

**Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu muutoshakemuksen julkaiseminen**

(2012/C 352/05)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 <sup>(1)</sup> 7 artiklassa tarkoitettulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

MUUTOSHAKEMUS

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

9 ARTIKLASSA TARKOITETTU MUUTOSHAKEMUS

”EMMENTAL FRANÇAIS EST-CENTRAL”

EY-N:o: FR-PGI-0117-0180-28.06.2011

SMM ( X ) SAN ( )

1. **Eritelmän kohta, jota / kohdat, joita muutos koskee:**

- Tuotteen nimi
- Tuotteen kuvaus
- Maantieteellinen alue
- Alkuperätodisteet
- Tuotantomenetelmä
- Yhteys maantieteelliseen alkuperään
- Merkinnät
- Kansalliset vaatimukset
- Muu (hakijaryhmittymän yhteystietojen, valvontarakenteiden ja jäsenvaltion toimivaltaisen viranomaisen yhteystietojen saattaminen ajan tasalle)

2. **Muutoksen/muutosten tyyppi:**

- Yhtenäisen asiakirjan tai yhteenvedon muutos
- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n eritelmän muutos, kun yhtenäistä asiakirjaa tai yhteenvedoa ei ole julkaistu
- Eritelmän muutos, joka ei edellytä julkaistun yhtenäisen asiakirjan muutosta (asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 3 kohta)
- Eritelmän väliaikainen muutos, joka johtuu viranomaisten asettamista pakollisista terveys- tai kasvisuojelutoimista (asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 4 kohta)

3. **Muutos/muutokset:**

3.1 *Tuotteen kuvaus:*

3.1.1 *Kypsyttäminen*

Kypsytysaika pidennetään 12 viikkoon 10 viikon sijasta. Pidempi kypsytysaika saa juuston ominaisuudet paremmin esille.

<sup>(1)</sup> EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

### 3.1.2 Paino

Painohaarukaksi vahvistetaan 60–130 kg, jota on helpompi valvoa kuin 70 kg:n keskipainoa.

### 3.1.3 Rasvapitoisuus

Mainittu rasvaprosentti on vähimmäismäärä, ei kiinteä arvo. Rasvapitoisuuden tarkennetaan siis olevan vähintään 45 prosenttia, ei 45 prosenttia.

### 3.1.4 Tahkon läpimitta

Tahkon kuvaamiseksi tarkemmin todetaan, että tahkon halkaisija on 0,70–1 metriä ja reunan korkeus vähintään 14 cm.

### 3.1.5 Juustomassa

Juustomassan kuvaamiseksi tarkemmin todetaan, että massa on ”pehmeää ja suussa sulavaa”.

### 3.1.6 Tarjontamuoto

Tarjontamuodot kuvataan tarkemmin: Juusto myydään kokonaisina tahkoina, tahkon osina, lohkoina tai tankoina, erikokoisina paloina, viipaleina tai pikkukuutioina taikka raasteena, kun aiemmin tarjontamuodoksi määriteltiin pelkästään juustotahko. Nämä tarjontamuodot esitetään Label rouge n<sup>o</sup> 04-79:n eritelmässä.

## 3.2 Alkuperätodisteet:

Jäljitettävyyttä koskevat vaatimukset ja menettelyt tarkennetaan.

## 3.3 Tuotantomenetelmä:

### 3.3.1 Lypsylehmien ruokinta

Eritelmään lisätään maininnat sallituista ja kielletyistä rehuista sekä laiduntamisvelvoite, joka tiivistää yhteyttä maantieteelliseen alkuperään.

### 3.3.2 Maidon keruutiheys

Koska kokeilulla on osoitettu, ettei maidon keruutiheys vaikuta tuotteen erityisyyteen, keruutiheyttä muutetaan seuraavasti: ”Maito kerätään tiloilta vähintään joka toinen päivä”.

### 3.3.3 Juuston valmistus

Valmistukseen liittyviä eri toimia koskevat säännöt (esimerkiksi määräajat ja lämpötila) ja käytettävät ainesosat (hapatteet, juokset) tarkennetaan, jotta voidaan varmistaa juuston eri valmistusvaiheiden ja perinteisten menetelmien noudattaminen.

### 3.3.4 Aistinvaraisen arvioinnin perusteet

Aistinvaraisen arvioinnin perusteet juuston eri tarjontamuodoille lisätään, jotta tuotteen erityiset ominaisuudet voidaan tarkastaa.

## 3.4 Yhteys maantieteelliseen alkuperään:

Yhteyttä maantieteelliseen alkuperään koskeva luku on laadittu uudelleen ja jaettu kolmeen osaan: Est-Centralin alueen erityisyys, Emmental français est-central -juuston erityisyys ja syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen tuotteen erityisyyteen.

## 3.5 Merkinnät:

Merkintöjä koskevaa lukua on yksinkertaistettu. Täsmennetään, että nimi ”Emmental français est-central” ja Euroopan unionin SMM-tunnus ovat pakolliset kuluttajalle myytävän juuston merkinnöissä.

## 3.6 Kansalliset vaatimukset:

Keskeiset valvottavat kohdat ja arviointimenetelmät on tarkennettu eritelmässä. Niitä ei esitetä yhteisessä asiakirjassa.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA  
NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006  
”EMMENTAL FRANÇAIS EST-CENTRAL”  
EY-N:o: FR-PGI-0117-0180-28.06.2011  
SMM ( X ) SAN ( )

1. **Nimi:**

”Emmental français est-central”

2. **Jäsenvaltio Tai Kolmas Maa:**

Ranska

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus:**

3.1 *Tuotetyyppi:*

Luokka 1.3 – Juustot

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta:*

Lehmän raakamaidosta valmistettu puristettu, kypsytetty ja suolattu juusto. Juustossa on koloja, joiden koko vaihtelee kirsikasta pähkinään. Rasvapitoisuus on vähintään 45 prosenttia kuiva-aineesta. Kuiva-aineen vähimmäispitoisuus on 62 grammaa 100 juustogrammaa kohti. Juustomassa on pehmeää ja suussa sulavaa. Juuston kuori on kuiva ja kova, ja kuoren väri vaihtelee kullankeltaisesta vaaleanruskeaan. Juustoja kypsytetään valmistuspäivästä laskettuna vähintään 12 viikkoa ennen kuin ne lähtevät juustokellareista.

Juuston tarjontamuodot ovat seuraavat:

— kokonaiset juustotahkot (paino 60–130 kg – halkaisija 0,70–1 metriä – reunan vähimmäiskorkeus 14 senttimetriä), erikokoiset tahkon osat (esim. neljänestahkot ja kahdeksasosatahkot), lohkot tai tangot, tai

— erikokoiset palat, tai

— viipaleet tai pikkukuutiot, tai

— raaste.

3.3 *Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet):*

Maidon on oltava peräisin määritellyltä maantieteelliseltä alueelta, sillä laidunten ominaisuudet ja maidon luontainen mikrokasvisto vaikuttavat juuston erityiseen makuun. Tuotannossa käytetään raakamaitoa, jotta maidon alkuperäinen mikrokasvisto säilyisi.

3.4 *Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet):*

Karjaa ruokitaan nurmella ja heinällä, ja lehmiä on laidunnettava vähintään 5 kuukautta, jotta yhteys maantieteellisen alueen laitumien ja juuston välillä säilyisi. Hapatettujen tuotteiden käyttö on kielletty, jottei voihappobakteerien aiheuttama kontaminaatio muuttaisi juuston laatuominaisuuksia.

3.5 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella:*

Maidon tuotannon sekä juuston valmistuksen ja kypsytysten on tapahduttava määritellyllä maantieteellisellä alueella, jotta paikallinen mikrokasvisto voisi antaa juustolle sen erityisominaisuudet. Pitkä kypsytys antaa juustolle pehmeän rakenteen ja hyvin hedelmäisen maun.

3.6 *Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt:*

—

3.7 *Merkintöjä koskevat erityiset säännöt:*

Nimi "Emmental français est-central" ja Euroopan unionin SMM-tunnus ovat pakolliset kuluttajalle myytävän juuston merkinnöissä.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus:**

Maantieteellinen alue kattaa seuraavat departementit: Ain, Côte d'Or, Doubs, Haute-Marne, Haute-Saône, Haute-Savoie, Isère, Jura, Rhône, Saône-et-Loire, Savoie, Territoire de Belfort ja Vosges.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen:**

5.1 *Maantieteellisen alueen erityisyys:*

Ranskan Est-Centralin alue koostuu kolmesta vuoristoalueesta (Vosges, Jura ja Pohjois-Alpit). Alueen vaikeiden maantieteellisten olosuhteiden ja ilmasto-olojen vuoksi alueella kasvatetaan lypsykarjaa ja näin voidaan hyödyntää nurmi- ja rehu tuotantoa. Maitoa erityisesti jalostetaan kypsytetyiksi puristetuiksi suuriksi tahkojuustoiksi.

Keskiajalla maidon jalostaminen suuriksi juustotahkoiksi tarjosi ratkaisun ylijäävän maidon säilyttämiselle talviaikaan.

Koska juuston valmistukseen tarvittiin hyvin paljon maitoa (yhden emmentaljuustotahkon valmistamiseen kuluu jopa 900 litraa maitoa), tuottajat järjestyivät vähitellen osuuskunniksi, jotka yhdessä hyödynsivät tuottajien maidon. Est-Centralin alue on kuuluisa juusto-osuuskunnistaan.

Perinteeseen liittyvät tekijät: Koska maitotilat ovat sijainneet kaukana toisistaan ja ilmasto on talvella ankaraa, maitoa on perinteisesti kerätty suppealta alueelta. Näin koko Est-Centralin alueelle on syntynyt useita juustoloita. Juustolat ovat osa alueellista perinnettä, sillä niillä on tiivis sidos alueeseen. Ne auttavat ylläpitämään taloudellista ja yhteiskunnallista toimintaa Est-Centralin maaseutukunnissa.

Ilmastoon liittyvät tekijät: Est-Centralin alueen vuoristoalueille on luonteenomaista pitkät ja ankarat talvet, kuumat ja suhteellisen kuivat kesät sekä runsaat sateet ja useat sadepäivät. Ilmasto sopii erityisen hyvin erittäin hyvälaatuisen (korkea proteiinipitoisuus, rasvahappoprofiili) nurmen ja heinän tuotantoon. Est-Centralin nurmiviljelyalueelta peräisin olevan maidon ominaisuudet erottuvat korkeamman proteiinipitoisuutensa ansiosta muilta Ranskan alueilta peräisin olevasta maidosta. Kyseessä on keskeinen ominaisuus, jonka ansiosta maito sopii hyvin juustonvalmistukseen.

Kasvillisuuteen ja maatalouteen liittyvät tekijät: Est-Centralin alueen laidunalueille on ominaista runsaslajinen kasvisto ja mikrobisto. Tämä moninaisuus säilyy maatalouskäytäntöjen ansiosta. Perinteiset laidunnus- ja heinäkorjuujaksot auttavat ylläpitämään laitumilla luonnon monimuotoisuutta sekä maidon mikrobien monimuotoisuutta.

5.2 *Tuotteen erityisyys:*

Emmental français est-central -juusto erottuu propionihappokäymisen ja vähäisen lipolyysin ansiosta. Lisäksi proteolyysi on intensiivisempi kuin muilla ranskalaisilla, Est-Centralin alueen ulkopuolella valmistetuilla lämpökäsitellyillä emmentaljuustoilla.

Maidon laadun ansiosta voihappokäymistä ei tapahdu, ja kerätyn maidon säilytysolosuhteiden ansiosta lipolyysi on vähäisempää. Näiden seikkojen vuoksi juustoa voidaan kypsytää pidempään ja se säilyy paremmin.

Päämakua pidetään intensiivisempänä ja ennen kaikkea hedelmäisempänä kuin alueen ulkopuolella valmistetuilla lämpökäsitellyillä ranskalaisilla emmentaljuustoilla.

Selväpiirteisempi proteolyysi, jonka Est-Centralin alueen perinteiden mukainen pitkäkestoinen kypsytys saa aikaan, selittää ominaismaun ja juustomassan pehmeiden.

5.3 *Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM):*

Emmental français est-central -juuston erityislaatu perustuu lypsykarjan ruokintaan ja laiduntamisvelvoitteeseen (vähintään 5 kuukautta). Nämä seikat sitovat juuston tiiviiseen yhteyteen niiden eri seutukuntien kanssa, jotka muodostavat Est-Centralin alueen. Lypsylehmien perusravinto on pääosin peräisin tuotantoalueelta: nurmi kesällä, perinteisin menetelmin kerätty ja kuivattu tilan oma heinä talvella. Yhteyttä alueeseen tiivistää kielto käyttää käymisprosessilla tuotettua rehua (säilörehu, pyöröpaalurehu) ja aromikkaita kasveja sisältävää täydennysrehua (esimerkiksi ristikkaiset). Ne voivat toisaalta aiheuttaa voihiappokäymistä ja tuoda maitoon ja sen myötä juustoon happamuutta ja toisaalta tuoda juustoon kuluttajan mielestä epämiellyttäviä aromeja ja hajuja. Tällaiset varotoimet ovat tarpeen, jotta juustoa voidaan kypsyttää juustokellareissa perinteen mukaisesti pitkään (vähintään 12 viikkoa, kun vakiolaatuisen ranskalaisen emmentaljuuston kypsytysaika on 6 viikkoa).

Laidunten kasvisto ja ennen kaikkea maidon mikrokasvisto vaikuttavat Emmental français est-central -juuston aistinvaraisiin ominaisuuksiin, eritoten sen vuoksi, että juusto valmistetaan aina raakamaidosta.

Emmental français est-central -juuston valmistus perustuu erityiseen taitotietoon. Juustoa kypsytetään alueen perinteiden mukaan pitkään (vähintään 12 viikkoa). Juuston kypsyttäminen 12 viikkoa yhdessä maidon luontaisten ominaisuuksien kanssa on tärkein tekijä, joka vaikuttaa Emmental français est-central -juuston ominaispiirteisiin. Näitä ovat tahkomainen muoto, puhdas, luonnollinen, kiinteä, sileä ja kuiva kuori, jossa ei ole vikoja, tahroja eikä reikiä ja joka on väriltään vaaleankeltainen, muoto, joka on enemmän tai vähemmän kupera myyntitarkoituksesta riippuen, juustomassa, joka on tasaisen värinen, hieno ja notkea, sekä selkeä ja hedelmäinen ominaismaku.

**Eritelmän julkaisutiedot:**

(asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPEmmentalFrancaisEstCentralV2.pdf>

---