

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

(2012/C 352/05)

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 avaldamisest.

MUUTMISTAOTLUS

**NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006**

**MUUTMISTAOTLUS VASTAVALT ARTIKLILE 9**

**„EMMENTAL FRANÇAIS EST-CENTRAL”**

**EÜ nr: FR-PGI-0117-0180-28.06.2011**

**KGT ( X ) KPN ( )**

**1. Spetsifikaadi osa, mida muutmise hõlmab:**

- Toote nimetus
- Toote kirjeldus
- Geograafiline piirkond
- Päritolutõend
- Tootmismeetod
- Seos piirkonnaga
- Märgistus
- Riiklikud nõuded
- Muu (taotlejate rühma, kontrolliasutuse ja liikmesriigi pädeva asutuse andmete ajakohastamine)

**2. Muudatus(t)e liik:**

- Koonddokumendi või kokkuvõtte muutmine
- Registreeritud KPNi või KGT muutmine, 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. Toote kirjeldus:**

**3.1.1. Laagerdumine**

Laagerdumisaega pikendatakse 10 nädalalt 12 nädalale, kuna pikem laagerdumisaeg võimaldab juustu iseloomulikke omadusi paremini esile tuua.

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

### 3.1.2. Kaal

Kaaluvahemikuks kinnitatakse 60–130 kg, mida on lihtsam kontrollida kui 70-kilogrammist keskmist kaalu.

### 3.1.3. Rasvasisaldus

Spetsifikaadis on osutatud miinimumsisaldus, mitte kindlaksmääratud väärtus. Seega täpsustatakse, et rasvasisaldus on vähemalt 45 %, mitte lihtsalt 45 %.

### 3.1.4. Juusturatta mõõtmed

Juusturatta täpsemaks kirjeldamiseks on lisatud, et selle läbimõõt on 0,7–1 m ja ääre kõrgus vähemalt 14 cm.

### 3.1.5. Juustumass

Juustumassi omaduste täpsemaks kirjeldamiseks on lisatud, et juustumass on pehme ja suussulav.

### 3.1.6. Esitlusviisid

Esitlusviise on täpsustatud: „juustu müüakse terve rattana, sektorite, ristkülikukujuliste tükkide ja kangidena või erikujuliste tükkide ja miniportsjonite või riivjuustuna. Varem müüdi juustu üksnes juusturattana”. Nimetatud esitlusviisid on määratletud spetsifikaadis Label rouge nr 04-79.

### 3.2. Päritoludend:

Jälgitavusega seotud nõudeid ja menetlusi on täpsustatud.

### 3.3. Tootmismeetod:

#### 3.3.1. Lüksilehmade sööt

Spetsifikaati on lisatud täpsustused lubatud ja keelatud sööda kohta ning karjatamiskohustus, mis aitavad tugevdada seost päritolupiirkonnaga.

#### 3.3.2. Piima kogumise sagedus

Kuna katse tulemusena selgus, et piima kogumise sagedus ei mõjuta toote omadusi, muudetakse seda järgmiselt: „Piima kogutakse vähemalt iga kahe päeva tagant”.

#### 3.3.3. Juustu tootmine

Selleks et tagada juustu eri valmistamisetappide ja traditsiooniliste meetodite tõhusam järgimine, lisatakse nõuded tootmisega seotud toimingute (nt tähtaeg, temperatuur jne) ja kasutatavate koostisainete (piimhappebakterid, laap) kohta.

#### 3.3.4. Organoleptilise hindamise kriteeriumid

Toote iseloomulike omaduste tagamiseks lisatakse juustu eri esitlusviiside organoleptilise hindamise kriteeriumid.

### 3.4. Seos piirkonnaga:

Peatükk „Seos päritolupiirkonnaga” on uuesti koostatud ja jagatud kolme ossa: piirkonna est-central eripära, juustu „Emmental français est-central” iseloomulikud omadused ning põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja toote omaduste vahel.

### 3.5. Märgistus:

Peatükki „Märgistus” on lihtsustatud. On täpsustatud, et tarbijatele müügiks ettenähtud juustude märgistusel on kohustuslik esitada nimetus „Emmental français est-central” ja Euroopa KGT logo.

### 3.6. Riiklikud nõuded:

Spetsifikaadis on täpsustatud tähtsaimad kontrollitavad näitajad ja nende hindamismeetodid. Neid ei ole koonddokumendis esitatud.

## KOONDDOKUMENT

## NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

## „EMMENTAL FRANÇAIS EST-CENTRAL”

EÜ nr: FR-PGI-0117-0180-28.06.2011

KGT ( X ) KPN ( )

1. **Nimetus:**

„Emmental français est-central”

2. **Liikmesriik või kolmas riik:**

Prantsusmaa

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus:**3.1. *Toote liik:*

Klass 1.3. Juust

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

Lehma toorpiimast valmistatud kuumutatud, pressitud juustumassiga ja soolatud juust. Juustu sees on kirsi kuni kreeka pähkli suurused augud, selle rasvasisaldus kuivaines on vähemalt 45 %, kuivaine osakaal 100 g juustu on vähemalt 62 g. Juustumass on pehme ja suussulav. Köva ja kuiv juustukoorik on kuldkollase kuni helepruuni värvusega. Juustu laagerdatakse vähemalt 12 nädalat alates selle valmistamise päevast kuni juustukeldrist väljaviimiseni.

Juustu turustatakse järgmisel kujul:

— terve rattana (60–130 kg, läbimõõt 0,7–1 m, ääre miinimumkõrgus 14 cm) või sektoritena (neljandik juusturattast, kaheksandik juusturattast), ristkülikukujuliste tükkide ja kangidena või

— erikujuliste tükkidena või

— miniportsjonitena või

— riivjuustuna.

3.3. *Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul):*

Piim peab olema pärit määratletud geograafilisest piirkonnast, kuna sealsete rohumaade ja piimale iseloomuliku mikrofloora omadused mõjutavad juustu eripärast maitset. Piimas sisalduva algse loomuliku mikrofloora säilitamiseks tuleb kasutada toorpiima.

3.4. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul):*

Karja söödetakse rohu ja heinaga ning loomi on kohustuslik karjatada vähemalt viie kuu vältel, et säilitada sidet geograafilise piirkonna rohumaadega. Loomadele ei tohi anda kääritatud sööta, et vältida saastumist võihappebakteritega, mis võivad muuta juustu omadusi.

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

Piima tootmine, juustu valmistamine ja laagerdamine toimuvad määratletud geograafilises piirkonnas, et säilitada kohaliku mikrofloora tähtsus juustu eripära kujundamisel. Pikk laagerdumine annab tootele õrnema tekstuuri ja tugevalt puuviljalise maitse.

3.6. Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta:

—

3.7. Erieeskirjad märgistamise kohta:

Tarbijatele müügiks ettenähtud juustude märgistusel on kohustuslik esitada nimetus „Emmental français est-central” ja Euroopa KGT logo.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Määratletud geograafiline piirkond hõlmab järgmisi departemange: Ain, Côte d'Or, Doubs, Haute-Marne, Haute-Saône, Haute-Savoie, Isère, Jura, Rhône, Saône-et-Loire, Savoie, Territoire de Belfort, Vosges.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

5.1. Geograafilise piirkonna eripära:

Prantsusmaa Est-Centrali piirkond koosneb kolmest mäestikualast (Vosges–Jura–Põhja-Alpid). Nimeetatud piirkonna karmide kliima- ja geograafiliste tingimuste tõttu kasvatatakse seal piimakarja ning kasutatakse seega ära sealsete rohumaade rohu- ja söödatoodangut. Piimast valmistatakse kuumutatud pressitud juustumassiga suuri juustukerasid.

Keskajal pakkus suurte juusturataste valmistamise tehnika lahenduse rikkaliku suvise piimakoguse säilitamiseks talveperioodil.

Kuna juustu tootmiseks oli vaja suuri piimakoguseid (kuni 900 liitrit piima ühe Emmentali juustu ratta valmistamiseks), hakkasid tootjad vähehaaval moodustama kooperatiive, kus neil oli võimalik oma piimakoguseid ühiselt kasutada. Est-central on *fruitières*'ide, st juustukooperatiivide piirkond.

Traditsioonidega seotud tegurid. Kuna piima tootmisega tegelevad ettevõtted on traditsiooniliselt asunud üksteisest kaugel ja kliima on talvel karm, on piima kogutud väikeselt maa-alalt, mis on omakorda soodustanud arvukate juustukodade loomist kogu Est-Centrali piirkonnas. Olles tihedalt seotud nimeetatud piirkonnaga, kuuluvad juustukojad täielikult piirkondlikku pärandisse ja annavad oma panuse Prantsusmaa Est-Centrali piirkonna maa-asulate majanduslikku ja ühiskondlikku tegevusse.

Kliimategurid. Est-Centrali piirkonna mäestikualasid iseloomustavad pikad ja karmid talved, kuumad ja suhteliselt kuivad suved ning piisav sademete hulk ja sagedased sajupäevad. Selline kliima on eriti soodne kvaliteetse rohu ja heina tootmiseks (suur valgusisaldus, rasvhapete sisaldus). Est-Centrali piirkonna rohumaadelt saadava piima omadusi iseloomustab suurem valgusisaldus kui mujal Prantsusmaa territooriumil toodetaval piimal. See on piimast juustu valmistamise seisukohast väga oluline omadus.

Taimestiku ja põllumajandusega seotud tegurid. Prantsusmaa Est-Centrali piirkonna rohumaadele on omane taimestiku ja bakterite suur mitmekesisus. Põllumajandustavad aitavad nimeetatud mitmekesisust säilitada. Traditsioonilised karjatamis- ja heinateotsükliid aitavad alal hoida rohumaade elurikkust ning ka piima mikrobioloogilist mitmekesisust.

5.2. Toote eripära:

Juustu „Emmental français est-central” eripära on tüüpiline propioonhappekäärimine, vähesem lipolüüs ja intensiivsem proteolüüs kui kuumtöödeldud Prantsuse Emmentali juustudel, mida toodetakse väljaspool Est-Centrali piirkonda.

Piima kvaliteedist tulenev võihappekäärimise puudumine ja kogutud piima säilitamistingimustega seotud vähesem lipolüüs on asjaolud, mis võimaldavad pikemat laagerdumist ja toote paremat säilimist.

Juustu maitset tajutakse intensiivsema ja puuviljalisemana kui nendel Prantsuse Emmentali juustudel, mis on toodetud väljaspool nimetatud piirkonda.

Iseloomulik maitse ja juustumassi elastsem tekstuur on seotud Est-Centrali piirkonna tavade kohasest pikaajalisest laagerdumisest tuleneva selgepiirilise proteolüüsiga.

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:*

Juustu „Emmental français est-central” eriline kvaliteet tuleneb piimakarja söödast ja karjatamiskohustusest (vähemalt 5 kuud), mis seovad juustu tihedalt Est-Centrali piirkonna moodustavate eri maadega. Lehmade põhisööt pärineb tootmispiirkonnast: suveperioodil rohi, talveperioodil põllumajandusettevõttest pärinev, traditsiooniliselt kuivatatud ja koristatud hein. Sidet piirkonnaga tugevdab kääritatud sööda (silo, ümmargused heinarullid) ja tugevalõhnaliste taimedel (ristõielised) põhinevate söödalisandite kasutamise keeld, kuna need võivad esiteks põhjustada võihappekäärimist ja piima hapendumist ning teiseks tekitada tarbija jaoks ebameeldivaid lõhnu. Need ettevaatusabinõud on olulised selleks, et laagerdumine saaks toimuda keldrites traditsiooni kohaselt pikaajaliselt (12 nädalat, võrreldes tavapärase Prantsuse Emmentali juustu puhul kasutatava kuue nädalaga).

Rohumaade taimestik ja eelkõige piima mikrofloora mõjutavad üksnes toorpiimast valmistatava juustu „Emmental français est-central” organoleptilisi omadusi.

Juustu „Emmental français est-central” valmistamisel kasutatav eriline oskusteave hõlmab kohaliku traditsiooni kohast pikaajalist laagerdumist (vähemalt 12 nädalat). 12-nädalane laagerdumine moodustab koos kasutatava piima omadustega peamise teguri, mis mõjutab juustu „Emmental français est-central” eripära, milleks on juusturatta välimus, puhas, looduslik, kõva, sile, kuiv, plekkide ja aukudeta veatu koorik, mis on helekollase värvusega, toote kaubanduslikust otstarbest sõltuv vähem või rohkem kumer kuju, ühtlast värvi, peen ja elastne juustumass ning iseloomulik selge ja puuviljaline maitse.

**Viide spetsifikaadi avaldamisele:**

(Määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 5 lõige 7)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPEmmentalFrancaisEstCentralV2.pdf>

---