

MUUD AKTID

KOMISJON

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

(2009/C 188/12)

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

MUUTMISTAOTLUS

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006**Muutmistaotlus vastavalt artiklile 9****„PECORINO TOSCANO”****EÜ nr: IT-PDO-0117-0020-09.07.2004****KG T () KPN (X)****1. Spetsifikaadi osa, mida muutmise hõlmab:**

- Toote nimetus
- Toote kirjeldus
- Geograafiline piirkond
- Päritolutõend
- Tootmismeetod
- Seos piirkonnaga
- Märgistus
- Riiklikud nõuded
- Muu (täpsustada)

2. Muudatus(t)e liik:

- Koonddokumendi või kokkuvõtte muutmise
- Registreeritud KPNi või KG T muutmise, mille kohta ei ole avaldatud koonddokumenti ega kokkuvõtet

- Spetsifikaadi muutmine, mis ei tingi avaldatud koonddokumendi muutmist (määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 9 lõige 3)
- Spetsifikaadi ajutine muutmine, mis tuleneb riiklike ametiasutuste nõutud kohustuslikest sanitaar- või fütosanitaarmeetmetest (määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 9 lõige 4)

3. Muudatus(ed):

3.1. Kirjeldus:

Lõpptootte omaduste kohta antakse täpsem kirjeldus.

3.2. Tootmismeetod:

Eelkõige täpsustatakse, et „Pecorino Toscano” valmistamiseks tuleb kasutada lamba täispiima, mis on kas toores või pastöriseerimise eesmärgil termiliselt töödeldud või millesse on lisatud kohapealseid looduslikke või valitud piimhappebaktereid.

Nähakse ette juustu laagerdumiseks nõutava ajavahemiku minimaalne pikkus.

3.3. Märgistus:

Tarbimiseks ringlusse lubamisel peab „Pecorino Toscano” (KPN) juustukera küljel olema märgistus, mis kantakse pehmele juustule tindiga ja poolkõvale juustule kuumutamise teel. Tükeldatud ja pakendatud juustule kantakse märgistus pakendamise ajal, tingimusel et see toimub päritolupiirkonnas.

Tükeldatud „Pecorino Toscano” võib pakendada väljaspool päritolupiirkonda, kui selle küljel on meierei või laagerdaja tähis. Selleks peavad pakendajad siiski sõlmima lepingu tunnustatud tootjajähandusega. Logo all asuv tunnuskoode võimaldab kindlaks teha tootja/laagerdaja/tükeldaja, kelle on sertifitseerinud „Pecorino Toscano” turuleviimise järelevalvega tegelev kontrolliasutus. Juustukerad või -tükid on varustatud märgisega, mille on heaks kiitnud tunnustatud tootjajähandus ja millele on kirjutatud „Pecorino Toscano D.O.P.” või „Pecorino Toscano D.O.P. stagionato” (laagerdunud juust). Nimetatud sõnad peavad olema märgisel rõhutatud ja nähtavamad kui kogu ülejäänud tekst, olgu see suuruse, tähekuju või asukoha poolest. Samuti peab märgisel vähemalt korra esinema värviline toote logo mõõtmetega vähemalt 15 mm.

KOKKUVÕTE

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

„PECORINO TOSCANO”

EÜ nr: IT-PDO-0117-0020-09.07.2004

KPN (X) KGT ()

Käesolevas kokkuvõttes esitatakse teabe andmise eesmärgil spetsifikaadi põhipunktid.

1. Liikmesriigi pädev asutus:

Nimi: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
 Aadress: Via XX Settembre 20
 00187 Roma RM
 ITALIA
 Tel +39 0646655106
 Faks +39 0646655306
 E-post: sacco7@politicheagricole.it

2. Taotlejate rühm:

Nimi: Consorzio per la tutela del Pecorino Toscano D.O.P.
 Aadress: Via Goffredo Mameli 17
 58100 Grosseto
 ITALIA
 Tel +39 0564420038
 Faks +39 0564429504
 E-post: info@pecorinotoscanodop.it
 Koosseis: tootjad/töötajad (X) muud ()

3. Toote liik:

Klass 1.3. Juust

4. Spetsifikaat:

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

4.1. Nimi:

„Pecorino Toscano”

4.2. Kirjeldus:

„Pecorino Toscano” on nimetatud tootmispiirkonnast pärinev pehme või poolkõva täispiimast lambajuust, millel on iseloomulik kreemjas tekstuur ning mida võidakse laagerdada lühikest või pikka aega, olenevalt sellest, kas seda kasutatakse laua- või riivjuustuna. Juustukera on silindrikujuline, lame ja külje pealt kergelt kumer. Selle läbimõõt on 15–22 cm, paksus 7–11 cm ja mass 0,75–3,50 kg. Poolkõva juustu puhul on kuivaine rasvasisaldus vähemalt 40 massiprotsenti ja pehme juustu puhul vähemalt 45 massiprotsenti. Koorik on kollane ja võib toonilt erineda, olles kõige tumedam pehme juustu puhul ja sõltudes samuti töötlemisviisist. Pehme juustu sisu on valge, kuid kahvatukollase varjundiga ning poolkõva juustu sisu kahvatukollase varjundiga või kahvatukollane. Sisu on tihe ja poolkõva juustu puhul raskesti lõigatav ning selles võivad ebakorrapäraselt paikneda väikesed augud. Maitse on hõrk, mida toovad esile ka kasutatavad tootmismeetodid. Laagerdumisaeg on pehme juustu puhul vähemalt 20 päeva ja poolkõva juustu puhul vähemalt 4 kuud.

4.3. Geograafiline piirkond:

„Pecorino Toscano” tootmispiirkond hõlmab tervikuna Toscana maakonda, sellega piirnevaid Allerona ja Castiglione del Lago kommuune, mis kuuluvad Umbria maakonda, ning Acquapendente, Onano, San Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro, Gradoli, Valentano, Farnese, Ischia di Castro, Montefiascone, Bolsena ja Capodimonte kommuune, mis kuuluvad Lazio maakonda.

4.4. Päritolutõend:

Tootmisprotsessi iga etappi tuleb jälgida ning dokumenteerida igas etapis kõik sisendid (kasutatud toorained) ja väljundid (valmistatud tooted). Toote jälgitavus tagatakse eespool osutatud viisil ning kandes loomakasvatavad, kogumiskeskused, tootjad/laagerdajad, meiereid, pakendajad ja tükeldajad kontrolliasutuse hallatavatesse asjaomastesse registritesse, pidades registrit tootmise ja töötlemise kohta ning teatades kontrolliasutusele toodetud kogustest. Samuti tuleb kontrollida toodetud piimakoguseid ja lambaid, kellelt piim on saadud. Peetavate lammaste register peab olema alati ajakohastatud ja sellest peab olema võimalik teha kindlaks kogu karja suurus. Ühtlasi tuleb pidada registrit toodetud/mahalaaditud piimakoguste kohta. Meiereis tuleb võtta arvele piimamahutid, säilitada „Pecorino Toscano” valmistamiseks kõige paremini sobivat piima muust piimast eraldi ning pidada registrit säilitatavate koguste ja nende liikumise kohta. Samuti tuleb pidada registrit „Pecorino Toscano” tootmise kohta. Kontrolliasutus kontrollib kõiki vastavatesse nimekirjadesse kantud füüsilisi ja juriidilisi isikuid vastavalt tootmise tehnospetsifikaadi ja vastava kontrollkava sätetele.

4.5. Tootmismeetod:

„Pecorino Toscanot” tohib valmistada üksnes tootmispiirkonnast pärinevast lamba täispiimast. Lammaste põhisööt peab koosnema tootmispiirkonna looduslikelt karjamaadelt saadud haljas- või kuivsoodast, millele võib olla lisatud heina ja tavalist jõusööta. Piima tuleb kalgendada temperatuuril 33–38 °C vasikalaabi abil, et piim kalgenduks 20–25 minuti jooksul. Piima võib kasutada toorelt või töödelda pastöriseerimise eesmärgil termiliselt ning sellesse võib lisada kohapealseid looduslikke või valitud piimhappebaktereid. Juustu valmistamiseks jätkatakse kalgendi purustamist, kuni tekivad klombid, mis pehme juustu puhul on sarapuupähkli ja poolkõva juustu puhul maisitera suurused. Viimasel juhul võib kalgendit ka 10–15 minutit termiliselt töödelda (keeta) temperatuuril 40–42 °C. Vadaku väljanõrutamiseks valatakse kalgend pärast purustamist ja vajaduse korral keetmist selleks ette nähtud vormidesse. Vedelik väljutatakse käsipressi või aurutamise teel. Soolamine toimub 17–19 % soolalahuses (15–17 Baumé kraadi). Soolvees hoidmise aeg sõltub massist ning on pehme juustu puhul vähemalt 8 ja poolkõva juustu puhul vähemalt 12–14 tundi. Soola võib raputada ka otse juustule.

Juustu välispinda võidakse töödelda hallitusvastase tootega ning juustu tuleb laagerdada selleks sobivas ruumis, mille temperatuur on 5–12 °C ja õhuniiskuse tase 75–90 %. Laagerdumisaeg on pehme juustu puhul vähemalt 20 päeva ja poolkõva juustu puhul vähemalt 4 kuud.

„Pecorino Toscano” valmistamiseks kasutatav piim peab pärinema punktis 4.3 nimetatud piirkonnast, kus peab toimuma ka tootmine ja laagerdamine.

4.6. Seos piirkonnaga:

Kõnealuse juustu päritolu ulatub väga kaugesse aega – arvukad ajaloolised allikad tõendavad selle olemasolu juba etruskidel. Aja jooksul levis juust Maremma aladel, mis asuvad suurelt jaolt Toscana maakonnas. Toote nimes viidati tavapäraselt selle geograafilisele päritolule ehk üldistatult Toscanale (sõnaga „toscano”). Sisuliselt sarnaste omaduste tulemusena kujunes aja jooksul välja nii ühtne tootmisstandard kui ka nimetus, mis tuleneb toote valdavast ajaloolisest ja geograafilisest taustast. Looduslike tegurite puhul väärivad märkimist lambakasvatuseks ette nähtud piirkondade iseärasused, sealhulgas loomade pidamine vabas looduses ja metstaimerohketel looduslikel karjamaadel, mis annavad juustu valmistamiseks kasutatavale piimale iseloomulikud omadused. Inimtegurite puhul tuleb lisaks toote majanduslikule olulisusele, mis on ajalooliselt tõendatud, pöörata tähelepanu ka ühiskondlikule tahule, sest asjaomased karjakasvatusega tegelevad ettevõtjad kasutavad väheviljakaid alasid, mis jääksid vastasel korral sööti, tuues kaasa loodusvarade vaesumise.

4.7. Kontrolliasutus:

Nimi: Certiprodop S.r.l.
Aadress: Via Roggia Vignola 9
24047 Treviglio (BG)
ITALIA
Tel +39 0363301014
Faks +39 0363301014
E-post: certiprodop@virgilio.it

4.8. Märgistus:

Müügiks ettenähtud tooted kannavad päritolunimetusele osutavat märgistust. Tähis asub juustukera küljel ning kantakse pehmele juustule tindiga ja poolkõvale juustule kuumutamise teel. Tükeldatud ja pakendatud juustule kantakse märgistus pakendamise ajal, tingimusel et see toimub päritolupiirkonnas. Tükeldatud „Pecorino Toscanot” võib pakendada väljaspool päritolupiirkonda, kui selle küljel on meierei või laagerdaja tähis. Selleks peavad pakendajad siiski sõlmima lepingu tunnustatud tootjajühendusega. Logo all asuv tunnuskoode võimaldab kindlaks teha tootja/laagerdaja/tükeldaja, kelle on sertifitseerinud „Pecorino Toscano” turuleviimise järelevalvega tegelev kontrolliasutus. Juustukerad või -tükid on varustatud märgisega, mille on heaks kiitnud tunnustatud tootjajühendus ja millele on kirjutatud „Pecorino Toscano D.O.P.” või „Pecorino Toscano D.O.P. stagionato” (laagerdunud juust). Nimetatud sõnad peavad olema märgisel rõhutatud ja nähtavamad kui kogu ülejäänud tekst, olgu see suuruse, tähekuju või asukoha poolest. Samuti peab märgisel vähemalt korra esinema värviline toote logo mõõtmetega vähemalt 15 mm.

Juustukeradele või tükeldatud juustupakenditele kantav tähis



Esimene number osutab turuleviiva ettevõtja liigile: 1–3 meierei, 4–6 laagerdaja ja 7–9 piirkonnas asuva tükeldaja puhul.

Teine ja kolmas number tähistavad konkreetset meiereid/laagerdajat/tükeldajat, kelle tooted valmivad kontrolliasutuse järelevalve all.

Märgisele kantav logo



Logo võib olla Itaalia lipu värvides (roheline, valge ja punane) või ühevärviline.

