

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

(2017/C 368/09)

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

SUOJATUN ALKUPERÄNIMITYKSEN TAI SUOJATUN MAANTIETEELLISEN MERKINNÄN 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**

**”SQUACQUERONE DI ROMAGNA”**

**EU-nro: PDO-IT-02292-22.2.2017**

**SAN ( X ) SMM ( )**

**1. Hakijaryhmä ja oikeutettu etu**

Associazione Squacquerone di Romagna DOP  
CNA Forlì-Cesena  
via Pelacano, 29  
47122 Forlì  
ITALIA

Sähköposti: caseificiocomellini@pec.it

Associazione Squacquerone di Romagna muodostuu Squacquerone di Romagna -juuston tuottajista, ja se on 14 päivänä lokakuuta 2013 annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (decreto) nro 12511 13 §:n 1 momentin nojalla oikeutettu muutoshakemuksen esittämiseen.

**2. Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Italia

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

- Tuotteen nimi
- Tuotteen kuvaus
- Maantieteellinen alue
- Alkuperätodisteet
- Tuotantomenetelmä
- Yhteys maantieteelliseen alueeseen
- Merkinnät
- Muu: Säädösviittausten muuttaminen Joidenkin painovirheiden korjaaminen Valvontaelimen toiminimen päivitys

**4. Muutoksen/muutosten tyyppi**

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

**5. Muutos/muutokset**

*Tuotteen kuvaus*

Korjataan italiankielinen painoon liittyvä lause muuttamatta arvoja: kohtaa, johon on kirjoitettu ”hehtogrammasta 2 kilogrammaan”, on korjattu seuraavasti: ”100 grammasta 2 kilogrammaan”.

<sup>(1)</sup> EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

Fysikaalis-kemialliset ominaisuudet: lisätään muutamalla prosenttiyksiköllä rasvaisuuden, kosteuden ja pH-arvon vaihteluväliä seuraavasti.

Kuiva-aineen rasvapitoisuus: enimmäismäärä "46–55 %" muutetaan muotoon "46–59 prosenttia".

Eritelmä on ollut voimassa joitakin vuosia, ja sen tarkka soveltaminen jokapäiväisessä toiminnassa on osoittanut, että päivitykset ovat tarpeen. Raaka-aineiden ominaisuudet vaikuttavat rasvapitoisuutta koskevaan parametriin. Niiden rasvapitoisuus on täysin luonnollisista syistä paljon korkeampi talvella, minkä vuoksi enimmäismäärä saattaa ylittyä, erityisesti sellaisissa mejereissä, joissa jalostetaan vain yhdeltä tai muutamalta tilalta peräisin olevaa maitoa. Näissä tapauksissa ei olekaan mahdollista sovittaa yhteen useamman maidontuotannon välisiä arvoja.

Kosteus: arvo "58–65 %" muutetaan muotoon "58–69 prosenttia" ja

pH: arvo "4,95–5,30" muutetaan muotoon "4,75–5,35".

Myös lopputuotteen kosteus- ja pH-arvot voivat vaihdella vuodenaikojen mukaan niin, etteivät ne ole täysin säädeltävissä. Näiden seurantavuosien aikana mitattujen pH- ja kosteusarvojen vuosittainen jakautuminen tuo esiin, että eritelmän laadinnan aikana määritelty arvojen vaihteluväli on liian kapea havaittuihin vaihteluihin nähden.

Lisäksi alaotsikko "mikrobiologiset ominaisuudet" on poistettu pH-arvon edeltä, koska se ei ole täsmällinen.

#### Tuotantomenetelmä

##### Raaka-aine

Seuraava virke on poistettu:

"Nautarodut, jotka kasvatetaan alueella, jolta saatua maitoa käytetään Squacquerone di Romagna DOP -juuston valmistukseen, ovat frisona italiana, bruna alpina ja romagnola."

Suojatun alkuperänimityksen rekisteröintihakemuksen yhteydessä tilojen epäyhtenäisyyttä ei ole todennäköisesti otettu riittävästi huomioon. On kuitenkin varmaa, että juuston aistinvaraisiin ominaisuuksiin vaikuttavat pääasiassa nautojen ruokavalio sekä hapatteiden fysiologiset ja biokemialliset ominaisuudet. Kun otetaan huomioon nämä seikat, on tarkoituksenmukaista poistaa viittaus pakollisiin rotuihin.

Ilmaisu "kuivatut säilörehut" korjataan muotoon "kuivatut rehut ja säilörehut".

Virke: "Squacquerone di Romagna DOP -juuston tuotantoon käytettävän lypsykarjan ravinnossa ei saa käyttää rehu-kaalien ja -juurikkaan käsittelyjätteitä" on siirretty kaksi riviä ylöspäin niin, että se sijoittuu ravintoa käsittelevään osaan, ja näin ollen eritelmän teksti on johdonmukaisempi ja sujuvampi.

#### Käsittelyvaiheet

##### Happamoituminen

Täsmennettiin, että eritelmässä esitettyä bakteerilajia käytetään hapatuksen käynnistämiseen.

Näin ollen lausetta

"käytetty bakteerilaji on *Streptococcus thermophilus*"

muutettiin seuraavasti:

"hapatuksen käynnistämisessä käytetty bakteerilaji on *Streptococcus thermophilus*".

Tämä muutos katsottiin tarpeelliseksi, sillä tarkastuksissa kävi ilmi, että jopa pieni määrä muita kantoja aiheutti ongelmia.

##### Juoksettuminen

Virhe lukujen "1:10 000 1:40 000" välillä korjattiin seuraavasti: "1:10 000 ja 1:40 000".

##### Juoksetteen määrän vaihteluväliä

muutettiin seuraavasti: "30–50 ml sataa litraa maitoa kohden"

"15–50 ml sataa litraa maitoa kohden".

Muutoksella korjataan voimassa olevan eritelmän virhe, sillä suhdeluku 1:40 000 tarkoittaa, että juoksetta on riittävä määrä 15 millilitrasta lähtien 100:aa litraa kohden.

## Suolaus

Lisätään mahdollisuus käyttää kumpaakin eritelmässä mainittua suolausmenetelmää ja myös niiden yhdistelmää. Tekstiä muutetaan tämän mukaisesti lisäämällä seuraava sivulause kahden suolausmenetelmän välille:

”...edellisen lisäksi tai sen korvaavana”

Jos suolavesitekniikkaa käytetään suolauksen lisäksi myös tuotteen lämpötilan laskemiseen ja hapatuksen hidastamiseen, lisäämällä suolan määrää lämpökattilaan voidaan lyhentää suolausaikoja ja parantaa siten lopputuotteen rakennetta.

## Muu

1 artiklassa eritelmän kohdassa ”Nimi”

korvataan viittaus asetukseen (EY) N:o 510/2006 viittauksella asetukseen (EU) N:o 1151/2012.

7 artiklassa eritelmän kohdassa ”Tarkastukset”

korvataan viittaus asetukseen (EY) N:o 510/2006 viittauksella asetukseen (EU) N:o 1151/2012. Valvontaelimen toiminimi on päivitetty seuraavasti: ”Eritelmän tarkistuksesta vastaava elin on Kiwa Cermet Italia Spa (yhden henkilön yritys), Via Cadriano 23, 40057 Cadriano Granarolo dell’Emilia (BO) ITALIA, Puhelin +39 514593303, Faksi +39 51763382”

## YHTENÄINEN ASIAKIRJA

### ”SQUACQUERONE DI ROMAGNA”

EU-nro: PDO-IT-02292-22.2.2017

SAN ( X ) SMM ( )

#### 1. Nimi

”Squacquerone di Romagna”

#### 2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Italia

#### 3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

##### 3.1 Tuotelaji

Luokka 1.3. Juustot

##### 3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetyistä tuotteista

SAN-nimityksen saanut Squacquerone di Romagna on nopeasti kypsävyä pehmeä juusto, joka valmistetaan lehmänmaidosta, jota tuotetaan 4 yksilöidyllä rajatulla maantieteellisellä alueella. Kulutukseen saatettaessa juustolla on oltava seuraavat ominaisuudet:

Morfologiset ominaisuudet:

Paino: Squacquerone di Romagna -juuston paino vaihtelee 100 grammasta 2 kilogrammaan.

Ulkonäkö: Squacquerone di Romagna -juustomassan väri on helmenvaalea, eikä juuston pinnalla saa olla kuorta.

Muoto: riippuu siitä, millaisessa astiassa juustoa pidetään. Kermaisen koostumuksen takia juuston muoto vaihtelee.

Fysikaalis-kemialliset ominaisuudet: kuiva-aineen rasvapitoisuus: 46–59 prosenttia; kosteus: 58–69 prosenttia; pH: 4,75–5,35.

Aistinvaraiset ominaisuudet:

maku: miellyttävä, pehmeä, happamaan vivahtava ja hieman suolainen.

tuoksu: vieno, maitoinen ja aavistuksen yrttinen.

juustomassan koostumus: pehmeä, kermainen, tarttuva, vetistynä, helposti levittyvä.

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

Nautojen ravinnosta vähintään 60 prosenttia kuiva-aineesta on nurmi- ja säilörehua, ja sitä täydennetään pelleteillä.

Nurmi- ja säilörehut sisältävät yksinomaan 4 kohdassa yksilöidyllä maantieteellisellä alueella tuotettuja palko- ja heinäkasveja.

Yksi monista käytetyistä kasveista on sinimailanen, josta käytetään yleensä lajikkeita Pomposa, Classe, Garisenda, Delta ja Prosementi.

Pelleteissä saadaan tiivistettyä tärkeimmät ravintoaineet korkeaan energia-arvoon:

- 1) proteiinit: siemenpalkokasvit, kuten soija, härkäpavut, auringonkukat, herneet sekä soija- ja auringonkukkajauhot
- 2) kuidut: soijan kuivaleike, soijaleseet ja soijan kuori
- 3) energia: maissinjyvät, ohra, durra, vehnä, kaura, kasviöljyt, soijaöljy, kokonaiset puristetut pellavansiemenet.

SAN-nimityksen saanut Squacquerone di Romagna on pehmeä juusto, joka valmistetaan 4 kohdassa yksilöidyltä maantieteelliseltä alueelta peräisin olevasta lehmänmaidosta.

### 3.4 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Seuraavien tuotantovaiheiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella: maidontuotanto ja maidonjalostus.

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

Squacquerone di Romagna -juusto on pakattava rajatulla maantieteellisellä alueella. Juustossa ei ole kuorta ja se on siten sataprosenttisesti syötävää, minkä johdosta se pilaantuu helposti, jos sen pinta joutuu kosketuksiin ympäristön mikrobien kanssa. Koska Squacquerone di Romagna on tuoretuote, sitä on suojeltava mikrobeilta myös myyntivaiheessa. Laadun heikkenemiseen liittyvien riskien välttämiseksi tuote on tarpeen pakata hyväksytyssä tuotantolaitoksessa. Squacquerone di Romagna pakataan ensisijaisesti elintarvikepaperiin tai juuston pehmeään ja kermaiseen koostumukseen soveltuviin astioihin.

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

Tässä asiakirjassa esitettyjen määräysten mukaisesti tuotetun juuston pakkauksissa on oltava merkintä "Squacquerone di Romagna" ja "Denominazione d'Origine Protetta" tai lyhenne "DOP" (suojattu alkuperänimitys, SAN) sekä EU:n tunnus. Etiketissä on oltava tuottaja- ja pakkausryityksen nimi, toiminimi ja osoite. Tuotetta on säilytettävä 0–6 celsiusasteessa. Etiketissä on mainittava säilytyslämpötilan yläraja. Juuston ympärillä olevaan suojapaperiin on merkittävä ilmaisu "Squacquerone di Romagna" sopivan kokoisin kursivoiduin sinisin (Pantone 2747) ja valkoisin (Sari Extra Bold) kirjaimin. Pakkaukseen ei saa tehdä muita kuin tämän asiakirjan mukaisia merkintöjä.

## 4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Squacquerone di Romagna -juustoa tuotetaan seuraavilla Emilia-Romagnan maakunnan alueilla: Ravennan, Forli-Cesenan, Riminin ja Bolognan maakunnissa sekä osissa Ferraran maakuntaa, joka rajautuu lännessä valtatiehen 64 (Porrettana) ja pohjoisessa Pojokeen.

## 5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Squacquerone di Romagna -juuston tuotantoalueella maaperä on kohonnut tulvatasankoihin nähden. Maaperää käytetään viljan, rehun ja erikoiskasvien viljelyyn. Tuotantoalueella vallitsee lauhkea subkontinentaalinen ilmasto. Alueella on jo kauan viljelty kasveja ja kasvatettu pieniä karjoja, joita on käytetty sekä maidontuotantoon että peltoihin. Ihmisten käyttöön tarkoitettusta maidosta osa jalostettiin Squacquerone di Romagna -juustoksi, joka toi vaihtokaupassa lisätuloja maanviljelijöille.

Squacquerone di Romagna -juustoa koskeissa tutkimuksissa korostetaan tuotannossa käytettävien hapatteiden luonnollisuutta ja bakteerilajien yhdenmukaisuutta. Kyseessä on *Streptococcus thermophilus* -bakteerin paikalliset biotyypit. Näitä luonnollisia hapatteita tuotetaan 4 kohdassa yksilöidyllä maantieteellisellä alueella sijaitseissa hapatuslaitteissa, ja tuotantoon käytetään aina samalla alueella tuotettua maitoa.

Tuotantotavat ovat pysyneet pitkään hyvin samanlaisina, ja niihin kuluva aika vaihtelee vuodenaikojen mukaan siten, että se on talvella pidempi kuin kesällä. Tuottajien taidolla ja kokemuksella on ratkaiseva rooli juuston oikeanlaisen koostumuksen saavuttamisessa.

Squacquerone di Romagna -juusto erottuu muista nopeasti kypsyvistä pehmeistä juustoista juustomassan helmenvaalean värin ja vienon yrtteihin vivahtavan maitoisen aromin perusteella.

Parhaiten Squacquerone di Romagna -juusto tunnetaan kuitenkin kermaisen hyytelömäisestä koostumuksestaan ja erinomaisesta levittyvyydestään.

Squacquerone-juuston kermaisuus ja erinomainen levittyvyys johtuvat sen valmistukseen käytettävästä maidosta, jossa on lehmien ravinnon ansiosta vähän proteiinia ja rasvaa ja jonka erityisominaisuuksiin rajattu maantieteellinen alue vaikuttaa ratkaisevasti.

On syytä tarkentaa, että yksinomaan rajatulla maantieteellisellä alueella viljeltävissä rehuissa on runsaasti helposti sulavia sokereita ja kuituja, joten lehmien saamasta energiasta vain pieni osa tulee rasvasta ja tärkkelyksestä ja pääosa alueen tyyppillisistä nurmirehuista. Näin maidosta tulee vähäproteiinista ja -rasvaista, mikä takaa Squacquerone di Romagna -juustolle tyyppillisen erinomaisen levittyvyyden ja 3.2 kohdassa kuvatut aistinvaraiset ominaisuudet: juustomassan taipuisuuden, pehmeän, happamaan vivahtavan maun ja vienon yrttisen aromin. Kokemuksensa ansiosta tuottajat pystyvät sovittamaan tuotannon keston vuodenaikojen mukaan ja siten estämään juustomassaa kovettumasta liian tiiviiksi.

Toinen Squacquerone di Romagna -juuston tärkeä yhteys rajattuun maantieteelliseen alueeseen liittyy luonnollisten hapatteiden käyttöön. *Streptococcus thermophilus* -bakteeria esiintyy kaikissa tutkituissa luonnollisissa hapatteissa, ja se määrittää juustonvalmistuksessa käytetyn maidon tyyppillistä mikroflooraa. Useiden eristettyjen biotyyppien fyysiset ja biokemialliset piirteet eroavat ratkaisevasti kerättyjen kansainvälisten kantojen vastaavista piirteistä, mikä kertoo omalta osaltaan Squacquerone di Romagna -juuston tuotannossa käytettävien bakteerikokoelmien erityislaadusta. *Streptococcus thermophilus* -bakteerin biotyyppiä on eristetty muutamista raakamaitonäytteistä, joita on kerätty useilta tuotantoalueen tiloilta. Nämä paikalliset biotyypit muodostavat mikrobikannan, joka muotoutuu luonnonvalinnan ja ihmisen käsittelyn myötä ja on peräisin tuotantoalueille tyyppillisestä erityisestä ekologisesta lokerosta.

### Eritelmän julkaisutiedot

(asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

Eritelmän täydellinen teksti on saatavissa verkkosivulta:

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

tai

menemällä suoraan maa- ja metsätalousministeriön kotisivulle ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), valitsemalla ensin "Qualità e sicurezza" (ylhäällä oikealla) ja sen jälkeen "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".