

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

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

(2015/C 156/07)

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

KAITSTUD PÄRITOLUNIMETUSE / KAITSTUD GEOGRAAFILISE TÄHISE TOOTESPETSIFIKAADI OLULISE MUUDATUSE
HEAKSKIITMISE TAOTLUS

Muudatuse heakskiitmise taotlus kooskõlas määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 esimese lõiguga.

„LAGUIOLE”

ELi nr: FR-PDO-0317-01271 – 30.10.2014

KPN (X) KGT ()

1. Taotlejate rühm ja õigustatud huvi

Syndicat de défense et de gestion du Fromage de Laguiole
Route de Chaudes-Aigues
12210 Laguiole
PRANTSUSMAA

Tel +33 565444751
Faks +33 565444757

E-post: contact@fromagedelaguiole.fr

Taotlejate rühm koosneb juustu „Laguiole” tootjatest ja töötlejatest ja tal on seega õigus esitada muutmistaotlus.

2. Liikmesriik või kolmas riik

Prantsusmaa

3. Tootespetsifikaadi osa, mida muutmise (muutmised) hõlmab (hõlmavad)

- Toote nimetus
- Toote kirjeldus
- Geograafiline piirkond
- Päritolutõend
- Tootmismeetod
- Seos geograafilise piirkonnaga
- Märgistus
- Muu: kontrollid

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

4. Muudatus(t)e liik

- Registreeritud KPNI või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mis on määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt oluline.
- Sellise registreeritud KPNI või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mille koonddokumenti (või sellega võrdväärset) ei ole avaldatud ja mida ei käsitleta määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt väikese muudatusena.

5. Muudatus(ed)

Osa „Toote kirjeldus”

- Varasema registreeritud spetsifikaadiga seotud siseriikliku õigusakti alusel täpsustati, et „Laguiole” on „kuiva koorikuga” juust. Minimaalne kuivaine- ja rasvasisaldus esitati suurema täpsuse huvides protsentide asemel grammides 100 g juustu kohta.
- Teave, mille kohaselt on juust „Laguiole” ligikaudu 40 cm läbimõõdu ja 30–40 cm kõrguse silindri kujuline, asendati täpsustusega, et läbimõõt on 30–40 cm, mis on kooskõlas avaldatud kokkuvõtte osaga „Kirjeldus”. Lisaks määratleti juustu kõrguse ja läbimõõdu suhte vahemikuks 0,8–1, asendades sellega sätte, mille kohaselt kõrgus on läbimõõdust veidi suurem või sellega võrdne. Selle muudatusega võetakse arvesse juustu mõõtmeid laagerdumise lõppedes, samas kui eelmises tootespetsifikaadis arvestati juustu mõõtmeid laagerdumiskeldrisse asetamisel. Juustu kõrgus väheneb veidi laagerdumisprotsessi edenedes (juust tiheneb). Nimetatud nähtust võib põhjendada juustu keskmise laagerdumisaja pikenedes ja suurenenud talutootmisega, kus juustu suurus varieerub suuremal määral kui meiereides.

Juustu miinimumkaalu alandamine 25 kg-lt 20-le on paremini kooskõlas vormi minimaalse läbimõõduga (28 cm) ja vastab kõrguse ja läbimõõdu suhtele. Ka talutootmise lisandumine on selgitav tegur, kuna suurus varieerub vastavalt sellele, kui palju piima tootjad juustu valmistamisel kasutavad.

- Täpsustati juustumassi värvust: „elevantiluuvalget kuni õlgkollast tooni”. Toon sõltub vastavalt aastaajale vahelduvast toote koostisest. Kooriku minimaalset paksust käsitlev sätte jäeti välja, kuna tegemist ei ole toodet eristava tunnusega. Muudeti juustukooriku värvuse kirjeldust („heleoranži” asemel võeti kasutusele „helehall” ja „merevaigupruunile” lisati „graniithall”), et võtta arvesse taludes valminud juuste, mille koorik on tekkinud keldris loomulikult teel. Nimetatud täpsustused on vajalikud, kui tootele tehakse kontrolli käigus organoleptiline läbivaatus.
- Lisati juustu organoleptiliste omaduste kirjeldus. See on vajalik, kui tootele tehakse kontrolli käigus organoleptiline läbivaatus.
- Võeti kasutusele erand kohustusest, mille kohaselt peab igal tükil olema osa koorikust; erandit kohaldatakse eelpakendatuna müüdavate eraldi pakitud tükkide suhtes, mille kaal jääb alla 70 g, kuna toidu valmistamiseks kasutatavate väikeste tükkide puhul on keeruline koorikut säilitada.

Osa „Päritolutõend”

- Täpsustati ettevõtjate deklareerimiskohustust. Eelkõige nähti ette, et tuleb kindlaks teha, kas ettevõtja suudab täita selle päritolunimetuse spetsifikaadi nõudeid, mida ta soovib kasutada. Lisaks peab ettevõtja esitama deklaratsiooni kaitstud päritolunimetuse all turustatavate toodete identifitseerimise ja järelevalve tagamise kohta ning loomade söötmist käsitleva deklaratsiooni.
- Esitati üksikasjalik teave selle kohta, mida ettevõtjad peavad registreerima. Nimetatud teave on vajalik tootespetsifikaadi nõuete täitmise ja toodete jälgitavuse kontrollimiseks.
- Täpsustati tootekontrolli üksikasju. Täiendavalt täpsustati neid üksikasju päritolunimetuse kontrollikavas, mille on koostanud kontrolliasutus.

- Toote jälgitavuse hõlbustamiseks kehtestati toote kohustuslik identifitseerimine. Anti üksikasjalik teave selle kohta, kuidas identifitseerida juustu identifitseerimistähise ning Laguiole'i härga ja sõna „Laguiole” kujutava pitseri abil. Täpsustati identifitseerimistähiste ja -pitserte jagamise ja äravõtmise eeskirju, et tagada süsteemi tõrgeteta toimimine.

Osa „Tootmismeetod”

V.1. Piima tootmine

- Juustu „Laguiole” valmistamiseks kasutatava piima saamiseks lisati võimalus kasutada piimakarjas lisaks Prantsuse simmentali ja Aubraci tõugudele ka nende kahe tõendatud põlvnemisega tõu ristamisel saadud lehmi. Taotlejate rühm rakendab parajasti katseprogrammi, millega tehti algust 1990. aastal ja mille eesmärk on tuua Aubraci tõug piimakarjadesse tagasi. Menetlus põhineb embrüote soolisel selekteerimisel ja siirdamisel, lisaks sellele kontrollitakse järglaste võimekust. Samal ajal soovib rühm ristata Prantsuse simmentali ja Aubraci tõuge, et suurendada Aubraci tõu piimaandi, tuues selleks mõõdukalt sisse Prantsuse simmentali tõuomadusi, kuid jätkates siiski puhtatõulise Aubraci piimatootmisharu aretamist.

- Kontrolli hõlbustamiseks täpsustati piimakarja koosseisu. Tegemist on „lüpsilehmade, kinnislehmade ja üle 8 kuu tiinete mullikatega”. Kari hõlmab seega kõiki põllumajandusettevõtte täiskasvanud lehmi, samuti peatselt poegivaid mullikaid enne nende viimist produktiivloomade karja.

- Põhisööda ratsioon määratakse kindlaks kogu piimakarja ja mitte ainult lüpsilehmade kohta; see hõlbustab kontrollimist ja tagab, et loomad saavad alates oma esimese tiinuse kaheksandast kuust üksnes tootespetsifikadiga lubatud sööta. Maisisilo kasutamise keelule lisati rohusilo, pallitud silo või mis tahes muu määralt konserveeritud sööda kasutamise keeld, et piirata piima rasvasisaldust ja vähendada terviseriske, pidades silmas, et juustud valmistatakse täisrasvasest toorpiimast. Ainus piimakarja söötmiseks lubatud koresööt koosneb rohumaa ja looduslike või püsi karjamaade kohalikust taimestikust, samuti ajutistel rohumaadel kasvatatavatest kõrrelistest ja liblikõielistest söödataimedest.

Põllumajandusettevõtetele, kus kasvatatakse lisaks piimakarjale viimasest täiesti eraldi ka muud karja, nähti ette võimalus koguda ja anda nimetatud muule karjale määralt konserveeritud sööta tingimusel, et võetakse kõik vajalikud meetmed, vältimaks ristsaastumist piimakarjale ettenähtud söödaga. Nimetatud täpsustus võimaldab piirata lahtise ja pallitud silo kasutamist üksnes muu kui eespool määratletud piimakarja söödana.

- Jäeti välja võimalus teha erakordsete ilmastikutingimuste korral ajutine erand põhisööda ratsiooni käsitlevast sättest, kuna see ei ole enam asjakohane.

- Täpsustati karjatamist käsitlevaid sätteid, et hõlbustada selle kontrolli. Karjatamisperioodiga seoses asendati sõna „suvel” sõnadega „kui karjamaadel on rohtu, välja arvatud juhul, kui ilmastikutingimused seda ei võimalda”. Samuti täpsustati, et minimaalne karjatamisperiood on aastane karjatamisperiood kokku ja et tegemist on piimalehmade põhisööda ratsiooniga. Seega „Kui karjamaadel on rohtu, välja arvatud juhul, kui ilmastikutingimused seda ei võimalda, koosneb piimalehmade söödaratsioon peamiselt karjamaade rohust kokku vähemalt 120 päeva jooksul aastas”. Lisati, et „Piimakarja ja karjatamisperioodi kohta ei või lisaks karjamaade rohule antava täiendsööda kogus sel perioodil ületada 3 kg kuivainet päevas piimalehma kohta”, tagamaks, et värske rohi on nimetatud perioodil loomade põhisööt.

- Lisati täiendsööta käsitlev piirang, mille kohaselt ei tohi põhisöödale lisatav täiendsööt ületada 6 kg päevas lüpsilehma kohta, eesmärgiga soodustada loomade söötmist geograafilisest piirkonnast pärit söödaga.

- Sööda paremaks haldamiseks, tagamiseks ja kontrollimiseks võeti kasutusele asjakohane nimekiri piimakarja täiendsöödas lubatud toor- ja lisaainetest.

- Täpsustati, et täiendsööt võib olla osaliselt talutoodang, st et tegemist kohapeal toodetud ja mujalt sisse ostetud koostisainete seguga. Nimetatud täpsustuste eesmärk on hõlbustada kontrolli.
- Lisati säte, millega keelatakse GMOde kasutamine loomasöödas ja põllumajandusettevõttes kasvatatavate kultuuride puhul, eesmärgiga tagada loomasööda vastavus traditsioonilistele tootmismeetoditele.
- Kontrolli lihtsustamiseks täpsustati, et sätet, mille kohaselt ei või põllumajandusettevõtte keskmine piimatoodang lehma kohta ületada 6 000 liitrit aastas, kohaldatakse põllumajandusettevõttes peetavate piimalehmade suhtes ja see hõlmab ettevõttes turustatud või töödeldud piima.
- Piima kvaliteedi huvides lisati säte, mille kohaselt on keelatud lüpssta lehma üks kord päevas. Uuringutest (loomakasvatustinstituut) nähtub, et üks kord päevas lüpsmine tõstab märkimisväärselt piima rakusisaldust. Lisaks tõuseb kontsentreerumise tulemusena valgusisaldus 1,2 grammilt liitri kohta 2 grammile liitri kohta ja rasvasisaldus tõuseb 3 grammilt liitri kohta 4 grammile liitri kohta, mis omakorda kahjustab vastavat suhet ja mõjub seega halvasti toorpiimast toodetavale juustule, nagu „Laguiole”.
- Lisati varasema registreeritud spetsifikaadiga seotud siseriiklikus õigusaktis sisalduvad sätted talu- ja mägikojas (*buron*) tootmise kohta, et täpsustada nimetatud kahe tootmisviisi eripärasid ja võimaldada nende kontrolli. Talutootmise puhul valmistatakse juust maksimaalselt kahe järjestikuse lüpsi piimast ja hommikuse lüpsi jahutamata piim moodustab kogusest rohkem kui 50 %. Kui juustu toodetakse mägikojas, toimub tootmine juustukojana kasutatavas hoones, mis on ehitatud üle 1 000 m kõrgusel asuvasse rohumaade piirkonda; juustu valmistatakse ainult ühe kõnealuses piirkonnas karjatatava karja piimast, mis on lüpsitud rändkarjatuse perioodil (25. maist kuni 13. oktoobrini).

V.2. Töötlemine

- Varasema registreeritud spetsifikaadiga seotud siseriikliku õigusakti alusel täpsustati, et juustu „Laguiole” valmistatakse piimast, „mille valgu- ja rasvasisaldus ei ole normeeritud” ja et „igasugune füüsiline töötlemine on keelatud”.
- Kirjeldati töötlemismahuti eripärasid: tasane põhi, pindala ja kõrguse suhe üle 10 (välja arvatud talutootmise puhul). See hõlbustab kalgendi töötlemist ja selle korralikku nõrutamist mahutis, kus juustu massi enne pressi alla panekut lamedamaks vajutatakse.
- Varasema registreeritud spetsifikaadiga seotud siseriikliku õigusakti alusel loetleti kalgendamisele järgnevad toimingud, mis on vajalikud juustu valmistamiseks: lõikuriga töötlemine ja lamedamaks vajutamine, esialgne pressimine juustupressis, laagerdamine, purustamine, juustumassi soolamine, soolas laagerdamine, vormi panemine, teine pressimine. Seejärel täpsustati toiminguid järgmises punktis.
- Viide kalgendi „purustamisele” asendati viitega (kalgendamisjärgsele) kalgendi tükeldamisele, mis kirjeldab tehtavat toimingut täpsemalt.
- Viide juustumassi esimeseks laagerdamiseks pressi asetamisele asendati tehtavate toimingute täpsema kirjeldusega: pressimine juustupressis vähemalt ühe tunni jooksul, vähemalt viis ümberpöörämist, seejärel laagerdamine ruumis, mille temperatuur jääb esimese kaheksa tunni jooksul vahemikku 18–26 °C ja seejärel 14–26 °C. Nimetatud etappide täpsustamine on oluline juustu nõrutamise ja happesisalduse paremaks reguleerimiseks, et juustu oleks võimalik laagerdada.
- Seejärel täpsustati laagerdamisele järgneva purustamise ja juustumassi soolamise toiminguid: juustumass, mille sisetemperatuur peab olema vähemalt 18 °C, purustatakse väikesteks metspähkli suurusteks tükkideks (*cossettes*), seejärel soolatakse massi vahekorras 18–24 g soola 1 kg juustumassi kohta. Nimetatud etappide täpsustamise eesmärk on tagada juustu ühtlane soolamine ja vältida juustu liiga kiiret jahtumist laagerdumisaia lõpus.
- Märgiti, et juustumass asetatakse vormi „päras vähemalt ühetunnist seismist”, et võimaldada soolal massis ühtlaselt jaotuda. Täpsustati vormide kuju (silindrikujuline) ja nende läbimõõtu: 28–38 cm, mis on kooskõlas toote kirjeldusega. Kirjeldati vormi asetamist: tükeldatud mass asetatakse vormi kihiti ja seda pressitakse lühidalt käsitsi või mehaaniliselt. Nimetatud traditsioonilise meetodiga tagatakse massi ühtlane jaotumine vormis ja massi ühtlane tekstuur, mis aitab vältida aukude teket valmistootesse.

- Viide „pikaajalisele ja üha suurema survega” pressimisele asendati pressimise täpsema kirjeldusega, et lihtsustada kontrolli: juustud on vertikaalses pressis vähemalt 40 tundi. Märgitakse, et pressimise ajal keeratakse juuste neli korda ümber, võimaldades seega vadal nõrguda ühtlaselt kogu juustu pinnalt.

V.3. Laagerdamine

- Kontrollimise hõlbustamiseks asendati viide „niisketele” keldritele täpse viitega suhtelisele õhuniiskusele, mis peab olema üle 90 %.
- Varasema registreeritud tootespetsifikaadiga seotud siseriikliku õigusakti alusel täpsustati, et kontrolli lihtsustamiseks loetakse laagerdumisaega alates kalgendamise päevast. Teave, mille kohaselt laagerdumisaeg „ulatub sageli 6–9 kuuni” jäeti välja, kuna see on üksnes indikatiivne.
- Täpsustati, et juustude korrapärane hõõrumine ja ümberpööramine võimaldavad tekkida koorikul ja seda hooldada.

Osa „Märgistus”

- Et viia omavahel kooskõlla tootespetsifikaadi ja avaldatud kokkuvõtte osa „Märgistamise erieeskirjad”, täpsustati päritolunimetuse tähtede suurust: tähesuurus peab moodustama vähemalt kaks kolmandikku märgisel olevate kõige suuremate tähemärkide suurusest.
- Välja jäeti kohustus esitada märgisel väljend „appellation d’origine contrôlée” (kontrollitud päritolunimetuse), selle asemel on sätestatud kohustus esitada märgisel Euroopa Liidu kaitstud päritolunimetuse tähis AOP (KPN); selle muudatuse eesmärk on parandada märgise loetavust ja tekitada KPNiga registreeritud toodete esitlemisel sünergia.
- Seoses siseriiklikes õigusaktides tehtud muudatustega tühistati kohustus kasutada INAO logo.
- Et viia omavahel kooskõlla tootespetsifikaadi ja avaldatud kokkuvõtte osa „Märgistamise erieeskirjad”, tuletati meelde, et sõna „buron” on lubatud kasutada märgisel, reklaamides, arvetel või kaubadokumentidel, kui on täidetud osas „Toote tootmismeetodi kirjeldus” sätestatud tingimused.
- Et viia omavahel kooskõlla tootespetsifikaadi ja avaldatud kokkuvõtte osa „Märgistamise erieeskirjad”, tuletati meelde võimalus asendada märgis vahetult juustukoorigule trükitud märkega. Lisaks nimetatud võimalusele täpsustati ka, et märgise võib asendada „valmis trükitud musliinitükikesega, mis kinnitatakse koorikule”; see on märgisest sobivam ja vastupidavam toote käitlemisele teel müügipunktidesse.

Muu

- Osas „Kontrolliasutus” ajakohastati ametlike kontrolliasutuse nime ja andmeid, et võtta arvesse kontrollikorras toimunud muutusi.
- Vastavalt eespool nimetatud päritolunimetuste kontrollimise süsteemi riiklikule reformile lisati tabel, milles on loetletud peamised kontrollitavad omadused ja nende hindamise meetodid.

KOONDDOKUMENT

„LAGUIOLE”

ELi nr: FR-PDO-0317-01271 – 30.10.2014

KPN (X) KGT ()

1. Nimetus

„Laguiole”

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

„Laguiole” on kuiva koorikuga kaetud, pressitud ja kuumutamata silindrikujuline lehmapiimajuust, mis sisaldab pärast täielikku kuivatamist vähemalt 45 g rasva 100 g juustu kohta ja mille kuivainesisaldus ei tohi jääda alla 58 g 100 g juustu kohta.

Silindrikujulise juustu „Laguiole” läbimõõt on 30–40 cm, juustu kõrguse ja läbimõõdu suhe on 0,8–1 ja kaal 20–50 kg.

Juustu laagerdatakse alates kalgendamise päevast vähemalt neli kuud.

Juustumass on elevandiluuvalget kuni õlgkollast tooni ja juustu valkjas kuni helehall koorik võib laagerdumise jooksul tõmbuda merevaigupruuniks kuni graniithalliks.

Olenevalt laagerdumisastmest on juustu piimhappeline maitse keskmise intensiivsusega kuni intensiivne ja tasakaalus; maitse omapära väljendub mitmesugustes nüanssides (värskest heinast metspähklini), see püsib suus ja sellel on toorpiimast valmistatud juustule iseloomulikud omadused.

3.3. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Piimakarja põhilise söödaratsiooni moodustab geograafilisest piirkonnast pärit sööt. Ainus lubatud koresööt koosneb rohumaade ja looduslike või püsi karjamaade kohalikust taimestikust, samuti ajutistel rohumaadel kasvatatavatest kõrrelistest ja liblikõielistest söödataimedest. Maisi- või rohusilo, pallitud silo või mis tahes muu märjalt konserveeritud sööda kasutamine on keelatud.

Kui karjamaadel on rohtu, välja arvatud juhul, kui ilmastikutingimused seda ei võimalda, koosneb piimalehmade söödaratsioon peamiselt karjamaade rohust kokku vähemalt 120 päeva jooksul aastas. Piimakarja ja karjatamisperioodi kohta ei või lisaks karjamaade rohule antava täiendsööda kogus sel perioodil ületada 3 kg kuivainet päevas piimalehma kohta.

Kõiki lüpsilehmi arvesse võttes ei tohi aastas põhisöödale lisatav täiendsööt ületada 6 kg päevas lüpsilehma kohta. Täiendsööt ei pea pärinema geograafilisest piirkonnast, kuna seal puuduvad selleks piisavad põllumajandusressursid.

Loomade söödas on lubatud üksnes taimed, kõrvalsaadused ja täiendsööt, mis ei ole saadud transgeensetest toodetest.

Piimakarja täiendsöödas on lubatud kasutada üksnes asjakohases nimekirjas loetletud toor- ja lisaaineid.

Juustu „Laguiole” valmistatakse üksnes lehma täisrasvasest toorpiimast, mille valgu- ja rasvasisaldus ei ole normeeritud. Igasugune füüsiline töötlemine on keelatud.

Juustu „Laguiole” tootmiseks kasutatav piim peab olema pärit üksnes sellistelt piimakarjadelt, mis koosnevad Prantsuse simmentali (tõukood 35) või Aubraci (tõukood 14) tõugu lehmadest või nende kahe tõendatud põlvnemisega tõu ristamisel saadud lehma. Viimati nimetatute puhul on pärast esimest põlvkonda piimakarjas lubatud üksnes Aubraci (tõukood 14) tõugu isasloomaga ristamisel saadud lehmad.

3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Piim peab olema toodetud, juustuks töödeldud ja juust peab olema valminud geograafilises piirkonnas.

3.5. Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Riivitud juustu „Laguiole” turustamine on keelatud.

Juustu „Laguiole” võib müüa portsjonitena. Kui juustu müüakse eelpakendatuna, peab igal tükil olema osa päritolunimetusele iseloomulikust koorikust, välja arvatud eraldi pakitud tükid, mille kaal jääb alla 70 g.

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Juustu märgisel peab olema:

— kaitstud päritolunimetus, mis on esitatud märgisel olevate suurimate tähemärkide suurusest vähemalt kaks kolmandikku moodustavate tähtedega;

— Euroopa Liidu kaitstud päritolunimetuse sümbol.

Sõna „buron” (mägedes asuv juustukoda) on lubatud kasutada märgisel, reklaamides, arvetel või kaubadokumentidel järgmistel tingimustel: sõna „buron” võib kasutada juustudel, mis on saadud rändkarjatuse (25. maist kuni 13. oktoobrini) ajal ühelt karjalt, keda karjatati sel perioodil üle 1 000 m kõrgusel asuvatel rohumaadel. Nimetatud mõiste kasutamiseks peavad juustud olema valmistatud juustutootmiseks ette nähtud hoonetes, mis on ehitatud sellele kõrgusele; iga juustukoda teenindab vaid üht karja. Teisaldatavad või kergethitised, nagu laudadest varjualused ei ole lubatud.

Märgist võib asendada vahetult juustukoorikule trükitud mäрге või valmis trükitud musliinitükike, mis kinnitatakse koorikule.

Toote identifitseerimise tagab ka reljeefne jälg, millel on kujutatud Laguiole'i härg ja sõna „Laguiole”, ning identifitseerimistähis, mis kinnitatakse juustule.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Geograafilisse piirkonda kuuluvad järgmised kantonid, kommuunid või kommuunide osad:

Aveyroni departemang

Kantonid: Laguiole, Saint-Amans-des-Cots, Saint-Chély-d'Aubrac, Sainte-Geneviève-sur-Argence.

Kommuunid: Aurelle-Verlac, Castelnau-de-Mandailles, Le Cayrol, Coubisou, Entraygues-sur-Truyère (Loti jõe paremkallas ja Truyère'i vasakkallas ülalpool Loti-Truyère'i ühinemispunkti), Espalion (Loti jõe paremkallas), Estaing, Le Nayrac, Pomayrols, Prades-d'Aubrac, Saint-Côme-d'Olt (Loti jõe paremkallas), Saint-Geniez-d'Olt (Loti jõe paremkallas), Saint-Laurent-d'Olt (Loti jõe paremkallas), Sainte-Eulalie-d'Olt (Loti jõe paremkallas).

Cantali departemang Kanton

Chaudes-Aigues.

Lozère'i departemang

Nasbinals kanton

Kommuunid: Aumont-Aubrac, Banassac (Loti jõe paremkallas), Les Bessons, Brion, Canilhac (Loti jõe paremkallas), Chauchailles, La Chaze-de-Peyre, La Fage-Montivernoux, La Fage-Saint-Julien, Fau-de-Peyre, Fournels, Les Hermaux, Noalhac, Saint-Germain-du-Teil, Saint-Laurent-de-Muret, Saint-Laurent-de-Veyrès, Saint-Pierre-de-Nogaret, Sainte-Colombe-de-Peyre, Les Salces, Termes, Trélans.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

5.1. Geograafilise piirkonna eripära

Looduslikud tegurid

Geograafilisel piirkonnal on iseloomulikud jooned, mis on seotud pinnase, ilmastiku, kõrguse ja maastikust tulenevate looduslike piiridega. Pinnas sisaldab basalti ja graniiti. Mitmekesine ja karm kliima tuleneb Auvergne'i ja Lõuna-Prantsusmaa kontinentaalsete ja mägistete mõjutuste vastasseisust. Auvergne'i mõjutustest tulenevalt on talved pikad, külmad, tuulised ja sageli ka lumised. Lõuna-Prantsusmaa mõjud toovad kaasa soojust ja rohkelt sademeid. Piirkonna keskosas moodustavad Aubraci mäed ühtse terviku, mille keskmine kõrgus on 1 000 m. Läänes ja lõunas on geograafiline piirkond looduslikult piiritletud Truyère'i ja Loti jõgedega. Pinnase, kliima ja kõrguse koosmõju annab karjamaadele silmapaistvad omadused, eelkõige rikkaliku, aromaatselt ja küllusliku taimestiku. Rohkem kui mujal leidub seal iseloomulikke taimi, mis sisaldavad hulgaliselt aromaatsid molekule (terpeene), nt sarikaliste sugukonna taimed, nagu kolmelisulglas karujuur (*Meum athamanticum*), kurerehalised taimed, nagu mets-kurereha (*Geranium sylvaticum*), korvõielised taimed, nagu raudrohi (*Achillea*), jumikas (*Centaurea*) ning huulõielised taimed, nagu suureõiene käbihein (*Prunella grandiflora*) ja liivatee (*Thymus*).

Inimtegur

Juustu on piirkonnas toodetud juba alates iidsetest aegadest. Selleks et kasutada suvist piima palverändurite toitmiseks talvisel ajal, hakkasid Aubraci ja Bonnevali kloostrid alates XII sajandist tootma juustu, selle kombe võtsid üle ka naabruses elavad talunikud. 1897. aastal koondusid mägedes elavad tootjad müügiühingusse, mis muutus 1939. aastal tootekaitseühinguks ja alates 1961. aastast on tegemist päritolunimetusega.

Ka tänapäeval valmistatakse juustu „Laguiole” täisrasvasest toorpiimast, mida saadakse Prantsuse simmentali või Aubraci tõugu lehmadel, kes on kohastunud geograafilise piirkonna keskkonnatingimustega (keskmäästik) ja kelle sööt koosneb peamiselt karjamaade rohust ja geograafilisest piirkonnast saadud heinast; keelatud on kasutada märjalat konserveeritud sööta, samuti on piiratud täiendsooda andmine. Nende tõugude seas teostatud geneetiline valik on võimaldanud suurendada piima valgusisaldust rasvasisalduse arvel ja saada seega juustu valmistamiseks sobiv piim. Sellele aitab kaasa ka loomade sööt, sest kuna mais on söödana keelatud, väheneb piima rasvasisaldus.

Juust „Laguiole” laagerdub pikalt niiskes ja külmas keldris (6–12 °C) ning protsessi õnnestumine sõltub eelkõige erilist tootmistehnikast (sh topeltnõrutamine juustupressis ja vormi asetamisel, et suurendada kuivainesisaldust) ja pidevast käsitsemisest (hõõrumine ja ümberpööramine). Nende toimingute puhul lähtutakse geograafilises piirkonnas pikalt püsinud oskusteabest.

5.2. Toote eripära

„Laguiole” on täisrasvasest toorpiimast valmistatud suuremõduline (20–50 kg) juust. Pressitud kuumutamata juustumass sisaldab rohkelt kuivainet (vähemalt 58 %). Juustu laagerdatakse vähemalt neli kuud.

Olenevalt laagerdumisastmest on juustu piimhappeline maitse keskmise intensiivsusega kuni intensiivne ja tasakaalus; maitse omapära väljendub mitmesugustes nüanssides (värskest heinast metspähkliini) ja see püsib suus kaua.

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 „Laguiole” geograafilises piirkonnas oli piimatootmine esialgu väga hooajaline. Lüpsmine oli samaaegselt vasika imetamisega võimalik üksnes siis, kui geograafilise piirkonna mulla loomulik viljakus võimaldas kasvada loomade vajadustele vastaval külluslikul taimestikul. Et piima säilitada ja seda hiljem kasutada, töötasid piirkonna piimakarjaskasvatajad välja suuremõdulise, kauasäiliva juustu „Laguiole”.

Kuna juust on valmistatud täispiimast, sõltub selle säilivus piima ja juustu tootmistingimustest; eelistatud on juustu valmistamiseks sobiv, suure valgus- ja piiratud rasvasisaldusega piim, mida on võimalik intensiivselt nõrutada nii juustupressis kui ka pärast vormi asetamist, et saada pressitud, kuumutamata, kõrge rasvasisaldusega juustumass.

Prantsuse simmentali või Aubraci tõugu lehmad on eriti hästi geograafilise piirkonna tingimustega kohastunud. Tänu oma vastupidavusele suudavad nad geograafilise piirkonna söödatoodangu täielikult ära kasutada ning taluvad vapralt pikki ja väsitavaid talvi. Loomade sööt sisaldab rohkelt aromaatsid taimi, mis annavad piimale ja seega ka sellest valmistatavale juustule „Laguiole” selle aroomi.

Juustu valmistamiseks kasutatav toorpiim ja pikk laagerdumisaeg madalal temperatuuril annavad tulemuseks juustu „Laguiole” iseloomulikud omadused, mis on seotud täisrasvase toorpiima mikroflooraga.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

(Käesoleva määruse artikli 6 lõik 1 teine lõik ^(?))

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-b80edb90-e691-4605-8645-79027fbd424b/telechargement

^(?) Vt allmärkus 1.