

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

(2009/C 108/10)

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

KOONDDOKUMENT

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) NR 510/2006

„FORMAGGIO DI FOSSA DI SOGLIANO”

EÜ nr: IT-PDO-0005-0580-22.12.2006

KGT () KPN (X)

1. Nimetus:

„Formaggio di Fossa di Sogliano”

2. Liikmesriik või kolmas riik:

Itaalia

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus:

3.1. Toote liik (II lisa alusel):

Klass 1.3 Juust

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

Kaitstud päritolunimetusega juustul „Formaggio di Fossa di Sogliano” peavad turustamiseks olema järgmised omadused: lõpptoote välisvärv varieerub kreemjasvalgest merevaikkollaseni.

Iga üksiku kaitstud päritolunimetusega juustu „Formaggio di Fossa di Sogliano” kaal peab laagerdamisprotsessi lõpuks olema 500–1 900 (viissada kuni üks tuhat üheksasada) grammi. Juustu kuju on mittestandardne, iseloomulike kühmude ja lohkudega, pealispind on eelkõige niiske ja rasvane ning mõnikord kaetud piimarasva ja hallitusega, mida saab kergesti eemaldada; tootele on iseloomulikud ka väikesed praod ja võimalikud eri intensiivsusega ookrivarvi laigud välispinnal. Juustul ei ole koorikut või on see väga õhuke. Juustu sisu konsistents on poolkõva ja pudeneb kergesti, värv varieerub merevaikvalgest kuni helekollaseni. Lõhn on iseloomulik ja püsiv, mõnikord täidlane ja kirbe, meenutades hallituse- ja trühvliõhnalist metsaalust.

Olenevalt laagerdunud juustu koostisest varieerub ka maitse, millele on iseloomulikud järgmised tunnused:

— lambapiimajuustul („pecorino”) on aromaadne järelmaitse ning healõhnaline, täidlane ja meeldiv maitse, mis on suuremal või vähemal määral pikantne;

— lehmapiimajuust („vaccino”) on peene ja hõrgu, mõõdukalt soolase ning kergelt hapu, mörkja maitsega;

⁽¹⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

— segatud piimast valmistatud juustu („misto”) maitse on soolase ja magusa vahepeal, kergelt mõrkjas.

Kaitstud päritolunimetusega juustul „Formaggio di Fossa di Sogliano” ei ole juustukooriku ja juustu sisu vahel suurt erinevust, mistõttu kogu juustu võib süüa ilma et seda oleks vaja koorida, kui välispinnal on aga laike või piimarasva, siis võib need maha kraapida.

Rasvasisaldus kuivaines on rohkem kui 33 %.

3.3. Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul):

Kaitstud päritolunimetusega juustu „Formaggio di Fossa di Sogliano” tooraine koosneb lamba- või lehmapiimast, mis on saadud määratletud geograafilise piirkonna karjade loomadelt. Juustu valmistamiseks saadakse piim järgmist tõugu veistelt: Frisona Italiana, Bruna Alpina, Pezzata Rossa ning nende ristandid; ning järgmist tõugu lammastelt: Sarda, Comisana, Massese, Vissana, Cornella Bianca, Fabrianese, Delle Langhe ja Pinzirita ning nende ristandid.

Kasutatakse kahe igapäevase lüpsikorra piima. Juust peab olema toodetud üksnes järgmist tüüpi piimast:

— lamba täispiim: LAMBAPIIM (PECORINO)

— lehma täispiim: LEHMAPIIM (VACCINO)

— segatud lehma täispiim (kuni 80 %) ja lamba täispiim (vähemalt 20 %): SEGAPIIM (MISTO).

Piimal on järgmised omadused:

LEHMAPIIM

Rasvaprotsent mahust: = > 3,4

Valguprotsent mahust: = > 3,0

Bakterite arv UF/ml = < 100 000

Somaatilised rakud/ml: = < 350 000

Anaeroobsed eosed/liiter: puuduvad

Inhibiitorid: puuduvad

Külmumispunkt °C: = < 0,520

LAMBAPIIM

Rasvaprotsent mahust: = > 6,0

Valguprotsent mahust: = > 5,4

Bakterite arv UF/ml: = < 1 400 000

Somaatilised rakud/ml: = < 1 400 000

Inhibiitorid: puuduvad

Kasutatakse toorpiima, kuid on lubatud kasutada ka pastöriseeritud piima. Lisaainete kasutamine on keelatud.

3.4. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul):

Loomi võib pidada nii laudas kui ka karjamaal. Laudapidamisega loomade põhisööt on kõrrelistest heintaimedest ja söödakaunviljast koosnev haljassööt, mis on saadud lõikes 4 osutatud piirkonna alade ühte liiki taimede kooslusega, liigivaestelt ja liigirikastelt aasadelt, mille kliima- ja mullatingimused on piima kvaliteedi jaoks määrava tähtsusega. Karjamaadel peetavad loomad söövad samu söödataimi, mida kasutatakse heina tegemisel isetärgavatel liigirikastel (kõrrelised, põõsa- ja puulliigid) aasadel. Haljassööta või heina võib täiendada lihtsöötadega (ühete tüüpi terad) või segasöötadega (eri tüüpi terad), millele võib lisada mineraale/vitamiine. Täiendavalt kasutatavad söödaained ei tohi ületada 30 % päevasest üldsöödaratsioonist. Silo kasutamine ei ole lubatud.

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

Kaitstud päritolunimetusega juustu „Formaggio di Fossa di Sogliano” tootmisega hõlmatud piimatootmise, juustuvalmistamise ja maa-aluse laagerdamise toimingud peavad toimuma lõikes 4 osutatud geograafilises piirkonnas.

3.6. Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta:

Turustamiseks pakendatakse kaitstud päritolunimetusega juust „Formaggio di Fossa di Sogliano” selle iseloomulike tunnuste säilitamiseks kooskõlas järgmiste pakendamistoimingutega:

- A. laagerdamiskottides juustu müük;
- B. terve või portsjonite kaupa vaakumisse pakendatud juustu müük;
- C. terve või portsjonite kaupa alustele pandud kilesse pakendatud juustu müük;
- D. terve või portsjonite kaupa alustele pandud toidupaberisse pakendatud juustu müük.

Kaitstud päritolunimetusega juustu „Formaggio di Fossa di Sogliano” eespool osutatud pakendid võivad olla pakitud riidest kottidesse või mähitud paberisse või pandud puitkastidesse või pappkarpidesse.

Portsjoniteks tükeldamise ja pakendamise toimingud peavad toimuma lõikes 4 osutatud piirkonnas, kuna laagerdumissüvendis hoitud juustu kooriku ja sisu vahel ei ole anaeroobse käärimisprotsessi tulemusena võimalik selget vahet teha ning niisked ja rasvased juustukerad ei ole kuivamise ja tahkeks muutumise eest kaitstud. Pragude ja lõhede tekkimise vältimiseks ning toote iseloomulike tunnuste säilitamiseks peab juust olema pakendatud enne kaubanduslikku turustamist.

3.7. Erieeskirjad märgistamise kohta:

Lisaks toote logole, ühenduse tähisele ja viidetele (vastavalt määruse (EÜ) nr 1898/2006 ja selle hilisemate muudatuste nõuetele) ning ametlikult nõutud teabele peab märgistele olema selgelt ja loetavalt trükitud:

kasutatud piima liik (lamba-, lehmapiim või segatud lamba- ja lehmapiim);

pastöriseerimata piimast toodetud juustu puhul sõnad „da latte crudo”;

juustutootja või juustu laagerdumissüvendi haldaja nimi või kaubanimi või kaubamärk ning asukoht ja pakendamisettevõtja asukoht, kui see on eelnevast erinev;

juustu laagerdumissüvendi haldaja identifitseerimisnumber, millel on kevadise laagerduse tähistus PRM (primavera) või suvise laagerduse tähistus EST (estate).

Lisada ei tohi ühtegi kirjeldust, mida ei ole selgesõnaliselt lubatud. Lubatud on siiski kaubamärgid tingimusel, et need ei ole ülistava iseloomuga ega eksita tarbijat.

Kaitstud päritolunimetusega juustu „Formaggio di Fossa di Sogliano” logol on kujutatud stiliseeritud liivakivist süvend, mille väliskuju on võrdkülgne kolmnurk ja mille sisemusest, kolmnurga avatud küljest paistavad juustukerad. Süvendi kujutise keskel on Malatesta piirkonna heraldiline märk – elevant. Kollakal taustal olevad kujutised on punast värvi. Kolmnurga põhja all on kaks trükirida, esimesel neist sõnad FORMAGGIO DI FOSSA ja teisel DI SOGLIANO D.O.P. Logo poolringikujulise ülemise osa ümber on sõnad „Sogliano al Rubicone, Talamello e Terre Malatestiane”, mis osutab ajaloolisele järjepidevusele ja seosele piirkonnaga.

Identifitseerimislogo pind moodustab märgise kogupinnast kuni 25 %.



4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus:

Kaitstud päritolunimetusega juustu „Formaggio di Fossa di Sogliano” tootmispiirkond hõlmab tervikuna Forli-Cesena, Rimini, Ravenna, Pesaro-Urbino, Ancona, Macerata, Ascoli Piceno provintse ning osaliselt Bologna provintsi, kuhu kuuluvad järgmised haldusüksused: Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Castel del Rio, Dozza, Fontanelice, Imola, Loiano, Monghidoro, Monterenzio ja Pianoro.

5. Seos geograafilise piirkonnaga:

5.1. Geograafilise piirkonna eripära:

Kaitstud päritolunimetusega juustu „Formaggio di Fossa di Sogliano” tootmispiirkond asub Romagna ja Marche maakonna vahel Apenniini mäestiku nõlvadel. Geomorfoloogilised tunnused on savi- ja liivmullad, mis esinevad tingituna varasemast pliotseeni ja praegusest kvaternaari ajastust mõnikord ka vaheldumisi. Juustu laagerdumissüvendid asuvad kohtades, kus süvendid on kaevatud vilkkiltkivi ja põldpao-liivakivi kihtidesse, mis on vähese tsemendiga kinnitatud, kollakaspruuni või kollakat värvi; kihtide paksus on 30–40 cm kuni 1 m, vaheldumisi hallikate ja sinakashallikate savikiltkivi kihtidega.

5.2. Toote eripära:

Kaitstud päritolunimetusega juust „Formaggio di Fossa di Sogliano” erineb muudest sama kategooria toodetest oma iseloomuliku ja püsiva lõhna poolest, mis on mõnikord tugev ning meenutab hallituse- ja trühvlilõhnalist metsaalust. Need iseloomulikud tunnused on tihedalt seotud tootmismeetodiga, mille hulgas laagerdumine süvendis on kindlasti ainulaadne omadus. Enne juustu süvendisse laagerduma viimist valmistatakse süvend ette järgmist meetodit kasutades: kui süvendit ei kasutata, on selle avaus kaetud puidust katte, liiva ja kividega. Enne kasutamist süvend avatakse, tuulutatakse ning tehakse puhtaks tule ja suitsu abil, põletades selleks väikeseid põhukoguseid. Kui tuli on kustunud, siis puhastatakse süvend nii, et sinna ei jääks tuhka. Iga süvendi põrandale ehitatakse töötlemata puiduplankudest kõrgem alus, et laagerdumise ajal tekkiv rasvarikas vedelik saaks ära valguda. Süvendi seinad vooderdatakse vähemalt 10 cm paksuse põhukihiga, mis kinnitatakse seina külge vertikaalsete lattidega. Süvend täidetakse juustukottidega kuni laeni. Pärast juustu kuni kümne päevast seismist võib süvendisse kotte juurde panna. Kui süvend on täis, kaetakse lagi värvimata tekstiiliga, mis sobib kasutamiseks koos toiduainetega, ja/või põhuga, et vältida läbiauramist. Süvend suletakse seejärel puidust kattega, mis kinnitatakse krohvi või lubja/liivakivi mördiga. Lubatud on katta ka kivide, peenestatud liivakivi, liiva ja/või plankudega. Süvendi sulgemise ajast algab laagerdumine. Laagerdumise ajal ei tohi süvendit avada. Juustud jäävad süvendisse 80–100 päevaks.

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

Kaitstud päritolunimetusega juustu „Formaggio di Fossa di Sogliano” registreerimistaotlus on õigustatud selle tootmise ainulaadsuse tõttu, mis on lahutamatu seotud juustu tootmispiirkonna geograafilise keskkonna ja kliima ning sajandeid muutumatuna püsinud kohalike traditsioonidega ning teadmiste ja kogemustega, mida kohalikud juustumeistrid on edasi andnud põlvest põlve. Juustu süvendites laagerdamise traditsioon algas keskajal ning muutus kiiresti maaelu lahutamatuks osaks Romagna ja Marche maakondi ühendaval, Rubiconi ja Marecchia orgude vahelisel alal kuni Esino jõeni. Süvendite kasutamise tingis toiduainete säilitamise igapäevane vajadus ning soov kaitsta toitu rändhõimude ja sõdurite röövretkede eest, kes sajandite vältel püüdsid seda ala vallutada. Süvendid kaevati liivakivikaljusse ja jäeti viimistlemata. Kõnealune tegevus muutus nii levinuks, et seda hakati reguleerima täpsete ettekirjutuste abil. Maaomanik Malatesta perekonna arhiivis leiduvad vanimad süvendeid ja nende kaevamise tehnikaid käsitlevad dokumendid, mis on dateeritud 14. sajandil. Pärast 1350. aastat rajas Malatesta perekond *Compagnia dell'Abbondanza* linnamüüride vahel, kindlustes ja selles piirkonnas levinud taludes („tumbae”). Süvendeid kasutati teravilja ja eri liiki toiduainete ladustamiseks, peitmiseks ja säilitamiseks ning juustu laagerdamiseks ettevaatusabinõuna piiramiste, epideemiade või näljahäda, aga ka renditalude suhtes kohaldatud rangete lepingute puhul. Vastavalt Malatesta perekonna poolt kehtestatud eeskirjadele jätkati seda tava muutmatuna sajandite vältel.

Viide spetsifikaadi avaldamisele:

Spetsifikaadi terviktekstiga saab tutvuda Internetis:

www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop%20Igp%20e%20Stg

or

klõpsates otse põllumajandusministeeriumi veebilehel (www.politicheagricole.it) ja seejärel klõpsates „*Prodotti di Qualità*” („Kvaliteettooted”; ekraanil vasakul) ning seejärel „*Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Règ (CE) 510/2006)*” („ELi läbivaatuseks esitatud spetsifikaadid (määrus (EÜ) nr 510/2006)”).