

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase muutmistaotluse avaldamine

(2013/C 77/10)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada muutmistaotluse kohta vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ artiklile 51.

MUUTMISTAOTLUS

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta ⁽²⁾

MUUTMISTAOTLUS VASTAVALT ARTIKLILE 9

„STELVIO”/„STILFSER”

EÜ nr: IT-PDO-0105-0939-18.01.2012

KGT () KPN (X)

1. Spetsifikaadi osa, mida muutmise hõlmab:

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

2. Muutmistaotlus:

- 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)

3. Muudatus(ed):

Artikkel 3 – Tootmisprotsessi kirjeldus

3.3.2. Jäetakse välja keeld kasutada veiste söödana maisisilo sisaldavaid tooteid. Osutatud keeld on ilmselt arusaamatuse tagajärg, sest maisisilo on määratletud piirkonnas selle erilise stabiilsuse

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

⁽²⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 12. Asendatud Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri määrusega (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta.

tõttu kasutatud ja hinnatud juba aastakümneid. Ettekirjutus „maisilo sisaldavad tooted ei ole lubatud” asendatakse seega järgmisega: „väljaspool artiklis 2 määratletud piirkonda toodetud maisilo sisaldavad tooted ei ole lubatud”.

Artikkel 4 – Töötlemisprotsessi eripära

- 4.1. Kasutatava piima jahutustemperatuur esialgsel säilitamisel oli kehtestatud vahemikuna „kuni temperatuurini umbes 6,0-9,0 °C”, kuid see oli ebaselge. Kuna jahutustemperatuuri piirmäär on vastavalt parimatele tavadele kohandatud, muudetakse seda järgmiselt: „temperatuurini vähemalt 4,0 °C”, kehtestades nii märksa selgema nõude.

Algse nõude kohaselt oli sellise esialgse jahutamise kestus kuni 25 tundi; osutatud ajavahemik sõnastati vastavalt eespool nimetatud tingimustele ümber järgmiselt: „kuni 48 tundi”. On selgunud, et protsessi puhul vajatakse rohkem aega, eelkõige kuna ka nädalavahetusel kogutud piima tuleb töödelda (kestus ei ole määratletud temperatuuritingimuste puhul eriti oluline).

Lisaks tuleb kehtiva spetsifikaadi kohaselt saata piim kalgendamisse 48 tunni jooksul pärast lüpsmist. Arvestades selle etapi kohta eelnevalt tehtud kohandamissetpanekuid ning võttes veelkord arvesse parimaid tavasid, tehakse piima kalgendamisse saatmise tähtaeg tegelikkusele paremini vastavaks, muutes teksti järgmiselt: „72 tunni jooksul pärast kogumist”. Siinkohal tuleb arvestada ka seda, et juustutootjad saavad dokumenteerimise ja algse tähtaja kontrollimise (alates „lüpsmisest”) nõudeid täita vaid teoreetiliselt, kuna nad ei tea lüpsmise täpset aega.

- 4.2.1. Rasvasisalduse separaatori abil vähendamise protsessi kirjeldust ei muudeta, kuid seda täiendatakse, lisades sellele eelneva, baktofuugi abil töötlemise protsessi, mis on oluline üksnes toote ohutuse seisukohast ning teostatakse tavaliselt enne separaatori kasutamist, et eemaldada kalgendamisprotsessi jaoks ebasoodsad somaatilised rakud. Seega täiendatakse muudatusega piima rasvasisalduse vähendamise protsessi kirjeldust sõnastusega „võimalik puhastada baktofuugi abil”.
- 4.2.2. Piima kuumtöötlemist kirjeldatakse paremini ja täpsemalt. Olemasolevat temperatuuri (72 °C) ei muudeta, kuid muudetakse kestust, asendades kõnealuse protsessiga kokkusobimatu sõnastuse „maksimaalselt 2–3 sekundit” järgmise sõnastusega: „mitte vähem kui 3 sekundit”.
- 4.2.5. Ajavahemiku pikkus, mille jooksul tuleb lisada laap, oli 50–60 minutit alates piimhappebakterite lisamisest. Selle kestust on muudetus sobivamaks: „85 minutit” pärast piimhappebakterite lisamist. Sel viisil on ajavahemik paremini määratletud ning kokkusobivam parimate tavade ja töötlemise nõuetega, mis sõltuvad piima küpsuse/aktiivsuse hooajalisest varieerumisest.

Seoses laabiga muudetakse algset kirjeldust „Laap toodetakse piirkonnas traditsioonilise meetodi kohaselt” järgmiselt: „Laap toodetakse traditsioonilise meetodi kohaselt”. See muudatus on vajalik tehnilistel põhjustel, mis on seotud asjaoluga, et tootjatel on keeruline hankida „Stelvio”/„Stilfseri” tootmiseks vajalikku laapi Bolzano provintsi territooriumilt. Kõnealuse muudatusega laiendatakse laabi tootmise piirkonda ning tagatakse laabi vastamine spetsifikaadis ettenähtud omadustele.

Lauset „(Töödeldava segu) soojendamine toimub vajaliku koguse kuuma vee (temperatuuriga 50–70 °C) lisamise teel...” oli vaja täpsustada, et võtta arvesse nii traditsioonilisi kui ka kaasaegseid meetodeid, mida selle etapi temperatuuri reguleerimisel tegelikult kasutatakse. Meetodi kirjeldus esitati üksikasjalikumalt tänu järgmisele muudatusele: „Kõnealune soojendamine toimub vajaliku koguse kuuma vee (mille temperatuuri hoitakse pärast vähemalt 50 °C saavutamist 45–70 °C juures) lisamise teel ...”, tänu millele on nõue palju selgem ja ühtlustatum.

Lõpuks muudetakse sarnaselt kalgendamisprotsessi kestuse kirjeldust „Töötlemise kestus alates laabi lisamisest kuni plaatidele või vanni asetamiseni on keskmiselt umbes 80–90 minutit”, et paremini määratleda selle normatiivset olemust. Lauset täpsustati järgmiselt: „Töötlemise kestus alates laabi lisamisest kuni plaatidele või vanni asetamiseni on tavaliselt 80–90 minutit ega ületa 110 minutit”.

4.2.6. Soolamise kestus on algselt reguleeritud järgmiselt: „Protsess kestab 36–48 tundi”. Selleks et paremini määrata kindlaks traditsioonilist protsessi, muuta täpsemaks sellega seotud parameetrid ning järgida üldist toidu soolasisalduse vähendamise eesmärki, muudetakse nõuet järgmiselt: „Protsess (st soolamine) kestab mitte rohkem kui 48 tundi”. Ülejäänut ei muudeta. Soolamise minimaalse kestuse väljajätmine märgib tootmisprotsessi loomulikku arengut ning kajastab samas toote tervislikku iseloomu. Seega ei ole enam vaja minimaalset kestust järgida – ajavahemik mõjutab protsessi tulemust – ning kestust võib vähendada ka edaspidi, ilma et toote organoleptilised omadused muutuksid.

4.2.7. Laagerdumise käigus tekkiva iseloomuliku värvuse annavad juustule selle pinnal vohavad spetsiaalselt kasvatatud kultuuride mikrofloorat iseloomustavad bakterite tüved. Seoses sellega peeti vajalikuks lisada mõjutavate tegurite kirjeldus ning säte loodusliku pärmi lisamise kohta. Looduslik pärm parandab kooriku happesuse vähendamise tingimusi, mis on traditsiooniliselt vajalik bakterite soovitud vohamise saavutamiseks. Seega lisatakse pärast lauset „...bakterite tüvede vohamisest” järgmine lause: „Lubatud on lisada loodusliku pärmi, et soodustada kooriku happesuse vähendamist”.

Laagerdumisprotsessi kirjeldus oli suhteline ja ligikaudne: „toote kuuekümnnes päev alates soolamisprotsessi lõppemisest”. Osutatud ajavahemiku paremaks kindlaksmääramiseks eelistati kasutada selgemat ja parimatele tavadele vastavat sõnastust: „alates juustu vormi asetamisest”, mis viitab ühemõtteliselt ja selgelt määratletud etapile.

Artikkel 5 – Lõpptoote kirjeldus

Lõpptoote kirjeldusse on tehtud järgmised mittesisulist laadi muudatused.

Algne „aeg: vähemalt kuuskümmend päeva laagerdumist” asendati selgema ja nõuetekohasemaga: „laagerdumine: vähemalt kuuskümmend päeva” (tegu on muudatusega vaid leksikaalses tähenduses).

Teiste avaldatud tekstidega võrreldes oli algtekstis tehtud kuivaine rasvasisalduse piirmäära märkimisel trükiviga, mis parandatakse nüüd järgmiselt:

kuivaine rasvasisaldus: > 50 % (< 50 % asemel).

Läbimõõt ja kõrgus märgitakse eri vahemikena järgmiselt:

Kriteerium	Esisalsed mõõtmed	Muudetud mõõtmed
Läbimõõt	36–38 cm	34–38 cm
Kõrgus	8–10 cm	8–11 cm

Eesmärk on võtta arvesse piiratud, kuid vältimatut varieerumist juustuketta mõõtmetes, mis võib aeg-ajalt esineda korrapärase ja nõuetekohase laagerdumisprotsessi lõpus silindrilise vormi võimalikust ja erinevast seadistamisest ning pealispinna ja külgede piiratud reguleerimisest tulenevate piirangute tõttu.

Artikkel 8 – Kontrollid

Vastavalt kehtivatele juhistele täiendati spetsifikaati järelevalveasutuse kõigi kontaktandmetega.

KOONDDOKUMENT

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta ⁽³⁾

„STELVIO”/„STILFSER”

EÜ nr: IT-PDO-0105-0939-18.01.2012

KG T () KPN (X)

1. Nimetus:

Nimetus „Stelvio”/„Stilfser” on kantud kaitstud päritolunimetuste ja kaitstud geograafiliste tähiste registrisse kui kaitstud päritolunimetus (KPN) komisjoni 15. veebruari 2007. aasta määrusega (EÜ) nr 148/2007, avaldatud 2007. aasta *Euroopa Liidu Teatajas* nr L 46.

2. Liikmesriik või kolmas riik:

Itaalia

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

Klass 1.3. Juust

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

Olles laagerdunud vähemalt 60 päeva, on juust „Stelvio” ehk „Stilfser” tarbimise laskmisel silindrikujuline, alt ja pealt sile, sirgete või kergelt kaarjate külgedega ning peab vastama järgmistele mõõtmetele: kaal 8–10 kg, läbimõõt 34–38 cm ja kõrgus 8–11 cm. Kuivaine rasvasisaldus on vähemalt 50 % ja niiskusesisaldus kuni 44 %. Kooriku värvus peab olema kollakasoranžist oranžikaspruunini. Juustu tekstuur on tihke, painduv ja elastne. Juust on kahvatu õlgkollase värvusega ja korrapäraselt paiknevate aukudega väikesest keskmise suuruseni.

Juustu „Stelvio” ehk „Stilfser” turustatakse tervete rataste või tükkidena ning see kannab päritolunimetuse märgist.

3.3. Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul):

Juustu „Stelvio” ehk „Stilfser” valmistatakse piimast, mille valgusisaldus on suurem kui 3,10 % ja mida saadakse määratletud geograafilisest piirkonnast pärit veistelt. Piim võib olla osaliselt kooritud, nii et selle rasvasisaldus oleks vahemikus 3,45 % kuni 3,60 %.

3.4. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul):

Karjatamisperioodi jooksul söövad veised peamiselt värsket rohtu, laudas hoidmise ajal koosneb ratsioon määratletud piirkonnast saadud heinast ja silost maksimaalselt kuni 15 kg looma kohta. Kasutada võib määratletud geograafilisest piirkonnast pärinevat silo, kunstlikult kuivatatud sööta, otra, rukist, tritikalet, nisu, kaera, maisi, nende saaduseid ja kõrvalsaadustena ning ka odra, rukki, tritikale, nisu ja kaera õlgi. Lisaks võib kasutada õlikultuure (geneetiliselt muundamata soja, raps,

⁽³⁾ Vt joonealust märkust 2.

lina, osaliselt kooritud päevaliliseemned), nende saaduseid ja kõrvalsaaduseid; kuivatatud suhkrupeedipulpi, õlleraba ja kuivatatud õunapulpi; loomapeeti; kartuleid; õllepäarmi; melassi; jaanikaunu; pulbrilisi piimatooteid; aminohappeid ja valke, mis ei ole saadud proteolüüsi käigus; taimseid rasvu.

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

Kõik spetsifikaadis ja käesolevas dokumendis kirjeldatud etapid – veiste karjatamine, lüpsmine, piima kogumine ja töötlemine, kalgendamine ja juustu laagerdamine – peavad toimuma punktis 4 määratletud geograafilises piirkonnas.

3.6. Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta:

Terve juustukera lõigatakse tükkideks alles pärast päritolunimetusega märgise lisamist. Juustu „Stelvio” ehk „Stilfser” võib tükkidena pakendada ka väljaspool määratletud geograafilist piirkonda. Juustu „Stelvio” ehk „Stilfser” tükke müüakse päritolunimetust tähistava märgisega või isekleepuva märgisega ja/või eeltrükitud, päritolunimetusega „Stelvio” ehk „Stilfser” ümbrises.

3.7. Erieeskirjad märgistamise kohta:

Tervete keradena müüdav juust „Stelvio” ehk „Stilfser” kannab päritolunimetuse märgist, mis kinnitatakse alles pärast seda, kui juust on laagerdunud kuuskümmend päeva, ja pitserit, mis näitab partiid, tootmiskuupäeva ja tootja koodi.

Müügiks ettenähtud tooted kannavad päritolunimetusele osutavat märgistust.

Nimetuse märgisele on punaste tähtedega kirjutatud „Stilfser-Stelvio”.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus:

Karjatamise, lüpsmise, piima kogumise ja töötlemise, kalgendamise ja juustu „Stelvio” ehk „Stilfser” laagerdumise protsessi jaoks ettenähtud määratletud geograafiline piirkond hõlmab Bolzano autonoomse provintsi järgmisi piirkondi: Val Venosta, Burgaviato, Salto-Sciliar, Val Pusteria, Val d’ Isarco, Bolzano kommuuni territoorium. Nimetatud piirkonnad asuvad 84 katastrijärgse ja halduspiirkonna territooriumil.

5. Seos geograafilise piirkonnaga:

5.1. Geograafilise piirkonna eripära:

Juust „Stelvio” ehk „Stilfser”, mida spetsifikaadis määratletud piirkonnas traditsiooniliselt toodetakse, on läbi aegade säilitanud oma eripära, mis tuleb Stelvio-Stilfseri mägipargi alpikeskkonnast, kus toimub enamik tootmisest ja mis annab juustule nime. Alto-Adige alpipiirkonna kliima- ja mullastikutingimused mõjutavad karja peamise sööda ning seega piirkonnast saadud piimast toodetava juustu laadi.

Mõnes ajaloolises tekstis räägitakse alpikarjamaade rohust (*marbl* ja *madaun*), mis on aidanud parandada toodetava piima kvaliteeti. Määratletud piirkonna erilised keskkonna- ja kliimatingimused on seotud kõnealuse piirkonna mäestikulise keskkonnaga, mida on alati iseloomustanud 500 kuni 2 000 meetri kõrgusel asuvad loomakasvatustevõtted (talud), ja kohaliku mikrofloora toimega laagerdumisprotsessile. Need konkreetsete ainulaadsed ja kordumatud keskkonnafaktorid koos tootmistraditsiooni arenguga annavad kaitstud päritolunimetusega juustule „Stelvio” ehk „Stilfser” erijooned, mis teevad selle toote ainulaadseks, iseseisvaks ja täielikult kohalikele tingimustele vastavaks.

5.2. Toote eripära:

Lisaks punktis 3.2 kirjeldatule on tootel järgmised väga erilised ja ainulaadsed omadused:

— kooriku värvus: kollakasoranžist oranžikaspruunini;

- maitse: aromaadne ja märkimisväärne, teravate nüanssidega;
- rasvasisaldus kuivaines: vähemalt 50 %.

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

Juustule annavad loomulikul teel laagerdumisest tulenevad ainulaadsed omadused ning kordumatu organoleptilise profiili järgmised tegurid: karjatamisperioodi jooksul söödetakse veiseid värske rohuga, laudas hoidmise ajal koosneb nende sööt peamiselt määratletud piirkonnast saadud heinast ja silost, kasutatakse vaid samast, mäestikulistele ja mullastikutingimustega seotud geograafilisest piirkonnast saadud piima, alpitaimede ja piima töötlemisel kasutatavate erinevate aeroobsete bakterite tüvedest koosneva mikrofloora omadused. Need tegurid määravad nii kooriku värvuse kui ka ainult sellele juustule iseloomulikud maitse- ja lõhnaomadused. Lisaks soodustab veiste sööt pigem kõrge rasvasisalduse kujunemist kuivaines.

Nimetatud teguritest on märkeid juba hiliskeskajast pärinevates allikates ning need on kinnistunud läbi kohalike iseloomulike tavade ning tootmisasutuste, sealhulgas talud, kuni toote ja selle tootmisprotsessi kirjelduseni Stilfi (Stelvio) pastavabrikus 1914. aastal. See mõjutas majanduslikult kogu kõnealust geograafilist piirkonda. Spetsifikaadiga muudeti need tegurid kohustuslikeks, kehtestades nii karjakasvatajatele kui ka tootjatele nõuded, mis tuleb iga piirkonnas tegutseva tootja või karjakasvataja identifitseerimissüsteemis dokumenteerida spetsiaalsete sissekannete ja registritena ning hoida koos töötlemist, tootmist ja päritolunimetuse andmist puudutava dokumentatsiooniga.

Viide spetsifikaadi avaldamisele:

(määruse (EÜ) nr 510/2006⁽⁴⁾ artikli 5 lõige 7)

Taotluse esitanud asutus on algatanud riikliku vastuväite esitamise menetluse, avaldades kaitstud päritolunimetuse „Stelvio” ehk „Stilfser” muutmise ettepaneku 19. septembri 2011. aasta *Italia Vabariigi Teatajas* nr 218.

Spetsifikaadi terviktekst on kättesaadav järgmisel veebisaidil:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

või

otse põllu-, toidu- ja metsamajandusministeeriumi veebisaidil (<http://www.politicheagricole.it>), klõpsates „Qualità e sicurezza” („Kvaliteet ja ohutus”; ekraanil ülal paremal) ning seejärel „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE” („ELi läbivaatuseks esitatud spetsifikaadid”).

⁽⁴⁾ Vt joonealust märkust 2.