

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

(2017/C 368/09)

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

KAITSTUD PÄRITOLUNIMETUSE / KAITSTUD GEOGRAAFILISE TÄHISE TOOTESPETSIFIKAADI OLULISE MUUDATUSE HEAKSKIITMISE TAOTLUS

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

„SQUACQUERONE DI ROMAGNA“

ELi nr: PDO-IT-02292 – 22.2.2017

KPN (X) KGT ()

1. Taotlejate rühm ja õigustatud huvi

Associazione Squacquerone di Romagna DOP
c/o CNA Forlì-Cesena
via Pelacano 29
47122 Forlì
ITALIA

E-post: caseificiocomellini@pec.it.

Ühingul Associazione Squacquerone di Romagna on seadusekohane õigus esitada muutmistaotlus vastavalt põllumajandus-, toiduaine- ja metsanduspoliitika ministeeriumi (Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali) 14. oktoobri 2013. aasta määruse nr 12511 artikli 13 lõikele 1.

2. Liikmesriik või kolmas riik

Itaalia

3. Tootespetsifikaadi osa, mida muutmise hõlmab

- Toote nimetus
- Toote kirjeldus
- Geograafiline piirkond
- Päritolutõend
- Tootmismeetod
- Seos piirkonnaga
- Märgistus
- Muu: õigusaktide viidete ühtlustamine, trükivigade parandamine, kontrolliasutuse nime ajakohastamine.

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)

Toote kirjeldus

Kaalu hõlmava lause itaaliakeelset versiooni on parandatud, väärtusi ei ole muudetud, lauseosa „hg kuni 2 kg“ asemel peab olema „100 g kuni 2 kg“.

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

Füüsikalis-keemilised omadused: rasvasisaldust kuivaine kohta ja pH väärtusi on suurendatud mõne protsendipunkt võrra, nagu on osutatud allpool.

Rasvasisaldus kuivaine kohta: maksimaalne määr „46–55 %“ on asendatud määraga „46–59 %“.

Tootespetsifikaat jõustus mitu aastat tagasi ja selle igapäevase kohaldamise käigus ilmnis vajadus teatud väärtusi ajakohastada. Rasvasisaldus kuivaine kohta on näitaja, mida mõjutavad kasutatava tooraine omadused, mille rasvasisaldus on looduslikel põhjustel talveperioodil suurem, millega võib kaasneda maksimaalse lubatud määra ületamine, eeskätt juustukodades, kus töödeldakse vaid ühest põllumajandusettevõttest või piiratud arvust põllumajandusettevõtetest pärinevat piima. Sellisel juhul ei ole lubatud kombineerida mitmetest piimatötluskordadest pärinevaid väärtusi.

Niiskusesisaldus: vahemik „58–65 %“ on asendatud vahemikuga „58–69 %“; ja

pH vahemik „4,95–5,30“ on asendatud vahemikuga „4,75–5,35“.

Samamoodi ei ole lõpptoote niiskusesisalduse ja pH väärtused aastaegade lõikes täiel määral kontrolli all hoitavad. Kontrollaastatel mõõdetud niiskusesisalduse ja pH väärtuste jaotumisest ilmneb, et tootespetsifikaadi koostamise ajal kindlaksmääratud väärtuste vahemik on tuvastatud väärtuste kõikumisega võrreldes liiga piiratud.

Alapealkiri „mikrobioloogilised omadused“, mis on esitatud enne pH väärtust, on välja jäetud, sest see ei ole asjakohane.

Tootmismeetod

Tooraine

Välja on jäetud järgmine lause:

„KPNi juustu „Squacquerone di Romagna“ valmistamiseks kasutatakse piima, mis pärineb määratletud geograafilises piirkonnas kasvatatavatelt Frisona italiana, Bruna Alpina ja Romagnola tõugu lehmadel“.

KPNi registreerimistaotluse esitamise ajal tundus, et põllumajandusettevõtete mitmekesisust oli alahinnatud. Samas on kindlaks tehtud, et juustu organoleptilisi omadusi mõjutavad eeskätt veiste söödakorraldusega seotud tegurid ning kasutatavate ensüümide füsioloogilised ja biokeemilised omadused; sellega seoses peeti asjakohaseks jätta välja viide kohustuslikele lehmatoogudele.

Parandatud on avastatud trükiviga: mõisted „sileeritud kuivatatud sööt“ on asendatud mõistetega „kuivatatud sööt ja silo“.

Järgmine lause: „Keelatud on kapsa ja söödapeedi töötlemisjääkide kasutamine nende lehmade söödaks, kellelt saadavat piima kasutatakse KPNi juustu „Squacquerone di Romagna“ tootmiseks“ on paigutatud ümber kahe rea võrra ülespoole, nii et see lause lisatakse söödaga seotud ossa, muutes tootespetsifikaadi hõlpsamalt loetavaks ja arusaadavamaks.

Töötlemise etapid

Hapestamine

Täpsustatud on, et tootespetsifikaadis nimetatud bakteriliiki kasutatakse käärimisprotsessi käivitamiseks.

Sellega seoses on järgmine lause:

„Kasutatav bakteriliik on *Streptococcus thermophilus*“

asendatud järgmisega:

„Käärimisprotsessi käivitamiseks kasutatav bakteriliik on *Streptococcus thermophilus*“.

See muudatus on vajalik, sest on ilmnenu, et kontrollide käigus leitud muude bakteritüvede väikseimigi kogus on tekitanud mitmeid vaidlusi.

Kalgendamine

Parandatud on avastatud trükiviga: Väärtused „1:10 000; 1:40 000“ on asendatud järgmisega: „1:10 000 ja 1:40 000“.

Kasutatava laabi kogusega seotud vahemikku on muudetud.

Järgmine lause: „vahemikus 30–50 ml hektoliitri piima kohta“

on asendatud järgmisega: „vahemikus 15–50 ml hektoliitri piima kohta“.

Selle muudatusega parandatakse kehtivas tootespetsifikaadis olev viga: 1:40 000 aktiivsusega laabi puhul on piisav kogus alates 15 ml hektoliitri kohta.

Soola lisamine

Lisatud on võimalus kasutada tootespetsifikaadis nimetatud kaht soola lisamise meetodit ka kombineeritult. Sellega seoses on muudetud spetsifikaadi teksti ning lisatud on kahe soola lisamise meetodi kombineerimist hõlmav lause:

„... lisaks eelnevale menetlusele või selle asemel“.

Kui kasutatakse soola lisamist soolalahuse abil, siis toimub lisaks soola lisamisele ka toote temperatuuri alandamine, mis aeglustab käärimisprotsessi; soola koguse suurendamine anumas võimaldab lühendada soolalahuses hoidmise aega ning parandab valmistoote struktuuri.

Muu

Tootespetsifikaadi artiklis 1 „Nimetus“

on viide määrusele (EÜ) nr 510/2006 asendatud viitega määrusele (EL) nr 1151/2012.

Tootespetsifikaadi artiklis 7 „Kontrolliasutus“

on viide määrusele (EÜ) nr 510/2006 asendatud viitega määrusele (EL) nr 1151/2012. Kontrolliasutuse liiki on ajakohastatud järgmiselt: „Kontrolliasutus, kelle ülesanne on kontrollida tootespetsifikaati, on Kiwa Cermet Italia SpA (SUP) – Via Cadriano 23, 40057 Cadriano Granarolo dell'Emilia (BO), ITALIA. Tel +39 514593303, faks +39 51763382“.

KOONDDOKUMENT

„SQUACQUERONE DI ROMAGNA“

ELi nr: PDO-IT-02292 – 22.2.2017

KPN (X) KGT ()

1. Nimetus

„Squacquerone di Romagna“

2. Liikmesriik või kolmas riik

Itaalia

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Rühm 1.3. Juust

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

Kaitstud päritolunimetusega „Squacquerone di Romagna“ tähistatakse punktis 4 osutatud määratletud geograafilises piirkonnas toodetud lehmapiimast valmistatud pehmet kiire valmimisajaga juustu. Tarbimisse laskmisel peavad juustul „Squacquerone di Romagna“ (KPN) olema järgmised omadused.

Morfoloogilised omadused:

kaal: juustu „Squacquerone di Romagna“ (KPN) kaal jääb vahemikku 100 g – 2 kg;

välimus: juustu „Squacquerone di Romagna“ (KPN) sisu on pärlmuttervalge ilma koore ja katva nahata;

kuju: sõltub mahutist, sest juustumass on kreemja konsistentsiga ja sellel ei saa olla kompaktset struktuuri.

Füüsikalised-keemilised omadused: rasvasisaldus kuivaine kohta vahemikus 46–59 %, niiskustase vahemikus 58–69 %, pH vahemikus 4,75–5,35.

Organoleptilised omadused:

maitse: meeldiv, mahe, kergelt hapukas, soolasus on tuntav, kuid ei tungi liialt esile;

lõhn: kerge piimale iseloomulik lõhn, milles on õrn rohunüanss;

juustumassi konsistents: pehme, kreemjas, kleepuv, voolav ja kergesti määratav.

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

Lehmade sööt koosneb kuivisöödast ja silost, mis moodustavad vähemalt 60 % söödaratsiooni kuivaine kogukaalust, ning lisasöödast.

Kuivisööt ja silo koosnevad samuti punktis 4 osutatud määratletud geograafilises piirkonnas kasvatatud liblikõielistest ja kõrrelistest heintaimedest.

Liblikõieliste mitme liigi hulgas tuleb rõhutada lutserni kasutamist, peamised kasutatavad sordid on Pomposa, Classe, Garisenda, Delta ja Prosementi.

Loomasöödas sisalduvad peamised suure energiväärtusega toitained, milles on:

- 1) proteiine: liblikõielised taimed (soja, põlduba, päevalill, hernes) seemnetena ning soja- ja päevalillejahuna;
- 2) kiudaineid: kuivatatud pulp, sojakliid ja -kestad;
- 3) energiat: maisiterad, oder, sorgo, nisu, kaer, taimeõli, sojaõli, tervena pressitud linaseemned.

„Squacquerone di Romagna“ (KPN) on punktis 4 osutatud määratletud geograafilises piirkonnas kasvatatavate lehmatoogude piimast valmistatud pehme juust.

3.4. Tootmise etapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Tootmise etapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas, on järgmised: piima tootmine, piima töötlemine.

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

Arvestades, et juustul ei ole koorikut ja ta on söödav 100 % ulatuses, on ta pakendamise eri etappides väga vastuvõtlik mikroobidele, mis võivad ümbritsevast keskkonnast juustu pinnaga kokku puutuda, nende levikule ja seega ka riknemisele; seetõttu peavad juustu „Squacquerone di Romagna“ pakendamise etapid toimuma määratletud geograafilises piirkonnas. Lisaks sellele tuleb „Squacquerone di Romagna“ kui värske toote puhul vältida kogu turustamisperioodi jooksul bakterikasvu soodustavat mis tahes olukorda. Riknemise ohu vältimiseks tuleks toode pakendada samas sertifitseeritud tootmisrajatises. Juust „Squacquerone di Romagna“ (KPN) pakendatakse esmalt toidupaberisse või pehme ja kreemja konsistentsiga toote jaoks mõeldud ühesugustesse anumatesse.

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Spetsifikaadi kohaselt toodetud juustu pakendil peab olema kiri „Squacquerone di Romagna – Denominazione d'Origine Protetta“ või „Squacquerone di Romagna –DOP“ ning ELi logo. Märgisel peab ühtlasi olema tootva/pakendava ettevõtte nimi, ärinimi ja aadress. Toodet tuleb säilitada temperatuuril 0...+6 °C. Maksimaalne säilitamistemperatuur peab olema märgisel kirjas. Juustu kaitsvale välisümbrisele kinnitatud kaubamärk peab vastama nime-tusele „Squacquerone di Romagna“ ja olema kirjutatud kursiivis kirjastiilis Sari Extra Bold, lubatud värvid on sinine Pantone 2747 ja valge, kirja suurus peab olema pakendiga vastavuses. Välispakendile on keelatud lisada märkeid, mis ei ole sõnaselgelt ette nähtud.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Juustu „Squacquerone di Romagna“ (KPN) tootmispiirkond hõlmab Emilia-Romagna maakonna järgmisi provintse: Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini, Bologna ning Ferrara provintsi seda osa, mis piirneb läänest riikliku maanteeaga Strada Statale n. 64 (Porrettana) ning põhjast Po jõega.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Juustu „Squacquerone di Romagna“ (KPN) tootmisega tegelevale piirkonnale on iseloomulikud alluviaaltasandiku suhtes morfoloogiliselt kõrgemal asuvad alad. Põllumajanduslikult kasvatatakse nendel aladel teravilja, söödataimi ning intensiivkultuure. Juustu „Squacquerone di Romagna“ (KPN) tootmispiirkonnas valitseb subkontinentaalne mõõdukalt soe kliima. Juba iidsetest aegadest on siin tegeletud põllumajandusega, peamiselt taimekasvatusega ning vähesemal määral veisekasvatusega, et saada piima ja abi põllutööde tegemiseks. Inimtoiduks ettenähtud piim töödeldi osaliselt ümber juustuks „Squacquerone di Romagna“, mis oli põllumehe jaoks muude toodete vastu vahetuna ka täiendav sissetulekuallikas.

Juustu „Squacquerone di Romagna“ (KPN) kohta tehtud uuringutes tuuakse esile looduslike ensüümide kasutamist, rõhutades kohalike bakteriliikide ühetaolisust: tegemist on piimhappebakteri *Streptococcus thermophilus* kohalike biotüüpidega. Selliseid looduslikke ensüüme toodetakse punktis 4 määratletud tootmispiirkonna kääritusseadmetes, kasutades selleks üksnes samas piirkonnas toodetud piima.

Tootmistehnoloogia on jäänud peaaegu samaks kui minevikus ning selle puhul tuleb arvestada, et olenevalt aastaajast on töötlemisaeg erineva pikkusega: talvel pikem ja suvel lühem. Õige konsistentsiga juustu saamisel on otsustav tähtsus tootjate oskustel ja kogemustel.

Juustu „Squacquerone di Romagna“ märkimisväärsed omadused, mis eristavad teda muudest pehmetest kiire valmimisajaga juustudest, on juustumassi pärlnutrine värvus ning piimale iseloomulik kerge lõhn, milles on õrn rohunüanss.

Peamine omadus, mis on juustu „Squacquerone di Romagna“ mainele oluliselt kaasa aidanud, on selle kreemjas, pehme jäätise sarnane konsistents ning elastsuse puudumisest tulenev hea määratavus.

Juustu „Squacquerone di Romagna“ omadused, eelkõige kreemjas konsistents ja vähese elastsuse tõttu hea määratavus tulenevad juustu valmistamiseks kasutatava piima omapärasest. Määratletud geograafilises piirkonnas karjatata-vate lehmade söödarežiimi tulemusena on piim eriliste omadustega ja sisaldab vähe valku ja rasvu.

Ühtlasi tuleb rõhutada, et punktis 4 määratletud geograafilises piirkonnas kasvatatav sööt sisaldab rohkesti suhkruid ja seeditavaid kiudaineid, ning nende eriomaduste tõttu on veistel eriomane söödarežiim: vähest rasvainete ja tärklise sisaldust tasakaalustab piirkonnale tüüpilise sööda suur energiaväärtus. Sel viisil saadakse vähe proteiini ja rasvu sisaldav piim, mis määrab ära ka juustu „Squacquerone di Romagna“ omadused ja vähese elastsuse. Piimast tulenevad ka punktis 3.2 kirjeldatud organoleptilised omadused, sh juustumassi pehme ja kreemjas konsistents, mahe, veidi hapukas maitse ja kerge lõhn, milles on õrn rohunüanss. Tänu oma kogemustele suudavad tootjad kohandada toodangu valmistamist aastaajaga, millega hoitakse ära juustu liigne paksenemine ehk juustumassi muutumine liiga kompaktsaks.

Teine oluline side määratletud geograafilise piirkonna ja juustu „Squacquerone di Romagna“ vahel väljendub kohalike algsete ensüümide kasutamises. Taksonoomiliselt on kõigi uuritud looduslike ensüümide ja juustu „Squacquerone di Romagna“ (KPN) valmistamisel kasutatava piima mikrofloora puhul tegemist piimhappebakteriga *Streptococcus thermophilus*. Biotüübid eraldivõetuna on kindlate füsioloogiliste ja biokeemiliste omadustega, mis erinevad rahvusvaheliste kollektsoonide valitud tüvedest, ning see tõestab veel kord selgelt juustu „Squacquerone di Romagna“ valmistamiseks kasutatavate bakterikogumite unikaalsust ja eripära. Bakteri *Streptococcus thermophilus* algseid biotüüpe on eraldatud paljudest juustu tootmispiirkonna mitmetest lautadest võetud toorpiimaproovidest. Seega on tegemist kohaliku päritolu biotüüpidega, mis üheskoos kujutavad omapärasest mikroobikogumit, mis on tekkinud loodusliku valiku ja inimtegevuse sekkumise tulemusena kõnealusele piirkonnale iseloomulikus ökoloogilises nišis.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

(viitemääruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

Tootespetsifikaadi terviktekst on kättesaadav järgmisel veebisaidil: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

või

otse põllumajandus-, toiduaine- ja metsanduspoliitika ministeeriumi avalehel (www.politicheagricole.it), klõpsates linki „Qualità e sicurezza“ [Kvaliteet ja ohutus] (ekraani ülemises paremas osas), seejärel linki „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ [ELile hindamiseks esitatud spetsifikaadid].