

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatu järjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu muutoshakemuksen julkaiseminen

(2013/C 77/10)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa muutoshakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 51 artiklassa tarkoitettulla tavalla ⁽¹⁾.

MUUTOSHAKEMUS

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu ⁽²⁾

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

9 ARTIKLASSA TARKOITETTU MUUTOSHAKEMUS

”STELVIO”/”STILFSER”

EY-N:o: IT-PDO-0105-0939-18.01.2012

SMM () SAN (X)

1. Eritelmän kohta (kohdat), jota (joita) muutos koskee:

- Tuotteen nimi
- Tuotteen kuvaus
- Maantieteellinen alue
- Alkuperätodisteet
- Tuotantomenetelmä
- Yhteys maantieteelliseen alueeseen
- Merkinnät
- Kansalliset vaatimukset
- Muuta (täsmennettävä)

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 kasvinuojelutoimista (asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 4 kohta)

3. Muutos (muutokset):

3 artikla – 3 Tuotantomenetelmän kuvaus

3.3.2 Poistetaan alkuperäiseen eritelmään sisältyvä maissisäilörehua sisältävien tuotteiden käyttökielto nautojen ruokinnassa; se johtuu todennäköisesti väärinkäsityksestä, koska maissisäilörehua on vuosikymmenten ajan käytetty ja arvostettu yksilöidyllä alueella sen erityisen tasalaatuisuuden

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12. Korvattu maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatu järjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetulla Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksella (EU) N:o 1151/2012.

vuoksi. Sen vuoksi korvataan ilmaisu ”maissisäilörehua sisältäviä tuotteita ei sallita” ilmaisulla ”2 artiklassa yksilöidyn alueen ulkopuolelta peräisin olevia maissisäilörehua sisältäviä tuotteita ei sallita”.

4 artikla – Valmistusmenetelmän ominaispiirteet

- 4.1 Valmistukseen tarkoitetun maidon jäähdytyslämpötilaksi varastointia edeltävässä vaiheessa oli ilmoitettu epämääräisesti jäähdyttäminen noin 6,0–9,0 °C:seen. Raja-arvoa on mukautettu käytössä oleviin hyviin käytänteisiin; ja muutettu uusi ja selkeämmin ilmaistu vähimmäislämpötila on 4,0 °C.

Lisäksi alkuperäisissä määräyksissä kyseisen vaiheen kestoksi oli ilmoitettu enintään 25 tuntia. Edellä esitetyissä olosuhteissa kestoaika on määritelty uudelleen enintään 48 tunniksi. Pidempi aika katsotaan aiheelliseksi (kesto ei ole erityisen tärkeä ilmoitettujen lämpötilaolosuhteiden kannalta), koska myös viikonloppuna kerätty maito on voitava jalostaa.

Voimassa olevan eritelmän mukaan maito on toimitettava juuston valmistukseen 48 tunnin kuluessa lypsystä. Ottaen huomioon myös tähän vaiheeseen liittyvät edellä ehdotetut muutokset sekä käytössä olevat hyvät käytänteet, alun perin ilmoitettu (lypsystä laskettu) aika, joka osoittautui puhtaasti teoreettiseksi, sillä sen oikeaksi todistaminen asiakirjoin oli mahdotonta ja juustomestareiden oli vaikea noudattaa sitä, koska he eivät voineet tietää tarkkaa lypsyajankohtaa, määräaikaan maidon toimittamiseksi juuston valmistukseen on muutettu realistisemmaksi siten, että sen on tapahduttava 72 tunnin kuluessa maidon keräämisestä.

- 4.2.1 Muita kohtia muuttamatta on lisätty kuvaus rasvapitoisuuden alentamisesta separaattorin avulla, ja sitä on täydennetty mahdollisuudella suorittaa alustava baktofugointi, jonka tarkoituksena on yksinomaan tuotteen turvallisuuden parantaminen ja joka tehdään yleensä ennen kerman erottamista asianmukaista kypsytystä haittaavien somaattisten solujen poistamiseksi. Näin ollen muutos koskee menetelmän kuvausta, jota täydennetään lisäämällä mahdollisuus puhdistaa separoitavaksi tarkoitettu maito baktofugoimalla.
- 4.2.2 Maidon lämpökäsittely on kuvattu paremmin ja täsmällisemmin, minkä vuoksi jo ilmoitetun lämpötilan (72 °C) lisäksi muutetaan käsittelyn kestoa täsmentämällä aiemman enintään 2–3 sekunnin asemesta kestoajaksi vähintään 3 sekuntia, mikä vastaa paremmin yleistä käytäntöä.
- 4.2.5 Määräaika, jonka kuluessa juoksete on lisättävä, on muutettu alun perin ilmoitetusta 50–60 minuutista hapatteen lisäämisen jälkeen asianmukaisempaan muotoon ”85 minuutin kuluessa hapatteen lisäämisestä”. Näin eri vaiheiden kesto määritellään selkeämmin, mikä vastaa paremmin hyviä käytänteitä ja maidon käsittelylle vuodenaikasta riippuvien kypsytys- ja aktiivisuusominaisuuksien mukaan asetettuja vaatimuksia.

Lisäksi juoksetteen alkuperäistä kuvausta ”juoksete tuotetaan alueella perinteisen menetelmän mukaan” muutetaan seuraavasti: ”Juoksete tuotetaan perinteisen menetelmän mukaan”. Muutos johtuu teknisistä syistä, jotka liittyvät siihen, että tuottajien on vaikea löytää Stelvio/Stilfser-juuston valmistukseen tarvittavaa juoksetetta Bolzanon maakuntaan kuuluvien kuntien alueelta. Muutoksella laajennetaan juoksetteen tuotantoaluetta ja varmistetaan sen ominaisuuksia koskevien eritelmän perinteisten vaatimusten noudattaminen.

Virkettä, jossa kuvailtiin juustomassan lämmittämistä lisäämällä tarvittava määrä kuumaa (50–70 °C) vettä, oli täsmennettävä lämpötilan valvomiseksi tässä vaiheessa käytettävien tosiasiallisten (perinteisten ja nykyisten) menetelmien osalta. Seuraava muutos antaa paremman ja yksityiskohtaisemman kuvauksen vaiheesta: ”Lämmittäminen tapahtuu lisäämällä tarvittava määrä kuumaa vettä (jonka lämpötila pidetään 45–70 °C:ssa sen jälkeen, kun on saavutettu vähintään 50 °C:n lämpötila)...”. Näin määräys on selkeämpi ja johdonmukaisempi.

Vastaavasti myös juuston valmistuksen kestoaikaa koskevaa määräystä ”Keskimääräinen aika juoksetteen lisäämisestä juustomassan valuttamiseen pöydällä tai altaassa on 80–90 minuuttia” muutetaan asianmukaisemmaksi täsmentämällä seuraavasti: ”Aika juoksetteen lisäämisestä juustomassan valuttamiseen pöydällä tai altaassa kestää tavallisesti 80–90 minuuttia ja enintään 110 minuuttia”.

4.2.6 Suolauksesta määrätään, että se kestää 36–48 tuntia. Perinteisen menetelmän ja siihen liittyvien muuttujien määrittelemiseksi paremmin ja tarkemmin sekä elintarvikkeiden suolapitoisuuden alentamista koskevan yleisen suuntauksen huomioon ottamiseksi kyseistä määräystä muutetaan seuraavasti: ”Suolaus saa kestää enintään 48 tuntia” (muilta osin teksti säilyy ennallaan). Suolauksen vähimmäiskestoajan poistamisella voidaan ottaa huomioon menetelmän asteittainen kehittyminen nykyisten terveellisyystavoitteiden mukaisesti; poistamalla velvoite noudattaa suolauksen vähimmäiskestoaikaa, ja menetelmän kehittymisen myötä suolausaikaa voidaan vastaisuudessa lyhentää muuttamatta tuotteen aistinvaraisia ominaisuuksia.

4.2.7 Kypsytyksen aikana nimenomaisesti tätä tarkoitusta varten viljeltyjen kotoperäisten mikrobikantojen vaikutuksesta pintaan kehittyvän mikrobikasvuston värienvaihteluiden osalta on katsottu tarpeelliseksi kuvata tähän vaikuttavia tekijöitä lisäämällä viittaus villihiivoihin, jotka edistävät happamuuden vähenemistä kuoressa, joka puolestaan on perinteisesti halutunlaisen kasvun edellytys. Sen vuoksi kotoperäisten kantojen kasvuun liittyvän viittauksen jälkeen lisätään seuraava teksti: ”On mahdollista lisätä villihiivoja, jotka edistävät happamuuden vähenemistä kuoressa”.

Kypsytyksajan määrittelemiseksi tarkemmin on katsottu oikeammaksi käyttää selkeämpää ja käytäntöä paremmin vastaavaa ilmaisua ”... kuluttua siitä, kun juustomassa on sijoitettu muottiin”, suhteellisen summittaisen ilmaisun ”60 päivää suolauksen päättymisestä”; näin voidaan viitata täsmällisesti tiettyyn yksiselitteiseen ja hyvin määriteltyyn vaiheeseen.

5 artikla – Lopputuotteen ominaisuudet

Lopputuotteen ominaisuuksien kuvaukseen on tehty seuraavat vähäiset muutokset:

Alkuperäisen ilmaisun ”ikä: vähintään 60 päivän kypsytyisaika” asemesta on käytetty selkeämpää ja asianmukaisempaa ilmaisua ”kypsytyks: vähintään 60 päivää” (kyseessä ei itse asiassa ole muutos vaan kielellinen oikaisu).

Kuiva-aineen rasvapitoisuuden osalta korjataan alkuperäisessä tekstissä esiintynyt lyöntivirhe muihin julkaistuihin teksteihin verrattuna. Uusi muotoilu on seuraava:

Kuiva-aineen rasvapitoisuus: > 50 % (eikä < 50 %)

Juuston halkaisija ja korkeus ilmaistaan uuden vaihteluvälin mukaisesti:

Kuvaus	Alkuperäiset mitat	Uudet mitat
Halkaisija	36–38 cm	34–38 cm
Korkeus	8–10 cm	8–11 cm

Muutoksen tarkoituksena on ottaa paremmin huomioon sellaiset satunnaiset (vähäiset) vaihtelut yksittäisten juustojen koossa, joita saattaa ilmetä muoteissa asianmukaisesti luonnollisella tavalla kypsytetyissä juustoissa ja jotka voivat johtua muotin muodosta tai juuston pinnan ja kylkien hienoisesta painumisesta.

8 artikla – Tarkastukset

Artiklan määräyksiä on täydennetty voimassa olevien ohjeiden mukaisesti viittauksilla tarkastuksista vastaavaan valvontaelimeen ja sen yhteystietoihin.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu ⁽³⁾

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

”STELVIO”/”STILFSER”

EY-N:o: IT-PDO-0105-0939-18.01.2012

SMM () SAN (X)

1. Nimi:

Stelvio/Stilfser on kirjattu suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteriin suojattuna alkuperänimityksenä (SAN) 15. helmikuuta 2007 annetulla komission asetuksella (EY) N:o 148/2007, joka julkaistiin samana vuonna *Euroopan unionin virallisen lehden* numerossa L 46.

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa:

Italia

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus:

3.1 Tuotelaji:

Luokka 1.3 – Juustot

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta:

Vähintään 60 päivää kypsytetty Stelvio/Stilfser saatetaan kulutukseen lieriönmuotoisina sileäreunaisina tai lähes sileäreunaisina tahkoina, joiden pohja on tasainen tai hieman kovera. Juuston mitat ovat: paino 8–10 kg, halkaisija 34–38 cm ja korkeus 8–11 cm. Kuiva-aineen rasvapitoisuus on vähintään 50 % ja kosteuspitoisuus enintään 44 %. Kuoressa on oltava tyypillinen väritys, joka vaihtelee oranssinkeltaisesta kellanruskeaan. Rakenteeltaan tiiviin joustava sisus on vaalean- tai oljenkeltainen, ja siinä on epäsäännöllisiä pieniä tai keskikokoisia koloja.

Stelvio/Stilfser pidetään kaupan kokonaisena tai paloina, ja se saatetaan kulutukseen varustettuna alkuperänimityksen merkillä.

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet):

Stelvio/Stilfser -juuston valmistukseen käytetään yksilöidyltä maantieteelliseltä alueelta peräisin olevaa lehmänmaitoa, jonka proteiinipitoisuus on vähintään 3,10 % ja joka on saatu pääasiassa samalla alueella korjatulla rehulla ruokituista lehmistä. Maito voi olla kevyesti kuorittua, siten että rasvapitoisuusdeksi saadaan 3,45–3,60 %.

3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet):

Eläinten laiduntaessa niiden ravinto koostuu pääosin tuoreesta ruohosta. Navetassa perusruokinta-annos, jonka määrä eläintä kohti on enintään 15 kg, koostuu *ad libitum* kuivatusta heinästä ja nurmisäilörehusta, joka on saatu yksilöidyltä alueelta. Yksilöidyltä maantieteelliseltä alueelta peräisin olevan maissisäilörehun, kuivatun rehun sekä ohran, rukiin, ruisvehnän, vehnän, kauran ja maissin käyttö tuotteina tai sivutuotteina ja viiden ensin mainitun viljan osalta myös olkina on sallittua. Lisäksi voidaan käyttää öljysiemeniä, niistä saatuja tuotteita ja sivutuotteita, ei-muuntogeenistä soijaa, rapsia,

⁽³⁾ Katso alaviite 2.

pellavansiementä ja kuorittua tai osittain kuorittua auringonkukansiementä, kuivattua sokerijuurikasmassaa, kuivattua mäskiä tai omenan puristejäännöstä, sokerijuurikasta, perunaa, oluthiivaa, melassia, johanneksenleipäpuun palkoja, maitoa ja maitovalmisteita jauheena, aminohappoja ja valkuaista, jotka eivät ole syntyneet hajoamisen tuloksena, sekä kasvirasvoja.

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

Kaikkien eritelmässä ja tässä asiakirjassa kuvattujen vaiheiden nautojen kasvatuksesta lypsyy, maidon keruuseen ja jalostamiseen sekä juuston valmistukseen ja kypsytykseen on tapahduttava 4 kohdassa yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

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

Kokonainen tahko voidaan leikata paloiksi vasta sen jälkeen, kun siihen on kiinnitetty alkuperänimityksen merkki. Stelvio/Stilfser on sallittua pakata paloina myös yksilöidyn maantieteellisen alueen ulkopuolella. Paloiksi leikattu Stelvio/Stilfser saatetaan kulutukseen varustettuna alkuperänimityksen merkillä tai pakkaukseen kiinnitetyllä tarraetiketillä ja/tai käärittynä muovikelmuun, johon on esipainettu suojattu alkuperänimitys Stelvio/Stilfser.

3.7 *Merkintöjä koskevat erityiset säännöt:*

Kokonainen Stelvio/Stilfser -tahko saatetaan kulutukseen varustettuna alkuperänimityksen merkillä, joka kiinnitetään vasta 60 päivää kestäneen kypsytyksen jälkeen, sekä merkinnällä, josta ilmenee erä, valmistuspäivä ja tuottajan tunnuskuodi.

Tuote voidaan saattaa kulutukseen vain varustettuna alkuperänimityksen merkillä.

Merkki muodostuu punaisiin kirjaimiin painetusta tekstistä "Stilfser-Stelvio".

4. **Maantieteellisen alueen tarkka raja:**

Yksilöity maantieteellinen alue, jolla kaikkien vaiheiden nautojen kasvatuksesta lypsyy, maidon keruuseen ja jalostamiseen sekä Stelvio/Stilfser -juuston valmistukseen ja kypsytykseen on tapahduttava, käsittää seuraavat alueet Bolzanon maakunnassa: Val Venosta, Burgraviato, Salto-Sciliar, Val Pusteria, Val d' Isarco sekä Bolzanon kunta. Kyseiset alueet käsittävät 84 kunnan väestönlaskenta- ja hallintoalueet.

5. **Yhteys maantieteelliseen alkuperään:**

5.1 *Maantieteellisen alueen erityisyys:*

Eritelmässä yksilöidyllä alueella perinteisesti valmistetun Stelvio / Stilfser -juuston erityisominaisuudet ovat aikojen kuluessa säilyneet muuttumattomina. Ne johtuvat alppiympäristöstä samannimisellä vuoristoalueella, jolle suurin osa tuotannosta on keskittynyt ja josta juusto on saanut nimensä. Alta Atesinan alppialueen yhtenäiset ilmasto- ja maaperäolosuhteet vaikuttavat eläinten pääasiallisena ravintona käytettävän rehun ja siten myös siellä tuotetusta maidosta valmistetun juuston laatuun.

Eräissä historiallisissa teksteissä kuvataan alppiniittyjen ruohokasveja (*marbl, madaun*), jotka soveltuivat muita paremmin korkeampilaatuisen maidon tuotantoon. Yksilöidyn alueen erityiset ympäristö- ja ilmasto-olosuhteet liittyvät sen vuoristoisuuteen ja perinteisiin 500–2 000 metrin korkeudessa sijaitseviin karjatiloihin (*masi*), joilla käytetään juuston kypsytysvaiheessa kotoperäisiä mikrobikasvustoja. Nämä lajissaan ainutkertaiset ja jäljittelemättömät ympäristötekijät sekä tuotantoperinteen kehityshistoria antavat suojatulle alkuperänimitykselle "Stelvio/Stilfser" ne erityisominaisuudet, joiden ansiosta tuote on ainutlaatuinen, itsenäinen ja ehdottomasti sidoksissa alueen olosuhteisiin.

5.2 *Tuotteen erityisyys:*

Tuotteella on 3.2 kohdassa kuvattujen ominaisuuksien lisäksi tiettyjä aivan erityisiä tyyppillisiä ominaisuuksia, kuten

— kuoren väritys, joka vaihtelee oranssinkeltaisesta oranssinruskeaan,

- maku, joka on aromaattinen, selkeästi erottuva ja hieman pistävä,
- kuiva-aineen rasvapitoisuus, joka on vähintään 50 %.

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):*

Tuoreen ruohon käyttö laitumella ja eläinten ruokinta navetassa yksilöidyltä alueelta saadulla rehulla ja nurmisäilörehulla sekä yksinomaan samalta maantieteelliseltä vuoristoiselta ja maaperäolosuhteiltaan erityislaatuiselta alueelta peräisin olevan lehmänmaidon käyttö yhdessä alppilaidunten ruohokasvien ja valmistukseen käytettyjen aerobisten bakteerikantojen erityisominaisuuksien kanssa juuston luonnollisen kypsyttyksen yhteydessä ovat erottavia tekijöitä, joiden ansiosta tuotteen aistinvarainen profiili on ainutlaatuinen. Juuri nämä tekijät vaikuttavat ratkaisevasti sekä kuoren tyyppilliseen väriin että tuotteen jäljittelemättömään makuun ja aromiin. Myös eläinten ruokintaan käytetty rehu vaikuttaa siihen, että kuiva-aineen rasvapitoisuus on suhteellisen korkea.

Näistä syistä, joista on olemassa historiallisia todisteita jo myöhäiskeskiajalta ja jotka ovat vakiintuneet tyyppillisten paikallisten käytäntöjen ja kulttuuriympäristön, kuten korkealla vuoristossa sijaitsevien karjatilojen (*masi*) myötä, ja johtaneet tuotteesta ja sen valmistuksesta vuonna 1914 Stilfin (Stelvio) meijerissä laadittuun kuvaukseen, tämän juuston valmistuksesta on kehittynyt tärkeä taloudellinen tekijä kaikkialla maantieteellisellä alueella. Sitä säännellään eritelmän määräyksillä, jotka velvoittavat sekä karjankasvattajia että tuotteen valmistajia. Määräykset liittyvät muun muassa kaikkiin alueen toimijoihin sovellettavin kirjaamis-, rekisteröitymis- ja tunnistusjärjestelmiin sekä jalostusta, valmistusta ja nimityksen käyttöoikeuden myöntämistä koskevaan asianmukaiseen kirjanpitoon.

Eritelmän julkaisutiedot:

(Asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta ⁽⁴⁾)

Italian hallitus on aloittanut kansallisen vastaväitemenettelyn julkaisemalla 19 päivänä syyskuuta 2011 *Italian tasavallan virallisen lehden* numerossa 218 ehdotuksen suojatun alkuperänimityksen ”Stelvio/Stilfser” eritelmän muuttamiseksi.

Eritelmän täydellinen teksti on saatavissa internetosoitteessa

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

tai

menemällä suoraan maatalous-, elintarvike- ja metsätalousministeriön kotisivulle (<http://www.politicheagricole.it>) ja valitsemalla ensin ”Qualità e sicurezza” (ylhäällä oikealla) ja sen jälkeen ”Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

⁽⁴⁾ Katso alaviite 2.