

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 tootespetsifikaadi olulise muudatuse heakskiitmise taotluse avaldamine

(2022/C 349/07)

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

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.

„Salers“

ELi nr: PDO-FR-0134-AM02 - 3.8.2021

KPN (X) KGT ()

1. Taotlejate rühm ja õigustatud huvi

Comité Interprofessionnel des Fromages produits dans le département du Cantal et de ceux produits dans l'aire géographique de l'appellation d'origine „Cantal“ (Cantali departemangus ja päritolunimetuse „Cantal“ geograafilises piirkonnas toodetud juustude valmistajate kutsekomitee) (CIF)

Address: 52 avenue des Pupilles de la Nation – BP 124 – 15001 Aurillac cedex

Tel +33 471483994

E-post: info@aop-cantal.com

Rühm koosneb põllumajandustootjatest ja rafineerimistehastest ning tal on õigus taotleda tootespetsifikaadi muutmist.

2. Liikmesriik või kolmas riik

Prantsusmaa

3. Tootespetsifikaadi osa, mida muutmise hõlmab

- Toote nimetus
- Toote kirjeldus
- Geograafiline piirkond
- Päritolutõend

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

- Tootmismeetod
- Seos piirkonnaga
- Märgistus
- Muu: liikmesriigi pädeva asutuse ja taotlejate rühma kontaktandmed, kontrolliasutus, siseriiklikud nõuded

4. Muudatus(t)e liik

- Määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt oluline muudatus registreeritud KPNi või KGT tootespetsifikaadis.
- Määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt oluline muudatus registreeritud KPNi või KGT tootespetsifikaadis, mille koonddokumenti (või sellega võrdväärset dokumenti) ei ole avaldatud.

5. Muudatus(ed)

5.1. Olulisi elemente mõjutavad muudatused

Punkt „Toote kirjeldus“

Rasva miinimumkogust 100 grammis juustus pärast täielikku kuivatamist vähendatakse 45 grammilt (endine säte) 44 grammile. Juustu miinimumkaalu vähendatakse 35 kilogrammilt (endine säte) 30 kilogrammile. Need muudatused, mis on registreeritud komisjoni 14. mai 2003. aasta ^(?) määrusega (EÜ) nr 828/2003, on lisatud tootespetsifikaati ja koonddokumendi punkti 3.2.

Tootespetsifikaadis on viide juustu „Salers“ massi ühtlusele ja siledusele (endine säte) asendatud viitega selle pressist tuleva purustatud ja kokkusurutud massi iseloomulikule võrku meenutavale tekstuurile, et kirjeldada massi välimust täpsemalt.

Tootespetsifikaadis on viide kooriku värvuse muutusele „*mis muutub valkjashallist ookerkollaseks ning milles on punased ja oranžikad laigud*“ (endine säte) asendatud viitega kooriku värvusele „*kuldsest kuni ookerkollaseni ja milles võib olla loomulik punane, oranžikas või kollane hallitus*“. Selle muudatusega antakse tarbijale pakutava toote täpsem ja täielikum kirjeldus.

Toote organoleptilist kirjeldust on tootespetsifikaadis täiendatud koorikut iseloomustava kriteeriumiga („nööpidega“, st et selle sees on väikesed ümmargused mähud) ning toote „Salers“ rikkalike ja mitmekesiste aroomide kirjeldusega. Kooriku „nööbilisus“ on juustu „Salers“ üks visuaalseid tunnuseid. Toote „Salers“ aroom on kindlaks tehtud degusteerimise ja meelelise uuringu käigus. See kajastab heinamaade taimestiku mitmekesisust, iga astja mikrobioloogilist rikkust ja igale tootjale iseloomulikku põllumajandusettevõtte oskusteavet, mis muudab iga juustu „Salers“ ainulaadseks.

Nendest kolmest muudatusest tulenevad sätted on lisatud koonddokumendi punkti 3.2.

Tootespetsifikaati ja koonddokumendi punkti 3.5 on lisatud, et eelpakendatud juustutükidel peab kindlasti olema koorikuosa. See võimaldab tagada nimetusele iseloomuliku visuaalse elemendi olemasolu toodetel, mida müüakse tükeldatuna ja eelpakendatuna.

Punkt „Geograafiline piirkond“

Geograafilise piirkonna piire on vähendatud kogu Cantali departemangult ja teatavate naaberdepartemangude piiriäärsetelt kantonitelt (endine säte) Cantali departemangu ühele osale ning naaberdepartemangude mõnele kantonile ja kommunile. See muudatus, mis on registreeritud komisjoni määrusega (EÜ) nr 828/2003, on lisatud tootespetsifikaati kommunide või nende osade loeteluna, mida on ajakohastatud 2020. aasta halduslikel alustel. See on lisatud ka koonddokumendi punkti 4.

^(?) ELT L 120, 15.5.2003, lk 3.

5.2. Muudatused, mis ei mõjuta olulisi elemente

Punkt „Toote kirjeldus“

Tootespetsifikaati on lisatud, et juustu „Salers“ valmistatakse toor- ja täislehmapiimast (rasva- ja valgusisaldust ei ole standarditud). Toorpiimast tootmine oli tootmistingimus juba praeguses tootespetsifikaadis, nüüd on seda mainitud ka toote kirjelduses, kuna see moodustab olulise osa toote „Salers“ eripärast. See säte on lisatud ka koonddokumendi punkti 3.3.

Tootespetsifikaati on lisatud, et juustu „Salers“ mass on tihke. Mäрге, et juustu on otstest veidi vähendatud, on asendatud märkega, et juust on mõlemast otsast veidi kitsam. Lisatud on, et juustu massi väljendatakse pärast seda, kui juust on alates juustukera tegemise kuupäevast vähemalt kolm kuud valminud. Lisatud on minimaalne kuivainesisaldus (58 %). Kõik need tootespetsifikaadi muudatused võimaldavad esitada täpsema ja täielikuma tootekirjelduse, mis on vajalik kontrollimiseks. Nendest muudatustest tulenevad sätted on lisatud koonddokumendi punkti 3.2.

Tootespetsifikaadist on välja jäetud mäрге juustu läbimõõdu kohta. Eelistati määrata kindlaks vormi läbimõõt tootespetsifikaadi punktis, milles käsitletakse tootmismeetodit. Neid sätteid ei ole koonddokumendi lisatud.

Tootespetsifikaadist on välja jäetud mäрге, et mass on kreemika värvusega, sest sellest, et tootespetsifikaadis on juba ära näidatud värvigamma elevantiluuvärvist kuni õlgkollaseni, piisab toote kirjeldamiseks. Täpsustus, et toote värvus varieerub elevantiluuvärvist kuni õlgkollaseni, on lisatud koonddokumendi punkti 3.2.

Punkt „Päritolutõend“

Riigisiseste õigusaktide ja õigusnormide muutmiste tulemusena on spetsifikaati lisatud mitu lõiku, et kirjeldada ettevõtjate aruandluskohustust ja esitatavaid registreid ning toote kontrollimise ja identifitseerimise korda. See teave on vajalik selleks, et saaks kontrollida tootespetsifikaadi nõuete täitmist ja toodete jälgitavust. Neid muudatusi ei ole koonddokumendi lisatud.

Kehtiva tootespetsifikaadi peatükis „Märgistus“ on juustu identifitseerimise kord välja jäetud ja asendatud tootespetsifikaadi peatükis „Tõendid selle kohta, et toode on pärit geograafilisest piirkonnast“ teabega juustu identifitseerimise kohta identifitseerimismärgise abil, mis kinnitatakse juustukera tegemisel ning on kindlaks määratud riigisiseste õigusaktidega. Need eeskirjad on kättesaadavad kõigile ettevõtjatele ning neis on täpselt kirjeldatud identifitseerimismärgise koosseisu ja sellel esitatavat teavet. Samuti on lisatud, et igale juustule märgitakse juustukera tegemise päev (mida väljendatakse aasta päeva numbriga), sest see teave on toote jälgimiseks ja järelevalveks vajalik.

Komisjoni määrusega (EÜ) nr 828/2003 peatükki „Märgistus“ („Märgistamine“) lisatud reljeeftempleid käsitlevad sätted on viidud tootespetsifikaadi peatükki „Tõendid selle kohta, et toode on pärit geograafilisest piirkonnast“ ning neid on täiendatud, näitamaks, et juustule pannakse juustukera tegemise ajal mitmesugused reljeeftemplid ning et turuleviimise ajal lisatakse ainult salersi tõugu lehmade piimast valmistatud juustude korral tindi- või siiditrükiga lehmapeakujutised. On lisatud ka säte, mis käsitleb salersi tõugu lehma pea kujutisi. Need täpsustused on vajalikud kontrolli eesmärgil ja võimaldavad saavutada toodete ühtse esitusviisi.

Koonddokumendi märgistuspunkti 3.6 on lisatud lõigud, milles käsitletakse juustude identifitseerimist vastava märgise abil, reljeeftempliga, millel on kaks korda päritolunimetust, ning juustude puhul, mis on valmistatud üksnes salersi tõugu lehmade piimast, reljeeftempliga, mis sisaldab märget „tradition salers“ („traditsiooniline salers“) ja salersi tõugu lehma pea kujutisi. Koonddokumendi samasse punkti on lisatud võimalus, et juustul on tempel märkega „Fermes de ...“ („... ettevõtte“).

Tootespetsifikaati on lisatud identifitseerimismärgiste ja reljeeftemplite jaotamise ning äravõtmise reeglid, et neid oleks hea hallata. Neis on sätestatud, et identifitseerimismärgised ja reljeeftemplid jaotatakse kõikidele tootjatele, kes järgivad tootespetsifikaati, ning võetakse ära, kui tootja õigus võetakse ära või peatatakse või kui juust kaotab päritolunimetuse. Seda muudatust ei ole koonddokumenti lisatud.

Punkt „Tootmismeetod“

Tootespetsifikaadis on käsitletud tootmismeetodi mitut aspekti, et kirjeldada paremini piima tootmise ja „Salers“ töötlemise tingimusi traditsiooniliste tavade järgi.

Alapunkt „Piima tootmine“

Komisjoni määrusega (EÜ) nr 828/2003 kehtestatud sätet, mille kohaselt valmistatakse toodet „Salers“ ajavahemikul 15. aprillist 15. novembrini ja kui loomad on rohutoidul, on tootespetsifikaadis täiendatud, lisades, et juustu „Salers“ valmistatakse põllumajandusettevõttes seal toodetud piimast. Sellega on asendatud viide valmistamisele põllumajandusettevõttes kivihoones ainult ajavahemikul 1. maist kuni 31. oktoobrini, mis on esitatud kehtiva tootespetsifikaadi peatükis „Seos geograafilise piirkonnaga“. Need kivihooned, mis on traditsioonilised tootmiskohad suveperioodil, on nimelt järk-järgult hüljatud ettevõttestruktuuride edasiarendamise ja ajakohastamise tulemusena. Seda muudatust ei ole koonddokumenti lisatud.

Et kontrolli hõlbustada, on tootespetsifikaati lisatud viide, mida tuleb arvesse võtta ühe põllumajandusettevõtte karja kindlaksmääramisel, st unikaalne identifitseerimisnumber, mille annab departemangu loomakasvatusosakond. Seda muudatust ei ole koonddokumenti lisatud.

Tootespetsifikaadis on täiendatud piimalehmade söötmise eeskirju, täpsustades piimalehmade põhiratsiooni koostist (ainult geograafilisest piirkonnast pärit rohi) ja piirates täiendamist kuivainega 25 %ni. Need sätted on lisatud koonddokumendi punkti 3.3. Need tagavad, et vähemalt kolm neljandikku piimalehmade söödast on pärit geograafilisest piirkonnast. Teatav täiendsööt ei pruugi pärineda geograafilisest piirkonnast reljeefi, ilmastiku-tingimuste ja kõrguse tõttu, mis ei võimalda seda kasvatada.

Lisaks on sööt, mida on lubatud kasutada piimalehmade põhisööda täiendamiseks, kindlaks määratud tootespetsifikaadi positiivses loetelus, mis võimaldab sööta paremini hallata, tagada ja kontrollida. Koonddokumendi punkti 3.3 on lisatud viide sellele positiivsele loetelule.

Alapunkt „Juustu töötlemine“

Et kaitstud päritolunimetusega toodet „Salers“ toodetakse üksnes põllumajandusettevõttes, on tootespetsifikaati lisatud keeld, et mitu põllumajandusettevõtet ei tohi luua ühist töökoda, tugevdamaks juustu tootmist põllumajandusettevõttes, kus rakendatakse selle kaitstud päritolunimetusega toote valmistamise traditsioonilist oskusteavet. Seda muudatust ei ole koonddokumenti lisatud.

Täispiimast valmistamise kohustust on tootespetsifikaadis täiendatud täpsustusega, et piima „rasva- ja valgusisaldust ei ole standarditud“, tagamaks, et ei kasutata piima standardimise töötlust. Sellest muudatusest tulenev säte on esitatud koonddokumendi punktis 3.3.

Tootespetsifikaati on lisatud kohustus lasta piim lüpsi ajal vahetult astjasse (puust koonuse- või silindrikujuline anum, mille mahutavus võib olla erinev), et sätestada traditsioonilised tavad õigusnormides ja tagada nende püsijäämine. Astja on traditsiooniline anum, milles on välistatud piima liiga kiire ja märkimisväärne jahtumine ning tagatud õige temperatuur kalgendi tekkeks. Lisaks tagab see piima loomuliku mikrofloora. Seda muudatust ei ole koonddokumenti lisatud.

Tootespetsifikaati on lisatud mitu sätet, et reguleerida juustude töötlemist ja lisaainete kasutamist kooskõlas praeguste tavade: piimas ja juustuvalmistamisel lubatud koostisosade või abi- või lisaainete positiivne loetelu; keeld kontsentreerida piima nii, et enne kalgendamist vesi osaliselt eemaldatakse; keeld kasutada tooraine, valmistamisel

toodete, kalgendi või värske juustu säilitamiseks negatiivset temperatuuri; keeld ladustada värsket juustu muudetud atmosfääris. Nende täpsustuste eesmärk on vältida olukorda, kus tulevased reguleerimata tavad õonestavad toote „Salers“ omadusi. Neid muudatusi ei ole koonddokumenti lisatud.

Tootespetsifikaati on lisatud toote „Salers“ valmistamise etappide (nagu need on loetletud komisjoni määruses (EÜ) nr 828/2003) üksikasjalik kirjeldus, mis asendab kehtivas spetsifikaadis esitatud lühikirjelduse. Kirjeldatud on järgmist: kalgendamine astjas (temperatuurivahemik, üksnes laabi kasutamine, ajakulu); kalgendi lõikamine ja kokkupanek (aeg, meetod, tööriistad, eesmärk); esimene pressimine (meetod, vahend, eesmärk); hapestamine ja laagerdumine (kestus, eesmärk); purustamine ja soolamine massina (meetod, soolasisaldus, kestus, eesmärk); juustukera tegemine (meetod, koostis ja vormi mõõtmed); pressimine (vahend, kestus, meetod). Nende töötlemisetappide kindlaksmääramine aitab säilitada juustu omadusi ja juustumeistrite oskusteavet. Esitatud selgitused ei muuda toote valmistamise meetodit, vaid võimaldavad seda täpsemalt kirjeldada ja seega traditsioonilisi tavasid dokumenteerida. Neid muudatusi ei ole koonddokumenti lisatud.

Alapunkt „Valmimine“

Tootespetsifikaati on lisatud, et minimaalset valmimisaega arvestatakse alates juustukera tegemise kuupäevast. See selgitus on vajalik kontrolli eesmärgil. See on lisatud ka koonddokumendi punkti 3.2.

Tootespetsifikaati on lisatud komisjoni määruses (EÜ) nr 828/2003 sätestatud temperatuur, suhteline õhuniiskus ja hoolitsus (korrapärane ümberpööramine ja kuivatamine) juustu valmimise perioodil. Neid muudatusi ei ole koonddokumenti lisatud.

Nii nagu juustu töötlemist käsitleva alapunkti puhul on tootespetsifikaati lisatud säte juustude töötlemise ja lisaainete kasutamise reguleerimiseks kooskõlas praeguste tavadega: Tegemist on keeluga säilitada juustu selle valmimise ajal muudetud atmosfääris. Seda muudatust ei ole koonddokumenti lisatud.

Punkt „Seos piirkonnaga“

Tootespetsifikaadi punkt „Seos geograafilise piirkonnaga“ on tervikuna ümber kirjutatud, asendades punktid „Ajalugu“ ja „Seos geograafilise piirkonnaga“ kehtivas tootespetsifikaadis, et näidata seost toote „Salers“ ja selle geograafilise piirkonna vahel ilmsemalt, muutmata seda seost sisuliselt. Seejuures rõhutatakse muu hulgas, et juustu toodetakse ajavahemikul, mil lehmad söövad peamiselt vulkaanilise tekkega pinnasel asuvatel rohumaadel, põllumajandusettevõtte enda toorpiimast erivarustusega ja traditsioonilistel meetoditel. Viide kivihoonetes valmistamisele on viidud üle ajaloolisse konteksti, kus see ainsana esineb.

Tootespetsifikaadis kirjeldatud seose uus redaktsioon on lisatud koonddokumendi punkti 5.

Punkt „Märgistus“

Nimetuse miinimumsuurus märgistusel on lisatud tootespetsifikaati eesmärgiga tagada, et tarbija seda kohe märkab. Tootespetsifikaati on lisatud ka see, et päritolunimetus ja Euroopa Liidu KPNi sümbol asuvad samas vaateväljas, ikka eesmärgiga, et tarbija märkaks neid paremini. Need sätted on lisatud koonddokumendi punkti 3.6.

Tootespetsifikaati ja koonddokumendi punkti 3.6 on lisatud lõik, millega keelatakse kasutada märgistusel, reklaamis, arvetel või äridokumentides koos päritolunimetusega ükskõik missugust kirjeldavat või muud märget, v.a eriomased kaubamärgid ja vabrikutähised ning märged „tradition salers“ („traditsiooniline salers“), et vältida fantaasiaküllaseid viiteid, mis võivad tarbijat eksitada.

5.3. Redaktsioonilised muudatused

Tootespetsifikaadi punktis „Liikmesriigi pädev asutus“ on ajakohastatud pädeva asutuse kontaktandmeid.

Tootespetsifikaadi punktis „Taotlejate rühm“ on ajakohastatud rühma nime, kontaktandmeid ja koosseisu.

Neid muudatusi ei ole koonddokumenti lisatud.

Tootespetsifikaadi punkti „Geograafiline piirkond“ ja koonddokumendi punkti 3.4 on lisatud kõigi geograafilises piirkonnas toimuvate etappide loetelu.

Tootespetsifikaadi punkti „Geograafiline piirkond“ alla on lisatud geograafilise piirkonna piiritlemise kuupäev (15. juuni 1999). Lisatud geograafilise piirkonda kuuluvate kommunide loetelu on koostatud 2020. aasta ametliku geograafilise koodi alusel. On lisatud, et geograafilist piirkonda kajastavate kaardidokumentidega saab tutvuda INAO veebisaidil. Neid muudatusi ei ole koonddokumenti lisatud.

Tootespetsifikaadi punktis „Viited kontrolliasutusele“ on jäetud välja viide piimatoodete heakskiitmise korrale, mis on jäänud esemetuks. See on asendatud teabega pädevate riiklike kontrolliasutuste kohta. Neid sätteid ei ole koonddokumenti lisatud.

Tootespetsifikaadi punktis „Märgistus“ on välja jäetud viited logole „INAO“ ja lühendile „INAO“, sest need on jäänud esemetuks. Neid muudatusi ei ole koonddokumenti lisatud.

Tootespetsifikaadi punktist „Riiklikud nõuded“ on välja jäetud viide kontrollitud päritolunimetust käsitlevale riigisisesele dekreedile ning lisatud on tabel, milles on esitatud peamised kontrollitavad punktid, nende kontrollväärtused ja hindamismeetod. Neid sätteid ei ole koonddokumenti lisatud.

KOONDDOKUMENT

„Salers“

ELi nr: PDO-FR-0134-AM02 - 3.8.2021

KPN (X) KGT ()

1. **Nimetus(ed)**

„Salers“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Prantsusmaa

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 1.3. Juust

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

„Salers“ on lehmapiimast valmistatud tihke pressitud ja kuumtöötlemata juust.

See on silindrikujuline, selle mõlemas otsas on veidi kitsam osa, selle kaal on pärast minimaalset kolmekuist valmimisaega alates juustukera tegemise päevast 30–50 kg.

Juustumassi värvus varieerub elevandilüüvärvist kuni õlgkollaseni. Tekstuur meenutab võrku ning on iseloomulik pressist tulevate purustatud ja kokkusurutud massile.

Koorik on kuiv, mähkudega, kuldne kuni ookerkollane ning selles võib looduslikult olla punast, oranžikat või kollast värvi hallituselaid.

Tootel „Salers“ on rikas ja mitmekesine lõhna- ja maitsebuket, milles on ülekaalus piimanoodid (või, hapukoor), taimenüansid (sibulköögiviljad, rohi, hein) ning puuviljanoodid (tsitruselised, kreeka pähkel, metspähkel).

Pärast täielikku kuivatamist on 100 grammi juustu rasvasisaldus vähemalt 44 grammi. Selle kuivainesisaldus ei tohi olla alla 58 grammi 100 grammi valminud juustu kohta.

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

Piimalehmade põhisööt pärineb geograafilisest piirkonnast ja koosneb üksnes karjamaarohust.

Piimalehmade põhisööta võib täiendada kõige rohkem 25 % lisatava kuivainega. Lubatud on ainult positiivses loetelus nimetatud toorained.

Need sätted tagavad, et vähemalt kolm neljandikku piimalehmade söödast pärineb geograafilisest piirkonnast. Teatav täiendsööt ei pruugi pärineda geograafilisest piirkonnast reljeefi, ilmastikutingimuste ja kõrguse tõttu, mis ei võimalda seda kasvatada.

Juuste valmistatakse üksnes lehma täispiimast, mille rasva- ja valgusisaldust ei ole standarditud ning mida kasutatakse toorpiimana.

3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

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

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

Kui juustu müüakse eelpakendatud kujul, peab iga tüki küljes olema nimetusele iseloomulik koorik.

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Lisaks kohustuslikele märgetele, mis on sätestatud toiduainete märgistamist ja esitlemist käsitlevates õigusaktides, esitatakse päritolunimetusega „Salers“ juustu etiketil ühel ja samal nägemisväljal järgmised andmed:

- kaitstud päritolunimetus, mis on esitatud tähtedega, mis moodustavad märgisel olevate suurimate tähemärkide suurusest vähemalt kaks kolmandikku;
- Euroopa Liidu kaitstud päritolunimetuse sümbol.

Juustud identifitseeritakse nendele kinnitatud identifitseerimismärgise ja reljeeftempliga, millel on juustu ühel küljel kaks korda päritolunimetus. Lisaks võib kõikidel juustudel olla ühel küljel reljeeftempel kirjaga „Ferre de ...“.

Üksnes salersi tõugu lehma karjadelt saadud piimast valmistatud juustude küljel võib samuti olla reljeeftempel sõnadega „tradition salers“ („traditsiooniline salers“) ning salersi tõugu lehma pead kujutav pilt.

Peale nende väljendite, mille kasutamine on kõikide juustude puhul kohustuslik, ei tohi toote märgisel, reklaamis, arvetel ega äridokumentides koos selle päritolunimetusega kasutada ükskõik missugust kirjeldavat või muud märget, v.a:

- eriomased kaubamärgid või vabrikutähised;
- märke „tradition salers“ („traditsiooniline salers“).

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Aveyroni departemang

Tervikuna hõlmatud kommuunid: Brommat, Lacroix-Barrez, Mur-de-Barrez, Taussac, Thérondels.

Cantali departemang

Tervikuna hõlmatud kantonid: Mauriac, Murat, Naucelles, Riom-ès-Montagnes.

Tervikuna hõlmatud kommuunid: Arches, Arnac, Arpajon-sur-Cère, Aurillac, Ayrens, Badailhac, Brezons, Carlat, Cézens, Cros-de-Ronesque, Cussac, Ferrières-Saint-Mary, Giou-de-Mamou, Gourdièges, Jaleyrac, Jou-sous-Monjou, Lacapelle-Barrès, Lascelle, Malbo, Mandailles-Saint-Julien, La Monselie, Le Monteil, Narnhac, Nieudan, Pailherols, Paulhac, Paulhenc, Pierrefort, Polminhac, Raulhac, Saint-Cirgues-de-Jordanne, Saint-Clément, Saint-Étienne-de-Carlat, Saint-Jacques-des-Blats, Saint-Martin-sous-Vigouroux, Saint-Santin-Cantalès, Saint-Simon, Saint-Victor, Sainte-Marie, Sourniac, Thiézac, Valuégjols, Vebret, Velzic, Vézac, Vic-sur-Cère, Yolet, Ytrac.

Osaliselt hõlmatud kommuunid: Mentières (sektorist B 1 nr 122 ja 146; sektorist ZM nr 25, 29, 33 ja 40; sektorist ZP nr 13, 14, 22, 23, 27, 29, 30 ja 31; sektorist ZK nr 3, 40 ja 41); Neuveglise-sur-Truyère (Neuvégélise'i ja Oradouri delegeeritud kommuunide territoorium); Saint-Flour (sektorist AE nr 110, 112–114, 116 ja 117; sektorist AH nr 380); Saint-Mamet-la-Salvetat (sektorist B 2 nr 281, 282 ja 286); Vieillespesse (sektorist C 2 nr 100, 102 ja 117; sektorist ZX nr 20); Ydes (sektorist AP nr 222).

La Corrèze'i departemang

Tervikuna hõlmatud kommuunid: Rilhac-Xaintrie.

Osaliselt hõlmatud kommuunid: Pandrignes (sektorist B 3 nr 513, 514, 531, 534–538, 543, 545, 547, 557, 559, 560, 564, 565, 568, 569, 572, 573, 577, 578, 872, 891, 896).

Haute-Loire'i departemang

Osaliselt hõlmatud kommuunid: Lubilhac (sektorist E 2 nr 277, 289–291, 471, 480, 483, 484, 492, 520, 900).

Puy-de-Dôme'i departemang

Tervikuna hõlmatud kommuunid: Anzat-le-Luguet, Besse-et-Saint-Anastaise, La Bourboule, Chambon-sur-Lac, Chastreix, Compains, Égliseneuve-d'Entraigues, Espinchal, La Godivelle, Laqueuille, Mazoires, Mont-Dore, Murat-le-Quaire, Picherande, Roche-Charles-la-Mayrand, Saint-Alyre-ès-Montagne, Saint-Donat, Saint-Genès-Champespe, Saint-Pierre-Colamine, Saint-Sauves-d'Auvergne, Saint-Victor-la-Rivière, Tauves, La Tour-d'Auvergne, Valbelex.

Osaliselt hõlmatud kommuunid: Sayat (sektorist AO nr 19, 20, 33 ja 226).

5. Seos geograafilise piirkonnaga

„Salers“ on juust, millel on rikkalik lõhna- ja maitsebuketit tänu sellele, et see on valmistatud ajavahemikul, mil lehmad söövad peamiselt vulkaanilise tekkega pinnasel asuvatel rohumaadel, ning see juust on valmistatud põllumajandusettevõtte enda toorpiimast. Tootmises kasutatakse ka erivarustust (astja, juustupress) ning traditsioonilisi meetodeid, mis annavad juustule „Salers“ talle iseloomuliku tekstuuri ja kooriku ning muudavad selle hästi säilivaks.

Päritolunimetusega „Salers“ hõlmatud geograafiline piirkond vastab suuresti Cantali mäemassiivile, mille kõrgeim tipp on 1 855 meetri kõrgune Plomb de Cantal. Kliima on mäestikulist tüüpi, niiske ja jahe, kusjuures sademete hulk on suur, ületades 1 000 mm aastas. Muld on peamiselt vulkaanilise päritoluga ning hea veesäilitusvõimega, mis soodustab rohu pidevat ja kiiret kasvu kevadest sügiseni.

Põllumajandusmaad kasutatakse enamjaolt rohumaana. Fosforhapete, kaaliumi- ja magneesiumirikkad vulkaanilised mullad koos märkimisväärse sademete hulga soodustavad rikkalike rohumaade kujunemist, seal kasvab looduslik, mitmekesine, ainulaadne ja lõhnav taimestik, näiteks niisugused taimed nagu kolmelisulgas karujuur, kortsleht või hobumadar.

Geograafilises piirkonnas toodetud juustud olid tuntud juba Rooma ajal ja määrasid sajandite jooksul ära siinse maaelu rütmi. Toodet „Salers“ valmistati peamiselt suviti, kui loomad karjamaal söid, traditsioonilistes kivihoonetes (*buron*), mis olid mõeldud ühtaegu nii eluhooneks, juustutöökojaks kui ka keldriks, ning piimast, mida saadi kaks korda päevas lüpstavatel lehmadel, keda söödeti kõrgetel rikkaliku ja mitmekesise taimestikuga karjamaadel. Sügisel müüdi suveperioodil valmistatud juustud tavaliselt orgudes asuvatele kaupmeestele, kes lasid neil veel keldrites valmida ja müüsid need siis vahendajatele, kes vedasid need tarbimiskohta. Juustu „Salers“ tootmine oli seega võimalus piima säilitada ja kasutada seda pika aja vältel.

Nimetust „Salers“ tunnustati päritolunimetusena 21. detsembri 1961. aasta dekreediga.

Põhimõte, et juustu „Salers“ valmistatakse ainult põllumajandusettevõttes karjatamisperioodil ning traditsioonilistel meetoditel ja tavapäraste vahenditega, on aegade jooksul püsima jäänud.

Seepärast valmistatakse juustu „Salers“ tänapäeval põllumajandusettevõttes pärast lüpsi lehmade toorpiimast, mis on saadud ühe ja sama karja lehmadel, 15. aprillist kuni 15. novembrini, kui loomad on rohumaal.

Piim kalgendatakse puupaagis, mida nimetatakse *gerle*'iks. Kalgendit lõigatakse ja seejärel pressitakse mitu korda juustupressis, et kõrvaldada võimalikult palju seerumit ning suurendada kuivainesisaldust. Saadud massil lastakse seejärel mitu tundi seista, et see hapestuks ja omandaks küpsuse. Seejärel see purustatakse ja soolatakse massina. Pärast soolaga seismise etappi surutakse see käsitsi vormi, et teha juustukera. Siis pressitakse seda kera järk-järgult umbes kahe päeva jooksul, pöörates seda korrapäraste vaheaegadega ümber, et nõristumine oleks ühtlane.

Juustu valmimine kestab vähemalt kolm kuud alates kera tegemise päevast. Juust valmib jahedates ja niisketes keldrites, kusjuures juustukerasid pööratakse korrapäraste vaheaegadega ümber ning hõõrutakse.

„Salers“ on suuremõduline juust, mis kaalub 30–50 kg ja on suure kuivainesisaldusega – vähemalt 58 % – ning mis on valmistatud põllumajandusettevõttes toorpiimast ja on valminud vähemalt kolm kuud. Kuumtöötlemata pressitud juustul on võrku meenutav tekstuur ja mähklik koorik.

Tänu sajanditepikkustele tavadele ja oskusteabele võimaldavad traditsioonilised piimatootmise ning juustu „Salers“ valmistamise ja valmimise meetodid saada hästi säiliva ning rikkaliku ja mitmekesise lõhna- ja maitsebuketiga juustu, milles on ülekaalus piima-, taime- ja puuviljanoodid.

Geograafilise piirkonna vulkaaniliste muldade omadused koos märkimisväärse sademete hulgaga tagavad, et rohi kasvab kevadest kuni sügiseni hästi ja pidevalt. Kuna juustu „Salers“ valmistatakse üksnes ajal, kui piimalehmad söövad karjamaal, saab seda ressursi parimal viisil ära kasutada: karjamaal rohuga söödud lehmad saavad mitmekesist ja lõhnavat taimestikku, mis aitab kaasa piima lõhnaomadustele ning seega sellest valmistatud juustu „Salers“ lõhna- ja maitseomadustele.

Tänu sellele, et toorpiima kasutatakse vahetult pärast lüpsi, säilib piima bakteriaalne mikrofloora, mis aitab samuti luua toote „Salers“ rikkalikku lõhna- ja maitsebuketit.

Astja, milles tehakse esimesed piimatöötlustoimingud kuni kalgendi lõikamiseni, täidab toote „Salers“ eripära seisukohast põhirolli, sest selle mikrobioloogilise koostise teeb võimalikuks puit, millest astja on valmistatud. See tagab piima loodusliku mikrofloora, mis on omane igale juustutöökojale, kes annab juustule oma ainulaadse maitse.

Pressitud massi pikaajaline hapestumine ja valmimine soodustavad piimafermentide teket piimas.

Juustu nõrutamine – massi pressimisega juustupressis ning seejärel keraks pressimisega vormis – võimaldab saada kuumtöötlemata pressitud massi, millel on suur kuivainesisaldus, mis hiljem tagab hea säilivuse.

Massi purustamine kahe pressimise vahel annab juustumassile selle võrku meenutava tekstuuri.

Juustu pinnal ja sees esinevate mikroorganismide ning ensüümide toimel kujuneb juustu valmimise ajal välja terve lõhna- ja maitsepalett. Tänu hoolitsusele, mis juustule sel perioodil osaks saab, tekib tootele „Salers“ selle iseloomulik mähklik koorik.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-f9c3c64b-069f-4206-94d4-402bd9601d5e
