustu valmistamine hõlmab järgmisi protseduure:

- Kalgendamine: kutsutakse esile loomse laabi või muude kvaliteedikäsiraamatus lubatud kalgendamisensüümide abil temperatuuril 26–30 °C, kasutades selliseid laabi koguseid, mis on vajalikud selle tagamiseks, et kalgendamine kehtaks vähemalt 60 minutit.
- Kalgendi lõikamine: kalgend lõigatakse 10–20 mm läbimõõduga tükkideks.
- Nõrutamine: pärast esialgset nõrutamist vaadis pannakse kalgendunud piim riidest kottidesse, mis jäetakse 5–10 tunniks rippuma, et saaks toimuda nõrutamise teine etapp.
- Sõtkumine ja soolamine: pärast nõrutamist sõtkutakse kalgendunud piimamassi seni, kuni see muutub ühtlaseks seguks, mis tundub katsumisel savijas. Samal ajal soolatakse massi, lisades naatriumkloriidi.
- Vormimine ja pressimine: segu tõstetakse vormidesse, mis olenevalt surutise raskusest ja juustude suurusest läbivad erineva pikkusega lõpliku pressimise. Seejärel võetakse juustud vormidest välja ja asetatakse külmhoonetesse temperatuuril 2–6 °C, kus need laagerduvad vähemalt ühe tunni. Pärast seda võib värskena turustatava juustu müüki panna.
- Laagerdamine (valikuline): kui juustu laagerdatakse, toimub see ruumides, kus suhteline õhuniiskus jääb vahemikku 70–80 % ning temperatuur vahemikku 10–15 °C. Minimaalne laagerdumisperiood on 45 päeva. Laagerdunud juust peab kandma asjakohast märgistust.

Toote kvaliteedi ja jälgitavuse kaitsmiseks peaks kaitstud tähisega juuste üldiselt turustama tervete juustudena kontrolliasutuse poolt lubatud pakendis.

Kontrolliasutus võib siiski lubada juustu portsjonitena turustamist, sealhulgas tükeldamist müügikohas, tingimusel et selleks on loodud sobiv järelevalvesüsteem, millega tagatakse toote päritolu, kvaliteet, ideaalsed säilitamistingimused ning toote korrektse esitlemine tarbijatele, ning mille puhul on välistatud mis tahes arusaamatuste tekkimise võimalus.

#### 4.6. *Seos piirkonnaga:*

Ajalooline:

Pärimuse järgi pärineb kõnealune juust esimestelt Cebreiro külla elama asunud munkadelt. Cebreiro asus peamiselt Santiagosse viival palverändurite marsruudil *El Camino francés*, olles väravaks Galiitsiasse. Mungad jäid sinna elama, et teenida 9. sajandi lõpus palveränduritele rajatud haiglas. Sajandite vältel maitsesid palverändurid Cebreiro mägedes juustu ning tegid selle tuntuks terves Hispaanias ja Euroopas.

Riiklikus Ajalooarhiivis ja Simancas'e üldarhiivis säilinud dokumendid paljastavad põnevaid üksikasju iga-aastaste juustulaadungite kohta, mis saadeti Carlos III valitsemisajal Cebreirost Portugali kuninga kotta. Juustu valmistamisega alustasid piirkonna külaelanikud (peamiselt naised) oma kodudes alates novembrist. Saadetised koosnesid alati kahest tosinast juustust, mis olid kindlasti valmistatud aasta kahel viimase nädalal, et kasutada ära aastaajale omast külma ilma ning tagada sellega juustu parem säilimine. Seejärel kingiti juust kahe esimese jaanuari nädala jooksul Portugali kuningannale.

Lisaks on säilinud arvukalt 18. ja 19. sajandi dokumente, mis kinnitavad Cebreiro juustu kuulsust sel perioodil.

Hilisemad teosed, näiteks „Geografía General del Reino de Galicia” (Galiitsia Kuningriigi üldgeograafia) (1936), annavad teavet Cebreiro juustu, selle omaduste ja tootmismeetodite kohta.

Veelgi hiljem, 1970. aastatel avaldas Hispaania ning eriti Galiitsia juustude ekspert Carlos Compairé Fernández kõnealuste juustude kohta mitmeid teoseid, mis sisaldavad juustude üksikasjalikke keemilisi ja bakterioloogilisi analüüse hõlmavaid uuringuid. Neid teoseid võib pidada esimesteks teaduslikeks uuringuteks Cebreiro juustu kohta.

1996. aastal põllumajandus-, kalandus- ja toiduainete ministeeriumi avaldatud „Inventario Español de Productos Tradicionales” (Ülevaade Hispaania traditsioonilistest toodetest) annab juustude peatükis üksikasjalikku teavet Cebreiro juustu kohta, muuhulgas selle omaduste, tootmismeetodi, ajaloo ja majandusliku tähtsuse kohta.

Looduslik:

„Cebreiro” KPNga hõlmatud piirkonnas on oluliselt vähenenud mereliste mõjudega ning suurenenud kontinentaalsete omadustega mägine ookeanikliima. See piirab oluliselt sealseid põllumajanduslikke tegevusi. Suur osa piirkonnast asub 1 000 meetrit üle merepinna ning seal esineb temperatuure, mida võib Galiitsia tavapärase temperatuuridega võrreldes kirjeldada kui „väga külmi” (iga aasta kohta tuleb vähem kui viis külmakraadideta kuud).

Sellised ebasoodsad keskkonningimused tähendavad, et karjakasvatus mängib piirkonna majanduses olulist rolli, sest nimetatud sektor suudab ilmastiku, pinnase ja mägise maastikuga paremini toime tulla, kui maaviljelussektor, kasutades ära häid looduslikke heina- ja söödamaid mägedes ning ilmastiku karmusega kohanenud karja.

Geograafilise keskkonna mõju juustu eripärastele omadustele:

Geograafilist piirkonda, kus „Cebreiro” juustu toodetakse, iseloomustavad mitmed mägedega ümbritsetud orud, mille maastikust olulise osa moodustavad heina- ja karjamaad.

See unikaalne keskkond aitab mitmel moel kaasa „Cebreiro” juustu eripärastele omadustele:

- Esiteks, nagu juba öeldud, on sealne geograafiline keskkond soodus rohke ja kõrge kvaliteediga sööda kasvaks.
- Lisaks toodetakse piima väikestes perettevõtetes ning selleks kasutatakse traditsioonilisi karjakasvatusemeetodeid. Karjast moodustavad seniajani suure osa piirkonnale omased tõud ning neid toodetakse peamiselt talumajapidamises toodetud söödaga, mida täiendatakse, kui ilm lubab, karjatamisega.
- Jõusööta antakse ainult väikestes kogustes täiendava söödana, et katta karja energiavajadust. Traditsiooniline mudel, mille puhul väljastpoolt ettevõtet pärit sööda osa hoitakse rangelt minimaalsena, aitab kaasa väikeste perettevõtete majandusliku elujõulisuse säilimisele.
- Selliste põllumajandusettevõtete omadused muudavad nendes toodetud piima juustu valmistamiseks ideaalseks. Teaduslikult on tõestatud, et sellised looduslikumad tootmissüsteemid ja karja söötmissmeetodid parandavad piima toiteväärtust, tõstes selle lipiidide profiili konjugeeritud linoolhappe ning omega-3 rasvhappe sisaldust, sest mida rohkem rohtu lehmad söövad, seda rohkem tõuseb nende juustu kvaliteeti mõjutavate toitumuslikult kasulike rasvade sisaldus.
- Lisaks sellele on piirkonna talupidajatel pikaajaline traditsioon kõnealuse juustu valmistamiseks koos selle unikaalsete omadustega, nagu juustu koheselt äratuntavaks tegev eriomane ja traditsiooniline „kokamütsi” kuju, samuti on nende toode saavutanud tarbijate seas igati väljateenitud prestiiži ning tuntuse.

4.7. *Kontrolliasutus:*

Nimi: Dirección General de Producción, Industrias y Calidad Agroalimentaria

Aadress: San Caetano, Santiago de Compostela

Tel: (34) 981 54 47 77

Faks: (34) 981 54 00 18

E-post: dxpica.mrural@xunta.es

4.8. *Märgistus:* Kaitstud päritolunimetusega „Cebreiro” märgistatud juust peab pärast sertifikaadile ja asjastastele eeskirjadele vastamise tõendamist kandma reguleeriva asutuse kinnitatud ja väljastatud pitsarit, märgist või lisaetiketti, millel on tähtnumbriline järjestikune kood ning ametlik päritolunimetuse logo.

Märke „Denominación de Origen Protegida Cebreiro” peab olema nähtav nii märgisel kui ka lisaetiketil. Lisaks peab laagerdunud „Cebreiro” juustu märgisel olema nähtaval kohal mäрге „curado” (laagerdunud).

---