

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

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

(2011/C 129/09)

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 avaldamise kuupäevast.

MUUTMISTAOTLUS

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

MUUTMISTAOTLUS VASTAVALT ARTIKLILE 9

„NEUFCHÂTEL”

EÜ nr: FR-PDO-0117-0126-16.03.2006

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 KGT muutmise, mille kohta ei ole avaldatud koonddokumenti ega kokkuvõtet
- Spetsifikaadi muutmise, mis ei tingi avaldatud koonddokumendi muutmist (määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 9 lõige 3)
- Spetsifikaadi ajutine muutmise, mis tuleneb riiklike ametiasutuste nõutud kohustuslikest sanitaar- või füto-sanitaarmeetmetest (määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 9 lõige 4)

⁽¹⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

3. Muudatus(ed):

3.1. Toote kirjeldus:

Selguse ja täpsuse huvides kirjutati see punkt tervikuna ümber.

Lisatakse mõisted „piimvalge, painduv, sisselangemisteta, tihke, kuid mitte liiga tihke, mittekleepuv, mittevoolav ja mitteteraline”, et juustumassi paremini kirjeldada.

Fraas „Vastavalt tavale võib selle kuju olla järgmine: ... 2,4 cm kõrge” asendatakse fraasiga „„Neufchâtel” kuju on järgmine: silindriline ketas, ruudukujuline, ristkülikukujuline või südamekujuline tükk või suur süda, mille suurus sõltub 5. peatükis kirjeldatud vormide kujust ja mõõtmetest.”

Lisatakse „Tootmismeetodit käsitlevas 5. peatükis ettenähtud minimaalse valmimisaja lõpul”.

5. peatükis nähti ette minimaalne ajavahemik, mille jooksul tuleb juustul lasta valmida. Tootmismeetod on sama, kuid on täpsustatud, et mass ja minimaalne rasva- või kuivainesisaldus on valmistoote mass ja minimaalne rasva- või kuivainesisaldus selle ajavahemiku lõpul.

3.2. Päritolutõend:

Selles rubriigis on toodud kõigi tootjate andmed ning täpsustatud, et peetakse registreid ja esitatakse deklaratsioone, mis võimaldavad registreerida nende tootmistavad ja/või toote laovarude arvestuse.

3.3. Tootmismeetod:

Selguse ja täpsuse huvides kirjutati see punkt tervikuna ümber. Soovitakse teha järgmised muudatused.

- Lisatakse „Käesolevas spetsifikaadis on kari põllumajandusettevõtte kogu piimakari, mis koosneb lüpsilehmadest ja kinnijäänud lehmadest. „Neufchâtel” valmistamiseks mõeldud piima tootjate karjas on vähemalt 60 % normandia tõugu loomi” ning „„Neufchâtel” valmistamise ruumidesse võib alates piima vastuvõtmisest kuni juustu valmimiseni sisse viia ainult eespool kirjeldatud karjadelt saadud piima.”

Lisati piimatootmise tingimusi. Nende eesmärk on saavutada see, et tootjate karjades on ülekaalus kohalikku, st normandia tõugu lehmad. Ajal, mil „Neufchâtel” tunnistati kontrollitud päritolunime-tuseks (1969), leidsid kutseala esindajad nimelt, et nende dekreedis ei ole vaja ette näha, et kasutatakse normandia tõugu lehma ja neid söödetakse peamiselt rohuga, sest kõik loomakasvatavad tegidki nii ja nende tavade asendamine millegi muuga ei olnud tõenäoline. Ajapikku võeti aga kasutusele uued tootmistavad, näiteks maisisilo ja Prim’Holsteini tõu kasutamine, need levisid ning tootjad teadvustasid üha enam, kui oluline on kasutada normandia tõugu ja rohtu, et tegemist oleks tüüpilise „Neufchâteliga” ja selle maine säiliks. Selleks et teha lõpp sellele kõrvalekaldumisele, taastada tingimused, mis tootele tuntuse töid, ja tugevdada nõnda toote seost piirkonnaga, tahtis taotlejate rühm piimatootmise meetodi täpselt kindlaks määrata, kehtestades normandia tõugu lehmade ja karjamaana kasutatava rohumaa minimaalse osakaalu. Need uued sätted tagavad, et nimetus „Neufchâtel” on paremini seotud oma päritolukohaga, arvestades, et selle piirkonna loomakasvatavate suhe loomadesse on niisugune nagu varem, kohalik tõug on paremini keskkonnaga kohanenud ja tema piim sobib hästi juustuks.

- Lisatakse „Kari on karjamaal vähemalt kuus kuud aastas. Selle ajavahemiku jooksul annab karjamaa üle 50 % põhisöödast, väljendatuna kuivainena. [...] Erakorralistes olukordades, mis on tingitud eelkõige ettenägematutest ilmastikuoludest, võib teha ajutisi erandeid, et tagada karja söötmise samasugune tase.”

Nende sätetega määratakse lüpsilehmade söötmise tingimused kindlaks ka selleks, et tugevdada juustu seost oma päritoluga. Täpsustatakse, et karja põhisööt – väljendatuna kuivainena – pärineb 80 % ulatuses põllumajandusettevõttest. Täpsustatakse ka lüpsilehmade karjatamise tingimusi ja loomadega koormatust igas ettevõttes (minimaalne karjamaapind lüpsilehma kohta, maksimaalne maisisiloks kasutatav pind lüpsilehma kohta, rohumaade kasutamise meetod). Nende sätetega püütakse säilitada ja suurendada rohu osakaalu lüpsilehmade söödas.

- Lisatakse „Piimatootmises ei tohi piima enne kogumist talus hoida üle 48 tunni, arvestatuna kõige vanemast lüpsist. [...] Toorjuustu ja valmimisjärgus oleva juustu hoidmine gaasikeskkonnas ei ole lubatud.”

Kõiki juustu valmistamise tingimusi täpsustati, et kaitsta paremini toote omadusi: piima hoidmine talus kuni selle kasutuselevõtmiseni, samuti laabi lisamise, nõrutamise ja pressimise tingimused on rangelt reguleeritud. Vormimise ja saadud juustumassi seistalaskmise toimingud ning valmimise tingimused on täpselt kindlaks määratud.

Juustude valmistamiseks kasutatavad abi- ja lisandid on kindlaks määratud üldeeskirjadega. On saanud teatavaks, et mõned uued tehnoloogilised võtted, nagu mikrofiltrimine, piima osaline kontsentreerimine või valmimisensüümide kasutamine, mis hõlmavad muu hulgas ka abi- ja lisandainete kasutamist, võivad mõjutada kaitstud päritolunimetusega juustude omadusi. Eelkõige on kaitstud päritolunimetusega toodete põhiomaduste säilitamise nõudega vastuolus teatud ensüümide kasutamine. Seetõttu osutus vajalikuks täpsustada kaitstud päritolunimetusega toodete spetsifikatsioonis praegusi meetodeid, mis hõlmavad piima töötlemist, kasutatavaid lisandaineid ja juustu valmistamist, et vältida olukorda, kus tulevikus väljatöötatavad meetodid, mida spetsifikaat ei hõlma, hakkavad mõjutama kaitstud päritolunimetusega juustude omadusi.

Lõpuks täpsustati selles punktis vormide mõõtmeid. See muudatus tehti pärast taotlejate rühma uuringut, mis käsitleb kasutatavate vormide mõõtmeid, ning selles tehakse ettepanek asendada varem spetsifikaati kantud mõõtmed, mis olid valmisjuustu mõõtmed, täpsemate mõõtmetega.

3.4. Seos piirkonnaga:

Seda punkti täpsustati ning see on korraldatud ümber kolme punktina. Selles kommenteeritakse mitmekesiste lubatud meetodite abil saadud juustutüübi „Neufchâtel” eripära hoidmist. On selgitatud, et „Neufchâtel” võlgneb oma eripära sellest seisukohast tähtsale normandia tõule (Pays de Bray ajalooline tõug, mille piim sobib tänu oma suurele kaseiini- ja rasvasisaldusele erakordselt hästi juustu valmistamiseks).

3.5. Märgistus:

Täpsustatakse märkeid, mis peavad kindlasti märgistuses olema. Kaotatakse kohustus kasutada logo „INAO”.

Lisatakse kohustus kasutada ühenduse logo.

3.6. Riiklikud nõuded:

Lisatakse tabel, milles on toodud peamised näitajad, mida tuleb kontrollida, nende võrdlusväärtused ja nende hindamise meetodid.

4. Ajakohastatud kokkuvõte (kui see on vajalik).

Viide spetsifikaadi avaldamisele:

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/Cahier-des-Charges-Neufchatel.pdf>

KOKKUVÖTE
NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006
„NEUFCHÂTEL”
EÜ nr: FR-PDO-0117-0126-16.03.2006
KPN (X) KGT ()

Käesolevas kokkuvõttes esitatakse teavitamise eesmärgil spetsifikaadi põhipunktid.

1. **Liikmesriigi pädev asutus:**

Nimi: Institut national de l'origine et de la qualité
Aadress: 51 rue d'Anjou
75008 Paris
FRANCE

Tel +33 153898000
Faks +33 153898060
E-post: info@inao.gouv.fr

2. **Taotlejate rühm:**

Nimi: Syndicat de défense et de qualité de la fromage Neufchâtel
Aadress: Mairie — BP 88
76270 Neufchâtel
FRANCE

Tel +33 232975301
Faks +33 232975306
E-post: syndicatdufromage@neufchatel-aoc.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 kokkuvõte)

4.1. *Nimetus:*

„Neufchâtel”

4.2. *Toote kirjeldus:*

„Neufchâtel” on eranditult kalgendatud lehmapiimast valmistatud kergelt soolaka maitsega piimvalge pehme juust, milles ei ole auke, mis on paindub, sisselangemisteta, tihke, kuid mitte liiga tihke, kreemjas ja sile, mittekleepuv, mittevoolav ja mitteteraline. Sellel on valget värvi ilma süvenditeta hallituskoorik.

„Neufchâteli” kuju on järgmine: silindriline ketas, ruudukujuline, ristkülikukujuline või südamekujuline tükk või suur süda.

Minimaalse valmimisaja lõpul kaalub „Neufchâteli” silindrikujuline ketas või ruudu- või ristkülikukujuline tükk minimaalselt 100 g, süda ja kahekordne silindrikujuline ketas 200 g ning suur süda 600 g.

Pärast täielikku kuivamist sisaldab juust 100 grammi kohta vähemalt 45 grammi rasvainet ja vähemalt 40 grammi kuivainet.

4.3. *Geograafiline piirkond:*

Pays de Bray, mis hõlmab Oise'i ja Seine-Maritime'i departemangude üht osa. See hõlmab Oise'i departemangus (60) Quincampoix-Fleuzy kommuuni ja Seine-Maritime'i departemangus (76) järgmisi kommuune: Argueil, Aubéguimont, Aubermesnil-aux-Érables, Aumale, Auvilliers, Avesnes-en-Bray, Bailleul-Neuville, Baillolet, Beaubec-la-Rosière, Beaussault, Beauvoir-en-Lyons, La Bellière, Bois-Guilbert,

Bois-Hérault, Bosc-Bordel, Bosc-Édeline, Bosc-Mesnil, Bosc-Roger-sur-Buchy, Bouelles, Bradiancourt, Brémontier-Merval, Buchy, Bully, Bures-en-Bray, Callengeville, Le Caule-Sainte-Beuve, La Chapelle-Saint-Ouen, Clais, Compainville, Conteville, Criquiers, Croixdalle, Cuy-Saint-Fiacre, Dampierre-en-Bray, Dancourt, Doudeauville, Elbeuf-en-Bray, Ernemont-sur-Buchy, Esclavelles, Fallencourt, Ferrières-en-Bray, La Ferté-Saint-Samson, Fesques, La Feuillie, Flamets-Frétils, Fontaine-en-Bray, Forges-les-Eaux, Le Fossé, Foucarmont, Fréauville, Fresles, Fresnoy-Folny, Freulleville, Fry, Gaillefontaine, Gancourt-Saint-Etienne, Gournay-en-Bray, Grandcourt, Graval, Grumesnil, La Hallotière, Haucourt, Haudricourt, Haussez, Héronchelles, Hodeng-Hodenger, Illois, Landes-Vieilles-et-Neuves, Londinières, Longmesnil, Lucy, Marques, Massy, Mathonville, Maucomble, Mauquenchy, Ménerval, Ménonval, Mésangueville, Mesnières-en-Bray, Mesnil-Follemprise, Le Mesnil-Lieubray, Mesnil-Mauger, Meulers, Molagnies, Montérolier, Mortemer, Nesle-Hodeng, Neufbosc, Neufchâtel-en-Bray, Neuville-Ferrières, Nolléval, Notre-Dame-d'Aliermont, Nullefont ,Osmoy-Saint-Valery, Pommereux, Pommeréval, Preuseville, Puisenval, Quièvrecourt, Réalcamp, Rétonval, Ricarville-du-Val, Richemont, Roncherolles-en-Bray, Ronchois, Rouvray-Catillon, Sainte-Agathe-d'Aliermont, Sainte-Beuve-en-Rivière, Sainte-Croix-sur-Buchy, Sainte-Geneviève, Saint-Germain-sur-Eaulne, Saint-Jacques-d'Aliermont, Saint-Léger-aux-Bois, Saint-Martin-au-Bosc, Saint-Martin-l'Hortier, Saint-Martin-Osmonville, Saint-Michel-d'Halescourt, Saint-Pierre-des-Jonquières, Saint-Riquier-en-Rivière, Saint-Saëns, Saint-Saire, Saint-Vaast-d'Équiqueville, Saumont-la-Poterie, Serqueux, Sigy-en-Bray, Smermesnil, Sommary, Le Thil-Riberpré, Vatierville, Ventes-Saint-Rémy, Villers-sous-Foucarmont, Wanchy-Capval.

4.4. Päritolutõend:

Iga piimatootja ning töötlemis- ja valmimistöökoda täidab identifitseerimisdeklaratsiooni, mille taotlejate rühm registreerib ja mis võimaldab tal kindlaks teha kõik ettevõtjad. Viimased peavad esitama pädevatele asutustele nõudmisel registrid ja kõik dokumendid, mis on vajalikud piima ja juustu päritolu, kvaliteedi ja tootmise tingimuste kontrollimiseks.

Kaitstud päritolunimetusega toote omaduste kontrollimisel teostatav analüütiline ja organoleptiline uuring peab tagama toodete vastavuse päritolunimetuse kvaliteedile ja tunnustele.

Talunikest juustutootjad peavad eelkõige registrit, milles on toodud iga päev kalgendatud piima kogused või saadud kalgendi mass, valmistatud juustude arv ja tüüp, nimetuse „Neufchâtel” all müüdüd juustude arv ja kui toodet ei müüda otse tarbijale, siis koht, kuhu need saadeti, mida tõendavad arved.

Piimatootjad peavad eelkõige registrit, milles näidatakse ära, missuguse koguse piima või juustumassi iga juustutootja iga päev ostis, kasutuselevõetud piima ja juustumassi kogused ja valmistatud juustude arv, kõik segiaetud toodangukogused ning nimetuse „Neufchâtel” all müüdüd juustude arv ja kui toodet ei müüda otse tarbijale, siis koht, kuhu need saadeti, mida tõendavad arved.

Piima ja juustumassi ostjad esitavad kontrollteenistustele nõudmisel nende isikute nimekirja, kes neile piima tarnivad, ja kõik selles toimunud muudatused.

4.5. Tootmismeetod:

„Neufchâtel” valmistatakse lehma ülivärskest täispiimast, mida andvad karjad koosnevad peamiselt normandia tõugu lehmadest, kelle söötmine valdavalt rohuga tagatakse kohustusega sööta neid karjamaal kuue kuu jooksul aastas ning nii, et nelja lüpsilehma kohta on lüpsiruumi lähedal vähemalt hektar rohumaad ja jõusööda kogus lehma kohta aastas on piiratud 1 800 kilogrammiga. Karja põhisööt – väljendatuna kuivainena – pärineb 80 % ulatuses põllumajandusettevõttest.

Piim, millele on lisatud bakterid ja veidi laapi, kalgendub 18–36 tundi. Piimast saadud kalgend pannakse nõrutamiskottidesse või linasesse riidesse, siis pressitakse, segatakse, vormitakse ja soolatakse kas pindmiselt või läbinisti, vajadusel kuivatatakse taas ning seejärel lastakse valmida. Paigutatuna keldritesse või laagerdusruumidesse, mille temperatuur on 10–14 °C, lastakse sel valmida minimaalselt 10 päeva, arvestatuna alates vormi panemise päevast, mille jooksul ilmub selle peale iseloomulik valge hallitus.

4.6. Seos piirkonnaga:

Juust „Neufchâtel” pärineb 10. sajandist. Ghislain Gaudefroy sõnul on „Neufchâtel” üks vanimaid Normandia juuste ja „sugulane” Pays de Brays valmistatud juustudega, mida mainiti esmakordselt ühes 1037. aasta hartas, kuid juustu „Neufchâtel” on esimest korda nimeliselt mainitud alles aastatel 1543–1544 Rouenis asuva Saint-Amand’ kloostril arvetes järgmiselt: „Tegemist on ühe kuulsa Neufchâteli juustuga.”

Raamatu „Merveilles de l’industrie” (1876) autori Figuiet järgi oli „Neufchâtel” tuntud alates 16. sajandist. Abee Decorde teatab (1843), et 1700. aasta paiku toimus Neufchâteli nädalas kolm turgu, kus kaubeldi väga aktiivselt juustuga.

1802. aastal sai Napoleon I austusavaldusena korvi Neufchâteli juustu (*frometons*). Neufchâteli kongressil 1845. aastal märgiti, et selle väga populaarse juustu hind on või omast neli korda kõrgem.

Selle juustu hiilgeaeg oli XIX sajand: transpordi arenemise ja eelkõige raudtee ehitamisega kasvas nõudlus selle järele plahvatuslikult. Nõnda võis seda leida Pariisi turgudelt (Husson märkis 1856. aastal, et Pariisis söödi seda aastas ligi kolm miljonit kangit), aga ka Belgiast, Suurbritanniast ja isegi kolooniatest. 1865. aastal sai „Neufchâtel” Pariisi konkursil kuldmedali.

Võltsimise vältimiseks on juust „Neufchâtel” 20. oktoobri 1936. aasta dekreediga täpselt määratletud. 1957. aastal moodustasid juustu „Neufchâtel” valmistavad talunikud ja selleks piima tarnivad tootjad ametiühingu.

„Neufchâteli” seose piirkonnaga tagab see, et piirkond suudab anda piimatoodangut, mis pärineb rohuga söödetud lehmadel. Valdavalt normandia tõugu lehmade piim tehakse juustuks lihtsa ja talutootmiseks väga hästi sobiva tehnoloogiaga. Loomade söötmine rohuga on võimalik tänu sellele, et ülekaalus on niisked savimullad ning sajab korrapäraselt ja sageli. Need mullad, mida esineb sageli künkliku reljeefiga aladel, on soodsad rohu tekkimiseks ja kasvamiseks, kuid takistavad samas põllutööd. Lisaks on väga tihe jõgedevõrgustik ja arvukad lombid alati aidanud karjamaal söövaid karju joota. Karmide ja pikkade talvede tõttu on loomad kaua laudas ning Pays de Bray loomakasvataja peab varuma palju heina ja rohtu, mis on tänu suurtele heinamaadele lihtne. Lisaks võimaldab Cenomani ja alumistel Portlandi lubjakivilademetel kujunenud pinnase rohumaade kõrval ka põldu harida, nii et piimakarjakasvatavad saavad toota ka oma koresööda. Nõnda on välja kujunenud oluline oskusteave piimakarjakasvatustes.

Normandia tõug on Normandia põllumajandusettevõtjate selektsioonitöö tulemus. Loom on kohanenud Pays de Bray tootmissüsteemiga (rohi ja karjamaa) ning annab rasvast ja valgurikast piima, millest saab suurepäraselt pehmet juustu. Pays de Bray loomakasvatavad on välja arendanud ja säilitanud lihtsa juustuvalmistamistehnoloogia, mis sarnaneb toorjuustu valmistamise tehnoloogiale, on kohandatud piimakogustele ja loomakasvatustevõtjate olemasolevale varustusele ning nende tööriistadele. Pays de Bray oskusteave juustuvalmistamise kohta, eelkõige terve rida lühiajalisi toiminguid (välja arvatud vormimine), mis toimuvad iga 6–24 tunni järel, ning kalgendi nõrutamine ja pressimine enne vormimist annavad „Neufchâteli” selle eripära ja ainulaadse koha hallituskoooriga pehmete juustude hulgas. See oskusteave, mille märksõnaks on kiire vormimine, on suures osas seotud Pays de Bray geograafilise asukohaga, mis on väga soodus korrapäraseks ja elavaks kaubavahetuseks. Selline valmistusviis sobib erakordselt hästi „Neufchâteli” tootmisega, mille eripäraks on paljud väikesed juustutöökohad, kus ettevõtjatel on aega ka muudeks tegevusteks peale loomakasvatuse.

4.7. Kontrolliasutus:

Nimi: Institut national de l’origine et de la qualité
Aadress: 51 rue d’Anjou
75008 Paris
FRANCE

Tel +33 153898000
Faks +33 153898060
E-post: info@inao.gouv.fr

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) on iseseisev juriidiline isik, kes täidab avalikku haldusfunktsiooni ning kuulub põllumajandusministeeriumi haldusalasse.

INAO on üks pädevaid asutusi 29. aprilli 2004. aasta määruse (EÜ) nr 882/2004 (ametlike kontrollide kohta, mida tehakse sööda- ja toidualaste õigusnormide ning loomatervishoidu ja loomade heaolu käsitlevate eeskirjade täitmise kontrollimise tagamiseks) tähenduses.

Selle ülesanne on eelkõige tagada spetsifikaatide järgimise kontroll ja võtta vajadusel meetmeid, millega karistatakse nende eiramise eest.

Nimi: Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)

Aadress: 59 Boulevard Vincent Auriol
75703 PARIS Cedex 13
FRANCE

Tel +33 144871717

Faks +33 144973037

DGCCRF on majandus-, tööstus- ja tööhõiveministeeriumi teenistus.

4.8. Märgistus:

Lisaks kõikidele juustudele kantavatele, õigusnormidega ette nähtud tähistustele peab iga kontrollitud päritolunimetusega „Neufchâtel” juustu märgistusel olema toodud kontrollitud päritolunimetus, mille kirja suurus moodustab märgistusel olevate suurimate tähemärkide suurusest vähemalt kaks kolmandikku.

Tähistus „kaitstud päritolunimetus” ja ELi logo „AOP” on kaitstud päritolunimetusega „Neufchâtel” juustude märgistuses kohustuslikud.