

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

(2012/C 384/16)

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

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

”SAINT-MARCELLIN”

EY-N:o: FR-PGI-0005-0832-08.10.2010

SMM (X) SAN ()

1. Nimi:

”Saint-Marcellin”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa:

Ranska

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus:

3.1 Tuotelaji:

Luokka 1.3 Juustot

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta:

Saint-Marcellin on juusto, joka valmistetaan lehmän täysirasvaisesta raakamaidosta tai termisoidusta maidosta, jonka valkuais- tai rasvapitoisuutta ei ole vakioitu. Tämän lieriön muotoisen, reunoiltaan pyöreän juuston halkaisija on 65–80 mm, korkeus 20–25 mm ja paino vähintään 80 grammaa. Se on pehmeä juusto, jonka hapatettua massaa ei ole hämmennetty eikä puristettu. Juusto on keskisuolainen, eikä mausteita tai aromiaineita ole käytetty. Pintaflooran väri voi olla valkoinen tai vaihdella beigestä siniharmaaseen. Leikkauspinta on yhtenäinen.

Saint-Marcellinin rasvapitoisuus on kuivatuksen jälkeen 40–65 grammaa/100 grammaa juustoa.

Saint-Marcellin-juustoa voidaan kuivatusprosessin avulla tehdä kahta eri tyyppiä:

- Ns. kuiva Saint-Marcellin, jonka kuiva-ainepitoisuus on paikallisen perinteen mukaisesti yli 44 % ja jota kypsytetään proteolyysia rajoittaen siten, että sen säilyvyys paranee.
- Ns. pehmeä Saint-Marcellin, jonka kuiva-ainepitoisuus on lyhyemmän kuivatuksen jälkeen yli 40 % ja jota kypsytetään siten, että siihen kehittyy vahvempia aromeja ja joustava, jopa kermainen rakenne. Näitä alueellisemmän perinteen mukaisia juustoja kypsytetään yleensä pidempään.

Saint-Marcellin voidaan saattaa markkinoille aikaisintaan 10 päivän kuluttua juoksutuksesta.

Saint-Marcellin voidaan saattaa markkinoille joko pakattuna tai irtotavarana.

Juuston kuori on joskus hienoisilla laskoksilla, ja pinnan on oltava pääosin tai kokonaan väriltään valkoisen tai beigestä siniharmaaseen vaihtelevan homekerroksen peittämä. Juuston leikkauspinta on kermanvärinen, sileä ja yhtenäinen, joskin siinä voi olla muutamia reikiä. Kuori ei juurikaan erotu syödessä. Pehmeän Saint-Marcellinin rakenne on suussa sulava, kun taas kuivan Saint-Marcellinin

⁽¹⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

rakenne on kiinteä. Sen selkeässä maussa on Saint-Marcellinille ominainen tasapainoinen aromien kirjo (hedelmäinen, hunajainen jne.), joka on yleispiirteiltään hapahko ja keskisuolainen.

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet):

Maantieteelliseltä alueelta peräisin oleva täysirasvainen lehmänmaito, jonka rasva- ja proteiinipitoisuutta ei ole vakioitu.

Käytettävän maidon on oltava raakamaitoa tai termisoitua maitoa, eli pastörointikäsitteilyt on kielletty. Saint-Marcellin on paikallinen perinnetuote, jonka valmistus yleistyi lypsylehmävaltaisella alueella. Juuston valmistuksessa käytettävä maito on aina saatu maantieteellisellä alueella sijaitsevilta tiloilta. Juuston tunnettuus perustuu seutua ja sen potentiaalia hyödyntävien laadukkaan maidon tuottajien ja paikallista osaamista eteenpäin vievien jalostajien yhteistyöhön.

3.4 Rehut (ainoastaan eläinperäiset tuotteet):

Maantieteellisellä tuotantoalueella on paljon rehualaa. Paikalliset karjankasvattajat ovat luonnollisesti aina suosineet paikallisia resursseja, jotka ovat vaikuttaneet Saint-Marcellinin ominaisuuksien kehittymiseen. Eläinten ruokinnassa pääpaino on ruoholla ja erityisesti heinällä, ja perinteisen kasvatustavan vaalimiseksi lisärehua annetaan vain rajoitetusti.

Lypsylehmien ravintoon sovelletaan seuraavia kriteereitä:

- Rehuomavaraisuus: vähintään 80 prosenttia kokonaisvuosiannoksen kuiva-aineesta tulee maantieteelliseltä alueelta.
- Vähintään 50 prosenttia vuotuisen perusannoksen kuiva-aineesta on ruohoa jossakin muodossa.
- Heinän osuus on neljän talvikuukauden (joulu-, tammi-, helmi- ja maaliskuu) aikana 15 prosenttia perusannoksen kuiva-aineesta.
- Sallittujen lisärehujen osuus on enintään 30 prosenttia vuotuisen perusannoksen kuiva-aineesta. Sallittuja lisärehuja ovat viljakasvien, öljykasvien ja valkuaiskasvien jyvät ja sivutuotteet, pähkinäkatkut ja kuivatut palkokasvit. Edellä mainitusta lisäravinnosta 10 prosenttia voi olla heraa, perunaa ja muita mukuloita, kuivattua sokerijuurikasleikettä, melassia ja lisäravinteita (mineraaleja, vitamiineja, hivenaineita, bikarbonaattia, suolaa).

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella:

Kaikkien maidon tuotantoon ja jalostamiseen sekä Saint-Marcellinin kypsytykseen liittyvien vaiheiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

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

Ei ole.

3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt:

Jokaisessa juustossa on juustojen merkitsemistä koskevassa sääntelyssä vahvistettujen pakollisten merkintöjen lisäksi oltava:

- nimi "Saint-Marcellin",
- jalostuslaitoksen tunnistetiedot,
- Euroopan unionin SMM-tunnus ja/tai maininta "Indication Géographique Protégée" (suojattu maantieteellinen merkintä).

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus:

Saint-Marcellinin maantieteellinen tuotantoalue sijaitsee Rhônen itärannan ja Vercorsin ylängön välissä. Sen keskiössä on tuotteelle nimensä antanut Saint-Marcellinin kunta (Isèren departementissa), joka on Saint-Marcellin-juuston myynnin alkuperäinen keskus. Alue on määritelty historiallisin kriteerein (Saint-Marcellin-juuston tuotannon ja kaupan kehto) ja maantieteellisin kriteerein (maisemien samankaltaisuus ja ympäristön käyttötapa).

Maantieteellisen alueen muodostavat seuraavat kantonit:

Drômen departementti:

- Seuraavat kantonit kokonaisuudessaan: (La) Chapelle-en-Vercors, Romans-sur-Isère 1^{er} et 2^{ème} cantons, Saint-Donat-sur-l'Herbasse, Saint-Jean-en-Royans
- Bourg-de-Péagen kantoni lukuun ottamatta seuraavia kuntia: Alixan, Bourg-de-Péage, Châteauneuf-sur-Isère
- Chabeuil'n kantoni: ainoastaan seuraavat kunnat: (Le) Chaffal, Chateaudouble, Peyrus
- Crest-Nordin kantoni: ainoastaan seuraavat kunnat: Ombrière, Plan-de-Baix
- (Le) Grand-Serren kantoni: ainoastaan seuraavat kunnat: Le Grand-Serre, Hauterives, Montrigaud, Saint-Christophe-et-le-Laris, Tersanne
- Saint-Vallier'n kantoni: ainoastaan seuraavat kunnat: Châteauneuf-de-Galaure, Claveyson, Fay-le-Clos, La-Motte-de-Galaure, Mureils, Ratières, Saint-Avit, Saint-Barthélémy-de-Vals, Saint-Martin-D'Août, Saint-Uze.

Isèren departementti:

- Seuraavat kantonit kokonaisuudessaan: (La) Côte-Saint-André, (Le) Grand-Lemps, (Le) Pont-Beauvoisin, Pont-en-Royans, Rives, Roybon, Saint-Etienne-de-Saint-Geoirs, Saint-Geoire-en-Valdaine, Saint-Marcellin, Tullins, Vinay, Virieu
- Saint-Jean-de-Bournayn kantoni: ainoastaan seuraavat kunnat: Chatonnay, Eclose, Lieudieu, Meyssies, Saint-Anne-sur-Gervonde, Saint-Jean-de-Bournay, Tramole, Villeneuve-de-Marc
- Saint-Laurent-du-Pontin kantoni lukuun ottamatta seuraavia kuntia: Saint-Pierre-d'Entremont, Saint-Pierre-de-Chartreuse
- Fontaine-Sassenagen kantoni: ainoastaan Veurey-Voroizen kunta
- (La) Tour-du-Pinin kantoni: ainoastaan seuraavat kunnat: Montagnieu, Sainte-Blandine, Saint-Victor-de-Cessieu, Torchefelon
- Villard-de-Lansin kantoni lukuun ottamatta seuraavia kuntia: Engins, Saint-Nizier-du-Moucherotte
- Voironin kantoni lukuun ottamatta Voreppen kuntaa.

Savoien departementti:

- (Le) Pont-de-Beauvoisinin kantoni: ainoastaan seuraavat kunnat: Belmont-Tramonet, (La) Bridoire, Domessin, (Le) Pont-de-Beauvoisin, Saint-Beron, Verel-de-Montbel
- Saint-Genix-sur-Guiersin kantoni lukuun ottamatta seuraavia kuntia: Gerbaix, Marcieux, Novalaise.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen:

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys:

Luontoon liittyvät tekijät

Saint-Marcellin-juuston tuotantoalue sijaitsee Bas Dauphinéssa Lyonin tasankojen ja Chartreusen ja Länsi-Vercorsin kalkkikivivuorien välissä. Siellä on kukkuloita ja tertiäärikauden ylätasankoja, joita halkovat laajat laaksot ja idässä reunustavat vuoristoalueet. Alue muodostaa luontevan siirtymän Alppien vuoristosta Provencen tasangoille.

Ilmasto on kukkuloille tyypillisesti leudohko; keskilämpötila on 9–11 °C ja sademäärä 800–1 100 mm.

Alue on varsin tuulinen, ja tuuli puhaltaa yleensä pohjoinen–etelä-suunnassa. Tuulet ovat lyöneet leimansa tuottajien ja jalostajien historiaan ja kulttuuriin: ne ovat nimittäin mahdollistaneet pähkinöiden, tupakan ja juuston kuivatuksen ja vaikuttaneet paikalliseen rakennuskantaan. Tämä on edistänyt juustoloiden perustamista ja kehittämistä koko alueella, ja kehitys on ollut vakaata jo vuosien ajan.

Inhimilliset tekijät

Saint-Marcellinin tuotantoalue on maaseutu- ja maatalousvoittoista, ja etenkin ruohopinta-alaa on paljon (rehuala muodostaa 40–80 % käytössä olevasta maatalousmaasta). Täällä harrastetaan monilajiviljelyä ja kotieläinkasvatusta, joiden yleisimmät muodot ovat puutalous (erityisesti pähkinäpensaat, joissa kasvaa SAN-nimityksen saaneita Noix de Grenoble -pähkinöitä) ja maidontuotanto.

Maatiloilla valmistettu, alunperin *tomme*-nimisenä tunnettu juusto sai luontaisesti uuden identiteetin Saint-Marcellinin kaupungissa, joka oli 1400-luvulta alkaen koko alueen tärkein markkinapaikka.

Alueella vallitsevien tuulten ansiosta juustojen ja pähkinöiden (ja tupakan) kuivattaminen oli helppoa, mistä ovat osoituksena koko alueelle levinneet pähkinäkuivaamot. Pähkinäkuivaamoissa voitiin kuivattaa myös juustoja, jotka ripustettiin koreihin (*tommiers*) tuulisille paikoille.

Vuodesta 1870 lähtien *coquetiers*-nimellä tunnetut ”juustonkerääjät” hakivat säännöllisesti tiloilta juustoja. He ryhtyivät toimittamaan juustoa lähialueiden suurimpiin asutuskeskuksiin (Romans, Grenoble, Lyon, Saint-Étienne, Avignon), joissa juuston kulutus on noista ajoista lähtien ollut hyvin merkittävää. Kun menekistä innostuneet talonpojat lisäsivät juustontuotantoa, Saint-Marcellin-juuston kaupan pitäminen kehittyi.

Entiset juustonkerääjät alkoivat 1920-luvulla valmistaa juustoja kotivalmistukseen perustuvalla tekniikalla (hapatettu juustomassa, samanlaisten muottien käyttö jne.) Näin syntyivät Saint-Marcellinin alueen ensimmäiset juustolat ja Saint-Marcellin-juusto sai ensimmäisen virallisen määritelmänsä.

Saint-Marcellinin tuottajat alkoivat hyvin varhaisessa vaiheessa järjestäytyä ja ryhtyä suojaamaan tuotetta. Vuonna 1971 perustettiin *Union des Fabricants du Saint-Marcellin* ja vuonna 1994 *Comité Interprofessionnel du Saint-Marcellin*, johon kuuluu myös maidontuottajia ja viljelijöitä. Noista ajoista lähtien koko tuotantoketju on osallistunut Saint-Marcellinin menekin edistämiseen, laadun parantamiseen ja pyrki myksiin suojata sen nimi.

5.2 Tuotteen erityisyys:

Juuston erityisominaisuudet

Saint-Marcellin on reunoiltaan pyöreä lieriön muotoinen pieni juusto, jonka halkaisija on noin 7 cm, paino vähintään 80 grammaa ja korkeus noin 2 cm.

Juuston kuori on joskus hienoisilla laskoksilla ja pääosin tai kokonaan väriltään valkoisen tai beigestä siniharmaaseen vaihtelevan homekerroksen peittämä.

Leikkauspinta on sileä ja yhtenäinen. Kuori ei juurikaan erotu syödessä. Pehmeän Saint-Marcellinin rakenne on suussa sulava, kun taas kuivan Saint-Marcellinin rakenne on kiinteä.

Sen selkeässä maussa on Saint-Marcellinille ominainen tasapainoinen aromien kirjo (hedelmäinen, hunajainen jne.), joka on yleispiirteiltään hapahko ja keskisuolainen.

Perinteinen tietotaito

Lypsykarjan ravinnolla, paikallisella rehulla ja erityisesti ruoholla on suuri merkitys: lehmät laiduntavat vähintään 180 päivää vuodessa laajoilla laitumilla (tilan eläintiheys on enintään 1,4 nautayksikköä/ha). Näillä määräyksillä pyritään varmistamaan juustonvalmistuksessa käytettävän maidon korkea laatu.

Käytettävälle maidolle tehtävät termiset käsittelyt on rajoitettu (pastörointi on kielletty), eikä maitoa vakioida, jotta siinä säilyisivät kaikki alkuperäiset ominaisuudet ja Saint-Marcellinin aromirikkaus saavutettaisiin.

Saint-Marcellinin omaleimaisuus ja luonne johtuvat erityisestä, perinteisiin menetelmiin perustuvasta jalostustekniikasta. Lähtökohtana on hapatettu juustomassa, jota ei puristeta eikä hämmennetä. Siihen lisätään hieman suolaa, ja sitten se kuivatetaan ja kypsytetään. Näin saadaan aikaan Saint-Marcellinille ominaiset aistinvaraiset ominaisuudet.

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):*

Saint-Marcellinin yhteys alkuperäänsä liittyy juuston maineeseen, ominaispiirteisiin ja perinteiseen osaaamiseen.

Saint-Marcellinin tuotannon perusta ovat vanhat karjankasvatuskäytännöt (monilajiviljely ja kotieläin-kasvatus) ja jalostusmenetelmät, joilla on läheinen suhde ympäristöön:

- laiduntamisen ja paikallisen rehun tärkeys eläinten ruokinnassa maantieteellisellä alueella esiintyvien laajojen ruoholaidunten ansiosta,
- maantieteellisen alueen tuulusuus, joka on muokannut juustojen kuivatus- ja kypsennysperinnettä.

Kaikki edellä mainitut tekijät yhdessä ovat edistäneet tuotannon kehitystä näiden pienten juustojen kohdalla, joita hyvin varhain (1400-luvulla) alettiin kutsua tuolloisen päämarkkinapaikan mukaan nimellä Saint-Marcellin. Ensimmäiset maininnat Saint-Marcellin-juustosta ovat Ludvig XI:n intendentin tilikirjoissa (1400-luvulta).

Vuodesta 1935 lähtien Saint-Marcellin-juustolla on ollut Ranskassa alueen toimijoiden pyynnöstä virallinen kuvaus. Kuvauksesta tuli lainvoimainen vuonna 1942, ja sittemmin sitä on mukautettu useita kertoja. Vuodesta 1980 kuvaus on vastannut nykyistä eritelmiä: ”Halkaisija noin 70 mm, korkeus 20–25 mm, paino vähintään 80 grammaa, valmistettu juoksu- ja lehmänmaidosta, pehmeä, massaa ei ole hämmennetty eikä puristettu, keskisuolainen, ei lisättyjä mausteita tai aromeja ...”. Kuvauksen ansiosta Saint-Marcellin-juuston tuotannon kehitystä on pystytty säätämään.

Tuotteen mainetta pitävät yllä Saint-Marcellin-juhla, Saint-Marcellin-museo ja Saint-Marcellin-komitean osallistuminen paikallisiin ja kansallisiin maataloustapahtumiin.

Yksi osoitus Saint-Marcellin-juuston nykyaineesta on sen esiintyminen lukuisten ravintoloiden ruokalistoilla Dauphinéssa ja lähikaupungeissa (Lyon, Grenoble, Saint-Étienne). Sitä voidaan tarjota juustotarjottimella tai lämpimänä salaateissa, taikinakuoressa, gratiineissa jne. Maine sinetöi vuonna 1995 ilmestynyt teos *L'inventaire du patrimoine culinaire français* (édition Rhône-Alpes), jossa on Saint-Marcellin-juustoa käsittelevä kirjoitus.

Nykyään tuotantoalueen seitsemän juustola käyttävät laajalti nimeä ”Saint-Marcellin” (ks. etiketit), ja sen maine on suuri asianomaisella alueella ja sen ulkopuolella. Esimerkiksi vuonna 2008 nimityksellä ”Saint-Marcellin” tuotettiin 35,5 miljoonaa juustoa.

Tämä juusto on pystynyt ikäikaisten juuriensa ja varhaisen määritelmänsä ansiosta kehittymään omailemuisuuttaan kadottamatta. Saint-Marcellin on tuotantoketjun yhteistyön, tuotteen alueellisen identiteetin ja paikallisen osaamisen ansiosta tunnettu koko maassa, vaikka tuotanto keskittyykin pääosin juuston syntypaikkaan.

Eritelmän julkaisutiedot:

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPSaint-MarcellinV2.pdf>