

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 muutoshakemuksen julkaiseminen

(2015/C 156/07)

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

SUOJATUN ALKUPERÄNIMITYKSEN TAI SUOJATUN MAANTIETEELLISEN MERKINNÄN TUOTE-ERITELMÄN MUUN KUIN VÄHÄISEN MUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA HAKEMUS

Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan ensimmäisen alakohdan mukainen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus**”LAGUIOLE”****EU-nro: FR-PDO-0317-01271 – 30.10.2014****SAN (X) SMM ()****1. Hakijaryhmä ja oikeutettu etu**

Syndicat de défense et de gestion du Fromage de Laguiole
Route de Chaudes-Aigues
12210 Laguiole
FRANCE

Puhelin: +33 565444751

Faksi: +33 565444757

Sähköposti: contact@fromagedelaguiole.fr

Ryhmän muodostavat Laguiole-juuston tuottajat ja jalostajat, ja siksi se on oikeutettu ehdottamaan muutosta.

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Ranska

3. Eritelmän kohta, jota / kohdat, joita muutos koskee

- Tuotteen nimi
- Tuotteen kuvaus
- Maantieteellinen alue
- Alkuperätodisteet
- Tuotantomenetelmä
- Yhteys maantieteelliseen alueeseen
- Merkinnät
- Muuta: valvonta

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

4. Muutosten tyyppi

- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.
- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n, jonka yhtenäistä asiakirjaa (tai vastaavaa) ei ole julkaistu, tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.

5. Muutos/muutokset

Otsake "Tuotteen kuvaus"

- Täsmennetään aikaisemmin rekisteröityyn eritelmään liittyneen kansallisen tekstin perusteella, että "Laguiole"-juustolla on "kuiva kuori". Selkeyden lisäämiseksi vähimmäisrasva- ja kuiva-ainepitoisuudet ilmoitetaan prosentiosuuksien sijasta grammoina 100 grammassa juustoa.
- Tieto, jonka mukaan "Laguiole" on lieriön muotoinen, "noin 40 cm kokoinen" ja "30–40 cm korkea", korvataan halkaisijaa koskevalla vaihteluvälillä, joka on 30–40 cm, mikä vastaa julkaistun yhteenvedon kohtaa "Kuvaus". Lisäksi määritellään, että korkeuden suhde halkaisijaan on 0,8–1, mikä korvaa aiemman vaatimuksen, jonka mukaan korkeus oli hieman suurempi tai sama kuin halkaisija. Tässä muutoksessa otetaan huomioon juustojen mitat kypsytyskellariin viettäessä, kun taas edellinen eritelmä oli laadittu siltä pohjalta, että juustot mitattiin kypsytyskellariin viettäessä. Juustojen korkeus todellakin pienenee hieman sitä mukaa kun kypsytysaika pitenee (juusto tiivistyy). Tätä ilmiötä selittää myös juustojen keskimääräisten kypsytysaikojen pidentyminen ja lisääntynyt maatilatuotanto, jonka juustoissa on enemmän kokovaihtelua kuin meijerien valmistamissa juustoissa.

Juuston vähimmäispainon alentaminen 25 kg:sta 20 kg:aan on paremmin linjassa muotin 28 cm:n vähimmäishalkaisijan kanssa ja vastaa korkeuden suhdetta halkaisijaan. Myös maatilatuotannon lisääntyminen on selittävä tekijä, sillä koko vaihtelee sen mukaan, kuinka paljon maitoa valmistajat käyttävät juustoon.

- Juuston sisuksen väri täsmennetään: "norsunluunvalkeasta oljenkeltaiseen". Sävy riippuu vuodenajan mukaan vaihtelevasta tuotteen koostumuksesta. Tieto kuoren vähimmäispaksuudesta poistetaan, sillä kyseessä ei ole tuotteen erottava ominaisuus. Sen sijaan kuoren värin kuvausta muutetaan (otetaan käyttöön väri-ilmaukset "vaalean harmaa" "vaalean oranssin" sijasta ja "graniitin harmaa" "meripihkanruskean" lisäksi) maataloilla tuotettujen juustojen, joiden kuori kehittyy luonnollisesti kellarissa, huomioon ottamiseksi. Nämä täsmennykset ovat tarpeen, kun tuotteelle tehdään aistinvarainen arviointi valvonnan yhteydessä.
- Lisätään kuvaus tuotteen aistinvaraisista ominaisuuksista. Se on tarpeen, kun tuotteelle tehdään aistinvarainen arviointi valvonnan yhteydessä.
- Otetaan käyttöön esipakkaamisen jälkeen myytäviä "Laguiole"-juuston yksittäisiä, alle 70 gramman annospaloja koskeva poikkeus velvollisuuteen, jonka mukaan paloissa on oltava osa kuorta, sillä ruoanlaittoon tarkoitetuissa pienissä paloissa on vaikea säilyttää kuorta mukana.

Otsake "Alkuperätodisteet"

- Toimijoiden ilmoitusvelvollisuuksia täsmennetään. Niihin sisältyy erityisesti toimijoilta vaadittava ilmoitus, jossa ne vakuuttavat pystyvänsä noudattamaan hakemaansa tunnukseen liittyvän eritelmän vaatimuksia, ilmoitukset, joiden avulla saadaan tarvittavat tiedot alkuperänimityksellä kaupan pidettäväksi tarkoitettujen tuotteiden kirjaamista ja seuranta varten, sekä eläinten ruokintaan liittyvät ilmoitukset.
- Toimijoilta vaadittavat rekisteröinnit luetellaan. Nämä tiedot ovat tarpeen valvottaessa eritelmän noudattamista ja tuotteiden jäljitettävyyttä.
- Tuotteen valvontamenettelyt täsmennetään. Sen jälkeen ne eritellään valvontaelimen laatimassa alkuperänimityksen valvontasuunnitelmassa.

- Ilmoitetaan tuotteen tunnistamista koskevien tietojen pakollisuus tuotteen jäljitettävyyden helpottamiseksi. Luetellaan juuston tunnistamismenetelmät, jotka ovat tunnistusmerkki ja leima, jossa on "Laguiole"-härän kuva ja sana "Laguiole". Tunnistusmerkkien ja leimojen jakamista ja pois ottamista koskevat säännöt vahvistetaan niiden moitteettoman hallinnan varmistamiseksi.

Otsake "Tuotantomenetelmä"

Alaotsake V.1 "Maidontuotanto"

- Lisätään mahdollisuus ottaa "Laguiole"-juuston valmistukseen käytettävää maitoa tuottavaan karjaan mukaan Simmental française- ja Aubrac-rotuisten lehmien lisäksi näiden kahden rodun kantakirjaeläimiä risteyttämällä saatuja lehmiä. Hakijaryhmä toteuttaa parhailaan kokeellista ohjelmaa, joka aloitettiin vuonna 1990 ja jonka tavoitteena on palauttaa Aubrac-rotu lypsykarjoihin. Menetelmänä on alkioiden lisäys istuttamalla niitä ja käyttämällä sukupuolilajittelua, minkä lisäksi jälkeläisten yksilötuloksia testataan. Samalla ryhmä toivoo voivansa risteyttää Aubrac- ja Simmental française -rotuja keskenään. Tavoitteena on parantaa Aubrac-rodun maidontuotanto-ominaisuuksia tuomalla siihen kohtuullisesti Simmentalin synnynnäisiä ominaisuuksia jatkaen kuitenkin puhdasrotuisen Aubrac-maidontuotantohaaran kehittämistä.

- Valvonnan helpottamiseksi täsmennetään lypsykarjan koostumus. Kyseessä ovat "maitoa tuottavat lypsylehmät, ummessa olevat lehmät ja hiehot, jotka ovat olleet tiineenä yli 8 kuukautta". Karjaan kuuluvat näin ollen tilan kaikki aikuiset lypsylehmät sekä lähellä poikimista olevat hiehot ennen niiden liittämistä tuotannossa olevaan karjaan.

- Perusrehuannos määritellään lypsykarjaa varten eikä enää ainoastaan lypsylehmiä varten, mikä helpottaa valvontaa ja takaa sen, että eläimet saavat ensimmäisen tiineytensä kahdeksannesta kuukaudesta alkaen ainoastaan eritelmässä sallittuja rehuja. Nurmisäilörehun, paalirehun ja kaikkien muiden kosteana säilöttyjen rehujen kieltämisellä lypsykarjan perusrehuannoksessa täydennetään maissisäilörehukieltoa. Tavoitteena on rajoittaa maidon rasvapitoisuutta ja vähentää terveystriskejä, kun otetaan huomioon, että kyseinen tuore juustomassa ja kyseiset juustot valmistetaan täysrasvaisesta raakamaidosta. Näin ollen ainoat lypsykarjan ruokinnassa sallitut karkearehut koostuvat luonnollisten tai pysyvien nurmi- ja laidunalueiden paikallisesta kasvistosta sekä lyhytikäisillä laiumilla rehuksi kasvatettavista heinä- ja palkokasveista.

Sellaisille tiloille, joilla kasvatetaan myös muuta karjaa kuin lypsykarjaa täysin lypsykarjasta erillään, annetaan kuitenkin mahdollisuus korjata kosteana säilöittäviä rehuja ja ruokkia niillä kyseistä muuta karjaa sillä edellytyksellä, että toteutetaan kaikki tarvittavat toimenpiteet ristisaastumisen estämiseksi lypsykarjalle tarkoitetun rehun kanssa. Tällä täsmennyksellä rajataan säilörehun ja paalirehun käyttö sen karjan ruokintaan, joka ei kuulu edellä määriteltyyn lypsykarjaan.

- Poistetaan mahdollisuus soveltaa tilapäistä poikkeusta perusrehuannosta koskeviin määräyksiin "säästä aiheutuvien poikkeusten" vuoksi, sillä kyseinen määräys ei ole enää tarkoituksenmukainen.

- Laiduntamista koskevia sääntöjä tarkennetaan niiden valvonnan helpottamiseksi. Laidunkauden osalta ilmauksen "kesä" sijasta puhutaan kaudesta, jonka aikana "ruohoa on saatavilla, paitsi jos sääolot eivät sitä salli". Lisäksi täsmennetään, että laidunkauden vähimmäiskestoaika on "vuotuinen yhteenlaskettu" laidunaika ja että perusrehuannos koskee "lypsykarjaa". Näin ollen, "kun ruohoa on saatavilla, lypsykarjan perusrehuannos koostuu pääasiassa laidunruohosta vuoden sisällä yhteensä vähintään 120 päivän aikana, paitsi jos sääolot eivät sitä salli". Sen lisäksi todetaan, että "tämän jakson aikana laidunruohon lisäksi annettavan lisärehun määrä koko karjalle on enintään 3 kg kuiva-ainetta päivässä lypsylehmää kohti koko laidunkaudella", jotta voidaan varmistaa, että eläinten pääasiallinen ravinto kyseisellä jaksolla on tuore laidunruoho.

- Perusrehuannokseen lisättävän täydennysrehun määrä rajoitetaan 6 kg:aan jokaista maitoa tuottavaa lehmää kohti päivässä, jotta eläimet ruokittaisiin ensisijaisesti kyseisellä maantieteellisellä alueella tuotetulla rehulla.

- Lypsykarjan täydennysruokinnassa hyväksytyistä raaka- ja lisäaineista esitetään positiiviluettelo, jotta ruokintaa voidaan hallita, se voidaan varmistaa ja sitä voidaan valvoa.

- Selvennetään, että täydennysruokinta voi olla osittain maatilalta peräisin olevaa, jolloin on kyse tilalla tuotettujen ainesosien ja ulkopuolelta ostettujen ainesosien seoksesta. Nämä täsmennykset tehdään valvonnan helpottamiseksi.
- Määräys, jolla kielletään muuntogeenisten organismien käyttö eläinten ruokinnassa ja niiden viljely tilalla, lisätään ruokinnan perinteisen luonteen säilyttämiseksi.
- Valvonnan helpottamiseksi täsmennetään, että määräystä, jonka mukaan tilan keskimääräinen maidontuotanto lehmää kohti saa olla enintään 6 000 litraa, sovelletaan tilalla oleviin lypsylehmiin ja se koskee kaupan pidettävää tai tilalla jalostettavaa maitomäärää.
- Kerran päivässä lypsämisen kieltäminen maidontuotannossa on lisätty maidon laadun varmistamiseksi. Ranskalaisen karjankasvattajainstituutin (Institut de l'élevage) tutkimukset osoittavat, että kerran päivässä lypsäminen kohottaa huomattavasti maidon solupitoisuutta. Lisäksi proteiinipitoisuus kasvaa konsentraatiovaikutuksen vuoksi 1,2–2 g/l ja rasvapitoisuus kasvaa 3–4 g/l, mikä heikentää merkittävästi pitoisuuksien suhdetta ja on hyvin haitallista "Laguiolen" kaltaisen täysmaidosta valmistettavan tuotteen kannalta.
- Lisätään maatilalla ja vuoristajuustolassa tapahtuvaa juustonvalmistusta koskevat määräykset, jotka esiintyvät aikaisemmin rekisteröityyn eritelmaan liittyneessä kansallisessa tekstissä, jotta voidaan yksilöidä näiden kahden perinteisen valmistustavan erityispiirteet ja mahdollistaa niiden valvonta. Maatilalla valmistettaessa juustoon käytetään enintään kahden peräkkäisen lypsyn maitoa, ja aamulypsyn viilentämättömän maidon osuus on yli 50 prosenttia kokonaisuudesta. Vuoristajuustolassa tapahtuvan valmistuksen tapauksessa juusto valmistetaan yli 1 000 m korkeudessa sijaitsevalle vuoristoniittyalueelle kyseistä tarkoitusta varten rakennetussa rakennuksessa. Valmistukseen käytetään yksinomaan yhden kyseisillä vuoristoniityillä laiduntavan karjan maitoa, joka lypsetään vuorilaiduntamiskauden aikana (25. toukokuuta–13. lokakuuta).

Alaotsake V.2 "Jalostus"

- Täsmennetään aikaisemmin rekisteröityyn eritelmaan liittyneen kansallisen tekstin perusteella, että "Laguiole"-juusto valmistetaan "maidosta, jonka proteiini- ja rasvapitoisuutta ei ole vakioitu" ja että "kaikki fyysiset käsitteilyt ovat kiellettyjä".
- Valmistussammion erityisominaisuudet kuvaillaan: tasainen pohja, pinta-alan suhde korkeuteen yli 10 (paitsi maatilatuotannossa). Tämä helpottaa juustouman työstämistä sammiossa ja tekee mahdolliseksi kunnollisen valuttamisen sammiossa, jossa juustoumaa voidaan painella ennen sen siirtämistä juustomassan tiivistimeen.
- Aikaisemmin rekisteröityyn eritelmaan liittyneen kansallisen tekstin perusteella luetellaan juustonvalmistuksessa juoksettamisen jälkeen tarvittavat eri toimenpiteet: juustouman leikkaaminen ja paineleminen valmistussammiossa, ensimmäinen puristaminen juustomassan tiivistimessä, kypsytämättä jättäminen, hienontaminen, massan suolaus, juustomassan suolakypsytytys, muotitus, toinen puristaminen. Nämä toimenpiteet kuvataan tarkemmin jäljempänä.
- Viittaukset juustouman "rikkomiseen" korvataan viittauksella juustouman leikkaamiseen juoksettamisen jälkeen, mikä vastaa paremmin suoritettavaa toimenpidettä.
- Viittaus juustomassan laittamisesta puristimeen ensimmäistä kypsytystä varten korvataan tarkemmalla kuvauksella suoritettavasta toimenpiteestä: puristaminen juustomassan tiivistimessä vähintään tunnin ajan kääntäen juustomassaa vähintään viidesti, minkä jälkeen jättäminen kypsytämään huoneeseen, jonka lämpötila on 8 ensimmäisen tunnin ajan 18–26 °C ja sen jälkeen 14–26 °C. Nämä vaiheet on tärkeää määrittää, jotta voidaan hallita juuston valuttamista ja hapattamista ja varmistaa siten sen soveltuvuus kypsytämiseen.
- Sen jälkeen tarkennetaan kypsytämättä jätetylle juustomassalle seuraavaksi tehtävät toimenpiteet eli hienontaminen ja suolaus: tuore juustomassa, jonka sisuksen lämpötilan on oltava vähintään 18 °C, hienonnetaan suunnilleen hasselpähkinän kokoisiksi pieniksi paloiksi ("cosettes") ja sen jälkeen se suolataan käyttäen 18–24 g suolaa juustomassakiloa kohti. Näiden valmistusvaiheiden tarkentamisella on tarkoitus varmistaa juuston tasainen suolaus ja ehkäistä juuston liian nopea jäähtyminen sen jälkeen, kun massa on jätetty kypsytämään.
- Muotituksen ilmoitetaan tapahtuvan "aikaisintaan tunnin kuluttua edeltävien toimenpiteiden jälkeen", jotta suola ehtii levitä hyvin koko juustomassaan. Sen jälkeen täsmennetään muottien muoto, joka on lieriö, sekä niiden halkaisija, eli 28–38 cm, tuotteen kuvausta vastaavasti. Muotitusmenetelmä kuvataan: hienonnettu tuore juustomassa jaetaan muotteihin peräkkäisinä kerroksina puristaen niitä välillä lyhyesti käsin tai koneellisesti. Tällä perinteisellä menetelmällä varmistetaan juustomassan tasainen jakaantuminen muotteihin ja sen yhtenäisyys, mikä estää reikien syntyminen valmiiseen tuotteeseen.

- Viittaus ”pitkään ja vähittäiseen” puristukseen korvataan valvonnan helpottamiseksi tarkemmalla kuvauksella puristuksesta: juustot ovat pystysuuntaisissa puristimissa vähintään 40 tunnin ajan. Ilmoitetaan, että juustoja käännetään vähintään neljä kertaa puristuksen aikana, minkä ansiosta heran valuminen tapahtuu tasaisesti koko juuston laajuudelta.

Alaotsake V.3 ”Kypsytytys”

- Valvonnan helpottamiseksi viittaus ”kosteisiin” kellareihin korvataan tarkasti ilmoitetulla suhteellisella kosteuspi-toisuudella, jonka on oltava yli 90 prosenttia.
- Valvonnan helpottamiseksi täsmennetään aikaisemmin rekisteröityyn eritelmään liittyneen kansallisen tekstin perusteella, että kypsytyksen kesto ilmoitetaan alkavaksi juoksuttamispäivästä. Tieto, jonka mukaan kypsytytys ”kestää usein kuudesta yhdeksään kuukautta” poistetaan, sillä se on vain ohjeellinen.
- Täsmennetään, että kuori muodostuu ja pysyy kunnossa, kun juustoa hangataan ja käännetään säännöllisesti.

Otsake ”Merkinnät”

- Jotta eritelmän luku ”Merkintöjä koskevat erityistiedot” olisi johdonmukainen suhteessa julkaistuun yhteenve-toon, täsmennetään suojatun alkuperämerkinnän nimessä käytettävä kirjasinkoko: sen on oltava vähintään kaksi kolmasosaa pakkausmerkintöjen muiden tietojen suurimmasta kirjasinkoosta.
- Poistetaan velvollisuus ilmoittaa pakkausmerkinnöissä maininta ”appellation d’origine contrôlée” (tarkistettu alkuperänimitys) ja korvataan se suojattuun alkuperänimitykseen liittyvällä EU:n SAN-tunnuksella; tämän tar-koituksen on parantaa luettavuutta ja lisätä synergiaa SAN-tuotteiksi rekisteröityjen tuotteiden välillä niitä kos-kevien tietojen ilmoittamisessa.
- Velvoite lisätä INAO:n tunnus poistetaan kansallisessa sääntelyssä tapahtuneen kehityksen vuoksi.
- Jotta eritelmän luku ”Merkintöjä koskevat erityistiedot” olisi johdonmukainen suhteessa julkaistuun yhteenve-toon, huomautetaan, että mainintaa ”buron” (vuoristajuustola) saa käyttää pakkausmerkinnöissä, myyminen dis-tämisessä, laskuissa ja kauppasiakirjoissa luvussa ”Tuotteen valmistusmenetelmän kuvaus” täsmennettyjen ehtojen mukaisesti.
- Jotta eritelmän luku ”Merkintöjä koskevat erityistiedot” olisi johdonmukainen suhteessa julkaistuun yhteenve-toon, huomautetaan, että pakkausmerkintöjen sijasta tiedot voidaan painaa suoraan juuston kuoreen. Tämän mahdollisuuden lisäksi vahvistetaan, että merkinnät voidaan korvata myös ”esipainetulla kangasvyötteellä, joka kiinnitetään suoraan kuoreen”. Tämä merkintätapa on etikettiä kestävämpi ja soveltuu paremmin tuotteen käsit-telyyn lähetettäessä tuotetta myyntipaikkoihin.

Muuta

- Kohdassa ”Valvontaelinten viitetiedot” olevat virallisten valvontaelinten nimet ja yhteystiedot on saatettu ajan tasalle valvontamenettelyihin tehtyjen muutosten vuoksi.
- Edellä mainitun suojattujen alkuperänimitysten valvontajärjestelmän kansallisen uudistuksen mukaisesti lisätään taulukko, jossa esitetään tärkeimmät valvottavat kohdat ja niiden arviointimenettelyt.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”LAGUIOLE”

EU-nro: FR-PDO-0317-01271 – 30.10.2014

SAN (X) SMM ()

1. Nimi

”Laguiole”

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

”Laguiole” on lehmänmaidosta valmistettu kova, kuivakuorinen, lieriönmuotoinen juusto, jonka rasvapitoisuus on vähintään 45 grammaa rasvaa 100 grammassa täysin kuivatettua juustoa ja jonka kuiva-ainepitoisuuden on oltava vähintään 58 grammaa 100 grammassa juustoa.

”Laguiole”-juusto on muodoltaan lieriö, jonka halkaisija on 30–40 cm, korkeuden ja halkaisijan suhde 0,8:1 ja paino 20–50 kg.

Juuston kypsytyksessä kestää vähintään neljä kuukautta juoksuttamispäivästä laskettuna.

Juuston sisus on väriltään norsunluunvalkoisesta oljenkeltaiseen, ja sen kuoren vaaleahkosta vaalean harmaaseen vaihteleva väri voi muuttua meripihkanruskeasta graniitin harmaaksi kypsytyksen edetessä.

Juustossa on kypsytyksjaksosta riippuen keskivoimakkaasta voimakkaaseen vaihteleva maitomainen maku, jota tasapainottaa sen tuoreen heinän tai kuivan hasselpähkinän vivahteina ilmenevä erityispiirre ja suussa pitkään viiptyvä maku, jota raakamaidosta valmistamisen aikaansaama erityisyys vahvistaa.

3.3 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet)

Lypsykarjan perusrehuannoksessa annetaan kyseiseltä maantieteelliseltä alueelta peräisin olevaa rehua. Ainoat sallitut karkearehut koostuvat luonnollisten tai pysyvien nurmi- ja laidunalueiden paikallisesta kasvistosta sekä lyhytikäisillä laitumilla rehuksi kasvatettavista heinä- ja palkokasveista. Maissisäilörehun, nurmisäilörehun, paalirehun ja kaikkien muiden kosteana säilöttyjen rehujen käyttö on kielletty.

Kun ruohoa on saatavilla, lypsykarjan perusrehuannos koostuu pääasiassa laidunruohosta vuoden sisällä yhteensä vähintään 120 päivän aikana, paitsi jos sääolot eivät sitä salli. Tämän jakson aikana laidunruohon lisäksi annettavan lisärehun määrä koko karjalle on enintään 3 kg kuiva-ainetta päivässä lypsylehmää kohti koko laidunkaudella.

Perusrehuannokseen lisättävän täydennysrehun määrä rajoitetaan vuoden aikana keskimäärin 6 kg:aan jokaista maitoa tuottavaa lehmää kohti päivässä. Täydennysrehun ei ole pakko olla peräisin kyseiseltä maantieteelliseltä alueelta, mikäli siellä ei ole riittävästi maatalousresursseja.

Eläinten ruokinnassa sallitaan ainoastaan geneettisesti muuntelemattomat kasvit ja niistä saatavat sivutuotteet ja täydennysrehut.

Lypsykarjan täydennysruokinnassa ovat hyväksytyt ainoastaan positiiviluetteloon sisältyvät raaka- ja lisäaineet.

”Laguiole”-juusto valmistetaan yksinomaan täysrasvaisesta lehmän raakamaidosta, jonka proteiini- ja rasvapitoisuutta ei ole vakioitu. Kaikki fyysiset käsittelyt ovat kiellettyjä.

”Laguiole”-juuston valmistukseen käytettävän maidon on oltava peräisin yksinomaan sellaisista lypsykarjoista, jotka koostuvat Simmental française- (rotukoodi 35) ja Aubrac-rotuisista (rotukoodi 14) lehmistä tai näiden kahden rodun kantakirjaeläimiä risteyttämällä saaduista lehmistä. Viimeksi mainittujen osalta lypsykarjaan hyväksytään ensimmäisen sukupolven jälkeen ainoastaan sellaiset lehmät, jotka on saatu risteyttämällä Aubrac-rotuisen (rotukoodi 14) sonnin kanssa.

3.4 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Maidontuotannon sekä juuston valmistuksen ja kypsytysten on tapahduttava asianomaisella maantieteellisellä alueella.

3.5 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt

Raastetun "Laguiole"-juuston kaupan pitäminen on kiellettyä.

"Laguiole"-juustoa voidaan myydä paloina. Kun juustoa myydään esipakkaamisen jälkeen, paloissa on oltava mukana nimitykselle tunnusomaista kuorta, lukuun ottamatta alle 70 gramman annospaloja.

3.6 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityiset säännöt

Juustojen pakkausmerkinnöissä on oltava

— alkuperänimityksen nimi kirjaimin, joiden koko on vähintään kaksi kolmasosaa pakkausmerkintöjen muiden tietojen suurimmasta kirjasinkoosta;

— Euroopan unionin SAN-tunnus.

Mainintaa "buron" (vuoristajuustola) saa käyttää pakkausmerkinnöissä, myynninedistämisessä, laskuissa ja kauppa-asiakirjoissa seuraavien edellytysten mukaisesti: maininta "buron" on varattu juustoille, jotka on valmistettu yli 1 000 m:n korkeudessa sijaitsevalla vuoristoniittyalueella vuorilaiduntamiskauden aikana (25. toukokuuta–13. lokakuuta) lypsetystä yhden yksinomaisen karjan maidosta. Jotta nimitystä voidaan käyttää, juustot on valmistettava kyseiseen tarkoitukseen varatuissa rakennuksissa, jotka on rakennettu asianomaisille vuoristoniittyalueille, ja kussakin juustolassa saa käsitellä vain yhden karjan maitoa. Siirrettävät tai kevytrakenteiset rakennukset, kuten lautarakenteiset suojat, eivät ole sallittuja.

Pakkausmerkinnät voidaan korvata painamalla tiedot suoraan juuston kuoreen taikka esipainetulla kangasvyötteellä, joka kiinnitetään suoraan kuoreen.

Juuston tunnistaminen varmistetaan myös juustoon painetulla koholeimalla, jossa ovat "Laguiole"-härän kuva ja sana "Laguiole", sekä tunnistusmerkillä.

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Maantieteellistä aluetta rajaavat seuraavat kantonit, kunnat ja kuntien osat:

Aveyronin departementti:

Seuraavat kantonit: Laguiole, Saint-Amans-des-Cots, Saint-Chély-d'Aubrac, Sainte-Geneviève-sur-Argence.

Seuraavat kunnat: Aurelle-Verlac, Castelnau-de-Mandailles, Le Cayrol, Coubisou, Entraygues-sur-Truyère (Lotjoen oikea puoli Truyèrejoen vasen puoli Lotin ja Truyèren yhtymäkohdasta ylävirtaan), Espalion (Lotjoen oikea puoli), Estaing, Le Nayrac, Pomayrols, Prades-d'Aubrac, Saint-Côme-d'Olt (Lotjoen oikea puoli), Saint-Geniez-d'Olt (Lotjoen oikea puoli), Saint-Laurent-d'Olt (Lotjoen oikea puoli), Sainte-Eulalie-d'Olt (Lotjoen oikea puoli).

Catalin departementti:

Chaudes-Aigues'n kantoni.

Lozèren departementti:

Nasbinals'n kantoni

Seuraavat kunnat: Aumont-Aubrac, Banassac (Lotjoen oikea puoli), Les Bessons, Brion, Canilhac (Lotjoen oikea puoli), Chauchailles, La Chaze-de-Peyre, La Fage-Montivernoux, La Fage-Saint-Julien, Fau-de-Peyre, Fournels, Les Hermaux, Noalhac, Saint-Germain-du-Teil, Saint-Laurent-de-Muret, Saint-Laurent-de-Veyrès, Saint-Pierre-de-Nogaret, Sainte-Colombe-de-Peyre, Les Salces, Termes, Trélans.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys

Luonnonoloihin liittyvät tekijät

Maantieteelliseen alueeseen liittyy erityispiirteitä, jotka johtuvat sen maaperän laadusta, ilmastosta, sijaintikorkeudesta ja pinnanmuodostuksen tarjoamista luontaisista rajoista. Maaperä on basalttista tai graniittista. Ilmasto on ankara ja säässä on suuria vaihteluja, sillä alueella kohtaavat Auvergnesta saapuvan manner- ja vuoristoilman vaikutus, jonka vuoksi talvet ovat pitkät ja kylmät, tuuliset ja usein lumiset, ja Etelä-Ranskan vaikutus eli lämmin ilma ja runsaat ja myrskyisät sateet. Alueen keskellä Aubracin vuoristo muodostaa yhtenäisen kokonaisuuden, jonka keski korkeus on 1 000 m. Sen länsi- ja eteläpuolella maantieteellisen alueen luonnollisena rajana ovat Truyère- ja Lotjoet. Maaperä, ilmasto ja korkeus yhdessä antavat laidunniityille huomattavan hyvät ominaisuudet, erityisesti lajirikkaan, voimakasaromisen ja runsasmääräisen kasviston. Kyseisillä laitumilla on paljon enemmän kuin muualla tyyppillisiä, runsaasti aromimolekyylejä (terpeenejä) sisältäviä kasveja, kuten *Apiaceae*-heimon kasveja, esimerkiksi karhunjuurta eli karhunkuminaa (*Meum athamanticum*), *Geraniaceae*-heimon kasveja (*Geranium sylvaticum*), mykerökukkaiskasveja (kärsämöt, kaunokit) ja huulikukkaiskasveja (isoniittyhumala, ajuruohot).

Inhimilliset tekijät

Alueen juustonvalmistuksella on pitkät perinteet. Aubracin ja Bonnevalin luostareiden munkit kehittivät 1100-luvulta alkaen "Laguiole"-juuston valmistuksen saadakseen kesällä tuotetun maidon talteen käytettäväksi pyhiinvaeltajien ruokana talvella, mistä ympäröivien alueiden talonpojat ottivat mallia. Vuonna 1897 vuoriston tilalliset yhdistyivät myyntijärjestöksi, joka muutettiin vuonna 1939 etujärjestöksi. Juusto suojattiin alkuperänimityksellä Ranskassa vuonna 1961.

Yhä nykyään "Laguiole" valmistetaan raakatäysmaidosta, joka on saatu asianomaisen maantieteellisen alueen ympäristöoloihin (keskikorkea vuoristoalue) sopeutuneista Simmental française- ja Aubrac-rotuisista lehmistä, joita ruokitaan pääasiassa laidunruuholla ja maantieteellisellä alueella kasvatetulla heinällä ilman kosteana säilyttyä rehua ja rajoitetulla täydennysrehulla. Näiden rotujen geneettisellä valinnalla on pystytty nostamaan maidon proteiinipitoisuutta suhteessa rasvapitoisuuteen ja parantamaan siten maidon sopivuutta juustonvalmistukseen. Siihen on vaikutusta myös eläinten ruokinnalla, sillä maissin kieltämisellä rehussa pyritään rajoittamaan maidon rasvapitoisuutta.

"Laguiole"-juustoa kypsytetään pitkään kylmässä (6–12 °C) ja kosteassa kellarissa, ja kypsytyksen onnistuminen riippuu ennen kaikkea erityisestä valmistustekniikasta (kaksinkertainen valutus ensin massatiivistimessä ja sitten muotitettuna, millä pyritään kasvattamaan kuiva-ainepitoisuutta) ja säännöllisistä käsittelyistä (hankaaminen ja kääntäminen). Nämä toimenpiteet kuuluvat edelleen valmistukseen asianomaisella maantieteellisellä alueella säilyneen tietämyksen ansiosta.

5.2 Tuotteen erityisyys

"Laguiole" on isokokoinen (20–50 kg), raakatäysmaidosta valmistettu juusto. Se on kova juusto, jonka sisuksen kuiva-ainepitoisuus on vähintään 58 prosenttia. Sitä kypsytetään vähintään neljä kuukautta.

Juustossa on kypsytyksjaksosta riippuen keskivoimakkaasta voimakkaaseen vaihteleva maitomainen maku, jota tasapainottaa sen tuoreen heinän tai kuivan hasselpähkinän vivahteina ilmenevä erityispiirre ja suussa pitkään viipyvää maku.

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)

"Laguiole"-juuston maantieteellisellä alueella maidontuotanto oli alun perin hyvin kausiluontoista. Lypsäminen samaan aikaan vasikoiden imetyksen kanssa oli mahdollista ainoastaan silloin, kun maantieteellisellä alueella oli maaperän luonnollisen hedelmällisyyden ansiosta niin runsaasti kasvillisuutta, että se riitti eläinten tarpeisiin. Kyseisen maidon säilyvyyden ja sen käyttöä pidentämiseksi kasvattajat kehittivät ison, hyvin säilyvän juuston, "Laguiolen".

Koska juusto on valmistettu täysmaidosta, sen hyvä säilyvyys riippuu maidon tuotanto-olosuhteista ja valmistusolosuhteista, jotka suosivat juustonvalmistukseen soveltuvaa eli runsasproteiinista mutta rajallisesti rasvaa sisältävää maitoa, jota voidaan valuttaa voimakkaasti sekä massatiivistimessä että puristimissa muotituksen jälkeen, minkä tuloksena saadaan kova juusto, jonka kuiva-ainepitoisuus on korkea.

Simmental française- ja Aubrac-rotuiset lypsylehmät ovat erityisen hyvin sopeutuneita kyseisen maantieteellisen alueen ympäristöoloihin. Kestävyytensä ansiosta ne pystyvät hyödyntämään maantieteellisen alueen rehuntuotantoa täysipainoisesti ja sietävät hyvin pitkän ja kovan talven rasituksia. Rehu, jota ne käyttävät ravinnokseen, sisältää runsaasti aromaattisia kasveja, jotka antavat tuoksua maitoon samoin kuin siitä valmistettavaan "Laguiole"-juustoon.

Valmistaminen raakamaidosta ja pitkä kypsytyks matalassa lämpötilassa antavat "Laguiole"-juustolle sen tyyppilliset ominaisuudet, jotka liittyvät raakatäysmaidon maitohappobakteeriflooraan.

Eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen ⁽²⁾ 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-b80edb90-e691-4605-8645-79027fbd424b/telechargement

⁽²⁾ Ks. alaviite 1.