

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

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

(2014/C 319/10)

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

MUUTOSHAKEMUS

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006 ⁽²⁾

9 ARTIKLASSA TARKOITETTU MUUTOSHAKEMUS

”OSSAU-IRATY”

EY-nro: FR-PDO-0417-01096–15.2.2013

SMM () SAN (X)

1. Eritelmän kohdat, joita muutos koskee

- Tuotteen nimi
- Tuotteen kuvaus
- Maantieteellinen alue
- Alkuperätodisteet
- Tuotantomenetelmä
- Yhteys maantieteelliseen alkuperään
- Merkinnät
- Kansalliset vaatimukset
- Muu [täsmennettävä]

2. 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 kasvinsuojelutoimista (asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 4 kohta)

3. Muutokset

1. Tuotteen kuvaus

Juuston kuvaukseen lisätään seuraava tarkennus: ”Tämä suolattu ja kypsytetty lieriönmuotoinen juusto valmistetaan yksinomaan vakioimattomasta lampaanmaidosta.”

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12. Korvattu asetuksella (EU) N:o 1151/2012.

Juuston eri muotoja (muottien kokoa ja juustojen painoja) tarkennetaan.

Lisätään seuraava määräys:

”Ossau-Iraty-juustoa voidaan saattaa markkinoille valmiiksi pakattuina paloina edellyttäen, että joka palassa on alkuperänimitykselle tunnusomaista kuorta ja 8 kohdassa tarkoitettut tiedot sisältävät merkinnät.”

Näin Ossau-Iraty erottuu selvemmin niistä samalla alueella valmistetuista puristetuista juustoista, joita saa myydä ilman merkintöjä.

2. Näyttö siitä, että tuote on peräisin määritetyltä maantieteelliseltä alueelta

Lisätään kohtia, jotka koskevat rekisterien perustamista sekä tuotteen tunnistamista ja tuottajien ilmoitusvelvoitteita. Kyseisissä määräyksissä tarkennetaan, mitä rekisteröintejä on suoritettava jäljitettävyyden mahdollistamiseksi, sekä SAN-tuotteen tuottajien velvoitteet.

Lisätään kohta, joka koskee tuotteen tunnistamista:

”Jokaisen juuston tunnistaminen on pakollista. Merkintä valetaan upotettuna juustoon vaiheessa, jossa massa siirretään muottiin. Vakiolaatua huonommista tuotteista merkintä raaputetaan pois.”

Tunnistaminen on keino SAN-tuotteeksi tarkoitettun tuotteen erottamiseksi muista tuotteista juustonvalmistuksen mahdollisimman varhaisessa vaiheessa ennen kuin se varustetaan merkinnöillä.

3. Tuotantomenetelmä

— Tarkennetaan rehualan hoitoa koskevia määräyksiä: ”Sallittuja orgaanisia maanparannusaineita ovat komposti, lanta, lietalanta, lantavesi, tilan viherjätteistä saatu yhteiskomposti, jätevesiliete ja meijerijätteet. Kesälaitumilla sallitaan ainoastaan eläinten kokooma-aitauksissa kesälaitumilla syntyneen eläinlannan levitys. Jätevesilietettä saa levittää ainoastaan seuraavin ehdoin: välitön muokkaus maahan, vähintään kahdeksan viikon viivevaihe levittämisen jälkeen ja palstakohtainen analyttinen seuranta. Kivennäislannoituksen määrä laidunniityllä saa olla vuosittain enintään keskimäärin 100 tyyppiyksikköä, 60 fosforihappoyksikköä ja 100 kaliumkarbonaattiyksikköä hehtaarilta.”

Näillä toimenpiteillä pyritään hillitsemään tehotuotantoa ja välttämään liikalannoitusta, jotka saattaisivat horjuttaa laidunniittyjen ja kesälaidunten luonnonvaraisen kasviston tasapainoa ja pilata puroja. Jätevesilietteen levitys sallitaan ehdollisesti, sillä maaperään joutuu sen mukana herkästi haitallisia aineksia, jotka saattavat siirtyä rehuun.

— Tarkennetaan määritelmiä, jotka koskevat karjaa (kaikkia tilalla olevia maidontuotantoon käytettäviä lammaseläimiä) ja uuhta (1. marraskuuta vähintään kuuden kuukauden ikäistä naaraslammasta).

— Lisätään paikallisten rotupiirteiden säilyttämiseksi seuraava määräys: ”Geenimuunnellut eläimet ovat kiellettyjä.”

— Lisätään seuraava teksti: ”Koko karjan lypsyaika saa olla enintään 265 päivää vuodessa. Lypsäminen on kiellettyä syys-lokakuun ajan.”

Varmistamalla näin maidontuotannon kausiluonteisuus estetään karitsoiminen luontaisen karitsointiajan ulkopuolella ja vahvistetaan pakollinen ummessaolokausi, joka on välttämätön uuhien hyvinvoinnille ennen karitsointia.

— Lisätään seuraava virke: ”Maidon markkinointivuotta kohden (1. marraskuuta ja seuraavan vuoden 31. lokakuuta välisenä aikana) karjan keskimääräinen lypsymäärä saa olla enintään 300 litraa uuhelta ja kuiva-ainetta täytyy olla vähintään keskimäärin 110 grammaa maitolitraa kohden.”

Ossau-Iraty-juuston tuotannolle on luontaista laajaperäinen laiduntaminen, ja maidontuotannolle on asetettu uuhi-kohtainen rajoitus tehotuotantojärjestelmien estämiseksi. Kuiva-ainetta koskevalla vähimmäispitoisuudella pyritään kannustamaan kasvattajia jalostamaan eläimiä, jotka tuottavat laatumaitoa suurten maitomäärien sijaan.

— Lisätään seuraavat virkkeet: ”Muuntogeenisten organismien viljely on kiellettyä tilalla. Viljelykielto koskee kaikkia kasvilajikkeita, joita on mahdollista käyttää tilan eläinten ruokintaan, sekä kaikkia lajikkeita, jotka voivat saastuttaa rehuksvit.”

Näin pyritään rajoittamaan rehukasvien saastumisriskiä, sillä tilan märehittäjiä ei saa ruokkia muuntogeenisistä lajikkeista valmistetulla kasvirehulla. Tarkoituksena on säilyttää karjan ravinnon perinteinen luonne, sillä kyseisellä juustolla on vahva maine vuoristoalueen tuotteena.

- Eläinten ruokintaa koskeva määräys: ”ruokintaan käytetään pääasiassa ravintoa laitumilta, joilla eläimiä pidetään laiduntamis- ja lypsy kautena, sekä rehua ja rehuviljaa”, korvataan seuraavilla kohdilla:
 - ”Karjan ruokinnassa noudatetaan seuraavia määräyksiä:
 - Ruokintaan käytetään pääasiassa rajatun maantieteellisen alueen tarjoamaa ravintoa. Muualta kuin tältä alueelta (laidunkauden ulkopuolella) toimitettavan rehun määrä saa olla yhden markkinointivuoden aikana enintään keskimäärin 280 kiloa kuiva-ainetta uuhta kohden.
 - Uuhet laiduntavat vähintään 240 päivää markkinointivuoden aikana.
 - Lypsy aikana uuhet saavat muina kuin laiduntamispäivinä päiväannoksen, joka sisältää vähintään 600 grammaa edellä 3 kohdassa määritellyltä maantieteelliseltä alueelta peräisin olevaa kuiva-ainetta.”

Yhteyden tiivistämiseksi maantieteelliseen ympäristöön pääosa uuhien käyttämästä ravinnosta on peräisin kyseiseltä maantieteelliseltä alueelta. Ilman päivittäisen vähimmäismäärän vahvistamista olisi mahdollista olla antamatta oman maantieteellisen alueen tarjoamaa ravintoa neljän kuukauden ajan, vieläpä tuotantohuipun aikana.

Vähimmäislaiduntamisajan käyttöönotto vahvistaa tuotteen yhteyttä omaan maantieteelliseen alueeseensa, ja siinä on otettu huomioon alueen perinteinen eläintenpito tapa. Paikalliset rodut nimittäin ovat sopeutuneet erityisen hyvin laiduntamaan kaikkina vuodenaikoina, ja ulkoilu on välttämätöntä niiden terveydelle. Laiduntamisajan valittu kesto, kahdeksan kuukautta vuodessa, vastaa vuoristoalueiden olosuhteita.

- Lisätään kohta ”— perusravinto koostuu laidunrehusta, pitkäkortisesta tuore-, kuiva- ja dehydratoidusta rehusta sekä oljista ja käyneestä rehusta. Olkia ei käsitellä ammoniakilla. Lammastilalle saa tuoda tuorerehuna seuraavia: rehujuurikas, lanttu, nauris, rehukaali, rehurapsi ja ruoho. Asianmukaisesti korjattu viherrehu on tuotava tilalle tuoreena. Se ei saa lämmetä ennen kuin se syötetään eläimille. Rehukaukalot puhdistetaan käyttämättä jääneestä rehusta ennen uuden viherrehuerän lisäämistä.”

Näiden toimien ansiosta eläinten ravinnossa säilyvät rehut, joiden avulla uuhien märehittäjäominaisuudet pysyvät yllä. Ravintoa määrittää ensinnäkin perusravinnon ja toissijaisesti täydennys- ja väkirehun koostumus.

- Lisätään kohta ”— käynyt rehu karjan ravintona lypsy aikana: käynyttä rehua saa 31. tammikuuta 2018 asti lisätä uuhia kohden päivässä keskimäärin enintään 1,5 kilogrammaa (brutto) maissisäilörehua ja 1 kilogrammaa (brutto) paalattua heinää tai nurmisäilörehua. Paalattun heinän kuiva-ainepitoisuuden on oltava vähintään 70 prosenttia. Alkaen 1. helmikuuta 2018 säilörehun lisääminen on kiellettyä ja paalattun heinän lisääminen sallitaan, mutta enintään keskimäärin 1 kilogrammaa (brutto) päivässä uuhia kohden, edellyttäen, että kuiva-ainepitoisuus on vähintään 70 prosenttia.”

Tavoitteena on maidon ominaisuuksien säilyttäminen. Käyneen rehun käyttöä on siis rajoitettu, sillä se saattaa edistää tiettyjä mikrobitalentia. Paalattu heinä on heinäkorjuun vaihtoehto, jota käytetään sadeoloissa. Tämä määräys edellyttää täytöntöönpanokautta, jotta kaikki maidontuottajat ehtivät ottaa käyttöön ruokintajärjestelmän, jossa säilörehua ei tarvitse lisätä lypsy aikana.

Lisätään kohta ”— tuottajan tilalla tekemät rehuseokset sallitaan tietyn edellytyksin:

- Seos tehdään 5.2.6 kohdassa luetelluista rehuista.
- Seos voi koostua perusravintoon kuuluvista rehuista ja 5.2.6 kohdassa luetelluista rehuista, jos se tehdään jakelupäivänä.
- Rehuseoksia, jotka on tehty sekoittamalla keskenään perusravintoon kuuluvia rehuja ja sen täydentämiseksi sallittuja, 5.2.6 kohdassa luetelluista raaka-aineista koostuvia rehuja keskenään, ei saa käyttää.”

Näin pyritään kieltämään markkinoilla olevat seosrehut, joiden alkuperä ja usein myöskään koostumus eivät ole kasvattajan hallinnassa ja joiden käyttö suosisi karjankasvatusta ilman yhteyttä maahan ja tiettyyn maantieteelliseen ympäristöön.

- Lisätään seuraava teksti: ”Väkirehun lisäys päiväannokseen saa olla enintään keskimäärin 800 grammaa kuiva-ainetta uuhia kohden. Markkinointivuoden aikana väkirehun lisäys uuhia kohden saa olla enintään keskimäärin 150 kg kuiva-ainetta.”

Rajoituksella pyritään säilyttämään uuhien erityisluonne märehittöinä. Koska rajoitus korreloi laiduntamisajan vuotuisen vähimmäiskeston ja alueelta peräisin olevan vähimmäisravinnon kanssa, se vahvistaa alkuperäalueeseen olevaa yhteyttä, jonka kannalta eläinten saama ravinto on keskeinen tekijä. Asetetuissa enimmäismäärissä – vuotuisessa ja päivittäisessä – on otettu huomioon rehuvarantojen huomattavat kausivaihtelut ja uuhien elinkierto.

Lisätään sallittujen rehujen luettelo tarkoituksena edistää kasvattajien taitotiedon tuloksena syntyneiden tuotteiden suosimista. Näin saadaan myös tarkat tiedot rehuseoksiin käytettävistä raaka-aineista.

— Lisätään seuraava kohta tarkoituksena edistää rehujen perinteisten ominaisuuksien säilymistä:

”Tilalla olevien pienmärehittäjien ravinnossa sallitaan ainoastaan kasvit, sivutuotteet ja geneettisesti muuntelemattomista tuotteista saatu täydennysrehu.”

— Lisätään seuraava sallittujen rehujen luettelo, jotta nuorten eläinten ruokintaa voitaisiin valvoa samoin kuin aikuisten eläinten:

”Ennen vieroitusta karitsojen ravinnossa sallitaan maitotuotteet, hiivat, säilöntäaineet ja johanneksenleipäpuun palot. Lääkehoito sallitaan ainoastaan parantamistarkoituksessa.”

— Lisätään seuraava määräys:

”Valmistus on kiellettyä syys-lokakuun ajan.”

Näin varmistetaan Ossau-Iraty-juuston tuotannon kausiluonteisuus. Se noudattaa maidon tuotantokautta, joka jatkuu marras-joulukuusta kesä-heinäkuuhun, joskus elokuuhun asti.

— Ilmaisu ”tilalla tuotettu juusto valmistetaan raakamaidosta” korvataan seuraavasti:

”Maidon tiivistäminen poistamalla osittain nestemäinen aine ennen juoksettamista on kielletty. Maidon lämpökäsittely sallitaan muussa kuin maatilatuotannossa.”

Näin varmistetaan maidon käyttäminen sellaisenaan, sillä lämpökäsittely on ainoa sallittu käsittely. Se on nykykäytännön mukaisesti kielletty tilalla valmistettujen juustojen osalta.

— Määräys ”juustouman rakeistoa hämmennetään ja lämmitetään valmistusastiasissa 36–44 °C:ssa” korvataan seuraavilla:

”Valmistus käsittää yksinomaan seuraavat vaiheet:

- Tilalla tapahtuvassa valmistuksessa sallitaan siivilöinti nokkoslehtien läpi.
- Maitoon saa lisätä ainoastaan seuraavia: juoksete, kalsiumkloridi (enintään 3 cm³ 10:een maitolitraan), vesi sekä vaarattomat bakteeri-, hiiva- ja jalohomeviljelmät, joita ei ole geenimuunneltu.
- Juoksete lisätään juuston maatilatuotannossa 40 tunnin kuluessa ensimmäisestä lypsystä ja muualla tapahtuvassa tuotannossa 48 tunnin kuluessa ensimmäisestä lypsystä. Se tehdään 28–35 °C:en lämpötilassa lisäämällä enintään 3 cm³ juoksetta 10 maitolitraan juoksetteen viitearvon ollessa 520 mg kymosiiniä litralta. Juomaveden lisääminen on sallittua hiivan liuottamiseksi.
- Juoksettaminen, leikkaaminen, hämmentäminen, lämmittäminen ja uudelleen lämmittäminen tapahtuvat enintään 44 °C:ssa. Hämmentäminen saa kestää enintään tunnin. Muodostuneet rakeet saavat olla enintään 1 cm³:n kokoisia.
- Laktoosin poisto on sallittua muussa kuin maatilatuotannossa: poistetun heran määrä saa vastata enintään 25:tä prosenttia valmistukseen käytettävän maidon määrästä, juustoumaan lisätyn juomaveden määrä saa vastata enintään 25:tä prosenttia valmistukseen käytettävän maidon määrästä, ja veden lämpötilan täytyy olla 25–60 °C.
- Muotitus, joka tapahtuu joko kangasvuoratuissa reiätetyissä muoteissa tai erittäin pienireikäisissä muoteissa (joiden halkaisija on 25,5–26 cm ja korkeus 9–12 cm, tai pienikokoisissa muoteissa, joiden halkaisija on 18–20 cm ja korkeus 7–10 cm; tilalla tuotettua juustoa voidaan valmistaa muoteissa, joiden halkaisija on 24–28 cm ja korkeus 9–15 cm).
- Puristaminen, jonka aikana tilalla tuotettu juusto käännetään ainakin kerran.
- Muotista poistaminen, joka tapahtuu pH:n ollessa enintään 5,5.
- Suolaaminen: kuiva- tai upposuolaus. Kuivasuolauksen aikana käsittelyhuoneen lämpötila saa olla enintään 15 °C, ja käsittely saa kestää enintään 24 tuntia juustokiloa kohden. Suolavesiliuos koostuu vedestä ja suolasta (enintään 330 g/l). Se saa sisältää etikka- tai maitohappoa, ja sen pH saa olla enintään 5,5. Upposuolauksen enimmäiskesto on 12 tuntia juustokiloa kohden. Suolaveden enimmäislämpötila on 15 °C. Suolaveden siivilöinti on sallittua.”

Koska juustouman rakeiston hämmäntämistä ja lämmittämistä koskeva kuvaus yhtenä ainoana valmistusvaiheena osoittautui tuotantomenetelmän kuvauksen kannalta puutteelliseksi, juuston joka valmistusvaihe on nyt täsmennetty maidon käsittelystä suolaukseen asti. Erityisesti aikarajoja ja lämpötiloja koskevat tavoitearvot on määritelty juustoloiden nykykäytäntöjen mukaisesti. Koska voimassa olevassa eritelmässä ei myöskään tarkenneta laktoosiinpoistoa koskevia sääntöjä, kyseistä menetelmää, jota maitoseoksiin soveltuvana käytetään ainoastaan meijerivalmistuksessa, on täsmennetty asettamalla enimmäismäärät poistettavaa heraa ja lisättävää vettä varten sekä enimmäislämpötilat.

— Lisäksi juuston käsittelyyn ja lisäaineisiin on tähän mennessä sovellettu yleistä säännöstöä. On kuitenkin käynyt ilmi, että uudet tekniikat, joista osa liittyy käsittelyyn ja lisäaineisiin, voivat vaikuttaa Ossau-Iraty-juuston ominaispiirteisiin.

Sen vuoksi eritelmässä on katsottu aiheelliseksi täsmentää maitoon ja Ossau-Iraty-juuston valmistukseen liittyvät, käsittelyä ja lisäaineita koskevat nykykäytännöt, jotta uudet, vielä sääntelemättömät käytännöt eivät vaikuttaisi haitallisesti juuston ominaisuuksiin.

Lisätään seuraavat määräykset:

”Maitoraaka-aineiden, keskeneräisten tuotteiden, juustouman ja tuoreen juuston säilytys miinusasteissa (°C) on kiellettyä.

Tyhjiömenetelmä sallitaan seuraavin edellytyksin:

- tuoreiden juustojen tyhjiöinti on tehtävä 10 päivän kuluessa siitä, kun ne on poistettu suolavedestä tai suolauksesta;
- säilytyslämpötilan on pysyttävä 0–4 °C:ssa koko tyhjiöintiajan;
- juustoja saa pitää tyhjiöpakattuina enintään 10 kuukautta, ja kaikki vuoden aikana tuotetut juustot on poistettava tyhjiöpakkauksesta viimeistään 20. joulukuuta kyseisenä vuonna;
- tyhjiössä olleiden juustojen kypsytysajan katsotaan alkavan päivästä, jona ne on poistettu pakkauksesta.”

Juuston aistinvaraisia ominaisuuksia muuttava jäädyttäminen on kiellettyä. Tyhjiöinti mahdollistaa juuston kypsymyksen ja pitämisen kaupan ympäri vuoden huolimatta maidontuotannon ja siksi myös juustonvalmistuksen kausiluonteisuudesta. Se tarkoittaa tuoreen juuston odotusaikaa tyhjiöitynä ennen kypsymystä, sillä tyhjiösäilytystä ei lasketa kypsymysaikaan.

- Määräys ”kypsymys tapahtuu alkuperänimityksen kattamalla alueella, ja se kestää 90 vuorokautta; kesto voidaan lyhentää 60 vuorokauteen pienen Ossau-Iraty-juuston kohdalla” korvataan seuraavasti:
”Vähimmäiskypsymysaika alkuperänimityksen alueella on 120 vuorokautta 4–7 kilon ja 80 vuorokautta 2–3 kilon painoisille juustoille. Kypsymyslämpötila on 6–15 °C. Kypsymyksen kosteusasteen on oltava yli 75 prosenttia.”

Kypsymysajan pidentäminen vahvistaa tuotteiden ominaisuuksia. Kypsymysmenetelmiä on täsmennetty, jotta niistä olisi selkeät määräykset.

- Lisätään seuraava määräys, jossa kuvaillaan juustojen perinteisiä käsittelytapoja:

”Kypsymyksen aikana juustoja käännellään ja harjataan. Harjauksessa voidaan käyttää vettä, suolaa, hapatetta pinnan kypsyttämiseksi ja punapaprikapyreetä.”

- Koska tarkoituksena on vahvistaa perinteisiä menetelmiä, juuston pintaan ei saa lisätä kuoren väriaineita tai natamysiiniä (E235). Polyvinyylisetaatin käyttökielto vaatii 1. marraskuuta 2014 asti jatkuvan täytäntöönpanoajan, jotta tuottajat saavat otettua käyttöön vaihtoehtoisen menetelmän.

4. Merkintöjä koskevat erityistiedot

Eritelmän uudessa versiossa määrätään selkeämmin tuotteen pakollisista merkinnöistä ja käytettävästä kirjainkoosta.

Kansallisen INAO-logon käyttövelvoite poistetaan ja korvataan EU:n SAN-tunnuksen käyttövelvoitteella. Myös mainintaa ”Appellation d’Origine Protégée” saa käyttää.

Mahdollisuus käyttää merkintöjä ”fermier” (tilalla valmistettu) ja ”montagne” (vuoristajuusto) sekä niiden käyttöehdot poistetaan, sillä kyseiset määräykset eivät ole enää ajan tasalla.

5. Kansalliset vaatimukset

Lisätään eritelmän tärkeimmät tarkastettavat kohdat.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006 ⁽³⁾

”OSSAU-IRATY”

EY-nro: FR-PDO-0417-01096–15.2.2013

SMM () SAN (X)

1. Nimi

”Ossau-Iraty”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Ranska

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1 Tuotetyyppi

Luokka 1.3 Juustot

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetyistä tuotteista

Ossau-Iraty on yksinomaan vakioimattomasta lampaanmaidosta sellaisenaan juoksettamalla valmistettu juusto. Se on raa'asta juustomassasta kevyesti puristettu lieriönmuotoinen suolattu ja kypsytetty juusto, jonka pohja on tasainen tai hiukan kupera ja rasvapitoisuus vähintään 50 prosenttia kuiva-aineen kokonaismäärästä. Kuiva-ainepitoisuuden on oltava vähintään 58 grammaa 100 juustogrammaa kohden. Tilalla tuotettu Ossau-Iraty-juusto valmistetaan yksinomaan raakamaidosta.

Juustomuottien mitat ja eri juustojen paino:

— muottien halkaisija on 25,5–26 cm ja korkeus 9–12 cm, kun kypsytetyn juuston paino on 4–5 kiloa, tai

— muottien halkaisija on 18–20 cm ja korkeus 7–10 cm, kun kypsytetyn juuston paino on 2–3 kiloa.

Tilalla tuotettua Ossau-Iraty-juustoa voidaan valmistaa edellä kuvatuissa muoteissa tai suurikokoisempina muoteissa, joiden halkaisija on 24–28 cm ja korkeus 9–15 cm, jolloin kypsytetty juusto voi painaa jopa 7 kiloa.

Massan väri vaihtelee norsunluunvalkoisesta kullankellertävään kypsytysasteen mukaan. Sileän massan rakenne vaihtelee kiinteästä pehmeään, ja siinä saattaa olla joitain pieniä reikiä.

Kuoren väri vaihtelee oranssinkeltaisesta harmaaseen.

Kypsytys kestää 2–3 kilon painoisilla juustoilla vähintään 80 vuorokautta, ja 4–7 kilon painoisilla juustoilla 120 vuorokautta.

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet)

Ossau-Iraty-juustoa valmistetaan yksinomaan lammasrotuja basco-béarnaise, Manech tête rousse (Manechin punaruskeapäälammas) tai Manech tête noire (Manechin mustapäälammas) edustavien uuhien maidosta.

Maidon markkinointivuotta kohden (1. marraskuuta ja seuraavan vuoden 31. lokakuuta välisenä aikana) karjan keskimääräinen lypsymäärä saa olla enintään 300 litraa uuhelta. Maidontuotanto on kausiluontoista; eläinten lypsyaika saa olla enintään 265 päivää vuodessa, ja lypsäminen on kiellettyä syys-lokakuun ajan.

3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet)

Karjan ruokintaan käytetään pääasiassa rajatulta maantieteelliseltä alueelta saatavaa ravintoa. Muualta kuin tältä alueelta (laidunkauden ulkopuolella) toimitettavan rehun määrä saa olla yhden markkinointivuoden aikana enintään keskimäärin 280 kiloa kuiva-ainetta uuhelta kohden.

⁽³⁾ Korvattu asetuksella (EU) N:o 1151/2012.

Perusannokseen kuuluvat laidunrehu, tuore-, kuiva- ja dehydratoitu rehu sekä oljet ja käynyt rehu. Karjan ravinto, niin perusannos kuin täydennysrehu, on koottava sallittujen raaka-aineiden luettelosta. Karjan ravintona käytetään vain geenimuuntelemattomia tuotteita.

Uuhet laiduntavat vähintään 240 päivää vuodessa. Lypsyaikana uuhet saavat muina kuin laiduntamispäivinä päiväannoksen, joka sisältää vähintään 600 grammaa kyseiseltä maantieteelliseltä alueelta peräisin olevaa kuiva-ainetta.

Karjan ruokinnassa lypsyaikana otetaan huomioon seuraavaa:

- käynnyttä rehua saa 31. tammikuuta 2018 asti lisätä uuhetta kohden päivässä keskimäärin enintään 1,5 kilogrammaa (brutto) maissisäilörehua ja 1 kilogrammaa (brutto) paalattua heinää tai nurmisäilörehua;
- alkaen 1. helmikuuta 2018 säilörehun lisääminen on kiellettyä ja paalatun heinän lisääminen sallitaan, mutta enintään keskimäärin 1 kilogrammaa (brutto) päivässä uuhetta kohden.

Näiden kahden määräyksen soveltaminen edellyttää, että paalatun heinän kuiva-ainepitoisuus on vähintään 70 prosenttia.

Väkirehun lisäys päiväannokseen saa olla enintään keskimäärin 800 grammaa kuiva-ainetta uuhetta kohden. Markkintavuoden aikana väkirehun keskimääräinen lisäys uuhetta kohden saa olla enintään 150 kg kuiva-ainetta.

Muuntogeenisten kasvien istuttaminen on kiellettyä SAN-tuotteen valmistukseen tarkoitettua maitoa tuottavien tilojen kaikilla viljelyaloilla. Kielto koskee kaikkia kasvilajikkeita, joita on mahdollista käyttää tilan eläinten ruokintaan, sekä kaikkia lajikkeita, jotka voivat saastuttaa rehuksvit.

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Lampaanmaidon tuotannon sekä juustojen valmistuksen ja kypsytämisen on tapahduttava kyseisellä maantieteellisellä alueella.

3.6 Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt

Ossau-Iraty-juustoa voidaan saattaa markkinoille valmiiksi pakattuina paloina edellyttäen, että joka palassa on alkuperänimitykselle tunnusomaista kuorta ja jäljempänä 3.7 kohdassa mainitut tiedot sisältävät merkinnät.

3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt

Riippumatta kaikkia juustoja koskevista lainsäädännössä edellytetyistä merkinnöistä juustojen päällysmarkkinöissä on oltava alkuperänimitys kirjasinkoolla, joka on vähintään kaksi kolmasosaa etiketissä olevien muiden merkintöjen suurimmasta kirjasinkoosta.

Juustojen päällysmarkkinöissä on oltava Euroopan unionin SAN-tunnus.

Päällysmarkkinässä voi lisäksi olla maininta "Appellation d'Origine Contrôlée".

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Maantieteellinen alue käsittää kokonaan tai osittain seuraavat kunnat

— Pyrénées-Atlantiquesin departementissa:

- seuraavien kantoneiden kaikki kunnat: Accous, Anglet, Aramits, Arudy, Biarritz, Bidache, Espelette, Hasparren, Hendaye, Iholdy, Laruns, Lasseube, Mauléon-Licharre, Navarrenx, Nay, Oloron, Saint-Etienne-de-Baïgorry, Saint-Jean-de-Luz, Saint-Jean-Pied-de-Port, Saint-Palais, Sauveterre-de-Béarn, Tardets-Sorholus, Ustaritz;
- seuraavat kunnat: Aressy, Assat, Auterive, Ayherre, Bellocq, Bérenx, Bosdarros, Briscous, Carresse-Cassaber, Castagnède, Castetner, Cuqueron, Escos, Gan, Gelos, Hours, Isturits, Jurançon, Laà-Mondrans, La-Bastide-Clairence, Labastide-Villefranche, Labatmale, Lahonce, Lahourcade, Lanneplaa, Léren, Loubieng, Lucgarier, Lucq-de-Béarn, Mazères-Lezons, Meillon, Monein, Mouguerre, Mourenx, Narcastet, Noguères, Ozenx-Montestrucq, Parbayse, Rontignon, Saint-Dos, Saint-Faust, Saint-Pé-de-Léren, Saint-Pierre-d'Irube, Salies-de-Béarn, Salles-Mongiscard, Sarpourenx, Sauvelade, Uzons, Vielleségure ja Villefranque;
- seuraavat kunnat osittain: Abos, Abidos, Arbus, Argagnon, Artigueloutan, Artiguelouve, Barzun, Bayonne, Bézingrand, Biron, Bizanos, Castétis, Denguin, Espoey, Gomer, Idron, Lacq, Labastide-Cézeracq, Lagor, Lahontan, Laroin, Lée, Lescar, Livron, Lons, Maslacq, Mont, Nousty, Orthez, Os-Marsillon, Ousse, Pardies, Pau, Pontacq, Siros, Soumoulou, Tarsacq, Urcuit ja Urt.

Näiden kuntien osalta maarekisterikartat jätetään kunnanvirastoon.

Kyseiset kunnat sijaitsevat Ousse-, Gave de Pau- ja Gavesjokien vasemmalla rannalla ja niiden yhtymäkohdasta alkaen Adourjoen vasemmalla rannalla. Maantieteelliseen alueeseen kuuluu myös Gave de Pau -joen oikealla rannalla sijaitseva Lonsin kunnan osa.

— Pyrénées-Atlantiquesin departementtiin rajoittuvat Hautes-Pyrénées'n departementin kunnat: Arbéost, Arrens-Marsous, Ferrières.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys

Alkuperänimityksen alue käsittää baskialueella ja Béarnin alueella sijaitsevan vuoriston alarinteineen.

Kyseisen alueen luonnonolot – meri-ilmastosta säännöllisine ja suurine sademäärineen (1 200–1 800 mm vuodessa) ja varsin pienine lämpötilanvaihteluineen – suosivat laidunmaita ja siksi myös maidontuotantoon tarkoitettujen lampaiden kasvatusa. Samoin pinnanmuodostus – kukkulat, alarinteet ja keskiylänkö – ja laidunten korkea sijainti ovat ohjanneet maatalouden painopistettä kohti laajaperäisesti harjoitettavaa karjankasvatusta.

Maidon tuotantoon käytetään perinteisiä paikallisia lammasrotuja basco-béarnaise, Manech tête rousse (Manechin punaruskeapäälammas) ja Manech tête noire (Manechin mustapäälammas), jotka ovat sopeutuneet alueen ilmasto-oloihin erityisen hyvin. Niiden perusravinto koostuu ruohosta ja heinästä, ja ne kestävät runsassateista ilmastoa vedenpitävän villaturkkinsa ansiosta. Ne laiduntavat joka päivä, myös talvisin, paitsi lumipeitteen aikana ja äärisääoloissa. Ne ovat sopeutuneet siirtolaiduntamiseen, joka koskee kolmea neljänestä koko karjasta. Nämä paikallisrotut tuottavat maitoa ainoastaan talvella, keväällä ja alkukesästä.

Juustontuotantomenetelmä noudattelee tätä kausiluonteista maidontuotantoa: lypsäminen ja juustonvalmistus ovat kiellettyjä syys–lokakuussa.

Tämän maantieteellisen alueen lampaanmaito on erityisen ravinteikasta, ja tuotantomenetelmä takaa sen, että kuiva-aineen (rasvan ja proteiinin) määrä on keskimäärin vähintään 110 grammaa maitolitralla.

Valmistusmenetelmät ja valmistusta koskevat muuttujat on määritetty maidon ravinteikkuuden mukaan. Näin varmistetaan, että jalostusprosessit eli lipolyysi ja proteolyysi lähtevät käyntiin kellariin vietävässä juustoumassa kypsyttyksen aikana.

Tuottajien soveltamat kypsytysmenetelmät (juustojen kääntäminen ja harjaaminen sekä fungisidien ehdoton käyttökielto) edistävät pintaan kehittyvän mikrobikasvuston muuntumista erityyppisiksi hyödyllisiksi mikrobikasvustoiksi, jotka varmistavat aromien kehittymisen.

5.2 Tuotteen erityisyys

Ossau-Iraty on lampaanmaidosta valmistettu, kevyesti puristettu tomme-juuston muotoinen juusto, jonka pohja on tasainen tai hiukan kupera. Sillä on kova, muutaman millimetrin paksuinen kuori, jonka värisävy vaihtelee oranssinkeltaisesta harmaaseen. Ossau-Iraty painaa vähintään 2 kiloa, joten kypsytysaika voi olla pitkä, koon mukaan vähintään 80–120 päivää.

Massan väri vaihtelee norsunluunvalkoisesta kullankellertävään kypsytysasteen mukaan. Sen rakenne on sileä, kiinteä ja rasvainen ja vaihtelee pehmeästä kovaan. Juustossa saattaa olla joitain pieniä reikiä (koloja).

Juuston mieto tuoksu voi joskus olla kukkainen tai hedelmäinen. Tasapainoisessa maussa tuntuu hapokkuutta ja rasvaisuutta. Maku on täyteläinen eikä liian suolainen, ja siinä on monesti havaittavissa hasselpähkinän ja hedelmän aromeja.

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)

Maantieteellinen alue käsittää baskialueella ja Béarnin alueella sijaitsevan vuoriston alarinteineen, missä kasvaa pääosin luonnonniittyä ja kylvönurmea. Se käsittää sekä kesälaitumia, joilla suurin osa karjoista laiduntaa kesäisin, että tiloja, joilla kasvattajat harjoittavat rehuntuotantoa laiduntamista ja heinäkorjuuta varten.

Tällaisen pintakasvillisuuden ansiosta voidaan tuottaa omalta maantieteelliseltä alueelta peräisin olevaa rehuravintoa, joka koostuu pääosin heinästä, odelmasta ja eri kasvilajikkeista saatavasta rehusta.

Näitä rehuvarantoja hyödynnetään kasvatettaessa yksinomaan paikallisia lammascarotuja (Manech tête noire, Manech tête rousse ja basco-béarnaise).

Paikallisten rotujen käyttäminen, laiduntamiseen ja heinänsyöntiin perustuva ruokinta ja tehotuotantoa hillitsevät kasvatusolot takaavat maidon hyvän soveltuvuuden juustonvalmistukseen.

Lampaanmaitojuustoja on valmistettu Pyreneiden länsiosissa ainakin keskiajalta lähtien. Vuokraviljelysopimukset 1 300-luvulta ja notaarin vahvistamat asiakirjat 1400-luvun alkupuolelta kertovat lampaanmaitojuuston valmistuksesta alueella.

Koska maidon kuljettaminen vuoristolaitumilta tai korkealla sijaitsevilta kesälaitumilta alas laaksoon on ollut hankalaa, lammaspaimenet ryhtyivät varhaisessa vaiheessa valmistamaan siitä juustoa jo laidunpaikalla, jolloin se oli helpompi kuljettaa myyntiin laaksoalueille.

Ossau-Iraty kuuluu käsittelemättömästä maidosta valmistettujen puristettujen, ei keitettyjen juustojen luokkaan. Usean kilon paino, puristettu massa, juuston muoto ja pitkässä kypsytyksessä kehittynyt varsin kova kuori tekivät tästä juustosta helposti kuljetettavan. Sen hyvä säilyvyys takasi paimenelle perheineen proteiinipitoista ravintoa koko vuoden ajan.

Vaikka kuljetus on nykyään helpompaa, pitkän kypsytyksen perinnettä pidetään yllä. Mitä erilaisimpia aromeja sisältävien juustojen ominaisuudet pääsevät esiin sopivien valmistusmenetelmien ja pitkän kypsytyksen ansiosta.

Eritelmän julkaisutiedot

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCOssau-Iraty.pdf>

(*) Katso alaviite 3.