

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

(2023/C 156/08)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa muutoshakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 <sup>(1)</sup> 51 artiklassa tarkoitettulla 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**

**”VORARLBERGER BERGKÄSE”**

**EU-nro: PDO-AT-1419-AM01 – 5.4.2022**

**SAN (X) SMM ( )**

**1. Hakijaryhmä ja oikeutettu etu**

ARGE Milch Vorarlberg, Montfortstr. 9, 6900 Bregenz, Itävalta

P. +43 5574400350

F. +43 5574400600

Sähköposti: fritz.metzler@lk-vbg.at

Nykyinen hakija on alkuperäisen hakijaryhmän oikeusseuraaja kaikkien suojatusta alkuperänimityksestä ”Vorarlberger Bergkäse” johtuvien oikeuksien ja velvollisuuksien suhteen. Se edustaa SAN-tuotteen ”Vorarlberger Bergkäse” tuottajien etuja, joten on sen oikeutetun edun mukaista esittää eritelämään muutoksia.

**2. Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Itävalta

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

- Tuotteen nimi
- Tuotteen kuvaus
- Maantieteellinen alue
- Alkuperätodisteet
- Tuotantomenetelmä
- Yhteys maantieteelliseen alueeseen
- Merkinnät
- Muu (muutos toimivaltaisen viranomaisen tietoihin, alkuperäisen hakijaryhmän nimi, valvontaelin, kansalliset vaatimukset, toimitukselliset muutokset)

**4. Muutoksen/muutosten tyyppi**

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

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

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

## 5. Muutos/muutokset

Suojattuun alkuperänimitykseen liittyvien käytännön näkökohtien ratkaisemisesta sen suojaamisesta lähtien saadut kokemukset osoittavat, että tuote-eritelämään esitetyt muutokset ovat tarpeen. Muutokset käsittävät yksityiskohtaisen kuvauksen kaikista merkittävistä tuotanto- ja kaupanpitoedellytyksistä, myös tuotantovaiheista, joilla taataan SAN-tuotteen ”Vorarlberger Bergkäse” laatu.

Aiemmin useista erillisistä asiakirjoista ja liitteistä koostunut tuote-eritelmä on yhdistetty yhdeksi asiakirjaksi ja se on tarkistettu ja päivitetty, jotta vaatimukset kuvataan selkeämmin erityisesti tuotantomenetelmän ja alkuperäto- disteiden osalta. Tämä auttaa säilyttämään SAN-tuotteen ”Vorarlberger Bergkäse” laadun.

Muutokset koskevat jäljempänä esitettäviä seikkoja.

### 1. Tuotteen kuvaus

Alkuperäisen tuote-eritelmän 5 kohdan b alakohdan (Kuvaus) teksti ja siihen tehdyt lisäykset on sisällytetty 4.2 kohtaan (Kuvaus). Viimeksi mainittu kohta puolestaan on jaettu 4.2.1 kohtaan (Yleistä) ja 4.2.2 kohtaan (Ominaisuudet). Alkuperäistä tekstiä on täsmennetty ja jäsennelty. Kuiva-aineen rasvapitoisuutta koskeva tieto on poistettu. Kokonaisen juustotahkon paino on nostettu 7–40 kg:aan (8–35 kg:n sijasta), ja juustomuotin korkeuden vaihteluväliä on laajennettu siten, että se on 8–12 cm (se oli aiemmin 10–12 cm). Vähimmäiskypsytysajaksi on määritetty kolme kuukautta.

Tuote-eritelmän 5 kohdan b alakohta

”Vorarlberger Bergkäse” valmistetaan käsittelemättömästä (lehmän) raakamaidosta. Sen kuiva-aineessa on rasvaa noin 50 prosenttia, ja sen rosainen kuori vaihtelee kittipintaista kuivaan, kellertävän ruskeasta ruskeaan. Juustotahkot painavat 8–35 kg, ja niiden korkeus on 10–12 cm. Noin herneenkokoiset pyöreät reiät ovat matta- tai kiiltäväpintaista, ja ne jakautuvat tasaisesti. Juuston rakenne vaihtelee kiinteästä taipuisaan ja sen väri norsunluun- värisestä vaaleankeltaiseen. Maku vaihtelee mausteisesta pikanttiin. Raaka-aineena on alppiniityillä ja -laaksoissa laiduntavien lehmien, joiden ruokinnassa ei käytetä säilörehua, tuottama maito, joka soveltuu kovan juuston valmistukseen. Valmistuksessa käytetään vain luonnollista juoksetta.”

ja 5 kohdan b alakohtaan tehdyt lisäykset

”Ruokintaa koskevien sääntöjen noudattaminen (ks. liite), pienimuotoiset alppimeijerit, Vorarlberger Bergkäse -juuston huolellinen käsin tapahtuva kypsyttäminen ja käsittelemättömän raakamaidon, joka saadaan lehmistä, joiden ruokinnassa ei käytetä säilörehua, perinteinen jalostus sekä juustomestarien osaaminen ovat epäilemättä Vorarlberger Bergkäse -juuston merkittävimmät tunnusomaiset piirteet.

Vain tilat, joilla käytetään pelkästään laajaperäistä laidunalueiden hoitoa – eli niillä ei tuoteta säilörehua eikä sitä käytetä ruokinnassa – saavat toimittaa valmistuksessa käytettävää maitoa. Sekatilat (tilat, joilla nuorkarjaa ruokitaa säilörehulla) eivät saa toimittaa maitoa. Maito toimitetaan vähintään kerran päivässä, ja se jalostetaan välittömästi meijerissä.

Se, että juusto valmistetaan pienimuotoisilla tiloilla, takaa pienimuotoisen tuotannon säilymisen ja juuston huolellisen käsittelyn. Sen avulla saadaan myös aikaan Vorarlberger Bergkäse -juuston erityinen laatu ja pitkä säilyvyysaika.”

on muotoiltu uudelleen seuraavasti:

### ”4.2. Kuvaus

#### 4.2.1. Yleistä

”Vorarlberger Bergkäse” on kova juusto, joka valmistetaan alppiniityillä tai -laaksoissa tuotetusta käsittelemättömästä lehmän raakamaidosta. Eläinten ruokinnassa ei käytetä säilörehua. Tilat, joilla nuorkarjaa ruokitaa säilörehulla (sekatilat), eivät saa toimittaa valmistuksessa käytettävää maitoa.

Juustotahkot painavat 7–40 kg, niiden korkeus on 8–12 cm, ja niitä kypsytetään vähintään 3 kuukautta.

#### 4.2.2. Ominaisuudet

Juuston kuori on kittipintainen tai jopa kuiva, ja sen väri vaihtelee kellertävän ruskeasta ruskeaan. Juuston rakenne vaihtelee kiinteästä pehmeään. Sen väri vaihtelee norsunluunvärisestä vaaleankeltaiseen. Kun juustoa leikataan, esiin tulevat tasaisesti jakautuneet mutta harvassa olevat, noin herneenkokoiset matta- tai kiiltäväpintaist pyöreät reiät. Juustoon voi muodostua pieniä (pituudeltaan 0,5–1,0 cm) halkeamia. Juuston maku on mausteinen ja ajan myötä pikantti. Kuvatut ominaisuudet voivat olla selvemmin tai heikommin korostuneita juuston kypsyyssasteen mukaan, mutta tämä ei vaikuta Vorarlberger Bergkäse (SAN) -juuston kokonaiskuvaan eikä muuta sitä.

Vorarlberger Bergkäse -juusto voidaan saattaa markkinoille erikokoisina paloina.”

#### Perustelut

Huomautukset, jotka eivät liity tuotteen kuvaukseen, on esitetty tarkemmin tätä varten nyt lisätyissä kohdissa ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen” ja ”Tuotantomenetelmä”.

Juustotahkojen painoa ja korkeutta koskevia vaihteluvälejä on kasvatettu juuston pidemmästä säilytyksestä aiheutuvan alhaisemman kypsyyssasteen vuoksi sekä pientilojen taloudelliseen kannattavuuteen liittyvistä syistä. Logistisista syistä pientilojen kannalta on parempi, että juustot ovat painavampia. Ilmaus ”kuiva-aineessa on rasvaa noin 50 prosenttia” on poistettu kokonaan, koska se on tarpeeton voimassa olevien lakisääteisten vaatimusten vuoksi. Tekstiä, joka on osittain peräisin eritelmästä ja osittain lisättyä, on tarkennettu (esimerkiksi vähimmäiskypsytysajan osalta) tuotteen kuvauksen selventämiseksi ja sen kattavuuden parantamiseksi, jotta valvontaelimellä on tuotteen laadun varmistamiseksi käytössään täsmällisemmät ja luotettavammat tuoteparametrit.

## 2. Alkuperätodisteet

Tuote-eritelmän 5 kohdan d alakohdassa (Alkuperätodisteet) olevat tuotteen historiaa koskevat aiemmat huomiot, jotka oli esitettävä kyseisessä kohdassa nimityksen tunnustamishetkellä, sekä kohtaan tehtyt lisäykset on nyt siirretty 4.6 kohtaan (Yhteys maantieteelliseen alueeseen) (ks. kyseisen kohdan teksti). Uuden eritelmän 4.4 kohtaan (Alkuperätodisteet) on niiden sijaan sisällytetty jäljitettävyyden varmistamista koskevia alakohtaisia määräyksiä seuraavasti:

”Hakijajärjestö ylläpitää tuottajarekisteriä, johon merkitään jokainen Vorarlberger Bergkäse -juustoa maantieteellisellä alueella tuottava maidonjalostaja sekä tilan nimi ja yhteystiedot riippumatta siitä, ovatko ne järjestön jäseniä. Tullakseen merkityksi rekisteriin maidonjalostajan on tehtävä hakijajärjestölle erillinen hakemus.

Maidontuottajan ja maidonjalostajan välillä tehdään maidontoimitussopimus ja maidon toimitusta koskeva tilaus. Näillä sopimuksilla säännellään raaka-aineen laatua (maito saadaan lehmistä, joiden ruokinnassa ei käytetä säilörehua), talousaluetta ja maidonjalostajalle suoritettavien maidontoimitusten dokumentointia.

Maidontuottajien ja maidonjalostajien on varmistettava, että Vorarlberger Bergkäse -juustoksi jalostettava raakamaito sekä itse lopputuote kerätään, varastoidaan ja jalostetaan erillään muista maitolajeista ja perinteisistä juustoista.

Maidontuottajien on pidettävä kirjaa tuottamistaan maitomääristä ja eriteltävä kirjanpidossa Vorarlberger Bergkäse -juuston tuotantoon käytetyn maidon määrä. Maidonjalostajien on kirjattava selkeästi ostamansa maidon määrä ja alkuperä. Jatkokuljetus yhdeltä maidonjalostajalta toiselle määritellyllä maantieteellisellä alueella on sallittu, ja kuljetettava määrä kirjataan.

Jotta Vorarlberger Bergkäse -juusto voidaan jäljittää eri toimitusketjuissa, hakijajärjestö myöntää maidonjalostajien pyynnöstä kaseiinimerkin, joka sisältää sarjanumeron. Käytettävässä kaseiinimerkissä on seuraava teksti:

G.U.-VBG

BERGKAESE

XXXXXX

sekä sarjanumero. Hakijajärjestö vastaa sarjanumeroiden hallinnoinnista ja jakamisesta.

Ennen puristusta juusto merkitään kaseiinimerkillä, jossa on yksilöllinen sarjanumero. Kaseiinimerkin on oltava sellainen, että sitä ei voi irrottaa juustotahkosta. Sisäisen jäljitettävyyden vuoksi merkissä ilmoitetaan myös tuotantopäivä tai erän numero.

Päivittäiseen tuotantoraporttiin kirjataan tuotantopäivä, jalostetun maidon määrä, kaseiinimerkin sarjanumero, kuumennuslämpötila ja juustotahkojen lukumäärä. Kypsymisajan noudattamista voidaan seurata maidonjalostuslaitoksen kirjaamien tietojen avulla. Juusto voidaan kypsyttää ja varastoida myös maidonjalostuslaitoksen ulkopuolella määritellyllä alueella sijaitseissa kypsytämöissä.

Vorarlberger Bergkäse -juuston myynnin yhteydessä maidonjalostajan on pidettävä kirjanpitoa, jonka avulla tuote voidaan jäljittää (esimerkiksi lähetysluettelot).”

#### Perustelut

Koska eritelmä ei ole tähän asti sisältänyt alkuperätodisteita koskevia sääntöjä, katsottiin asianmukaiseksi sisällyttää tuotteen jäljitettävyyttä koskevat tiedot tuote-eritelmän 4.4 kohtaan (Alkuperätodisteet). Siinä esitetään nyt jäljitettävyyden varmistavat säännökset. Lisäksi osa 5 kohdan h alakohdassa (Merkintä) alun perin olleesta tekstistä on siirretty 4.4 kohtaan (Alkuperätodisteet).

### 3. Maantieteellinen alue

Alkuperäisen tuote-eritelmän 5 kohdan c alakohta (Maantieteellinen alue)

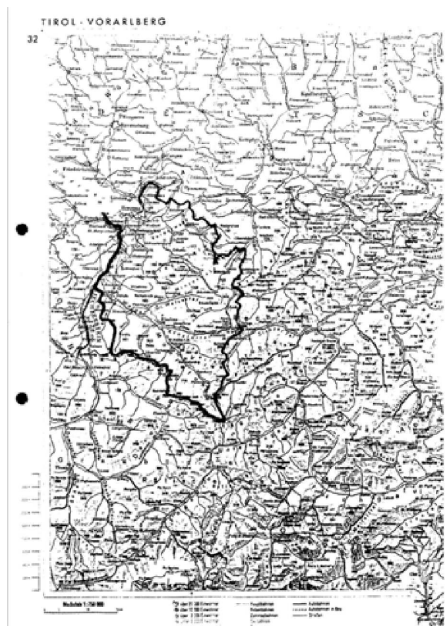
Maantieteelliseen alueeseen on lisätty Walgaun alue. Kohdan muuta tekstiä on lyhennetty siten, että se sisältää vain maantieteellisen alueen kannalta tarvittavat tiedot. Nimen ”Laiblachtal” kirjoitusasu on muutettu muotoon ”Leiblachtal”.

Lisäksi alkuperäisen eritelmän 5 kohdan c alakohtaan (Maantieteellinen alue) lisätyt Vorarlbergin ja Itävallan kartat on korvattu uudella kartalla.

Tuote-eritelmän 5 kohdan c alakohta

”Vorarlberger Bergkäse -juustoa tuottavat vain Bregenzerwaldin, Kleinwalsertalin, Großwalsertalin, Laiblachtalin (Pfänderstock) ja Rheintalin alueiden tuottajat ja jalostajat sekä viljelijät Vorarlbergissä tuotetusta raakamaidosta.”

ja 5 kohdan c alakohtaan lisätyt Vorarlbergin ja Itävallan kartat



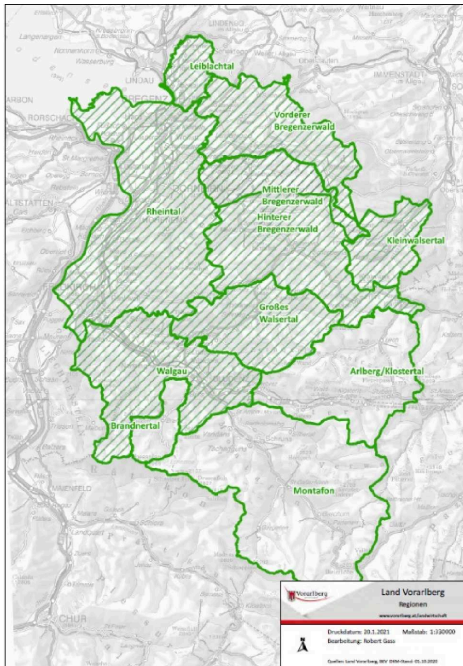
on muutettu seuraavasti:

### 4.3. Maantieteellinen alue

”Vorarlberger Bergkäse -juusto valmistetaan Vorarlbergissä tuotetusta raakamaidosta seuraavilla Vorarlbergin osavaltion alueilla: Bregenzerwald, Kleinwalsertal, Großwalsertal, Leiblachtal (Pfänderstock), Walgau ja Rheintal.”



Rajatun maantieteellisen alueen kartta (tummennettu alue):



#### Perustelut

Walgaun alue on lisätty, koska se sijaitsee tähän asti kuvailun rajatun alueen vieressä ja sillä on samat maantieteelliset, biologiset ja kulttuuriset olosuhteet, jotka täyttävät eritelmän vaatimukset. Kohdan muuta tekstiä on lyhennetty siten, että se sisältää vain maantieteellisen alueen kannalta tarvittavat tiedot. Virheellinen kirjoitusasu ”Laiblachtal” on korjattu. Alueen oikea nimi on ”Leiblachtal”. Lisäksi tuote-eritelmässä oleva ”Tirolin/Vorarlbergin” kartta on korvattu uudella rajatun maantieteellisen alueen kartalla. Uusi kartta on selkeämpi, ja alue käy siitä tarkemmin ilmi lisätyn tummennuksen ansiosta.

#### 4. Tuotantomenetelmä

Tuote-eritelmän 5 kohdan e alakohdan (Valmistusmenetelmä) alkuperäisen tekstin sanamuotoa on täsmennetty ja teksti on jaettu 4.5.1 kohtaan (Raaka-aine – maito), 4.5.2 kohtaan (Tuotanto) ja 4.5.3 kohtaan (Asiantuntemus – tuotantoa koskeva tietämys).

Myös tuotantomenetelmä on määritelty tarkemmin. Lisäksi perinteinen tuotantomenetelmä on kuvailtu yksityiskohtaisemmin 4.5.3 kohdassa (Asiantuntemus – tuotantoa koskeva tietämys).

Tuote-eritelmän 5 kohdan e alakohta kuuluu seuraavasti:

”Voralberger Bergkäse” on tyypillinen perinteinen tuote.

Valmistukseen kuuluu olennaisena osana tiukkojen ehtojen noudattaminen maidontuotannossa (laatua koskevat maidontuottajien ohjeet).

Erityisesti vaaditaan seuraavaa:

- Vain tilat, joilla käytetään pelkästään laajaperäistä laidunalueiden hoitoa – eli niillä ei tuoteta säilörehua eikä sitä käytetä ruokinnassa – saavat toimittaa valmistuksessa käytettävää maitoa, ja Voralberger Bergkäse -juustoa saa valmistaa vain tällaisilta tiloilta peräisin olevasta maidosta.
- Maito toimitetaan juustomeijeriin vähintään kerran päivässä ja se jalostetaan siellä välittömästi (sitä ei saa kuljettaa edelleen toiseen juustomeijeriin).

Varsinainen tuotanto:

- Toimitettu raakamaito (jota ei ole termisoitu eikä pastöroitu ja jolle ei ole tehty baktofugointia) kuoritaan osittain (noin 3,3 prosentin rasvapitoisuuteen).
- Se juoksetetaan vasikanjuoksetteella ja tilan omalla herahapatteella ja maitohappobakteeriviljelmällä (juustomestarin kokemus on ratkaisevan tärkeä seikka tämän viljelmän arvioinnissa ja viljelyssä). Herahapatteiden käytön seurauksena Voralberger Bergkäse -juusto poikkeaa selvästi muista samankaltaisista tuotteista.

- Tämän jälkeen juustomassa kuumennetaan noin 51–52,5 celsiusasteeseen ja puristetaan.
- Sitten juustotahkot asetetaan 2–3 vuorokaudeksi suolaliuokseen (suolapitoisuus noin 20 prosenttia), minkä jälkeen niitä kypsytetään kellareissa, joiden lämpötila on 12–15 °C ja suhteellinen kosteus 90–95 prosenttia. Kypsytyksen aikana juustoja käsitellään säännöllisesti suolaliuksella (niihin harjataan tai hierotaan kahdesti viikossa suolavettä, jonka suolapitoisuus on noin 20 prosenttia ja pH 5,25), jotta juustoihin muodostuu niille tyypillinen kuori ja niiden maku kehittyy.
- Vorarlberger Bergkäse -juusto on valmis syötäväksi vasta 3–6 kuukauden ikäisenä (kypsyysasteen mukaan sen ominaisuudet voivat vaihdella jonkin verran: juustossa olevat pienet halkeamat (pituus 0,5–1 cm), vähemmän reikiä, korostunut maku).

Tilojen jatkuva omavalvonta ja laadunvarmistus takaavat raakamaidon ja Vorarlberger Bergkäse -juuston tuotannon korkean laadun. Laadunvarmistuksen noudattamisen tarkastaa "Qualitätsmanagementverein für Lebensmittel aus Vorarlberg" (Vorarlbergissä tuotettujen elintarvikkeiden laadunhallintayhdistys). Laissa edellytetään tilojen ja työntekijöiden hygienian ja eläinten terveyden tarkastuksia."

Kohta on muutettu seuraavasti:

#### "4.5.1. Raaka-aine (maito)

Vorarlberger Bergkäse -juuston valmistuksessa käytetään lehmän raakamaitoa. Vain Vorarlbergissä tuotetun maidon käyttö on sallittua. Vorarlberger Bergkäse -juuston valmistukseen ei saa käyttää termisoitua tai pastöroitua maitoa taikka maitoa, jolle on tehty baktiofugointi.

Vorarlberger Bergkäse -juustoon käytettävälle maidolle on ominaista Vorarlbergin osavaltion laitumien ja niillä kasvavien heinä- ja ruohokasvien vaikutus. Lehmät syövät heinä- ja ruohokasveja joko vihantarehuna tai heinäksi kuivattuna. Käyttämällä valmistettujen rehujen tai säilörehun käyttö ruokinnassa on nimenomaisesti kielletty.

Muilta alueilta peräisin olevaa murskattua viljaa voidaan käyttää korvaavana ja täydentävänä rehuna. Sen osuus saa olla enintään 30 prosenttia kuiva-aineesta vuodessa.

Murskattua viljaa voidaan ostaa muilta alueilta, sillä maantieteellinen alue on tyypillistä vuoristoaluetta, jolle ovat ominaisia laidunmaat ja ohut humuskerros, eikä se näin ollen sovellu hyvin viljelymaaksi. Tämän vuoksi alueella ei juurikaan kasvateta tai tuoteta viljoja tai vastaavia viljelykasveja ja ne on ostettava muilta alueilta. Maantieteelliseltä alueelta peräisin olevan rehun osuuden on näin ollen oltava vähintään 70 prosenttia lypsylehmillä vuosittain syötettävän kuiva-aineen kokonaismäärästä. Muilta alueilta peräisin olevaa murskattua viljaa voidaan lisätä enintään 30 prosenttia kunkin annoksen kuiva-aineesta."

#### 4.5.2. Valmistus

Raakamaito kuoritaan ensin osittain, ja se juoksetetaan vasikanjuoksetteella ja herahapatteella ja/tai maitohappobakteeriviljelmällä. Perinteiset luonnossa esiintyvistä kannoista eristetyt maitohappobakteerit muodostavat nyt tiloilla edelleen viljeltävien tilaviljelmien kantaviljelmän perustan. Säilöntä- ja stabilointiaineiden sekä kemiallisesti tuotettujen lisäaineiden lisääminen ei ole sallittua. Saostunut (juoksettonut) maito leikataan halutun kokoisiksi paloiksi leikkurilla. Juusto muodostuu seuraavassa vaiheessa: juustomassa kehittyy edelleen ja hera erottuu juustomassasta (synereesi). Juustomassa kuumennetaan 51–54 °C:n lämpötilaan ja siirretään sitten muotteihin ja puristetaan. Juustotahkot painavat juuston halutun koon mukaan 7–40 kg, ennen kuin ne suolataan suolaliuksessa, ja niiden korkeus on 8–12 cm. Seuraavaksi juustot asetetaan 2–3 vuorokaudeksi suolaveteen, jonka suolapitoisuus on vähintään 20 °Bé, jotta juustoon imeytyy suolaa ja muodostuu kuori ja jotta juuston rakenne kehittyy. Tarkoituksena on eristää juusto tiiviisti ulkopuolisesta ilmasta, jotta juusto kypsyy sisältä läpikotaisin ja tasaisesti. Näin Vorarlberger Bergkäse -juustoon saadaan tasainen ja tiivis rakenne. Tämän jälkeen juustoja kypsytetään 10–15 °C:n lämpötilassa ja yli 80 prosentin kosteudessa vähintään kolme kuukautta kuoren laadun ja maidonjalostajan asiantuntemuksen mukaan. Kypsytyksen aikana juustoihin lisätään (harjataan tai hierotaan) säännöllisin väliajoin suolavettä (suolapitoisuus enintään 20 °Bé) vähintään kaksi kertaa viikossa tyypillisen kuoren aikaansaamiseksi ja maun kehittämiseksi. Vähimmäiskypsytyksajan jälkeen Vorarlberger Bergkäse -juusto on valmis nautittavaksi.

#### 4.5.3. Taitotieto – tuotantoa koskeva tietämys

Vorarlberger Bergkäse -juuston laatu perustuu erityisesti paikallisten juustomestareiden kokemukseen tuotannon hallinnasta ja juuston kypsytyksestä.

Juustonvalmistustaito perustuu taitotietoon, jota tuotantoprosessiin eri tavoin osallistuvilla maidonjalostajilla on tehtävänsä mukaan ja jonka ansiosta saadaan aikaan Vorarlberger Bergkäse -juustolle tyyppillinen laatu.

Kaikki alkaa jo maitohappobakteeriviljelmien käytöstä ja viljelystä. Esimerkiksi maitohappobakteeriviljelmän koostumuksen, lämpötilan, lepoajan, määrän ja lisäyssihteen sekä varastointiolosuhteiden määrittäminen perustuu maidonjalostajan kokemukseen.

Yksi tapa, jolla maidonjalostajien asiantuntemus saattaa vaikuttaa juustoon, on maidon erityinen varastointi ja kypsytys, jotka suosivat sellaisten maitohappobakteerien kehittymistä, jotka parantavat juuston ominaisuuksia merkittävästi säilyvyyden, tuoksun ja maun osalta. Vasikanjuoksetteen laatu, juoksettuneen (koaguloituneen) maidon leikkaamisen ajoitus ja leikkaustapa sekä juustomassarakeiden koko, juuston myöhempi kehitys ja juustomassan ja heran seoksen kuumentaminen perustuvat juustomestarin erityiseen kokemukseen, ja Vorarlberger Bergkäse -juuston laatu on niiden tulosta.

Juustomestarin on seurattava kaikkia juuston valmistusvaiheita hyvin tarkasti ja osattava ajoittaa ne täsmällisesti oikeaan ajankohtaan. Esimerkiksi Vorarlberger Bergkäse -juuston huolellinen kuumentaminen 51–54 °C:n lämpötilaan juoksettuneen maidon leikkaamisen jälkeen on juuston pitkän säilyvyysajan tärkeä edellytys. Maitoa on myös käsiteltävä hyvin varovaisesti, jotta sen aromaattiset ja mikrobiologiset ominaisuudet ja ainesosat – ja siten myös sen erityiset laatuominaisuudet – säilyvät. Vuoristolaitumilla laiduntavien lehmien ravinnossa on lisäksi luonnollista vaihtelua, mikä merkitsee sitä, ettei maidolla ole vakio-ominaisuuksia vaan sen laatuun vaikuttavat tekijät, kuten proteiinipitoisuus ja maidon muu koostumus, vaihtelevat. Pitkän kokemuksensa ansiosta Vorarlberger Bergkäse -juuston valmistajat osaavat ottaa nämä vaihtelut huomioon.

Juustomestari määrittelee kaikkien huolellisesti suoritettavien jalostusvaiheiden perusteella niitä seuraavan kypsytysprosessin keston, joka on ratkaisevan tärkeä lopputuotteen laadun kannalta. Kypsytyksen aikana on myös kiinnitettävä erityistä huomiota juuston huolelliseen käsittelyyn. Kokemuksensa ansiosta juustomestari tietää vaistonvaraisesti, milloin juusto on käännettävä tai milloin siihen on harjattava tai hierottava suolavettä, joten hän vaikuttaa merkittävästi juuston laatuun.

Maidonjalostajien johtajien ja/tai juustomestareiden säännölliset tapaamiset, joissa he jakavat tietämystään, toimivat jatkuvana koulutusprosessina ja auttavat ylläpitämään Vorarlberger Bergkäse -juuston laatua ja perinnettä.”

#### Perustelut

Tuotantoprosessiin tehdyillä muutoksilla pyritään varmistamaan Vorarlberger Bergkäse -juuston virheetön laatu, joka perustuu erityisesti perinteistä tuotantomenetelmää koskevaan tuottajien osaamiseen. Muutetulla alkuperäisen eritelmän tekstillä perinteinen tuotantomenetelmä kuvataan nyt aiempaa yksityiskohtaisemmin. Erityisesti jalostusmenetelmä esitetään täsmällisemmin. Ilmaus ”noin 3,3 prosentin rasvapitoisuuteen” on poistettu lisäämättä mitään, koska se on tarpeeton voimassa olevien lakisääteisten vaatimusten vuoksi.

Yksittäiset muutokset koskevat seuraavia kohtia:

#### — Raaka-aine – maito

Jotta voidaan varmistaa eläinten hyvinvoinnin edellyttämä tasapainoinen ravinteiden saanti kuivuuden kaltaisista poikkeuksellisista ilmasto-olosuhteista riippumatta, eritelmään on lisätty mahdollisuus ostaa murskattua viljaa ja käyttää sitä korvaavana ja täydentävänä rehuna. Sen osuus saa olla enintään 30 prosenttia kuiva-aineesta vuodessa. Murskatun viljan käyttö täydentävänä rehuna, jonka osuus saa olla enintään 30 prosenttia, on tarpeen myös eläinten hyvinvoinnin ja riittävän ravinnonsaannin varmistamiseksi silloin, kun maidontuotanto on runsasta. Koska karkearehusta suurimman osan on oltava peräisin rajatulta alueelta, täydennysrehua koskeva poikkeus ei vaikuta maidon laatuun.

Maidon kuljettaminen meijeristä toiseen rajatulla alueella on syytä sallia vastaisuudessa, koska kuljettaminen ei nykytekniikan ansiosta enää vaikuta laatuun. Myöskään päivittäiset maitotoimitukset eivät nykytekniikan ansiosta ole ratkaiseva laatuparametri, ja tästä syystä tämä teksti on poistettu alkuperäisestä eritelmästä. Maidon kuljetus

toiselle sopimuspuolelle on myös dokumentoitava. Eritelmän liitteenä ollut kohta "Laatua koskevat maidontuottajien ohjeet" on poistettu, koska tuotantomenetelmä esitetään yksityiskohtaisemmin ja kattavammin ja laadun arviointi kuvataan nyt 4.7 kohdassa (Valvonta). Lisäksi Vorarlbergissä tuotettujen elintarvikkeiden laadunhallintayhdistys on lakkautettu.

— *Valmistus*

Vorarlberger Bergkäse -juuston tuotanto kuvataan yksityiskohtaisesti vaiheittain raakamaidon jalostuksesta ilmakuivauksen aikaiseen kypsytysvaiheeseen. Myös laadun varmistamiseksi noudatettavat tekniset parametrit mainitaan.

Juustomassa voidaan nyt kuumentaa 51–54 °C:n lämpötilaan (aiemman 51,5–52,5 °C:n sijaan). Laajempi kuumennuslämpötilan vaihteluväli on sallittu, koska käsin suoritettavan kuumennuksen tapauksessa ei ole mahdollista asettaa tarkkaa lämpötilaa vaan tarvitaan laajempi vaihteluväli. Kuumennuslämpötilan uusi vaihteluväli ei vaikuta kielteisesti tuotteen laatuun. Säilöntä- ja stabilointiaineiden sekä kemiallisesti tuotettujen lisäaineiden lisäämistä ei edelleenkaan sallita. Tätä on selvennetty entisestään täsmentämällä sanamuotoa.

Tilojen omien herahapatteiden tai maitohappobakteeriviljelmien osalta on selvennetty, että historiallinen kantaviljelmiä tuotetaan nykyään keskitetysti ja sitä viljellään sitten tiloilla sisäisesti tilaviljelmänä Vorarlberger Bergkäse -juuston tuotantoon. Maidonjalostajien kokemuksella on tässä suhteessa ratkaisevan tärkeä merkitys.

Suolapitoisuutta on selvennetty, ja se on muutettu käytännössä todennettavissa olevan kriteerin mukaiseksi käyttämällä mittayksikkönä Baumé-asteita (°Bé). Alun perin eritelmään sisältyneellä suolaliuoksen pH-arvolla ei ole käytännössä merkitystä, koska sen seuraaminen on teknisesti vaikeaa. Tästä syystä tämä mittayksikkö on korvattu Baumé-asteilla (°Bé).

Teknologian kehityksen seurauksena juustoja ei enää tarvitse kypsyttää juustomestarin omissa kypsytyksellareissa, vaan tämä voidaan tehdä myös määritellyllä maantieteellisellä alueella sijaitsevilla ulkoisissa kellareissa, joissa myös olosuhteet valvonnan kannalta merkityksellisten parametrien säätämiseksi ovat ihanteelliset.

Koska kypsytyksellarien ominaisuudet vaihtelevat ja markkinoiden laatuvaatimukset kehittyvät kohti juustojen pidempiä kypsytyksaikoja, lämpötilan vaihteluväliä on täytynyt muuttaa 12–15 celsiusasteesta 10–15 celsiusasteeseen ja kosteuspitoisuus on nostettu yli 80 prosenttiin. Juustokellarin hoitajan erityinen asiantuntemus varmistaa Vorarlberger Bergkäse -juuston alkuperäisen laadun säilymisen.

Vorarlberger Bergkäse -juustolle tyypillisen kuoren muodostumista ja siihen liittyvää juuston laatua on kuvattu aiempaa tarkemmin. Lisäksi on viitattu juustomestarin toteuttamaan valmistusprosessin hallintaan sekä kypsytysolosuhteisiin.

— *Asiantuntemus – tuotantoa koskeva tietämys*

Koska aiemmassa eritelmässä ei esitetty keskeisiä huomautuksia tuottajien perinteisestä tietämyksestä, eritelmää täsmennetään tämän osalta ja asiantuntijoiden valtuudet kuvataan. Eritelmässä kuvataan myös perinteen jatkamiseksi ja laadun varmistamiseksi toteutettavat jatkuvat toimet. Niiden avulla voidaan pysäyttää asiantuntemuksen menetys tai häviäminen ja säilyttää tuotetta koskeva perinnetieto tehokkaasti. Lisäksi Vorarlbergissä tuotettujen elintarvikkeiden laadunhallintayhdistys on lakkautettu. Hakijaryhmä vastaa nyt jatkuvasta koulutuksesta ja kaikesta tietojenvaihdosta. Raaka-aineen laatua ja jalostuslaitoksen laadunhallintaa säännellään kansallisella ja EU:n tason lainsäädännöllä, ja niitä valvotaan tämän mukaisesti.

5. *Yhteys maantieteelliseen alueeseen*

Aiemmin alkuperäisen tuote-eritelmän 5 kohdan d alakohtaan (Alkuperätodisteet) ja 5 kohdan f alakohtaan (Yhteys) sisältyneet tiedot sekä molempiin kohtiin tehdyt lisäykset on tiivistetty 4.6 kohtaan (Yhteys maantieteelliseen alueeseen).

Sekä tuotantomäärä että luettelo juuston historiallista kehitystä käsittelevästä kirjallisuudesta on poistettu.

#### Perustelut

Eritelmää on mukautettu vastaamaan asetuksen (EU) N:o 1151/2012 vaatimuksia siten, että historiaa koskevat tiedot, kuten asiakirjoihin sisältyvät Vorarlberger Bergkäse -juustoa koskevat viittaukset ja vanhat perinteet, jotka alun perin esitettiin alkuperätodisteita koskevassa jaksossa, on siirretty 4.6 kohtaan (Yhteys maantieteelliseen alueeseen).

Maantieteellisen alueen ilmastotekijöiden ja inhimillisten tekijöiden vaikutukset kuvataan kattavasti. Nyt esitetään yksityiskohtainen kuvaus alueen tuottajien erityisestä asiantuntemuksesta, johon eritelmässä aiemmin vain viitattiin. Asiantuntemus käsittää esimerkiksi perinteisen tiedon erityisistä varastointitekniikoista sekä tuotantotekniikoita ja kypsytysprosessin hallintaa koskevan ammattitaidon, joka on ratkaisevan tärkeä juuston aistinvaraisten ominaisuuksien tuottamisen kannalta.

Tuotantomäärän poistaminen johtuu käynnissä olevasta tuotettavien määrien muutoksesta.

Juuston historiallinen kehitys kuvataan nyt yksityiskohtaisesti 4.6 kohdassa (Yhteys maantieteelliseen alueeseen). Luettelo juuston historiallista kehitystä käsittelevästä kirjallisuudesta on tästä syystä tarpeeton ja se on poistettu erityisesti luettavuuden parantamiseksi.

#### 6. Merkinnät

Tuote-eritelmän 5 kohdan h alakohdassa (Merkintä) oleva alkuperäinen teksti sekä siihen tehdyt lisäykset on nyt siirretty 4.4. kohtaan (Alkuperätodisteet) ja mukautettu nykyisiin dokumentointivaatimuksiin.

Esimerkiksi alkuperäisessä eritelmässä esitetyistä vaatimuksista (jotka koskevat valmistusajankohdan ja tilan numeron merkitsemistä tuotteeseen) on tullut tarpeettomia alkuperän todistamiseksi nyt edellytettävien asiakirjojen vuoksi. Käytettävää kaseinimerkkiä koskevia tietoja on selvennetty. Merkin kiinnittämisestä juustopalojen pakkauksiin on tullut tarpeetonta, koska erän jäljitettävyys on taattu palojen osalta.

Alkuperäisen tuote-eritelmän 5 kohdan h alakohdassa (Merkintä) esitetyt yksityisiä/omia tuotemerkejä koskevat säännöt on siirretty 4.8 kohtaan (Merkinnät).

"Yksityisten/omien tuotemerkkien käyttö on sallittua. Yksityinen/oma tuotemerkki ei saa olla omiaan johtamaan kuluttajaa harhaan eikä vahingoittaa SAN:n hyvää mainetta."

#### Perustelut

Yksityisten/omien tuotemerkkien käyttöä koskevia vaatimuksia on selvennetty ja laajennettu. Yksityisten/omien tuotemerkkien käyttö on edelleen sallittua.

#### 7. Toimitukselliset muutokset

7.1. Jäsenvaltion toimivaltaisen viranomaisen nimi ja yhteystiedot on päivitetty.

7.2. Hakijaryhmän nimi ja osoite on päivitetty.

#### Perustelut

ARGE Milch Vorarlberg on alkuperäisen hakijaryhmän oikeusseuraaja kaikkien suojatusta alkuperänimityksestä "Vorarlberger Bergkäse" johtuvien oikeuksien ja velvollisuuksien suhteen. Toimivaltaista viranomaista koskevat tiedot on päivitetty.

#### 7.3. Valvontaelin

Valvontaelimen yhteystiedot sisältävää kohtaa on muutettu, koska valvontaelin on nyt yksityinen yritys eli Lacon GmbH.

#### 7.4. Tuote-eritelmän ulkoasuun/esitystapaan tehdyt muutokset

Joitakin otsikoita on numeroitu uudelleen ja muutettu tietojen esittämiseksi aiempaa selkeämmin ja tarkemmin.

#### 7.5. Kansalliset vaatimukset

Kohta "Kansalliset vaatimukset" on poistettu kokonaan korvaamatta sitä uudella, koska kyseiset tiedot ovat lainsäädännössä asetettujen vaatimusten vuoksi tarpeettomia.

## YHTENÄINEN ASIAKIRJA

## ”Vorarlberger Bergkäse”

EU-nro: PDO-AT-1419-AM01 – 5.4.2022

SAN (X) SMM ( )

## 1. [SAN:n tai SMM:n] nimi tai nimet

”Vorarlberger Bergkäse”

## 2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Itävalta

## 3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

## 3.1 Tuotelaji [liitteen XI mukaisesti]

Luokka 1.3 Juustot

## 3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetyistä tuotteista

”Vorarlberger Bergkäse” on kova juusto, joka valmistetaan alppiniityillä tai -laaksoissa tuotetusta käsittelemättömästä lehmän raakamaidosta. Eläinten ruokinnassa ei käytetä säilörehua. Tilat, joilla nuorkarjaa ruokitaa säilörehulla (sekatilat), eivät saa toimittaa valmistuksessa käytettävää maitoa. Juustotahkot painavat 7–40 kg, niiden korkeus on 8–12 cm, ja niitä kypsytetään vähintään 3 kuukautta.

Juuston kuori on kittipintainen tai jopa kuiva, ja sen väri vaihtelee kellertävän ruskeasta ruskeaan. Juuston rakenne vaihtelee kiinteästä pehmeään. Sen väri vaihtelee norsunluunvärisestä vaaleankeltaiseen. Kun juustoa leikataan, esiin tulevat tasaisesti jakautuneet mutta harvassa olevat, noin herneenkokoiset matta- tai kiiltäväpintaaiset pyöreät reiät. Juustoon voi muodostua pieniä (pituudeltaan 0,5–1,0 cm) halkeamia. Juuston maku on mausteinen ja ajan myötä pikantti.

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

Vorarlberger Bergkäse -juuston tuotannossa saa käyttää vain maitoa, joka on peräisin pelkästään laajaperäistä laidunalueiden hoitoa käyttäviltä tiloilta – eli niillä ei tuoteta säilörehua eikä sitä käytetä ruokinnassa.

Muilta alueilta peräisin olevaa murskattua viljaa voidaan käyttää korvaavana ja täydentävänä rehuna. Sen osuus saa olla enintään 30 prosenttia kuiva-aineesta vuodessa.

Murskattua viljaa voidaan ostaa muilta alueilta, sillä maantieteellinen alue on tyypillistä vuoristoaluetta, jolle ovat ominaisia laidunmaat ja ohut humuskerros, eikä se näin ollen sovellu hyvin viljelymaaksi. Tämän vuoksi alueella ei juurikaan kasvateta tai tuoteta viljoja tai vastaavia viljelykasveja ja ne on ostettava muilta alueilta.

Maantieteelliseltä alueelta peräisin olevan rehun osuuden on näin ollen oltava vähintään 70 prosenttia lypsylehmille vuosittain syötettävän kuiva-aineen kokonaismäärästä. Muilta alueilta peräisin olevaa murskattua viljaa voidaan lisätä enintään 30 prosenttia kunkin annoksen kuiva-aineesta.

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

Raaka-aine on tuotettava, jalostettava ja kypsytettävä rajatulla alueella.

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

–

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

Juustoissa on oltava tunnistamista varten kaseiinimerkki, jossa on sarjanumero. Hakijajärjestö vastaa sarjanumeroiden hallinnoinnista ja jakamisesta.

#### 4 Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Vorarlberger Bergkäse -juusto valmistetaan Vorarlbergissa tuotetusta raakamaidosta seuraavilla Vorarlbergin osavaltion alueilla: Bregenzerwald, Kleinwalsertal, Großwalsertal, Leiblachtal (Pfänderstock), Walgau ja Rheintal.

#### 5 Yhteys maantieteelliseen alueeseen

"Vorarlberger Bergkäse" on tuote, jota on tuotettu ja nautittu Vorarlbergin osavaltiossa satoja vuosia. Alun perin juustoa tuotettiin vuosisatoja pääasiassa omaan käyttöön ja alueellisille markkinoille.

Alueen olosuhteiden, kuten korkean sijainnin, ilmaston, kasviston ja eläimistön sekä tilojen pienuuden, vuoksi alueella kehittyi 1700-luvun puolivälissä rasvaisen juuston valmistusmenetelmä, joka käsitti erityisiä juustonvalmistustekniikoita. Tämän ansiosta juuston säilyvyysaika piteni ja lisäarvo kasvoi.

Rajatulla maantieteellisellä alueella kertynyt juuston tuotantoa koskeva tekninen tietämys ja osaaminen (tuotantoteknologia, kypsytytys, eläinten ruokinta ja maidon jalostus) ovat siirtyneet sukupolvelta toiselle. Yhdistysten perustaminen 1890-luvulla paransi tietämyksen kokoamista ja levittämistä. Nämä yhdistykset korvautuivat sittemmin osuuskunnilla, jotka ovat olemassa yhä nykyäänkin.

Maidon erityinen varastointimenetelmä ja kypsytytys suosi maitohappobakteereita, jotka paransivat juuston ominaisuuksia merkittävästi säilyvyyden, tuoksun ja maun osalta. Perinteiset luonnossa esiintyvistä kannoista eristetyt maitohappobakteerit muodostavat nyt tiloilla edelleen viljeltävien tilaviljelmien kantaviljelmän perustan. Vasikanjuoksetteen käyttö, saostuneen (juoksettuneen) maidon leikkaamisaika ja -tapa, juustomassan raekoko, juuston kehittyminen sekä juustomassan ja heran seoksen kuumennus ovat seurausta juustomestareiden erityisestä kokemuksesta ja tärkeitä Vorarlberger Bergkäse -juuston laadun kannalta. Tätä tietämystä ja osaamista on kehitetty edelleen, ja se muodostaa yhä nykyään Vorarlberger Bergkäse -juuston tuotannon perustan.

#### Tuote-eritelmän julkaisutiedot

<https://www.patentamt.at/herkunftsangaben/vorarlbergerbergkaese/>

Eritelmä on myös saatavilla Itävallan patenttivaraston verkkosivustolla ([www.patentamt.at](http://www.patentamt.at)) kohdasta "Marken/Herkunftsangabe/Liste der Bezeichnungen aus Österreich". Tuote-eritelmä on kyseisellä sivulla vastaavan laatumerkinnän nimen alla.

---