

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen

(2006/C 148/04)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 7 artiklassa tarkoitettulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTEENVETO

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

5 artiklassa ja 17 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemus

”STAFFORDSHIRE CHEESE”

EY-nro: UK/0354/26.07.2004

SAN (X) SMM ()

Tämä yhteenveto on laadittu ainoastaan tiedotustarkoituksiin. Hakemuksen täydelliset tiedot löytyvät eritelmästä, joka on saatavissa kohdassa 1 ilmoitetuilta kansallisilta viranomaisilta ja Euroopan komissiolta ⁽¹⁾.

1. *Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen:*

Nimi: Department for Environment, Food and Rural Affairs
Food Chain, Marketing and Competitiveness Division

Osoite: Area 4 C, 4th Floor
Nobel House
17 Smith Square
London, SW1P 3JR
United Kingdom

Puhelin: 0207 238 6075

Faksi: 0207 238 5728

Sähköposti: Funda.Lancaster@defra.gsi.gov.uk

2. *Hakijaryhmittymä:*

Nimi: The Staffordshire Cheese Company

Osoite: Glenmore House
55 Rose Bank
Leek
Staffordshire ST13 6AG
United Kingdom

Puhelin: 01538 399733

Faksi: 01538 399985

Sähköposti: JKnox1066@aol.com

Kokoonpano: tuottaja/jalostaja (X) muu (X)

3. *Tuotelaji:*

Luokka 1-3 — Juusto

⁽¹⁾ Euroopan komissio, Maatalouden ja maaseudun kehittämien pääosasto, Maataloustuotteiden laatupolitiikan yksikkö, B-1049 Bryssel.

4. Eritelmä (yhteenvedo 4 artiklan 2 kohdan edellytyksistä)

4.1 Nimi: "Staffordshire Cheese"

4.2 Tuotteen kuvaus: Staffordshire Cheese valmistetaan Staffordshiren maataloilla kasvatettavien lehmien maidosta. Juuston koostumus on pehmeä ja hieman mureneva ja juusto voi kypsyyssasteesta riippuen olla kovaa tai puolikovaa. Juusto on vaalean kerman väristä ja maultaan kermanen, raikas ja maitomainen. Sen rasvapitoisuus on 30—35 % ja rasvan osuus kuiva-aineesta on 48—51 %. Tämä sylinterin muotoinen, 8—10 kilon painoinen juusto myydään kankaaseen käärittynä.

4.3 Maantieteellinen alue: Staffordshiren maakunta Englannissa

4.4 Alkuperätodisteet: Juuston valmistusaineena käytettävät maito ja kerma voivat olla peräisin milta tahansa Staffordshiren maatilalta. Nykyisin niitä tuottaa seitsemän juustomeijerin läheisyydessä sijaitsevaa maatilaa Staffordshiren maakunnassa. Säiliöautot keräävät maidon ja kerman keräysreitiltä, ja autoissa on tietokoneet maatalojen koskevien tietojen, maidon määrän ja lämpötilan sekä keräyspäivämäärän tallentamiseksi. Jokaisen tuottajan toiminnasta pidetään Britannian maidontuottajien osuuskunnan (*Dairy Farmers of Britain*, DFB) tietojärjestelmään perustuvaa rekisteriä. (DFB on suuri osuuskunta, jonka kautta Staffordshire-juustoon käytettävä maito toimitetaan). Rekisteriin viedään muun muassa toimitusvahvistukset, joiden ansiosta maidon reitti voidaan jäljittää maitoilalta aina kypsytämöön siirrettyyn juustoon asti. Kun säiliöauto tuo maidon *Staffordshire Cheese Companyyn*, autossa oleva tietokone antaa toimitusvahvistuksen, jossa on mainittu maidon määrä, reittinumero, maidon lämpötila ja toimituksen päivämäärä. Osuuskunnalla on keskustietojärjestelmä (Core milk system), johon kaikki säiliöautot syöttävät päivittäin tietoa, kuten säiliöauton reitin, keräyspisteet ja analyysin kerätyn maidon kemiallisesta koostumuksesta ja bakteerikannasta.

Elintarvikestandardiviraston (*Food Standards Agency*) *Food Safety Workbook* on kuvaus elintarvikeeturvallisuuden hallintajärjestelmästä. Siinä esitetään juuston valmistuksessa käytettävien raaka-aineiden tuottajilta vaaditut laatutakuut ja menetelmä juuston jäljitettävyyden varmistamiseksi sen jälkeen, kun se on lähtenyt valmistuspaikasta. Jos juusto myydään kokonaisuutena tahkona, valmistuspäivämäärä on merkitty laskuun. Jos se myydään paloina, etiketissä on pakkauspäivämäärä, jonka perusteella voi saada lisätietoja valmistusprosessista. Tällaisia tietoja ovat esimerkiksi varastokirjanpito, myyntilaskut ja asiakastiedot.

4.5 Valmistusmenetelmä: Staffordshiren maakunnassa sijaitsevilta maataloilta tuotu tuore maito säilytetään yön yli 0—5 °C asteen lämpötilassa. Seuraavana päivänä Staffordshire-kerma, joka tulee myös maakunnan maataloilta, lisätään maitoon ja seosta hämmennetään 15 minuuttia. Maito-kerma seos pastöroidaan 72—75,5 °C asteessa 15—20 sekunnin ajan. Seos siirretään säiliöön ja se jäähdyytetään 32,5—35 °C asteeseen. Kun seoksen lämpötila on 28 °C, siihen lisätään maidon hapattamiseksi ja maun lisäämiseksi 0,2—0,4 % *Lactococcus lactis* ssp.cremoris, *Lactococcus lactis* ssp.lactis ja *Lactococcus lactis* ssp.diocetylactis -kantojen hapatebakteereita.

Juustomassaa kypsytetään 60—70 minuuttia 32,5 °C asteessa, ja kun seos on 31—33 °C asteesta, lisätään juoksete. Juoksete saostaa juustomassan 45—50 minuutissa, ja se testataan käsin ennen leikkautusta.

Juustomassa on silloin kiinteää ja hyvin leikkautuvaa. Kun 35—45 minuuttia on kulunut juustomassa leikataan rakeiksi ristikkäin pystyleikkurilla ja sen jälkeen vaakaleikkurilla. Toimenpide kestää 20 minuuttia.

Rakeita hämmennetään 30—32 °C asteessa 40 minuuttia. Niiden annetaan asettua ja heraa valutetaan säiliön siivilän läpi 35 minuutin ajan. Kun hera on valutettu, massan maitohappopitoisuus on 0,29 %. Tämän jälkeen massaa rikotaan 15 minuutin välein 45 minuutin ajan. Ensimmäisen kerran jälkeen maitohappopitoisuus on 0,39 %, toisen jälkeen 0,45 % ja viimeisen jälkeen 0,53 %.

Seuraavaksi massan rikkomiseen käytetään teräksistä myllyä. Tämän toimenpiteen aikana massaan lisätään 2,5 % suolaaSuola sekoitetaan massaan kääntämällä sitä kerran elintarvikelaatua olevalla muovilapiolla ja kolme kertaa kädellä. Juustomassa käännetään vain neljä kertaa, jottei se kuivuisi liikaa.

Sulatettu juustomassa siirretään käsin ruostumatonta terästä oleviin muotteihin, jotka on vuorattu musliinikankaalla. Vuorissa on pyöreä pohja, ja heran poisvaluminen jatkuu juuston muotoisissa erikoismuoteissa. Juustoja puristetaan yön ajan 140g/cm²:n paineella 21—25 °C asteen lämpötilassa. Puristuksen jälkeen vuorikangas on kevyesti liimautunut juuston pintaan. Juustot varastoidaan hyllyille 7—10 °C asteen lämpötilaan. Niitä käännetään päivittäin yhden viikon ajan ja sen jälkeen kerran viikossa. Mieto juusto on kypsä 2—4 viikossa, mutta sitä voidaan kypsytää jopa 12 kuukautta.

- 4.6 Yhteys maantieteelliseen alkuperään: Juuston alkuperä liittyy sistersiläismunkkeihin, jotka asettuivat asumaan Leekiin, Staffordshireen 1200-luvulla. Munkkien elämä koostui pitkälti rukoilusta, opiskelusta ja työnteosta. Omavaraisuuteen pyrkivät munkit olivat maanviljelijöitä, keraamikkoja, leipureita, oluenpanijoita, juuston valmistajia ja kirjanpainajia. He toivat juustonvalmistustaitonsa alueelle. Staffordshire-juustoa valmistettiin toisen maailmansodan alkuun saakka, jolloin maitoalan keskuksen (*Milk Marketing Boardin*) maidon keräyspolitiikka johti useiden alueellisten juustojen tuotannon loppumiseen Englannissa. Tämä SAN-hakemus herättää henkiin perinteisen juuston, joka yhtenä monista katosi sota-ajan elintarvikepolitiikan seurauksena. Nykyään juustoa valmistetaan käsi-työnä yhteistyössä paikallisten maanviljelijöiden kanssa, ja sen maine on kasvussa jälleenmyyjien ja kuluttajien keskuudessa.

Staffordshiren maakunnan ilmasto on lämmin, kostea ja läntinen ja sen maasto hiilipitoista kalkkikiveä. Näin syntyy rehevää laidunmaata, joka tuottaa kermaista maitoa, joka antaa juustolle ominaisleimansa. Maaperä on luonnostaan soveltuvaa hyvälaatuisten ruohokasvillisuuden tuottamiseen (naapurimaakuntien Cheshiren ja Derbyshiren sademäärä ja lämpötila ovat korkeammat kuin Staffordshiressä). Ruohon ominaisuudet ovat ensisijaisen tärkeitä Staffordshire-juuston luonteelle. Kaikki Staffordshire-juuston valmistukseen käytettävä maito ja kerma on peräisin tällä maalla laiduntavista lehmistä. Talvella lehmiiä ruokitaan pääasiassa nurmi- ja maissisäiliöhullulla, joka on peräisin Staffordshiren maaperästä. Lisäksi lehmille annetaan pieni määrä tiivistettyä proteiinin lisäämiseksi niiden ruokavalioon.

Staffordshiren naapurimaakuntia ovat Cheshire ja Derbyshire. Cheshiren sademäärä ja lämpötila ovat korkeammat kuin Staffordshiren. Cheshiren maa-alan vuorisuola- ja suolaliuospitoisuudet ovat korkeat, mikä tarkoittaa suurta eroa Staffordshiren hiilipitoiseen kalkkikivimaastoon. Cheshiren maakunnan tärkein juusto on Cheshire Cheese (Cheshire-juusto), joka on hyvin hapanta ja murenevaa.

Toinen Staffordshiren lähikunta on Derbyshire, jossa tuotetaan Stilton- ja Derby-juustoja. Nämä juustot ovat hyvin erilaisia kuin Staffordshire-juusto: Stilton-juusto on valmistettu *Penicillium roqueforti*-menetelmällä ja Derby-juusto muistuttaa pehmeämpää muotoa cheddarista.

Staffordshire Cheese eroaa muissa lähialueiden maakunnissa tuotetuista juustoista alueen lehmien erityislaatuisten ruokavalion ja hapattamisen ansiosta. Lisäksi juuston kangaskääre antaa lopputuotteelle ominaisen rakenteen ja ulkomuodon. Juuston maine on kasvussa jälleenmyyjien ja kuluttajien keskuudessa. Sitä myydään toreilla, suoramyyntitiloilla, paikallisissa herkkukaupoissa ja postimyynnissä.

- 4.7 Valvontaelin:

Nimi: Staffordshire County Council Trading Standards Service

Osoite: 24 Horninglow Street
Burton on Trent
Staffordshire DE14 1PG
United Kingdom

Tel.: —

Faksi: —

Sähköposti: —

Valvontaelin on virallinen julkinen elin, joka noudattaa EN 45011-standardia. EN 45011 standard.

- 4.8 Merkintä: Hyväksyttyä SAN-tunnusta käytetään myyntipisteissä tai kyseisen tuotteen myyntipakkauksissa.
- 4.9 Kansalliset vaatimukset: —