

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan mukainen tuote-eritelmän muun kuin vähäisen muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen

(2022/C 349/07)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa muutoshakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ⁽¹⁾51 artiklassa tarkoitetulla tavalla kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

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

”Salers”

EU-nro: PDO-FR-0134-AM02-3.8.2021

SAN (X) SMM ()

1. Hakijaryhmä ja oikeutettu etu

Comité Interprofessionnel des Fromages produits dans le département du Cantal et de ceux produits dans l'aire géographique de l'appellation d'origine ”Cantal” (CIF)

Osoite: 52 Avenue des Pupilles de la Nation – BP 124–15001 Aurillac cedex

P. +33 471483994

Sähköpostiosoite : info@aop-cantal.com

Ryhmä koostuu maatilatuottajista ja juustojen kypsytäjistä. Näin ollen sillä on oikeus pyytää tuote-eritelmän muuttamista.

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Ranska

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

- Tuotteen nimi
- Tuotteen kuvaus
- Maantieteellinen alue:
- Alkuperätodisteet:

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

- Tuotantomenetelmä
- Yhteys
- Merkintä:
- Muu: jäsenvaltion toimivaltaisen viranomaisen ja hakijaryhmän yhteystiedot, valvontaelinten tiedot ja kansalliset vaatimukset

4. Muutoksen/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

5.1. Keskeisiin tekijöihin vaikuttavat muutokset

Tuotteen kuvaus

Vähimmäisrasvapitoisuus 100 grammassa juustoa täydellisen kuivaamisen jälkeen muutetaan 45 grammasta (vanha sääntö) 44 grammaksi. Juuston vähimmäispaino muutetaan 35 kilogrammasta (vanha sääntö) 30 kilogrammaksi. Nämä muutokset, jotka on kirjattu 14 päivänä toukokuuta 2003 annetulla (?) komission asetuksella (EY) N:o 828/2003, on lisätty tuote-eritelmaan ja yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohtaan.

Tuote-eritelmässä viittaukset Salers-juuston sisuksen tasaisuuteen ja kermaisuuteen (vanha sääntö) on korvattu viittauksella rikotun ja puristetun juustomassan muodostamaan juustolle tunnusomaiseen tiiviiseen rakenteeseen, mikä kuvaa tarkemmin juuston sisuksen ulkonäköä.

Tuote-eritelmässä kuoren värin kehitykseen liittyvä viittaus, jonka mukaan se ”muuttuu harmaanvalkoisesta okrankeltaiseksi, ja siinä on punaisia ja oransseja läikkiä” (vanha sääntö) korvataan viittauksella, jonka mukaan kuoren väri ”vaihtelee kullavärisestä okrankeltaiseen, ja sen pinnassa voi olla luontaisesti punaista, oranssia ja keltaista hometta”. Tällä muutoksella tuotteen kuvausta tarkennetaan ja täydennetään sellaisena kuin tuote esitellään kuluttajille.

Tuote-eritelmässä tuotteen aistinvaraista kuvausta täydennetään lisäämällä siihen kuorta määrittävä kriteeri (”täplikäs”, eli pienten pistemäisten pyöreiden kohoumien täplittämä) ja kuvaus Salers-juuston rikkaista ja vivahteikkaista aromeista. Kuoren ”täplikäs” ulkonäkö on Salers-juuston tyypillinen visuaalinen tunnusmerkki. Salers-juuston aromit on arvioitu uudelleen maistamalla ja tekemällä aistinvaraisia arviointoja. Ne heijastavat niittyjen monipuolista kasvistoa, jokaisen saavin (”gerle”) mikrobiologista runsautta sekä kunkin tuottajan tyypillistä maatalousosaamista, jotka tekevät kustakin Salers-juustosta yksilöllisen.

Kolmen muutoksen tuloksena muodostetut säännöt on lisätty yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohtaan.

Tuote-eritelmaan ja yhtenäisen asiakirjan 3.5 kohtaan on lisätty, että valmiiksi pakatuissa juustonpaloissa on oltava mukana myös kuorta. Näin taataan, että suojattuun alkuperänimitykseen liittyvä tyypillinen ominaisuus näkyy leikattuina ja valmiiksi pakattuina myytävissä tuotteissa.

Maantieteellinen alue

Maantieteellistä aluetta on pienennetty niin, että aiemmin koko Cantalin departementin ja tiettyjen naapuridepartementtien rajakantonien (vanha sääntö) muodostama alue on nyt rajattu osaan Cantalin departementeista sekä naapuridepartementtien tiettyihin kantoneihin ja kyliin. Tämä muutos, joka on kirjattu annetulla komission asetuksella (EY) N:o 828/2003, on lisätty tuote-eritelmaan kuntien tai kuntien osien luettelona, joka perustuu hallinnolliseen tilanteeseen vuonna 2020. Se on lisätty myös yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaan.

(?) EUVL L 120, 15.5.2003, s. 3.

5.2. Muutokset, jotka eivät vaikuta keskeisiin tekijöihin

Tuotteen kuvaus

Tuote-eritelämään on myös lisätty, että Salers-juusto valmistetaan pastöroimattomasta lehmän täysmaidosta (jonka rasva- tai proteiinipitoisuutta ei ole vakioitu). Juuston valmistaminen raakamaidosta oli tuotannon ehtona jo voimassa olevassa tuote-eritelmässä, ja sen jälkeen se on mainittu myös tuotekuvauksessa, sillä se on Salers-juuston tärkeä ominaispiirre. Sama sääntö lisätään myös yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohtaan.

Tuote-eritelämään lisätään, että Salers-juuston sisus on kiinteä. Kuvaus kyljestään hieman kupertuvasta juustosta on korvattu kuvauksella päistään hieman pullistuvalla juustolla. Tuote-eritelämään on lisätty, että juuston paino ilmoitetaan sinä päivänä, kun sitä on kypsytetty vähintään kolmen kuukauden ajan siitä päivästä, kun juusto on muotitettu. Kuiva-aineen vähimmäispitoisuus (58 prosenttia) on lisätty. Kaikki tuote-eritelämään tehdyt muutokset auttavat antamaan täsmällisemmän ja täydellisemmän kuvauksen tuotteesta, mikä on hyödyllistä tarkastuksia ajatellen. Kolmen muutoksen tuloksena muodostetut säännöt on lisätty yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohtaan.

Tuote-eritelmässä juuston halkaisijaa koskeva tieto on poistettu. Katsottiin, että muotin koko on parempi määrittää tuotantomenetelmään liittyvässä tuote-eritelmän kohdassa. Näitä sääntöjä ei ole lisätty yhtenäiseen asiakirjaan.

Tuote-eritelmästä on poistettu viittaus juuston sisuksen kermanvaaleaan väriin, sillä tuotteen kuvaukseksi riittää tuote-eritelämään jo sisältyvä maininta, että väri vaihtelee norsunluunvärisestä oljenkeltaiseen. Sisuksen värin vaihtelu norsunluunvärisestä oljenkeltaiseen on lisätty yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohtaan.

Alkuperätodisteet

Kansalliseen lainsäädäntöön ja sääntöihin tehtyjen muutosten seurauksena tuote-eritelämään on lisätty kappaleita, joissa kuvataan toimijoilta vaadittavia ilmoituksia, ylläpidettäviä rekistereitä sekä tuotteiden tarkastamisessa ja tunnistamisessa käytettäviä menetelmiä. Nämä tiedot ovat hyödyllisiä valvottaessa tuote-eritelmän noudattamista ja tuotteiden jäljitettävyyttä. Näitä muutoksia ei ole lisätty yhtenäiseen asiakirjaan.

Voimassa olevan tuote-eritelmän merkintöjä koskevaan kohtaan sisältyneet juuston tunnistamistavat on poistettu. Niiden tilalle on lisätty tietoa tuote-eritelmän kohtaan ”Tekijät, jotka osoittavat, että tuote on peräisin maantieteelliseltä alueelta”. Tässä selitetään, että juusto tunnustetaan tunnistusmerkistä, joka lisätään juustoon muotituksen yhteydessä. Merkki määritellään kansallisessa lainsäädännössä. Nämä säännöt ovat kaikkien toimijoiden käytettävissä, ja niissä kuvataan tarkasti tunnistusmerkin koostumus ja siinä olevat tiedot. Jokaiseen juustoon merkitään nykyisin myös päivämäärä, jona se on muotitettu. Nämä tiedot ovat hyödyllisiä valvottaessa eritelmän noudattamista ja tuotteiden jäljitettävyyttä.

Juustojen tunnistamista helpottavaa koholeimaa koskevat säännöt, jotka oli lisätty kohtaan ”Merkinnät” komission asetuksella (EY) N:o 828/2003, on siirretty tuote-eritelmän kohtaan ”Tekijät, jotka osoittavat, että tuote on peräisin maantieteelliseltä alueelta”. Sääntöjä on täydennetty selittämällä, että leimat painetaan juustoihin muotituksen yhteydessä. Kun juustot on valmistettu yksinomaan Salers-rodun lehmistä saatavasta maidosta, juustoihin lisätään Salers-lehmän päätä esittäviä kuvia joko muste- tai musliinileimalla juustojen markkinoille asettamisen yhteydessä. Tuote-eritelämään on lisätty myös kuvaus Salers-lehmän päätä esittävän kuvan koosta ja sijainnista. Nämä täsmennykset ovat hyödyllisiä tarkastusten yhteydessä ja silloin, kun halutaan, että tuotteiden ulkonäkö on yhdenmukainen.

Yhtenäisen asiakirjan 3.6 kohtaan on lisätty merkintöjä koskevia tietoja tarkoituksena tunnistaa juustot sellaisen tunnistusmerkin avulla, jossa suojattu alkuperänimitys on kohopainatuksena kahteen kertaan. Yksinomaan Salers-rodun lehmistä saatavasta maidosta valmistettuihin juustoihin painetaan sanat ”Tradition Salers” sekä Salers-lehmän päätä esittäviä kuvia. Samaan yhtenäisen asiakirjan kohtaan sisältyy nykyisin myös mahdollisuus painaa juustoihin maatilan nimi sanojen ”Ferre de...” jälkeen.

Tunnistusmerkkien ja leimojen jakelua ja peruuttamista koskevat säännöt on lisätty tuote-eritelämään, jotta varmistetaan niiden asianmukainen hallinnointi. Sääntöjen mukaan tunnistusmerkkejä ja leimoja jaetaan kaikille tuote-eritelmaa noudattaville juustonvalmistajille. Jos valmistajan toimilupa peruutetaan tai keskeytetään tai jos juusto sijoitetaan alempaan luokkaan, myös tunnistusmerkit ja leimat peruutetaan. Tätä muutosta ei ole lisätty yhtenäiseen asiakirjaan.

Tuotantomenetelmä

Tuote-eritelmissä kerrotaan yksityiskohtaisemmin tuotantomenetelmästä ja kuvaillaan paremmin maidontuotantoa ja Salers-juuston valmistukseen liittyviä perinteisiä käytäntöjä koskevia ehtoja.

Alaotsikko "Maidon tuotanto"

Tuote-eritelämään on annettulla komission asetuksella (EY) N:o 828/2003 lisätty kohta, jonka mukaan Salers-juusto valmistetaan 15. huhtikuuta ja 15. marraskuuta välisenä aikana karjan ollessa laitumella. Kohtaa on täydennetty lisäämällä, että Salers-juusto valmistetaan maatilalla maidosta, joka on tuotettu samalla tilalla. Tällä korvataan voimassa olevan tuote-eritelmän kohtaan "Yhteys maantieteelliseen alkuperään" sisältyvä viittaus, jonka mukaan juusto valmistetaan mautiloilla karjamajoissa ("buron") 1. toukokuuta ja 31. lokakuuta välisenä aikana. Karjamajat, joissa juustoa on perinteisesti valmistettu kesäaikaan, ovat jääneet vähitellen pois käytöstä sitä mukaa kuin mautilojen rakennetta on muutettu ja nykyaikaistettu. Tätä muutosta ei ole lisätty yhtenäiseen asiakirjaan.

Tuote-eritelämään on lisätty viittaus yhden ainoan maatilalan tunnistamisessa käytettävään departementin karjatalousviraston (l'Établissement Départemental de l'Élevage) myöntämään yksilölliseen numerotunnistukseen. Tällä pyritään helpottamaan karjan tunnistamista. Tätä muutosta ei ole lisätty yhtenäiseen asiakirjaan.

Tuote-eritelmissä lypsylehmien rehua koskevia sääntöjä on täydennetty siten, että niissä tarkennetaan lypsylehmien perusravintoannoksen koostumusta (yksinomaan laidunnurmea maantieteelliseltä alueelta) ja rajoitetaan perusravintoannoksen täydentämisessä käytettävän lisärehun osuus 25 prosenttiin kuiva-aineesta. Nämä säännöt lisätään yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohtaan. Niiden avulla voidaan taata, että vähintään kolme neljäsosaa lypsylehmien ravinnosta on peräisin maantieteelliseltä alueelta. Tietyt täydennysrehut eivät voi olla peräisin maantieteelliseltä alueelta, koska niitä ei voida viljellä alueella pinnanmuodostuksen, ilmaston ja korkeuden vuoksi.

Rehut, jotka on hyväksytty täydentämään lypsylehmien perusravintoannoksia, on nyt lisätty tuote-eritelämään. Näin parannetaan ravinnon hallintaa, saatavuutta ja valvontaa. Yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohtaan on lisätty viittaus tähän positiiviseen luetteloon.

Alaotsikko "Juuston jalostaminen"

SAN-merkinnällä varustettua Salers-juustoa saa valmistaa yksinomaan maatilalla, ja sen vuoksi tuote-eritelämään on lisätty maininta, etteivät maatilat saa valmistaa juustoa yhteisissä tiloissa. Tällä vahvistetaan sitä tosiasiaa, että juusto valmistetaan maatilalla, jolla käytetään tämän SAN-tuotteen valmistukseen liittyvää perinteistä osaamista. Tätä muutosta ei ole lisätty yhtenäiseen asiakirjaan.

Velvoitetta, jonka mukaan juusto on valmistettava täysmaidosta, on tuote-eritelmissä täydennetty maininnalla "maidon rasva- tai proteiinipitoisuutta ei ole vakioitu". Näin varmistetaan, ettei maidon vakioimismenetelmiä käytetä. Tähän muutokseen perustuva sääntö on lisätty yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohtaan.

Maito on lypsettävä suoraan saaviin ("gerle", joko kartiomainen tai sylinterimäinen vetoisuudeltaan vaihteleva puuastia). Tämä vaatimus on lisätty tuote-eritelämään perinteisten käytäntöjen virallistamiseksi ja niiden säilymisen varmistamiseksi. "Gerle" on perinteinen astia, joka estää maitoa jäähtymästä liian nopeasti tai liian paljon, jolloin taataan juoksettumisen kannalta oikea lämpötila. Se myös mahdollistaa maidon luonnollisen fermentoitumisen. Tätä muutosta ei ole lisätty yhtenäiseen asiakirjaan.

Tuote-eritelämään on lisätty useita juustojen käsittelyä ja lisäaineita koskevia sääntöjä nykyisten käytäntöjen mukaisesti, kuten seuraavat: positiivinen luettelo maidossa ja tuotannon aikana sallituista ainesosista tai valmistuksen apuaineista tai lisäaineista; tiivistäminen veden osittaisella poistamisella ennen hyytymistä on kielletty; maitoraaka-aineiden, keskeneräisten tuotteiden, juustomassan ja kypsytettävän juuston säilytys miinusasteessa on kielletty;

kypsyttämättömien juustojen säilytys suojakaasussa on kielletty. Näillä täsmennyksillä pyritään välttämään tulevaisuudessa tilanne, jossa sääntelemättömät käytännöt vahingoittavat Salers-juuston ominaisuuksia. Näitä muutoksia ei ole lisätty yhtenäiseen asiakirjaan.

Salers-juuston tuotantovaiheet vahvistetaan komission asetuksella (EY) N:o 828/2003. Tuote-eritelämään on lisätty näiden vaiheiden yksityiskohtainen kuvaus, jolla korvataan aiemmassa tuote-eritelmässä ollut lyhyt kuvaus. Vaiheet on kuvattu seuraavasti: juoksettaminen saavissa (lämpötilan vaihteluväli, vain juoksetteen käyttö, juoksettumisaika); juustomassa leikataan ja muotoillaan (aika, menetelmä, välineet, tarkoitus); ensimmäinen puristus (menetelmä, välineet, tarkoitus); hapattuminen ja kypsyminen (kesto, tarkoitus); murskaaminen ja massan suolaus (menetelmä, suolan määrä, kesto, tarkoitus); massan muotitus (menetelmä, muotin koostumus ja mitat); puristus (väline, kesto, menetelmä). Valmistusvaiheita koskevien vaatimusten avulla pidetään yllä juustojen laatua ja juustonvalmistajien osaamista. Tarkennuksilla ei muuteta tuotteen valmistustapaa, mutta niillä voidaan kuvailla sitä täsmällisemmin ja siten ylläpitää perinteisiä käytäntöjä. Näitä muutoksia ei ole lisätty yhtenäiseen asiakirjaan.

Alaotsikko "Kypsyttäminen"

Tuote-eritelämään lisätään, että kypsyttämisen vähimmäiskesto lasketaan päivästä, jolloin juustomassa muotitetaan. Tämä tarkennus on hyödyllinen tarkastusta ajatellen. Tarkennus lisätään myös yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohtaan.

Lämpötila, suhteellinen kosteus ja kypsyttämisvaiheessa tehdyt toimet (säännöllinen kääntäminen ja kuivaaminen), jotka on kirjattu komission asetuksella (EY) N:o 828/2003, on lisätty tuote-eritelämään. Niitä ei ole lisätty yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuten juuston jalostamista käsittelevässä alakohdassa, tuote-eritelämään on lisätty juustojen käsittelyä ja lisäaineita koskevia sääntöjä nykyisten käytäntöjen mukaisesti. Kysymys on kiellosta säilyttää suojakaasussa kypsyttämisvaiheessa olevia juustoja. Tätä muutosta ei ole lisätty yhtenäiseen asiakirjaan.

Yhteys

Tuote-eritelmässä yhteyttä maantieteelliseen alkuperään käsittelevä kappale on kirjoitettu kokonaan uudelleen korvaamalla voimassa olevan tuote-eritelmän kappaleet "Historiallinen yhteys" ja "Yhteys maantieteelliseen alkuperään" ja pyritty korostamaan selvemmin suojatun alkuperänimityksen "Salers" ja sen maantieteelliseen alueen välistä yhteyttä, ilman että yhteyden sisältöä muutetaan. Yhteyden kuvauksessa kiinnitetään erityistä huomiota siihen, että juusto valmistetaan sinä aikana, kun lehmät laiduntavat erityisen vulkaanisessa maastossa, ja että valmistuksessa käytetään tilalla tuotettu maitoa sekä erityisiä välineitä ja perinteisiä menetelmiä. Juuston valmistukseen karjamajoissa viitataan nyt vain historiallisessa yhteydessä.

Tuote-eritelmässä oleva uusi yhteyden kuvaus lisätään yhtenäisen asiakirjan 5 kohtaan.

Merkinnät

Merkinnässä olevan suojatun alkuperänimityksen vähimmäiskoko on lisätty tuote-eritelämään. Tarkoituksena on, että kuluttajat tunnistavat nimityksen välittömästi. Tuote-eritelmässä todetaan myös, että suojattu alkuperänimitys ja Euroopan unionin SAN-symboli on sijoitettava samaan visuaaliseen kenttään. Tämänkin tarkoituksena on, että kuluttajat tunnistavat tuotteet helpommin. Nämä säännöt on lisätty yhtenäisen asiakirjan 3.6 kohtaan.

Tuote-eritelämään ja yhtenäisen asiakirjan 3.6 kohtaan on lisätty kappale, jossa kielletään luonnehdintojen tai muiden suojattuun alkuperänimitykseen liittyvien mainintojen käyttö etiketeissä, mainonnassa, laskuissa ja muissa kaupallisissa asiakirjoissa. Poikkeuksena ovat tietyt tuotenimet tai tavaramerkit sekä ilmaisu "Tradition Salers". Näin pyritään estämään kuluttajien harhaanjohtaminen kuvitteellisilla väitteillä.

5.3. Toimitukselliset muutokset

Tuote-eritelmän kohdassa "Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen" on päivitetty toimivaltaisen viranomaisen yhteystiedot.

Tuote-eritelmän kohdassa "Hakijaryhmä" on päivitetty hakijaryhmän nimi, yhteystiedot ja kokoonpano.

Näitä tietoja ei ole lisätty yhtenäiseen asiakirjaan.

Tuote-eritelmän kohtaan "Maantieteellinen alue" ja yhtenäisen asiakirjan 3.4 kohtaan on lisätty luettelo kaikista maantieteellisellä alueella tapahtuvista vaiheista.

Tuote-eritelmän kohtaan "Maantieteellinen alue" on lisätty päivämäärä (15. kesäkuuta 1999), jona maantieteellinen alue on rajattu. Maantieteelliseen alueeseen kuuluvien kuntien luettelo on laadittu vuoden 2020 virallisen geokoodin perusteella. Maantieteellisen alueen kartta-asiakirjat ovat nähtävissä INAO:n (Institut national de l'origine et de la qualité) internetsivustolla. Näitä muutoksia ei ole lisätty yhtenäiseen asiakirjaan.

Tuote-eritelmän kohdasta "Tarkastuselintä koskevat tiedot" on poistettu viittaus maitotuotteiden hyväksyntämenettelyyn, koska sitä ei enää tarvita. Viittaus on korvattu tarkastuksen alalla toimivaltaisia kansallisia viranomaisia koskevilla tiedoilla. Näitä sääntöjä ei ole lisätty yhtenäiseen asiakirjaan.

Tuote-eritelmän kohdasta "Merkinnät" on poistettu viittaus INAO:n logoon ja INAO-lyhenteeseen, koska niitä ei enää tarvita. Niitä ei ole lisätty yhtenäiseen asiakirjaan.

Tuote-eritelmän kohdasta "Kansalliset vaatimukset" on poistettu viittaus suojattua alkuperänimitystä koskevaan kansalliseen säädökseen, ja siihen on lisätty taulukko tärkeimmistä tarkastusasemista, niiden viitearvoista ja arviointimenetelmistä. Näitä sääntöjä ei ole lisätty yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

"Salers"

EU-nro: PDO-FR-0134-AM02-3.8.2021

SAN (X) SMM ()

1. Nimi tai nimet

"Salers"

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

Salers-juusto valmistetaan lehmänmaidosta ja siinä on kiinteä, puristettu ja lämpökäsittelemätön sisus.

Se on sylinterimäinen, ja sen sivut ovat hieman kuperat. Juuston paino on 30–50 kilogrammaa, kun sitä on kypsytetty vähintään kolmen kuukauden ajan muotituksesta alkaen.

Juuston sisuksen väri vaihtelee norsunluunvärisestä oljenkeltaiseen. Rakenne on tiivis, mikä on ominaista rikutulle ja puristetulle juustomassalle.

Kuori on kuiva ja täplikäs, ja sen väri vaihtelee kullankeltaisesta okrankeltaiseen ja siinä voi olla luontaisesti punaista, oranssia ja keltaista hometta.

Salers-juustossa on runsaasti monivaihteisia aromeja, joista maitomaiset (voin ja hapatetun kerman), kasvien (sipuli, ruoho ja heinä) sekä hedelmäiset (sitrukset, saksan- ja hasselpähkinät) vivahteet ovat hallitsevia.

Juusto sisältää täydellisen kuivaamisen jälkeen vähintään 44 grammaa rasvaa 100 grammassa juustoa. Sen kuiva-ainepitoisuuden on oltava vähintään 58 grammaa 100 grammassa kypsytettyä juustoa.

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

Lypsylehmien perusravintoannoksen on oltava peräisin maantieteelliseltä alueelta ja sen on koostuttava yksinmaan laidunnurmesta.

Lypsylehmien perusravintoannoksen täydentämisessä käytettävän lisärehun osuus rajoitetaan 25 prosenttiin kuiva-aineesta. Vain positiiviseen luetteloon sisältyvät raaka-aineet sallitaan.

Näiden sääntöjen avulla voidaan varmistaa, että lypsylehmien ravinnosta vähintään kolme neljäsosaa on peräisin maantieteelliseltä alueelta. Tietyt täydennysrehut eivät voi olla peräisin maantieteelliseltä alueelta, koska niitä ei voida viljellä alueella pinnanmuodostuksen, ilmaston ja korkeuden vuoksi.

Juustot valmistetaan yksinomaan pastöroimattomasta lehmän täysmaidosta, jonka rasva- tai proteiinipitoisuutta ei ole vakioitu.

3.4. *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Maidontuotanto sekä juustojen valmistus ja kypsytys tapahtuvat maantieteellisellä alueella.

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

Kun juustoa myydään esipakkaamisen jälkeen, paloissa on oltava nimitykselle tunnusomaista kuorta.

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

Elintarvikkeiden pakkausmerkintöjä ja esillepanoa koskevissa säädöksissä vaadittujen pakollisten merkintöjen lisäksi suojatulla alkuperänimityksellä "Salers" varustettujen juustojen pakkausmerkinnöissä on oltava seuraavat tiedot:

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

— Euroopan unionin SAN-tunnus.

Juustot tunnistetaan juustoon painetun tunnistusmerkin ja sellaisen koholeiman avulla, jossa nimi on kahteen kertaan. Lisäksi kaikissa juustoissa voi olla yhdellä sivulla painettu koholeima, jossa on maininta "Ferme de..."

Lypsykarjasta, jossa on ainoastaan Salers-rodun lehmä, saadusta maidosta valmistettuihin Salers-juustoihin on painettu koholeima, jossa on maininta "Tradition Salers", sekä Salers-lehmien päitä esittäviä kuvia.

Riippumatta kaikkia juustoja koskevista lakisääteisistä merkinnöistä erilaisten luonnehdintojen tai muiden alkuperänimitykseen liittyvien merkintöjen käyttö etiketeissä, mainonnassa, laskuissa ja muissa kaupallisissa asiakirjoissa on kielletty lukuun ottamatta seuraavia:

— kaupalliset tuotemerkit tai erityiset tavaramerkit;

— maininta "Tradition Salers".

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Aveyronin departementti

Seuraavat kunnat kokonaisuudessaan: Brommat, Lacroix-Barrez, Mur-de-Barrez, Taussac ja Thérondels.

Cantal departementti

Seuraavat kantonit kokonaisuudessaan: Mauriac, Murat, Naucelles ja Riom-ès-Montagnes.

Seuraavat kunnat kokonaisuudessaan: Arches, Arnac, Arpajon-sur-Cère, Aurillac, Ayrens, Badailhac, Brezons, Carlat, Cézens, Cros-de-Ronesque, Cussac, Ferrières-Saint-Mary, Giou-de-Mamou, Gourdièges, Jaleyrac, Jou-sous-Monjou, Lacapelle-Barrès, Lascelle, Malbo, Mandailles-Saint-Julien, La Monselie, Le Monteil, Narnhac, Nieudan, Pailherols, Paulhac, Paulhenc, Pierrefort, Polminhac, Raulhac, Saint-Cirgues-de-Jordanne, Saint-Clément, Saint-Étienne-de-Carlat, Saint-Jacques-des-Blats, Saint-Martin-sous-Vigouroux, Saint-Santin-Cantalès, Saint-Simon, Saint-Victor, Sainte-Marie, Sourniac, Thiézac, Valuégjols, Vebret, Velzic, Vézac, Vic-sur-Cère, Yolet ja Ytrac.

Seuraavat kunnat osittain: Mentières (osa B 1 nro 22 ja 146; osa ZM nro 25, 29, 33 ja 40; osa ZP nro 13, 14, 22, 23, 27, 29, 30 ja 31; osa ZK nro 3, 40 ja 41); Neuvéglise-sur-Truyère (liitoskuntien Neuvéglise ja Oradour entinen alue); Saint-Flour (osa AE nro 110, 112 à 114, 116 ja 117; osa AH nro 380); Saint-Mamet-la-Salvetat (osa B 2 nro 281, 282 ja 286); Vieillespesse (osa C 2 nro 100, 102 ja 117; osa ZX nro 20); Ydes (osa AP nro 222).

Corrèzen departementti

Seuraava kunta kokonaisuudessaan: Rilhac-Xaintrie.

Seuraava kunta osittain: Pandrignes (osa B 3 nro 513, 514, 531, 534–538, 543, 545, 547, 557, 559, 560, 564, 565, 568, 569, 572, 573, 577, 578, 872, 891 ja 896).

Haute-Loiren departementti

Seuraava kunta osittain: Lubilhac (osa E 2 nro 277, 289–291, 471, 480, 483, 484, 492, 520 ja 900).

Puy-de-Dômen departementti

Seuraavat kunnat kokonaisuudessaan: Anzat-le-Luguet, Besse-et-Saint-Anastaise, La Bourboule, Chambon-sur-Lac, Chastreix, Compains, Égliseneuve-d'Entraigues, Espinchal, La Godivelle, Laqueuille, Mazoires, Mont-Dore, Murat-le-Quaire, Picherande, Roche-Charles-la-Mayrand, Saint-Alyre-ès-Montagne, Saint-Donat, Saint-Genès-Champespe, Saint-Pierre-Colamine, Saint-Sauves-d'Auvergne, Saint-Victor-la-Rivière, Tauves, La Tour-d'Auvergne ja Valbeileix.

Seuraava kunta osittain: Sayat (osa AO nro 19, 20, 33 ja 226).

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

”Salers” on erittäin aromaattinen juusto, sillä se valmistetaan maatilalla raakamaidosta lehmien laiduntaessa erittäin vulkaanisessa maastossa kasvavaa ruohoa. Tuotannossa tarvitaan myös erityisiä välineitä (saavi, juustopuristin) sekä perinteisiä menetelmiä, joiden avulla Salers-juusto saa tunnusomaisten rakenteensa, kuorensa ja säilyvyytensä.

Alkueränimityksen ”Salers” maantieteellinen alue vastaa yleisesti Cantal Massif -vuoriston aluetta, jonka korkein kohta ulottuu 1 855 metriin. Kosteassa ja viileässä vuoristoilmastossa runsaiden sateiden määrä ylittää vuosittain yli 1 000 millimetriin. Pääasiassa vulkaaninen maaperä pidättää hyvin vettä, joten ruoho kasvaa voimakkaasti ja koko ajan keväästä syksyyn.

Maatalousmaa on laajasti nurmen peitossa. Vulkaaninen maaperä sisältää runsaasti fosforihappoa, kaliumkloridia ja magnesiumia ja imee runsaasti sadevettä. Näiden ominaisuuksien ansiosta laidunmaa on rehevää ja koostuu monipuolisista, alueelle tyypillisistä ja aromaattisista luonnonkasveista, kuten karhunjuuresta, poimulehdestä ja keltamatarasta.

Maantieteellisellä alueella tuotetut juustot tunnettiin jo Rooman aikaan, ja ne ovat olleet osa maatalouselämää jo vuosisatojen ajan. Salers-juustoa on tuotettu pääasiassa kesällä karjan laiduntaessa. Juustoa valmistettiin karjamajoissa (”burons”), jotka olivat perinteisiä kivirakennuksia ja joita käytettiin asumiseen sekä juuston valmistukseen ja säilytykseen. Lehmät lypsettiin kahdesti päivässä, ja niitä ruokittiin korkealla sijaitsevilla laitumilla, joilla kasvoi runsaasti erilaisia kasveja. Kesällä valmistetut juustot myytiin syksyllä tavallisesti laaksoissa toimiville kauppiaille, jotka jatkoivat kypsytämistä varastoissaan ja myivät juustot sen jälkeen välittäjille, jotka vuorostaan kuljettivat juustot myyntipaikoille. Näin ollen Salers-juuston valmistusprosessin ansiosta maitoa voitiin säilyttää ja kuljettaa pitkiä aikoja.

Salers-nimitys hyväksyttiin alkuperänimitykseksi 21. joulukuuta 1961 annetulla asetuksella.

Salers-juuston valmistuksen periaatteet ovat säilyneet aikojen saatossa. Juusto valmistetaan maatilalla, ainoastaan laiduntamiskaudella ja perinteisiä menetelmiä ja tarvikkeita käyttäen.

Näin ollen Salers-juustoa valmistetaan nykyisin maataloilla samaan laumaan kuuluvista lehmistä saatavasta raakamaidosta 15. huhtikuuta ja 15. marraskuuta välisenä aikana, kun lehmät laiduntavat.

Juoksetus tapahtuu puisessa saavissa, josta käytetään nimitystä "gerle". Juustomassa leikataan ja sen jälkeen sitä puristetaan useita kertoja puristimessa. Näin pyritään poistamaan heraa mahdollisimman paljon ja lisäämään kuiva-aineen osuutta. Näin saatu juustomassa jätetään hapattumaan ja kypsymään rauhassa useiden tuntien ajaksi. Tämän jälkeen massa rikotaan ja suolataan. Suolattuna kypsymisen jälkeen juustomassa tiivistetään käsin muottiin yksittäisiksi juustoiksi. Jokaista juustoa puristetaan jatkuvasti noin kahden vuorokauden ajan ja niitä käännellään säännöllisesti tasaisen valumisen varmistamiseksi.

Kypsyminen kestää vähintään kolme kuukautta siitä päivästä, kun juusto on muotitettu. Se tapahtuu viileissä ja kosteissa kellareissa, joissa juustoja käännellään ja harjataan säännöllisesti.

Salers-juusto on suurikokoinen ja painaa 30–50 kilogrammaa. Juustojen kuiva-ainepitoisuus on vähintään 58 prosenttia, ja ne valmistetaan maatilalla raakamaidosta. Juustoja kypsytetään vähintään kolmen kuukauden ajan. Juuston puristettua sisusta ei lämpökäsitellä. Sen rakenne on tiivis ja kuori täplikkäs.

Vuosisataisiin käytäntöihin ja osaamiseen perustuvien maidontuotantoon sekä Salers-juuston valmistukseen ja kypsytykseen liittyvien perinteisten menetelmien ansiosta Salers-juusto säilyy hyvin ja siihen kehittyy runsaasti monivivahteisia aromeja, joissa vallitsevat maitomaiset, kasvimaaiset ja hedelmäiset vivahteet.

Maantieteellisen alueen maaperä on vulkaanista ja sademäärät ovat suuria. Tämä tarkoittaa, että ruoho kasvaa runsaasti kevästä aina syksyyn asti. Salers-juustoa valmistetaan ainoastaan lypsylehmien laiduntamisaikana, jolloin tätä resurssia voidaan hyödyntää parhaalla mahdollisella tavalla. Koska lehmää ruokitaan pääasiassa laiturilla, ne syövät erilaisia aromaattisia kasveja. Nämä tuottavat maitoon tuoksua, joka siirtyy myös maidosta valmistettavaan Salers-juustoon.

Kun juusto valmistetaan juuri lypsetystä raakamaidosta, maidon bakteerien muodostama mikrofloora säilyy, mikä osaltaan rikastaa Salers-juuston aromeja.

Puusaavilla ("gerle"), jossa ensimmäiset maidon jalostukseen liittyvät vaiheet tapahtuvat juustomassan leikkaamiseen asti, on tärkeä rooli Salers-juustojen ominaispiirteiden syntymisessä, mikä johtuu saavin valmistusmateriaalina käytetyn puun mikrobiekologiasta. "Gerle" mahdollistaa kullekin tuotantopaikalle ominaisen maidon luonnollisen hapattumisen, josta juuston ainutkertainen maku syntyy.

Juustomassan pitkä hapattumis- ja kypsyttämisaika edistää maidossa olevien maitohappokäytteen kehittymistä.

Juustoa valutetaan puristimen avulla, ja sen jälkeen yksittäisiä juustoja puristetaan muotissa. Näin juustolle saadaan puristettu ja lämpökäsittelemätön sisus, jolla on suuri kuiva-ainepitoisuus, ja tämä puolestaan takaa juuston säilyvyyden.

Kun juustomassa rikotaan kahden puristusvaiheen välissä, juuston sisuksesta tulee tiivis.

Juuston pinnalla ja sisäosassa olevien mikro-organismien ja entsyymien toiminta tuottaa kypsyttämisen aikana monivivahteisia aromeja. Juuston käsittely kypsyttämisen aikana antaa sille tunnusomaisen täplikkään kuoren.

Tuote-eritelmän julkaisutiedot

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-f9c3c64b-069f-4206-94d4-402bd9601d5e