

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan toisen alakohdan mukainen vähäisen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus

(2016/C 103/06)

Komissio on hyväksynyt tämän asetuksen (EU) N:o 664/2014⁽¹⁾ 6 artiklan 2 kohdan kolmannessa alakohdassa tarkoitettua vähäisen muutoksen.

VÄHÄISEN MUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA HAKEMUS

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012⁽²⁾ 53 artiklan 2 kohdan toisen alakohdan mukainen vähäisen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus

”STRACHITUNT”

EU-nro: PDO-IT-02092-24.11.2015

SAN (X) SMM ()

1. Hakijaryhmä ja oikeutettu etu

Consorzio per la Tutela dello Strachitunt Valtaleggio
con sede in Piazza Don Arrigoni 7
c/o Sede Comunale
24010 Vedeseta (BG)
puhelin: +39 3355754211
sähköposti: info@strachitunt.it
consorziostv@pec.it

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Italia

3. Eritelmän kohta, jota muutos koskee

- Tuotteen kuvaus
- Alkuperätodisteet
- Tuotantomenetelmä
- Yhteys maantieteelliseen alueeseen
- Merkinnät
- Muu (täsmennettävä)

4. Muutoksen (muutosten) tyyppi

- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n tuote-eritelmän muutos, jota voidaan pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti, eikä julkaistuun yhtenäiseen asiakirjaan tarvitse tehdä muutoksia.
- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n tuote-eritelmän muutos, jota voidaan pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti, mutta julkaistuun yhtenäiseen asiakirjaan on tehtävä muutos.

⁽¹⁾ EUVL L 179, 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

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

5. Muutos (muutokset)

Tuotteen kuvausta on muutettu siltä osin kuin on kyseessä juustotahkon korkeus, joka muuttuu 15–18 cm:stä 10–18 cm:iin.

Muutospyyntö on perusteltu markkinoiden muuttuneiden vaatimusten vuoksi. Maaliskuussa 2014 tapahtuneen tuotteen SAN-rekisteröinnin jälkeen on todettu, että sen arvostus on kasvanut kuluttajien keskuudessa ja jakelijat ovat siitä yhä kiinnostuneempia. SAN-tuotteen olemassaolo pienessä vuoristolaaksossa on edistänyt matkailua, lisännyt kyseisen paikallisen tuotteen kysyntää ja suoramyyntiä sekä muiden paikallisten tuotteiden menekkiä, mikä on kaiken kaikkiaan vaikuttanut piristävästi kyseisen vuoristoalueen elinkeinoelämään. On kuitenkin huomattu, että asiakkaat ovat kiinnostuneempia matalammasta ja siten myös hieman pienikokoisemmasta tuotteesta. Pienempi koko vaikuttaisi olevan enemmän pienempiä annoskokoja arvostavien suorien ostajien mieleen, ja toisaalta myös suurten myymäläketjujen on näin helpompi vastata esipakatun tuotteen pakkaamista koskeviin vaatimuksiin. Lisäksi tuotteeseen ihastuneet ulkomaalaiset asiakkaat eivät mielellään osta mukaan vietäväksi liian painavia juustotahkoja. Jotta voidaan vastata kuluttajien ja jakelijoiden muuttuneisiin vaatimuksiin, pidetään tärkeänä, että vähäistä muutosta koskeva hakemus hyväksytään, ottaen huomioon, ettei kyseisten parametrien muuttaminen vaikuta eri tuotantovaiheisiin, kypsytukseen tai etenkin lopputuotteen ominaisuuksiin, jotka säilyvät eritelmän mukaisina.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”STRACHITUNT”

EU-nro: PDO-IT-02092-24.11.2015

SAN (X) SMM ()

1. Nimi tai nimet

”Strachitunt”

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

Strachitunt on täysirasvaisesta lehmän raakamaidosta perinteisen kahden massan menetelmän mukaan valmistettu keskipitkään tai pitkään vähintään 75 päivää kypsytetty sinihomejuusto.

Strachitunt-juuston kuori on karhea, ohut ja keskimääräisen kova, ja siinä saattaa olla pintahometta. Väri on kellerävä ja muuttuu harmaammaksi kypsyttyksen kestäessä pidempään.

Muodoltaan juusto on tasainen lieriö; sen halkaisija on 25–28 cm, pohja tasainen tai hieman kupera, korkeus 10–18 cm ja yksittäisen tahkon paino 4–6 kg.

Strachitunt-juuston leikkauspinta on tiivisrakenteinen, marmoroitunut, kuoren alla pehmeän sulava, ja siinä on kermamaisia juovia ja homesienen aiheuttamia sinertävänvihreitä suonimaisia juovia. Juustomassan homepitoisuus vaihtelee maidon sisältämien luontaisten homesieni-itiöiden määrän ja niiden kehittymiskyvyn mukaan.

Maku on aromaattinen ja voimakas, vaihtelee pehmeästä pistävään ja voimistuu kypsytymisen myötä.

Kuiva-aineen rasvapitoisuus on vähintään 48 prosenttia.

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

Valmistukseen käytetään vähintään 90-prosenttisesti ruskeaan bruna-rotuun kuuluvien lehmien kahdesta eri lypsykerrasta saatua raakamaitoa.

Jalostusprosessissa käytetään kaupallisilta markkinoilta hankittua vasikanjuoksetta ja suolaa.

Strachitunt-juuston valmistukseen käytettävä maito on peräisin tiloilta, joilla eläinten rehuannoksen kuiva-aine koostuu vähintään 65-prosenttisesti tuoreesta ja/tai kuivatusta monilajisesta ruohosta ja heinästä. Vähintään 90 prosenttia tästä rehusta (n. 60 % rehuannoksesta) on peräisin 4 kohdassa yksilöidyltä maantieteelliseltä alueelta. Rehuannos sisältää myös alle 35 prosenttia (kuiva-aineesta) viljatiivisteitä (maissi, ohra, vehnä), palkokasveja (soija) ja niiden jalostuksen sivutuotteita, rehusuolaa sekä ravintolisänä käytettyjä kivennäis- ja vitamiinivalmisteita.

Maissisäilörehun käyttö on kielletty.

3.4 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Kaikkien tuotantovaiheiden eli lehmien kasvatuksen, lypsyn, maidon keruun ja jalostamisen sekä juuston valmistuksen ja kypsytysten on tapahduttava 4 kohdassa yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

3.5 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipaloitinta, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt

SAN-juuston "Strachitunt" paloittelu ja pakkaaminen voivat tapahtua myös maantieteellisen alueen ulkopuolella. Paloittelu- ja pakkauslaitosten on ilmoitettava tästä etukäteen nimityksen suojasta huolehtivalle ryhmälle.

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

Strachitunt pidetään kaupan kokonaisuutena ja/tai paloitteltuna, ja se saatetaan kulutukseen varustettuna juuston päälle kiinnitettyllä graafisella tunnuksella (Kuva) ja pohjaan leimatulla valmistuspäivällä.

Kokonaisina kaupan pidettävien juustojen päällä on lisäksi oltava veliinipaperista valmistettu etiketti, jossa on oltava nimi "Strachitunt" ja graafinen tunnus (Kuva). Jos tuote pidetään kaupan paloiksi leikattuna, päällyskääreessä on toistettava tuotteen graafinen tunnus (Kuva).

Kuva

Tuotteen graafinen tunnus (logo)



4. Maantieteellisen alueen tarkka raja

Tuotantoalue käsittää vähintään 700 metrin korkeudessa merenpinnasta sijaitsevat Taleggion, Vedesetan, Gerosan ja Blellon kunnat Bergamon maakunnassa; niiden muodostama alue vastaa koko lailla aluetta, joka tunnetaan nimellä "Valtaleggio".

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Orobian esialppien sydämessä sijaitsevassa Valle Taleggion laaksossa, josta suuri osa kuuluu Bergamon Orobian luonnonpuistoon, ei ole teollisuutta tai muita saasteiden aiheuttajia. Se sijaitsee riittävän syrjässä tiheästi asutusta Lombardian ylätasangosta ja muista suuremmista asutuskeskuksista, joten siellä on edelleen puhtaina ja luonnontilaisina säilyneitä alueita, joiden vaikutus paikalliseen tuotantotoimintaan on erittäin suotuisa.

Kyseiset kunnat sijaitsevat vierekkäin, ja niillä vallitsevat myös samankaltaiset geoantropoiset olosuhteet. Runsaat niittylaitumet tarjoavat otollisen ympäristön karjankasvatukselle ja alppilaiduntamiselle ja mahdollistavat Strachitunt-juuston valmistukseen käytettävän maidon tuotannon ja jalostamisen. Tämän vuoristoalueen karjatalouden erityispiirre on ruskeaan bruna-rotuun kuuluvien eläinten näkyvä osuus. Alkuperäalueen sijainti mahdollistaa laiduntamisen vähintään kuuden kuukauden ajan vuodessa, mikä vaikuttaa myönteisesti maidon laatuun, joka riippuu suuresti eläinten hyvinvoinnista. Nämä olosuhteet yhdessä vähintään 700 metrin korkeudessa merenpinnasta sijaitsevan vuoristoalueen ilmastoinnensa ominaisuuksien ja juustojen kypsytystiloissa vallitsevien olosuhteiden kanssa ovat perinteisesti tarjonneet ja tarjoavat vielä tänäänkin ihanteelliset puitteet mitä erilaisimpien pehmeiden juustojen tuotannolle. Maantieteellisellä alueella on todistettavasti harjoitettu jo kauan maataloutta ja juustonvalmistusta, minkä vuoksi Strachitunt-juuston valmistus- ja kypsytysmenetelmät ovat vakiintuneet aikojen myötä.

Maito jalostetaan maantieteellisellä alueella joko välittömästi laitumella tai alueen mautiloilla. Ensimmäisessä tapauksessa maitoa ei tarvitse siirtää lainkaan, ja jälkimmäisessäkin tapauksessa kuljetusmatkat jäävät hyvin lyhyiksi.

Myös perinteisten menetelmien, kuten kahden erilaisen juustomassan ja happaman heran käyttö rasvanpoistoon kattiloita ja työvälineitä puhdistettaessa vaikuttavat sekä lopputuotteen hygieniaan, ovat ympäristöystävällisiä ja edistävät mikrobikasvuston luontaista kehittymistä tuotantotiloissa. Alkuperäalueen mautilojen kypsytystilat sijaitsevat yleensä maakellareissa, joissa staattinen jäähtyminen tapahtuu pääasiassa luonnollisesti alhaisten lämpötilojen ansiosta. Tämän mahdollistaa laakson sijainti, sillä aurinko paistaa kesälläkin vain hyvin rajoitetusti Ennavirran oikealla puolella sijaitseville alueille. Tämä vaikuttaa tuotteelle ominaisen enemmän tai vähemmän voimakkaan homekasvuston kehittymiseen juustomassassa.

Strachitunt on perinteisen kahden erilaisen juustomassan käyttöön perustuvan vanhan juustonvalmistusmenetelmän mukaan valmistettu tuote. Menetelmässä käytetään kahta juustomassaa, joista toinen on kuuma ja toinen kylmä. Ne on saatu noin 12 tunnin välein kahdesta päivittäisestä lypsystä.

Juustomassat yhdistetään ja sekoitetaan yhtenäiseksi juustotahkoksi.

Strachitunt-juuston erityispiirteitä, jotka erottavat sen muista vastaaventyyppisistä juustoista, ovat erityinen tuotantomenetelmä, enemmän tai vähemmän voimakas luontainen homekasvusto (maitoon ei saa lisätä mitään homesienikantoja) ja tiivis, marmoroitunut, kuoren alapuolella pehmeän sulava massa, jossa esiintyy kermamaista juovaisuutta.

Strachitunt-juuston tuotantomenetelmä juontaa juurensa Valtaleggion alueen perinteisistä morfologisista erityispiirteistä. Niiden seurauksena alueelle on syntynyt pieniä mautiloja, joilla tuotetaan juustoja omaan käyttöön ja kulutukseen.

Myös vuoriston maaperä- ja ilmasto-olosuhteisiin erinomaisesti sopeutuneiden ruskeiden bruna-rotuisten lehmien kasvatus on vaikuttanut ja vaikuttaa edelleen maidon ominaisuuksiin.

Historiallisesti tarve valmistaa juustoja raakamaidosta kuparikattiloissa johtuu siitä, että polttoaineena käytettiin puuta, jolloin maitoa ei voitu lämpökäsitellä.

Myös tarve jalostaa maito välittömästi lypsyn jälkeen, koska sen säilyttäminen jäädytetyissä tiloissa ei ollut mahdollista, on johtanut kahden erilaisen juustomassan käyttöön perustuvan valmistusmenetelmän syntymiseen. Näin voidaan käyttää sekä vasta saatu lämmin juustomassa että edellisestä jalostuskerrasta peräisin oleva jäähtynyt juustomassa.

Tämä tuotantomenetelmä kertoo maidon fysikaalis-kemiallisten ja mikrobiologisten ominaisuuksien ja lopputuotteen laadun välisestä erittäin läheisestä yhteydestä. Homesienikasvusto on syntynyt maidon ja kypsytystilojen sisältämistä luontaisista homesieni-itiöistä, jotka voivat kehittyä juustossa erityisen tuotantomenetelmän ja kypsytysvaiheen aikana tapahtuvan juustojen reiättämisen ansiosta.

Kaikki Strachitunt-juuston tuotantoprosessin vaiheet liittyvät erottamattomasti maantieteelliseen ympäristöön ja siinä sukupolvelta toiselle siirtyneisiin perinteisiin. Lopputuotteen erityispiirteet ovat niiden yhteisvaikutuksen ansiota.

Eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

Eritelmän täydellinen teksti on saatavissa internetosoitteessa <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

tai

menemällä suoraan maa- ja metsätalousministeriön kotisivulle (www.politicheagricole.it), valitsemalla ensin "Prodotti DOP IGP" (ylhäällä oikealla) ja sen jälkeen "Prodotti DOP IGP STG" (vasemmalla) ja lopulta "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".