

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan toisen alakohdan mukainen vähäisen muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen

(2018/C 62/06)

Euroopan komissio on hyväksynyt tämän asetuksen (EU) N:o 664/2014 ⁽¹⁾ 6 artiklan 2 kohdan kolmannessa alakohdassa tarkoitetun 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

”CABRALES”

EU-nro: PDO-ES-0081-AM01 – 20.10.2017

SAN (X) SMM () APT ()

1. Hakijaryhmä ja oikeutettu etu

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida ”CABRALES” (suojatun alkuperänimityksen ”CABRALES” sääntelyneuvosto)

Ctra. General, s/n

33555 Carreña de Cabrales

ASTURIA

ESPANJA

Puhelin: +34 985845335

Sähköposti: dop@quesocabrales.org

Internet: <http://www.quesocabrales.org/>

Sääntelyneuvosto on alan toimijoita edustava ryhmä, joka on virallisesti tunnustettu suojatun alkuperänimityksen hallinnoijaksi voimassa olevien säännösten mukaisesti (suojattua alkuperänimitystä ”Cabrales” ja sen sääntelyneuvostoa koskevan asetuksen ratifioinnista 29. kesäkuuta 1990 annettu määräys). Sääntelyneuvoston valtuudet ehdottaa eritelmään muutoksia on määritetty sääntelyneuvoston toimintatarkoitusta ja toimintaa käsittelevässä kohdassa.

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Espanja

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

— Tuotteen kuvaus

— Alkuperätodisteet

— Tuotantomenetelmä

— Yhteys maantieteelliseen alkuperään

— Merkinnät

— Muu: valvontaelin

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.

⁽¹⁾ EUVL L 179, 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

- 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, ja julkaistuun yhtenäiseen asiakirjaan on tehtävä muutos.
- 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

1. Osa G) ”Valvontaelin”

Nykyinen teksti

”G) Valvontaelin

Suojatun alkuperänimityksen ”Cabrales” valvonta on sen valvontaelimen vastuulla. Valvontaelin koostuu tuottajien ja jalostajien edustajista, ja sen jäseninä ovat

- puheenjohtaja
- varapuheenjohtaja
- kaksi jäsentä, jotka edustavat karjankasvattajia
- kuusi jäsentä, jotka edustavat käsiteollisuusalaa
- kaksi teknistä jäsentä, jotka ovat karjankasvatus- ja maitotalousalan asiantuntijoita.

Jäsenet valitaan demokraattisesti neljän vuoden välein.

Valtuudet:

Alueen osalta: tuotanto-, valmistus- ja kypsytysalue.

Tuotteen osalta: suojatun alkuperänimityksen soveltamisalaan kuuluvat tuotteet kaikissa tuotanto-, valmistus-, kypsytys-, jakelu- ja myyntivaiheissa.

Ihmisten osalta: rekistereihin merkityt henkilöt.

Tehtävät:

- eri rekisterien laatiminen ja tarkastaminen
- suojattujen juustojen tuotantoa, valmistusta ja laatua koskevien ohjeiden laatiminen sekä tuotannon, valmistuksen ja laadun valvonta ja seuranta
- tuotteen arviointi
- suojatun alkuperänimityksen edistäminen ja puolustaminen
- asetuksen noudattamatta jättämisestä määrättävien seuraamusten käsitteleminen
- toimiminen täydellä oikeudellisella vastuulla ja valmiudella velvoitteiden täyttämässä ja oikeudenkäynneissä, edustus- ja puolustamistehtävän hoitaminen alkuperänimityksen yleisten etujen hyväksi.”

Uusi, muutettu teksti

”G) Valvontaelin

Tämän tuote-eritelmän vaatimusten täyttymisen valvonta on seuraavan elimen vastuulla:

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida ”CABRALES” (suojatun alkuperänimityksen ”CABRALES” sääntelyneuvosto)

Osoite: Ctra. General, s/n. 33555, Carreña de Cabrales (Asturia)

Puhelin: +34 985845335

Faksi: +34 985845130

Sähköposti: dop@quesocabrales.org

Tarkastusten soveltamisala

Suojatun alkuperänimityksen "Cabrales" sääntelyneuvostossa on valvontaelin (sertifiointiosasto), joka toimii tuotteen sertifiointielimenä ja on akkreditoitu viitestandardin mukaisesti (UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 tai sen korvaava standardi). Tämä elin tarkastaa, täyttävätkö juustomeijerit ja kypsytysluolat suojatun alkuperänimityksen "Cabrales" tuote-eritelmässä asetetut vaatimukset.

Tarkastusten yhteydessä otetaan näytteitä tuotteista, jotka katsotaan sopiviksi ja jotka toimijat ovat määrittäneet suojatun alkuperänimityksen suojaamiksi. Näytteille tehdään fysikaalis-kemiallisia ja aistinvaraisia kokeita.

Valvontamenetelmä

Tuote-eritelmän vaatimusten täytyminen tarkistetaan seuraavasti:

- karjatilojen tarkastus raaka-aineen ominaisuuksien osalta
- maidonkeräilykeskusten tarkastus jäljitettävyyden varmistamiseksi
- (alku-, jälki- ja erityis-) tarkastukset tuotantolaitoksissa (juustomeijereissä ja kypsytysluolissa) tuotantoprosessin ja tuotteen tarkastamiseksi
- näytteiden ottaminen tuotteesta fysikaalis-kemiallisia ja aistinvaraisia kokeita varten.

Edellä luetellut arvioinnit suoritetaan vähintään kerran vuodessa.

Näytteet otetaan tarkastusten aikana sellaisista juustoista, jotka tuottaja on merkinnyt suojatulla alkuperänimityksellä "Cabrales". Näytteenotto tapahtuu soveltaen suhteellisuusperusteita, jotka määräytyvät tuotteen tyyppin ja tuotantomäärän mukaan. Fysikaalis-kemialliset analyysit suoritetaan akkreditoituissa laboratorioissa.

Karjatiloja ei tarvitse sertifioida, mutta myös ne tarkastetaan. Sertifikaatti annetaan vain suojattua alkuperänimitystä käyttäville juustomeijereille ja kypsytysluolille.

Tehtävät:

- eri rekisterien laatiminen ja tarkastaminen
- suojattujen juustojen tuotannon, valmistuksen ja laadun valvonnan varmistaminen
- toimijoiden tuotteen sertifiointiprosessissa toteuttamien omavalvontatoimien arviointi
- tuote-eritelmän vaatimukset täyttävien juustomeijerien ja kypsytysluolien sertifiointi
- suojatun alkuperänimityksen edistäminen ja puolustaminen."

Perustelut

Valvontaelimen määritelmää on muutettu kokoonpanon ja valtuuksien osalta. Näin vastataan tarpeeseen muuttaa nykyistä valvontajärjestelmää, jotta voidaan suorittaa osoitetut tehtävät ja toimia standardin ISO/IEC 17065 mukaisesti.

2. **Kohta H) "Merkinnät"**

Nykyinen teksti

"H) Merkinnät

Kullakin rekisteriin merkityllä kaupallisella yrityksellä on omat kaupalliset etikettinsä, joille on saatava sääntelyneuvoston hyväksyntä.

Niissä on oltava seuraava teksti: Denominación de Origen Cabrales.

Kuluttajien käyttöön tarkoitetussa juustossa on oltava etiketti, takaetiketti tai sääntelyneuvoston antama numeroitu sinetti.

Koska suurin osa juustomestareista osallistuu pienimuotoiseen tuotantoon, kaikilla juustomestareilla on yhteinen etiketti, jossa varjokuvat tarkoittavat valmistuksessa käytetyn maidon tyyppiä kuvaten yhtä, kahta tai kaikkia kolmea eläinlajia.

(Liitteenä on esimerkki kustakin tyyppistä)."

Uusi, muutettu teksti

”H) Merkinnät

Kullakin rekisteriin merkityllä kaupallisella yrityksellä on omat kaupalliset etikettinsä, jotka on ilmoitettava sääntelyneuvostolle tässä tuote-eritelmässä lueteltujen vaatimusten osalta, jotta ne voidaan kirjata rekisteriin.

Etiketeissä on oltava seuraava teksti: Denominación de Origen Protegida Cabrales.

Kuluttajien käyttöön tarkoitetussa juustossa on oltava etiketti ja takaetiketti, jossa on kahden vihreän raidan reunustama punainen raita ja sääntelyneuvoston tunnus sekä sääntelyneuvoston antama numero. Ne on kiinnitettävä juustomeijerissä siten, että niitä ei voi käyttää uudelleen.

Koska suurin osa juustomestareista osallistuu pienimuotoiseen tuotantoon, kaikilla juustomestareilla on yhteinen etiketti, jossa varjokuvat tarkoittavat valmistuksessa käytetyn maidon tyyppiä kuvaten yhtä, kahta tai kaikkia kolmea eläinlajia.

(Liitteenä on esimerkki kustakin tyyppistä).”

Perustelut

Tätä osiota muutettiin valvontaelimenä toimivan sääntelyneuvoston valtuuksien osalta.

Muutosta pidetään vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 (jonka 53 artiklan 2 kohdassa viitataan vähäisiin muutoksiin) mukaisesti, koska se ei liity tuotteen olennaisiin ominaispiirteisiin, sillä ei muuteta yhteyttä eikä se vaikuta maantieteelliseen alueeseen tai lisää tuotteen tai sen raaka-aineiden kauppaa koskevia rajoituksia.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”CABRALES”

EU-nro: PDO-ES-0081-AM01 – 20.10.2017

SAN (X) SMM ()

1. **Nimi tai nimet**

”Cabrales”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Espanja

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotelaji*

Luokka 1.3 Juustot

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetyistä tuotteista*

Lehmän, lampaan tai vuohen raakamaidosta tai kahden tai kaikkien kolmen maitotyypin sekoituksesta valmistettu sinihomejuusto, jossa käytetyn maidon on oltava rasva- ja proteiinikoostumukseltaan tasapainoista täysmaitoa.

Kypsytys luolassa kestää vähintään kaksi kuukautta juustomassan valmistuksen jälkeen.

Kypsän juuston ominaisuudet:

— muoto: sileäreunainen lieriö

— korkeus: 7–15 senttimetriä

— paino ja halkaisija: vaihtelevat

— kuori: pehmeä, ohut, öljyinen ja harmaa, ja siinä on puna-keltaisia alueita

— rakenne: öljyinen koostumus, tiiviys vaihtelee juuston käymisestä riippuen. Kiinteä ja reiätön. Osin valkoinen, vihertävän sininen marmorointi. Hieman kirpeä maku, joka on vahvimmillaan lampaan tai vuohen maidosta tai niiden sekoituksesta valmistetussa juustossa.

— rasva: vähintään 45 prosenttia kuiva-aineesta

— kosteus: vähintään 30 prosenttia.

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

a) Rehu

Karja ruokitaan perinteiden mukaisesti laitumilla, ja ruokavaliota täydennetään rehulla.

b) Raaka-aineet

Yksilöidyllä maantieteellisellä alueella sijaitsevilta maatioilta saatu lehmän, lampaan tai vuohen raakamaito. Käytetty juoksute on eläinperäistä.

3.4 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Sekä maidontuotannon että juustojen valmistuksen ja kypsytysten on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

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

Tuote tulee pakata yksilöidyllä maantieteellisellä alueella, jotta voidaan taata sen laadun kannalta ihanteelliset olosuhteet. Näin juustomestarit voivat itse suojella tuotteen aitoutta, ja jäljitettävyyttä parane.

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

Tuotteen kaupallisessa etiketissä on oltava teksti "Denominación de Origen Protegida Cabrales" sekä unionin tunnus "suojattu alkuperänimitys".

Juustoissa on oltava myös yksittäinen sarjanumeroitu takaetiketti, jossa on sillä varmennettavan juuston tarjontamuodon asianomainen koodi. Valvontaelimen on hyväksyttävä, tarkistettava ja toimitettava nämä takaetiketit sellaisina, että niitä ei voi käyttää uudelleen.

4. Maantieteellisen alueen tarkka raja

Cabrales-juuston valmistukseen soveltuvan maidon tuotantoalue käsittää Cabralesin kunnassa kylät Arangas, Arenas, Asiego, Berodia, Bulnes, Camarmeña, Canales, Carreña, Escobar, Inguanzo, La Molina, La Salce, Ortiguero, Pandiello, Puertas, Poo, Sotres ja Tielve, sekä Peñamellera Altan kunnassa kylät Oceño, Cáraves ja Rozagas. Ne kaikki sijaitsevat Asturian maakunnan Picos de European alueella.

Juusto myös valmistetaan ja kypsytetään tuotantoalueella.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Tuotteen erityisyys

Cabrales-juuston aistinvaraiset ominaisuudet (kuori ja rakenne) määrittävät sen erityisyyden, jonka ansiosta se on ainutlaatuista muihin juustoihin nähden.

Alueen erityisyys

Alueen erityisyys käy ilmi seuraavista luontoon liittyvistä ja inhimillisistä tekijöistä:

1. Luontoon liittyvät tekijät

Picos de Europa sijaitsee Asturian maakunnan kaakkoisosassa ja ulottuu myös Léonin ja Cantabrian maakuntiin. Se muodostuu vuorijonosta, joka kohoaa Cantabrian vuorten pohjoisrinteistä. Laajat laidunalueet sijaitsevat yli 800 metrin korkeudessa.

2. Inhimilliset tekijät

Alueen sukupolvia kestäneen eristyneisyyden vuoksi sen talous perustuu luonnonvarojen kattavaan käyttöön ja hyödyntämiseen.

Picos de European alueella sijaitsevan asutuksen resurssit ovat perinteisesti perustuneet kesällä karjan ruokkimiseen laitumella. Laitumia hyödyntävät lähinnä Picosin reuna-alueilla sijaitsevien kylien asukkaat. Kesällä eläimet voivat vapaasti laiduntaa peñan (paikallisten asukkaiden Picos de Europasta käyttämä nimi) vaikeassa maastossa. Jokaisella pikku kylällä on oma, yhteisessä käytössä oleva aitaus, jossa kullakin asukkaalla on oma karjalaumansa. Kesällä eläimistä huolehti muutama niiden hoidosta vastaava kyläläinen sillä aikaa, kun muut keskittyvät kylässä elonkorjuuseen ja heinäntekoon.

Lisäksi paikallisten tuottajien erityisasiantuntemuksen ansiosta ja siksi, että huonojen liikenneyhteyksien vuoksi tuotteiden kulutuspaikat on vaikea saavuttaa, paimenet valmistivat maidosta juuston itse.

Syy-seuraussuhde alueen erityisluonteen sekä tuotteen valmistuksen ja ominaispiirteiden välillä

a) Kypsytysluolat

Picos de Euroopan kalkkikivikerros on Euroopan paksuimpia, ja sen karstimaamuodostumien sekä ilman ja veden välisen luonteenomaisen voiman vuoksi siihen on syntynyt erikokoisia ja -tyyppisiä luolia ja onkaloita.

Jotkut kypsytysluolat sijaitsevat lähellä aitausta tai paimenen taloa, mutta suurin osa niistä on kaukana vaikeakulkuisten vuoristopolkujen päässä. Luolat sijaitsevat 800–1 200 metrin korkeudessa. Korkeammalla sijaitsevia luolia pidetään laadullisesti parempina.

Jotta luola soveltuisi Cabrales-juuston kypsyttämiseen, sen on oltava syvä, ja sisäänkäynnin on oltava pohjoispuolella. Siinä on oltava vähintään kaksi aukkoa (toinen toimii sisäänkäyntinä ja toinen tuuletuskanavana), jotta luolan läpi kulkisi ilmavirta, jota kutsutaan nimellä ”soplado”, ja siellä on oltava virtaavaa vettä. Näin ilma on liikkeessä, luolan kosteus pysyy korkeana (yli 90 prosenttia) ja lämpötila on 6–10 celsiusastetta.

Näissä olosuhteissa seiniä peittää home, lähinnä *Penicillium roqueforti*. Ilmavirta eli ”soplado” irrottaa homeesta itiöitä, jotka putoavat juuston päälle, itävät ja pääsevät näin juustomassan sisään.

Jotta juusto kypsyisi kunnolla, sen on oltava luolassa kahdesta viiteen kuukautta puuhyllyllä (”talamera”). Tänä aikana se käännetään ja puhdistetaan aika ajoin.

Juustojen kypsyttyä ne oli tapana kääriä *Acer pseudoplatanus* -puun lehtiin, jotta niitä olisi helpompaa käsitellä myynnin aikana. Nykyään suojatun alkuperänimityksen soveltamisalaan kuuluvat juustot kääritään lehtien sijaan elintarvikepaperiin, johon on painettu lehtien kuvia.

b) Maine

Cabrales-juuston maineesta on kirjallisia todisteita. Muun muassa Jovellanosin kirjoitukset 1700-luvulta, Madozin *Diccionario Geográfico* 1800-luvun alkupuolelta ja González Solísin *Memorias Asturianas* todistavat, että Cabrales-juustoa on esitelty Madridin maatalousnäyttelyssä vuonna 1857 yhdessä muiden asturalaisten tuotteiden kanssa.

Vuonna 1911 Alvaron veljekset lähtivät Santanderin lypsykarjaloutta käsittelevää raporttia laatiessaan Cabralesin alueelle. Siellä he kiipesivät Picos de Europalle vieraillakseen kuuluisaa Cabrales-juustoa valmistavien paimenten luolissa.

Eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

[https://www.asturias.es/Asturias/descargas/PDF_TEMAS/Agricultura/Alimentaci%C3%B3n/Queso%20Cabrales%20\(MODIFICADO\).pdf](https://www.asturias.es/Asturias/descargas/PDF_TEMAS/Agricultura/Alimentaci%C3%B3n/Queso%20Cabrales%20(MODIFICADO).pdf)