

MUUD AKTID

KOMISJON

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

(2009/C 131/16)

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

KOKKUVÕTE

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006**„ARZÚA-ULLOA”****EÜ nr: ES-PDO-0005-0497-27.09.2005****KPN (X) KGT ()**

Käesolevas kokkuvõttes esitatakse teavitamise eesmärgil spetsifikaadi põhipunktid.

1. Liikmesriigi pädev asutus

Nimi: Subdirección General de Calidad Agroalimentaria y Agricultura Ecológica. Dirección General de Industrias y Mercados Agroalimentarios. Secretaría General de Medio Rural del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino de España

Aadress: Paseo Infanta Isabel, 1
28071 Madrid
ESPAÑA

Tel: +34 913475394

Faks: +34 913475410

E-post: sgcaae@mapya.es

2. Taotlejate rühm

Nimi: D. Xosé Luís Carrera Valín (Quesería „Arqueixal”) y otros.

Aadress: Alba s/n. Palas de Rei (Lugo)

Tel: +34 981507653

Faks: +34 981507653

E-post: queixo@arzua-ulloa.org

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 kokkuvõtte):

4.1. *Nimetus:*

„Arzúa-Ulloa”

4.2. *Kirjeldus:*

Pastöriseeritud või toorlehmapiiimast valmistatud juust, mis pärast juustumassi kalgendamise, kalgendi lõikamise, pesemise, vormimise, pressimise, soolamise ja laagerdumise etappidest koosnevat tootmisprotsessi omandab vastavalt toodetud juustutüübile järgmised omadused:

„Arzúa-Ulloa”: laagerdumisaeg on vähemalt kuus päeva. Juust on ketta- või silindrikujuline, ümarate servadega, 100–260 mm läbimõõduga ja 50–120 mm kõrgune. Kõrgus ei tohi mingil juhul ületada läbimõõtu. Juustu kaal jääb vahemikku 0,5–3,5 kg. Õhuke ja vetruv koorik on keskmist kuni tumekollast värvi, läikiv, puhas ja sile. Juustu pind võib olla kaetud läbipaistva ja värvitu hallitusvastase emulsiooniga. Juustumassi värvus on ühtlane, varieerudes elevandiluuvalgest kahvatukollaseni; mass on läikiv, pragudeta ning selles võib esineda vähesel määral väikesi, nurgelisi või ümmargusi, ebaühtlaselt paiknevaid auke.

Juustul on piimane aroom, mis meenutab või- ja jogurtiaroomi, ning selles on tunda kergeid vanilli-, koore- ja pähklinoot. Domineerib piimamaitse, mis on veidi soolane ning kergelt kuni keskmiselt happeline. Juust on peene struktuuriga, vähese või keskmise niiskusega, mitte eriti kõva ning keskmiselt vetruv. Juust on suus keskmiselt tahke, sulav ja lahustuv, keskmiselt kummine.

Lõpptoote analüütilised omadused on järgmised: rasvasisaldus: vähemalt 45 % kuivainest; valgusisaldus: vähemalt 35 % kuivainest; pH: vahemikus 5,0–5,5; kuivainesisaldus: vähemalt 45 %; veesisaldus mitterasvaines: minimaalselt 68 %, maksimaalselt 73 %.

Talujuust „Arzúa-Ulloa”: valmistatud lehmapiiimast, mis pärineb täielikult juustu tootvas põllumajandusettevõttes kasvatatavatel lehmadel. Juustu füüsilised ja analüütilised omadused vastavad eespool kirjeldatud omadustele.

Laagerdunud „Arzúa-Ulloa”: laagerdumisaeg on vähemalt kuus kuud. Juust on ketta- või silindrikujuline, ülemine pool võib olla kumer, läbimõõt on 120–200 mm ja kõrgus 20–100 mm. Kaal jääb vahemikku 0,5–2 kg. Juustu koorik ei eristu, värvus on väga intensiivselt kollane, läikiv ja tundub rasvane. Pind võib olla kaetud läbipaistva ja värvitu hallitusvastase emulsiooniga. Juustumass on intensiivselt kollane, keskelt veidi kahvatum, väga kompaktne ning selles võib esineda üksikuid auke.

Juustu aroom on väga intensiivne, piimjas ning sellest eristub tugevalt veidi rääsunud või lõhn. Lõhnaaisting on läbitungiv ja terav. Maitse on soolane, vähehappeline ning kergelt kuni keskmiselt mõru. Maitstes domineerib või, millele lisanduvad kerged vanilli- ja pähklinoodid; maitse võib olla juustu keskel ja äärtes erinev. Maitseaistingus domineerib terav noot. Järelmaitse on mõru, võine ja vanilline.

Juustu struktuur on kõva, raskesti lõigatav; peamiselt äärtes, mis on kuivemad, võib esineda pragusid. Puudutamisel on struktuur ühtlane ja väga kompaktne. Koostiselt on juust suure rasva- ning väikese niiskusesisaldusega.

Lõpptoote analüütilised omadused on järgmised: rasvasisaldus: vähemalt 50 % kuivainest; pH: vahemikus 5,1–5,4; kuivainesisaldus: vähemalt 65 %.

4.3. *Geograafiline piirkond:*

Kaitstud päritolunimetusega „Arzúa-Ulloa” juustu valmistamise ja selleks kasutatava piima tootmise piirkond koosneb geograafilisest piirkonnast, mis hõlmab järgmisi haldusüksusi:

— A Coruña provints: Arzúa, Boimorto, Pino (O), Touro, Curtis, Vilasantar, Melide, Santiso, Sobrado, Toques, Frades, Mesía, Ordes, Oroso, Boqueixón ja Vedra.

— Lugo provints: Antas de Ulla, Monterroso, Palas de Rei, Carballedo, Chantada, Taboada, Friol, Guntín ja Portomarín.

— Pontevedra provints: Agolada, Dozón, Lalín, Rodeiro, Silleda, Vila de Cruces ja Estrada (A).

Määratletud piirkonna mulla- ja kliimatingimused sobivad kõige paremini looduslike rohumaade ja söödakultuuride arendamiseks; nende abil on traditsiooniliselt üleval peetud suurt karja, keda kasutatakse tänapäeval peamiselt piima tootmiseks.

4.4. Päritolutõend:

Spetsifikaadis ja kvaliteedikäsiraamatus sätestatud nõuete täitmise kontrollimiseks on kontrolliasutusel loomakasvatusevõtete, esmaostjate (vahendajad loomakasvatusevõtete ja juustumeiereide vahel), juustumeiereide ning laagerdamisrajatiste registrid. Kaitstud päritolunimetusega „Arzúa-Ulloa” juustu võib valmistada üksnes kõnealusesse registrisse kantud loomakasvatusevõttest saadud piimast. Ühtlasi võib „Arzúa-Ulloa” kaitstud päritolunimetuse omistada üksnes juustudele, mis on valmistatud ning laagerdatud kontrolliasutuse registritesse kantud juustumeiereides ja laagerdamisrajatistes.

Kõik füüsilised ja juriidilised isikud, kes omavad kõnealusesse registritesse kantud vara, samuti rajatised ja nende toodang läbivad osutatud kontrolli selle tõendamiseks, et kaitstud päritolunimetust „Arzúa-Ulloa” kandvad tooted vastavad spetsifikaadis esitatud nõuetele.

Kontrollid põhinevad loomakasvatusevõtete ja seadmete ülevaatusel, dokumentide läbivaatamisel ning tooraine ja juustude analüüsimisel.

Kui avastatakse, et tooraine või juust ei olnud toodetud spetsifikaadi kohaselt või et juust ei vasta nõuetele või on märkimisväärsete kahjustustega, ei või asjaomaseid juustusid turustada „Arzúa-Ulloa” kaitstud päritolunimetuse all.

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

4.5. Tootmismeetod:

Kõnealuste juustude valmistamiseks kasutatakse naturaalselt täispiima, mida saadakse galiitsia valget, šveitsi pruuni ja friisi tõugu lehmadel või nende ristanditelt, kes kuuluvad päritolunimetuse registrisse kantud, hügieeninõuetele vastavatele põllumajandusevõtetele. Loomi söödetakse peamiselt talumajapidamises toodetud söödaga, mida täiendatakse, kui ilm lubab, karjatamisega. Taimset päritolu kontsentreeritud sööta, mida saadakse üldjuhul väljastpoolt põllumajandusevõtet, kasutatakse üksnes lisandina karja energiavajaduse katmiseks. Kõnealune sööt pärineb nii suures ulatuses kui võimalik määratletud piirkonnast.

Piim ei sisalda ternespiima ega säilitusaineid ning peab üldiselt vastama kehtivates õigusaktides sätestatud nõuetele.

Piima ei tohi mingil viisil standardida ning seda tuleb säilitada temperatuuril, mis ei ületa 4 °C, et takistada mikroobide arengut.

Juustu valmistamine hõlmab järgmisi protsesse:

Kalgendamine: seda tehakse loomse laabi või muude kvaliteedikäsiraamatuga lubatud ensüümide abil temperatuuril 30–35 °C. Sõltuvalt piima ja laabi omadustest on kalgendumisaeg 30–75 minutit.

Kalgendi lõikamine ja pesemine: kalgend lõigatakse vajaliku suurusega tükkideks, et saada maisitera läbimõõduga (5–10 mm) graanulid. Seejärel pestakse kalgendit joogivees, et vähendada selle happesust nii, et valmistoote pH ei oleks väiksem kui punktis 4.2 osutatud väärtused.

Vormimine: massi vormitakse silindrikujulistes vormides, mille suurus võimaldab valmistada punktis 4.2 osutatud mõõtmete ja kaaluga juustu.

Pressimine: pressimiseks vajalik aeg sõltub surve tugevusest ja tükkide suurusest.

Soolamine: soolatakse kalgendi kohal asuvas anumal ja/või asetades juustud soolvette. Kalgendit hoitakse jahutatuna, et vältida soovimatuid mikrobioloogilisi muudatusi. Juustu ei hoita soolvees üle 24 tunni.

Laagerdumine: laagerdumine toimub rajatistes, mille suhteline niiskus on 75–90 % ning temperatuur alla 15 °C.

Minimaalne laagerdumisaeg on kuus päeva alates pressimise või soolamise (kui seda tehakse soolvees) lõppemisest. Laagerdunud juustude puhul on minimaalne laagerdumisaeg kuus kuud. Juustusid pööratakse ja puhastatakse laagerdumise ajal, et need omandaksid iseloomulikud omadused.

Toote kvaliteedi ja jälgitavuse tagamiseks tuleb kaitstud päritolunimetusega juuste turustada üldjuhul tervelt ja lubatud pakendites.

Sellele vaatamata võib olla lubatud toote turustamine tükkidena või selle tükeldamine müügikohas, tingimusel et on sisse seatud asjaomane kontrollisüsteem, millega tagatakse toote päritolu ja kvaliteet ning veatu säilitamine, et ei tekiks võimalust toodet millegagi segamini ajada.

4.6. Seos piirkonnaga:

Ajalooline seos

„Arzúa-Ulloa” juust on üks eriti tüüpilistest Galiitsia juustudest, mis on laialt levinud kõikjal Galiitsia keskosas, kuigi algselt oli selle tootmine koondunud peamiselt A Coruña kaguossa, Lugo lääneossa ja Pontevedra kirdeossa ning sellel olid vastavalt piirkonnale ja ajahetkele eri nimetused, näiteks: Arzúa, Ulla, A Ulloa, Curtise, Chantada, Frioli või Lugo juust.

1996. aastal Hispaania põllumajandus-, kalandus- ja toiduaineministeeriumi välja antud ülevaates „Inventario Español de Productos Tradicionales” (Hispaania traditsioonilised tooted) kirjeldatakse Arzúa juustu, selle valmistamist, kasutusviise jne.

Muudes ministeeriumi trükistes, nagu 1973. aastal väljaantud „catálogo de quesos españoles” (Hispaania juustude kataloog) või 1993. aastal väljaantud „Alimentos de España. Denominaciones de Origen y de Calidad” (Hispaania toiduained. Päriolu- ja kvaliteedinimetused) viidatakse samuti nendele juustudele.

Looduslik seos

„Arzúa-Ulloa” juustu tootmis- ja töötlemispiirkonna mulla- ja kliimatingimused sobivad kõige paremini looduslike rohumaade ja söödakultuuride arendamiseks; nende abil on traditsiooniliselt üleval peetud suurt karja, keda kasutatakse tänapäeval peamiselt piima ning, väiksemal määral, liha tootmiseks.

Kõnealuse põllumajandussektori suure tootlikkuse tulemusena on arenenud ka märkimisväärne põllumajandustoodete töötlemissektor, mis on keskendunud sööda, liha- ja piimatoodete tootmisele. Juust moodustab osutatud toodetest olulise osa.

Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja toote iseloomulike omaduste vahel:

Geograafilist piirkonda, kus „Arzúa-Ulloa” juustu toodetakse, iseloomustavad mitmed lauged orud, mille maastikust olulise osa moodustavad heina- ja karjamaad. Tegemist on Galiitsia keskosaga, mis asetseb suhteliselt kõrgel; suur osa piirkonnast asub üle 300 meetri kõrgusel merepinnast.

Galiitsia geograafilise keskosa aladel jääb keskmine temperatuur veidi alla 12 °C. Aastane sademete hulk on vahemikus 1 200–1 700 mm, mis koos eespool osutatud tingimustega tagab, et nende juustude tootmispiirkond pakub ideaalsed tingimused püsirohumaadele, karjamaadele ning paljudele karja söödavalikusse kuuluvatele põhikultuuridele, mis vajavad rohkesti sademeid.

See unikaalne geograafiline keskkond aitab mitmel moel kaasa „Arzúa-Ulloa” juustu eripärastele omadustele:

- a) Esiteks, nagu juba osutatud, on geograafiline keskkond soodus rohke ja kõrgekvaliteedilise sööda kasvuks. Sööt koosneb peamiselt omamaistest heintaimedest (timut, valge kastehein, aruhein ja railhein) ja kaunviljadest (nöiahammas, ristik, lutsern) mis on kohandunud piirkonna mõõdukasniiskete tingimustega.
- b) Lisaks toodetakse piima väikestes pereettevõtetes ning selleks kasutatakse traditsioonilisi karjakasvatusemeetodeid. Karjast moodustavad seniajani suure osa piirkonnale omased veisetõud ning neid toidetakse peamiselt talumajapidamises toodetud söödaga, mida täiendatakse, kui ilm lubab, karjatamisega.

Taimset päritolu kontsentreeritud sööta, mida saadakse üldjuhul väljastpoolt põllumajandusettevõtet, kasutatakse üksnes lisandina karja energiavajaduse katmiseks. Kõnealune sööt pärineb nii suures ulatuses kui võimalik määratletud piirkonnast. Traditsiooniline mudel, mille puhul väljastpoolt ettevõtet pärit sööda osa hoitakse rangelt minimaalsena, aitab kaasa väikeste pereettevõtete majandusliku elujõulisuse säilimisele.

Selliste põllumajandusettevõtete omadused muudavad nendes toodetud piima juustu valmistamiseks ideaalseks. Teaduslikult on tõestatud, et sellised looduslikumad tootmissüsteemid ja karja söötmissüsteemid parandavad piima toiteväärtust, tõstes selle lipiidide profiili konjugeeritud linoolhappe ning oomega-3 rasvhappe sisaldust, sest mida rohkem rohtu lehmad söövad, seda rohkem tõuseb kõnealuste juustu kvaliteeti mõjutavate toitumuslikult kasulike rasvade sisaldus.

- c) Lisaks sellele on piirkonna põllumajandustootjatel pikaajaline traditsioon kõnealuse juustu valmistamisel. Juustul on ainulaadsed omadused ning seda tuntakse ka väljaspool kohalikku turgu, olles saavutanud tarbijate seas igati väljateenitud maine. Tegemist on tootega, mis on saanud alguse põllumajandustootjate vajadusest säilitada teatavat toiduainet – piima –, mida toodetakse kõnealuses piirkonnas rikkalikult, kuid mis on väga kergesti riknev. Sellega loodeti ühelt poolt rahuldada kohalik tarbimisvajadus ning teiselt poolt valmistada toode, mida oleks lihtsam transportida, millel oleks pikem säilivusaeg ja suurem väärtus ning mille müügist saaksid tulu pereettevõtted. Vastupidiselt muudele juustutootmispiirkondadele on Galiitsia keskosa aladel, kus looduslik keskkond on sööda tootmiseks äärmiselt soodne, piima tootmine tagatud kogu aasta vältel ning perioodid, mil piima napib, on lühikesed. Seepärast sobisid juustu valmistamistehnikaks süsteemid, kus laagerdumisaeg oli lühike, ligikaudu nädalapikkune, mis oli sobiv aeg selleks, et juustule tekiks koorik ja sellest tulenevalt sobiv konsistents turule transportimise talumiseks, kuid mis kohustas tarbijaid juustu ära sööma enne 3–4 nädala möödumist selle valmistamisest, kui nad soovisid toote omadusi kõige paremal viisil nautida. Kõnealused omadused olid eelkõige selle kreemjas koostis, kõrge niiskussisaldus ning piimane lõhn ja maitse. Omadused on seotud tootmisprotsessiga, mille käigus lõigatakse kalgend mitte väga väikesteks (5–10 mm) graanuliteks nii, et eralduva vadaku lõhn ei ole kuigivõrd tugev. Selle tehnikaga oleks võidud valmistada äärmiselt happelisi juuste, kuna juustumassi laktoosisisaldus oli kõrge, kuid tänu kõnealuse piirkonna elanike oskusteabele lahendati probleem kalgendi pesemise abil. Kõnealune tehnika, mida ei olnud lähedalasuvates juustu tootmispiirkondades varem nähtud, aitab ühtlasi ära hoida soovimatut teist käärimist, mis võib juustuteo nurjata.

Lugo elanikud suutsid lahendada ka piimatootmise hooajalisusega seotud probleemi nii, et välditi piimanappust ja piima kvaliteedi (juustu valmistamiseks) halvenemist suveperioodil: laagerdunud „Arzúa-Ulloa” juustu valmistati sügise lõpul ja talvel ülejäänud piimast ning seda laagerdati pikalt, üle kuue kuu, tänu millele oli energia- ja toitainerikas toiduaine põllumajandustootjate käsutuses suvel, mil seda väga kõrgelt hinnati, kuna sel aastaajal nõudis põllutöö suurt füüsilist pingutust.

Seepärast keskenduti kõnealuses piirkonnas oludele ja kohale väga sobiva juustu tootmisele: põllumajandustootjad valmistasid igapäevastest piimajääkidest juustu ja müüsid seda hiljem piirkondlikel laatadel, mida korraldati üldjuhul kord nädalas, kord kahe nädala tagant või kord kuus.

4.7. *Kontrolliasutus:*

Nimi: Instituto Galego da Calidade Alimentaria (INGACAL).
Aadress: Rúa Fonte dos Concheiros, 11 bajo
15703 Santiago de Compostela
ESPAÑA
Tel: +34 881997276
Faks: +34 981546676
E-post: ingacal@xunta.es

El INGACAL on avalik asutus, mis kuulub Consellería del Medio Rural de la Xunta de Galicia alluvusse.

4.8. *Märgistus:*

Kaitstud päritolunimetusega „Arzúa-Ulloa” märgistatud juust peab pärast käesolevale spetsifikaadile ja asjaomastele eeskirjadele vastamise tõendamist kandma kaitstud päritolunimetusega seonduvat, kontrolliasutuse kinnitatud märgist, millel on tähtnumbriline järjestikune kood ning ametlik päritolunimetuse logo.

Nii kaubanduslikul märgisel kui ka toote nimetuse märgisel peavad olema esitatud sõnad „Denominación de Origen Protegida Arzúa-Ulloa”. Kaubanduslikul märgisel peab lisaks olema märgitud, kas juust on valmistatud toor- või pastöriseeritud piimast. Kui tegemist on talujuustu „Arzúa-Ulloa” või laagerdunud „Arzúa-Ulloa” juustuga, võib kõnealust teavet tootemärgisel mainida.
