

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 nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(2019/C 257/05)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012⁽¹⁾ artikli 51 kohaselt kolme kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOONDDOKUMENT

„PROVOLA DEI NEBRODI“

ELi nr: PDO-IT-02394 – 2.3.2018

KPN (X) KGT ()

1. Nimetus(ed)

„Provola dei Nebrodi“

2. Liikmesriik või kolmas riik

Itaalia

3. Põllumajandustootete või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Klass 1.3. Juust

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

„Provola dei Nebrodi“ (KPN) on lehmapiimast valmistatud *pasta filata* tüüpi juust (plastifitseeritud juust). Toodetakse mitut varianti: *fresca* (värske), *semi-stagionata* (osaliselt laagerdunud), *stagionata* (laagerdunud), *sfoglia* (kihiline) ja *con limone verde* (toore sidruniga). Tarbimisse suunatud juustul on järgmised omadused:

- a) kuju: klassikaline *fresca*-variant on pirnikujuline ning sellel võib olla „vars“ (nimetusega *testina*). Muud variandid on ovaalsed ja lühikese kaelaga, mis tipus laieneb. Olenevalt tavast konkreetse tootmispiirkonnas võib neil *testina* olla või mitte. Juustu kaela ümber seotakse nõör, et seda saaks kahekaupa kuivama ja/või laagerduma riputada;
- b) suurus: suurus oleneb juustu kaalust; pikema külje pikkus on 15–35 cm ja diameeter 12–25 cm;
- c) kaal: „Provola dei Nebrodi“ *fresca* kaalub 1–2 kg ning *semi-stagionata*, *stagionata*, *sfoglia* ja *con limone verde* kaaluvad 2–10 kg;
- d) välimus: koorik on õhuke, sile ja kompaktne. Sellel pole lohke ega auke ning see on õlgkollase varjundiga kroomikasvalget värvi, mis muutub juustu laagerdudes varieeruva intensiivsusega õlgkollaseks;
- e) tekstuur: *fresca* on pehme ja elevandiluuvalge, kuid teiste variantide tekstuur muutub laagerdumise käigus poolkõvaks kuni kõvaks ning värvus merevaigukollaseks. Pikalt laagerdunud juust omandab iseloomuliku kihilise tekstuuri ja sellist juustu tuntakse ajalooliselt nimetuse „Provola dei Nebrodi“ *sfoglia* all (*sfoglia* tähendab õhukest kihti). *Con limone verde* jääb pehmemaks, kuigi tavaliselt muutub see laagerdudes poolkõvaks. See on tingitud asjaolust, et juustu sees olevast sidrunist eraldub aeglaselt niiskust;
- f) augud: juustus võivad olla mõned väikesed augud;
- g) maitse: värske juustu maitse on vaieldamatult meeldiv, magus ja õrn, kuid laagerdumise käigus muutub maitse tugevaks ja rikkalikuks;

(¹) ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

- h) lõhn: laagerdumine toob välja valdavad äratuntavad lõhnanüansid, nagu roheline rohi, hein, võihape ja seemed, mis annavad tunnistust juustu tihedast seosest kohaliku territooriumiga ning rohuliikidega, mida lehmad söövad. *Con limone verde* puhul domineerib tsitrusese room;
- i) keemiline koostis: värske juustu kuivaine üldsisaldus on vähemalt 52 % ning osaliselt laagerdunud ja laagerdunud juustul vähemalt 60 %; kuivaine rasvasisaldus on vähemalt 38 %; naatriumkloriid ei või moodustada enam kui 4 % kuivaine üldkogusest;
- j) laagerdumine:
- „Provola dei Nebrodi“ (KPN) variandil *fresca* on lühike laagerdumisaeg vähem kui 30 päeva;
- „Provola dei Nebrodi“ (KPN) variandi *semi-stagionata* laagerdumisaeg on 30–120 päeva;
- „Provola dei Nebrodi“ (KPN) variandi *stagionata* laagerdumisaeg on enam kui 120 päeva;
- „Provola dei Nebrodi“ (KPN) variandi *sfoglia* minimaalne laagerdumisaeg on viis kuud;
- „Provola dei Nebrodi“ (KPN) variandi *con limone verde* (millesse on pärast kalgendi plastifitseerimist pandud terve toores sidrun) minimaalne laagerdumisaeg on 90 päeva;
- k) *semi-stagionata*, *stagionata*, *sfoglia* ja *con limone verde* koorik võib olla kaetud oliiviõliga;
- l) juustu „Provola dei Nebrodi“ võib müüa tervelt või tükkidena. Varianti *stagionata* võib müüa ka riivituna;
- m) turule viimisel peab „Provola dei Nebrodi“ variant *stagionata* riivitult ja pakendatult vastama järgmistele tehnilistele ja tehnoloogilistele parameetritele: ei sisalda lisaaineid; niiskusesisaldus vähemalt 25 %, aga mitte üle 35 %; ühtlane mittepulbriline välimus, kus väiksema kui 0,5 mm diameetriga osakeste osakaal pole suurem kui 25 % üldkogusest; kooriku sisaldus kuni 18 % ning „Provola dei Nebrodi“ konkreetset organoleptilised ja lõhnaomadused.

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

Sööt

Määratletud geograafilises piirkonnas toodetud sööt peab moodustama vähemalt 60 % kuivainest lehmade kogusöödas.

Erinev kuivisööt – olenevalt kättesaadavusest karjamaasööt, hein, alustaimestik või niitudelt ja karjamaadelt pärit kuivjäägid – peab moodustama iga päev lehmadele söödetaevas kuivainest vähemalt 60 %, arvatuna aastapõhiselt.

Lehmad söövad mitmesugustel karjamaadel vähemalt 240 päeva aastas. See karjamaasööt hõlmab haljassööta (kohalikud looduslikud taimed ja külvatud kultuurid – peamiselt kroon-magusristik, harilik hiirehernes ja söödaks ette nähtud teravili), kuivjääke niitudelt ja looduslike söödakultuure, vähem kasvatatavaid teravilju ning alustaimestikku.

Lehmade põhisisööt täiendatakse muu söödaga, millega tagatakse toitainete tasakaalustatud tarbimine. Selline muu sööt võib moodustada kuni 40 % lehmadele söödetaevas kuivainest, arvatuna aastapõhiselt.

Väljastpoolt päritolupiirkonda pärit sööt sisaldab peamiselt maisi ja soja, mida kombineeritakse vähemal määral päevaliliseemne- ja jaanikaunajahuga, vähem kasvatatavate teraviljade ja nende kõrvalsaadustega, peedi, vitamiini- ja mineraalilisanditega ning väiksel määral muude toodetega.

Asjaolu, et põllumajandustootjad peavad kasutama väljastpoolt päritolupiirkonda pärit sööta, kajastab Nebrodi piirkonna mulla- ja kliimatingimusi, mis sobivad Itaalia statistikaameti 2010. aastal korraldatud uusima uuringu kohaselt hästi püsirohumaade jaoks (100 000 hektari kasutatava põllumajandusmaaga piirkonnas on umbes 30 % kõrgist rohu- ja karjamaadest Sitsiilias) ning palju vähem põllukultuuride kasvatamiseks, et toota tera- ja kaunvilja (sellise otstarbega maa moodustab vähem kui 3 % kasutatavast põllumajandusmaast Sitsiilias).

Lehmadele ei tohi sööta silo, tööstusliku töötlemise värskeid kõrvalsaadusi, põld-lambaläätsi ega sööta, mis kujutab endast saasteallikat või mida on kehvasti säilitatud.

Toorained

Toores lehmas täispiim; kitse- või lambatalle laabipasta ja „Provola dei Nebrodi“ *con limone verde* puhul toores sidrun.

3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Piimatootmine, juustu valmistamine, laagerdumine.

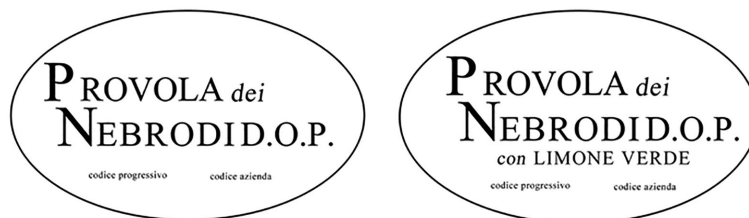
3.5. Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Juustu „Provola dei Nebrodi“ võib müüa tervelt või tükkidena. Laagerdunud juustu võib müüa ka riivitult.

Et tagada autentsus ja jälgitavus, võib selliseid pakendamisviise, mis eeldavad „Provola dei Nebrodi“ (KPN) riivimist või selle kooriku äralõikamist (kaaped, kuubikud, viilud jne), millega kaasneb identifitseerimistunnuste ja põletusmärgi eemaldamine juustult, kasutada üksnes punktis 4 määratletud geograafilises piirkonnas.

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

„Provola dei Nebrodi“ lastakse turule identifitseerimist võimaldava märgistuse ning kleebise või muud liiki sildiga, mis tuleb kinnitada juustu kaela külge ja/või juustutüki küljele ning riivitud juustu pakendile. Lisaks kehtivates õigusaktides nõutavale teabele peab kleebisel või muul kasutataval sildil olema kujutatud „Provola dei Nebrodi D.O.P.“ logo.



Sildil on lubatud viidata ka ettevõtetele, nimedele, ärinimedele ja kaubamärkidele, kui neil ei ole ülistavat tähendust ning kui need ei ole ostjat eksitava iseloomuga, eeldusel et need on kooskõlas toiduainete märgistamist ja esitlemist käsitlevate kohaldatavate õigusaktidega. Kõik sellised lisamärked peavad olema esitatud väiksemas kirjas kui KPNi logo.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

„Provola dei Nebrodi“ (KPN) tootmispiirkond hõlmab järgmist: Bronte, Castiglione di Sicilia, Maletto, Maniace ja Randazzo omavalitsusüksuste kogu haldusterritoorium Catania provintsis; Cerami ja Troina omavalitsusüksuste kogu haldusterritoorium Enna provintsis ning Alcara li Fusi, Basicò, Capizzi, Capri Leone, Caronia, Castel di Lucio, Castell'Umberto, Cesarò, Ficarra, Floresta, Frazzanò, Galati Mamertino, Gioiosa Marea, Librizzi, Longi, Malvagna, Mirto, Mistretta, Mojo Alcantara, Montalbano Elicona, Montagnareale, Motta d'Affermo, Naso, Patti, Pettineo, Piraino, Raccuja, Reitano, Roccella Valdemone, San Fratello, San Piero Patti, S. Teodoro, S. Angelo di Brolo, Santa Domenica Vittoria, Santo Stefano di Camastra, Sinagra, Tortorici, Tripi, Tusa ja Ucria omavalitsusüksuste kogu haldusterritoorium Messina provintsis.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Peamised tegurid, millest tuleneb „Provola dei Nebrodi“ tugev side tema päritolupiirkonnaga, on esitatud allpool.

- (1) Looduslike või külvatud söödakultuuride kasutamine lehmade söödana, peamiselt Nebrodi mägiapiirkonnale omane karjamaasööt.

Ulatuslikult levinuks võib pidada enam kui 25 botaanilist sugukonda, kuhu kuulub üle 120 tuvastatud liigi (suur elurikkus). Kõigis eri keskkondades on selgelt valdavad mitme- ja üheaastased (kohalikud) looduslikud söödakultuurid, külvatud söödahein, kaunviljad ja korvõielised, millel on ühtlasi suurim esinemissagedus. Kohalik loomakasvatusektor arenes kohati väga keerulistes tingimustes, aga selle arengu tegi võimalikuks ajas ja ruumis jaotunud sööda olemasolu (mägist ja künklike piirkondade täiendavus).

Karjamaasööda olulisust „Provola dei Nebrodi“ organoleptiliste ja lõhnaomaduste seisukohast on eri teadlased uurinud üle kümne aasta. Nad on kindlaks teinud alifaatsed aldehüüdid, terpeenid ja veel vähemalt 60 lenduvat ühendit, mis aitavad kujundada selle juustu lõhnaomadusi (Verzera, A. *et al* 2004; Ziino, M. *et al* 2005; Licitra, G. *et al* 2008). Terpeenide olulisus on seotud söödakultuuridega, mida lehmad söövad, ja need pole mikroobset päritolu; see näitab karjamaade märkimisväärset tähtsust lehmade söödas. Neid tulemusi on kinnitanud muud teadlased, kes on uurinud muid tooteid (Dumont, J. P. *et al* 1978; Bugaud, C. *et al* 2001a ja 2001c; Carpino, S. *et al* 2004a ja 2004b).

- (2) Põlvest põlve edasi antud traditsiooniliste juustuvalmistus- ja laagerdamismeetodite pidev ja kõrvalekaldumatu kasutamine, eelkõige järgmine:
- a) toore täispiima kasutamine;
 - b) puidust töövahendite kasutamine, mis soodustab konkreetsete biokilede moodustumist ja võimaldab seeläbi kohalikul piima mikroflooral spontaanselt areneda;
 - c) kohaliku piima mikrofloora areng: kaubanduslike starterkultuuride kasutamine pole „Provola dei Nebrodi“ spetsifikatsioonis lubatud. Kõik hapnemisprotsessid põhjustab seega kohaliku piima mikrofloora spontaanne areng, mis kaasneb toore täispiima kasutamisega ja biokilede tekkega puidust juustuvalmistamise vahenditele, nagu tina (puutõrs), ruotula (kalgendi purustamiseks kasutatav puumõla), piddiaturi (puidust anumad) manuvèdda (lõikamiseks kasutatav lame puupulk) ja tavuliere (suur puitplaat). See kinnitab seost päritolupiirkonna ja keskkonnaga. Eriti oluline on puutõrtesse moodustuv biokile, mis tekitab minutite jooksul suurepärase ja keeruka spontaanse piima mikrofloora;
 - d) kitse- või lambatalle laabipasta, mis sisaldab looduslikku ensüümi ning kutsub esile kalgendumisprotsessi, aitab märkimisväärselt ja aina enam kaasa proteolüütilistele ja lipolüütilistele protsessidele juustu laagerdumise käigus (Condurso, C. et al 2006, Ziino, M. et al 2005, Cronin, T. et al 2007), luues konkreetse ja iseloomuliku lõhnaprofiili;
 - e) juustumeistri kogemused ja oskusteave on kahtlemata üks teguritest, mis lõpptoote kvaliteeti mõjutavad. Traditsioonilised juustuvalmistusmeetodid eeldavad keerukat järelevalvet paljude ebastandardsete looduslike bioloogiliste protsesside üle (näiteks kalgendumisaeg, kalgendi hapendumine või kalgendi tükeldamine ja plastifitseerimine), mis tähendab, et juustumeister peab iga päev igat protsessi hindama ja otsustama, kas sekkuda, võttes arvesse makro- ja mikroklimaatilisi keskkonnatingimusi ning toorpiima kvaliteeti – kõiki tegureid, mida võib seostada päritolupiirkonnaga. Aja jooksul on tänu juustumeistrite oskustele ja tarkusele töötatud välja kaks „Provola dei Nebrodi“ ainulaadset varianti: toore sidruniga *con limone verde* ja *sfoglia*. Viimase valmistamiseks kasutatakse kalgendi purustamisel tõrres ning tükeldamis- ja plastifitseerimisprotsessi käigus täpsemaid ja konkreetsemaid tehnikaid; samuti toimuvad laagerdumisruumide loomulikust keskkonnast tingitud muutused temperatuuris ja niiskusesisalduses. Edasise proteolüüsi ning juustu pH-taseme languse ja niiskusesisalduse vähenemise tulemusel hakkavad pikkade paralleelsete juustukiudude kimbud eralduma, andes juustule kiulise tekstuuri, mida juustumeistrid ja laagerduspetsialistid tunnevad *sfoglia*’na;
 - f) juustumeistrite otsus hakata valmistama (Sitsiilia ainulaadseid) suuremaid, kuni 10 kg kaaluvaid juustusid, mis sobivad pikkadeks laagerdumisaegadeks, mis kestavad mõnikord kauem kui aasta. Ajalooliselt oli see ühtlasi hädavajalik, kuna juurdepääs turgudele võis olla pikkadel ajavahemikel piiratud (lumised talved, mil ilmastikuolud Nebrodi mägedes olid eriti karmid);
 - g) jahedad ja hästi õhutatud juustu laagerdamise ruumid, mis kajastavad Nebrodi piirkonna mägi-alade kliimat: pikad ja üsna karmid talved, millele järgnevad pehmed suved, mis pole rõsked. Sademete hulk on 500–1 400 mm ning aasta keskmine temperatuur 12–14 °C, kusjuures temperatuur erineb talvel ja suvel märkimisväärselt; suvel ületab temperatuur harva 25–28 °C ning õhuniiskus on 60–90 %. Laagerdumisprotsessi kohandatakse vastavalt aastaajale ja sellega seotud ilmastikuoludele ning „Provola dei Nebrodi“ variandile, mida valmistatakse (*semi-stagionata*, *stagionata* või *sfoglia*);
 - h) „Provola dei Nebrodi“ on üks Sitsiilia vanemaid juuste. Kuna selle iseloomulikud omadused tulenevad sajandite jooksul põlvest põlve suuliselt edasi antud teadmistest, pööratakse preester Gaetano Salomone 1870.–1872. aasta kirjutistes („Il Manuale Teorico-Pratico D’Agricoltura e Pastorizia, adattato all’Intelligenza popolare delle persone del circondario di Mistretta“ [„Põllumajanduse ja loomakasvatuse teooria ja praktika käsiraamat, kohandatud Mistretta piirkonna elanike teadmistega“]) selle välimusele erilist tähelepanu. 19. sajandil kirjeldati selles teoses traditsioonilisi meetodeid, mida „Provola dei Nebrodi“ valmistamiseks kasutati ja mida rakendatakse ka praeguste juustu valmistamise süsteemide puhul. Juustu „Provola dei Nebrodi“ on käsitletud ka muud ajaloolased, sealhulgas Antonino Uccello väljaandes „Bovari, Pecorai, Curatuli: Cultura casearia in Sicilia“ [„Juustuvalmistamise kultuur Sitsiilias“] (1980) ja Giuseppe Martorana väljaandes „I Vistiamara“ [„Karjused“] (1988). Nende jutustused annavad tunnistust „Provola dei Nebrodi“ ainulaadsusest, mis on seotud päritoluteritooriumi looduslike ja külvatud karjamaadega ning traditsiooniliste juustuvalmistus- ja laagerdamistavade, mida juustumeistrid on sajandeid järjekindlalt kasutanud.

- (3) Keerukas lõhnaprofiil, mis laagerdumise käigus aina tuntavamaks muutub ning mida mõjutavad üle 60 lenduva ühendi ja arvukad aroomid, mis on seotud laagerdumise käigus tekkivate hapete, alkoholid, estrite, ketoonide, väävlisaaduste, alifaatsete aldehüüdide ja terpeenidega (Verzera, A. *et al* 2004; Ziino, M. *et al* 2005; Licitra, G. *et al* 2008). Profiil on seotud lehmade kohaliku söödaga ja toorpiima ensümaatiliste protsessidega, aga ka kasutatava laabi ja kohaliku piima mikroflooraga, mis tagavad toote valmistamise ökoloogiliselt säästval ja keskkonnahoidlikul viisil ning suure elurikkuse. Laagerdumine toob välja äratuntavad organoleptilised nüansid alates värvusest (elevandiluuvalgest merevaigukollaseni) kuni peamiste lõhnanüansideni, nagu võihape, roheline rohi, seemned ja hein, mis annavad tunnistust juustu tihedast seosest kohaliku territooriumiga ning rohuliikidega, mida lehmad söövad. *Con limone verde* puhul domineerib tsitrusaaroom.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

(viitemääruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

Spetsifikaadi kokkuvõttega saab tutvuda veebisaidil <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

või

otse põllumajandus-, toidu- ja metsanduspoliitika ministeeriumi kodulehel (www.politicheagricole.it), klõpsates „Qualità“ (ekraanil ülal paremal), seejärel „Prodotti DOP IGP STG“ (ekraanil vasakus ääres) ja lõpuks „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE“.
