

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

(2006/C 256/02)

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

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

9 artiklassa ja 17 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu muutoshakemus

”ESROM”

EY nro: DK/PGI/117/0329

SAN () SMM (X)

Haettu muutos/haetut muutokset

Eritelmän kohta/kohdat:

- ☐ Tuotteen nimi
- X Tuotteen kuvaus
- ☐ Maantieteellinen alue
- X Alkuperätodisteet
- ☐ Valmistusmenetelmä
- X Yhteys maantieteelliseen alkuperään
- X Merkinnot
- X Kansalliset vaatimukset

Muutokset:

Tuotteen kuvaus

Aiemmin tuotettiin Esrom 20+ ja Esrom 30+ -juustoja, mutta vain pieniä määriä ja lähes yksinomaan tilauksesta. Koska näiden juustojen tuotanto oli niin vähäistä, se unohdettiin ottaa mukaan alkuperäiseen hakemukseen. Markkinat Euroopassa — ja erityisesti Tanskassa, Saksassa ja Itävallassa — ovat viime vuosina olleet voimakkaiden muutosten kourissa, ja kysyntä on siirtymässä vähärasvaisempiin juustoihin. Sen vuoksi on tarpeen sisällyttää myös Esrom 20+ ja Esrom 30+ viralliseen suojattuun tuotevalikoimaan.

Esrom-juustoa halutaan tuottaa hieman korkeampana, koska laatu paranee juuston painaessa vähintään 2 kilogrammaa ja sen korkeuden ollessa enintään 7 senttimetriä.

Alkuperätodisteet

Kohtaan ”Alkuperätodisteet” on tehty lisäys jäljitettävyyysvaatimuksen huomioon ottamiseksi.

Yhteys maantieteelliseen alkuperään

Tuotteen historialliseen taustaan liittyvät tiedot on siirretty kohdasta ”Alkuperätodisteet” kohtaan ”Yhteys maantieteelliseen alkuperään”.

Valvontaelin

Kohtaan on lisätty viittaus yksityisen valvontaelimen EN45011-standardin mukaisesta hyväksynnästä.

Merkinnät

Kohtaan "Merkinnät" on tehty suojatun maantieteellisen merkinnän (SMM) käyttöä koskeva oikaisu ja lisätty vähärasvaisempien juustojen merkintävaatimukset.

Kansalliset vaatimukset

Muutos kansallisiin vaatimuksiin johtuu ainoastaan siitä, että Tanskan viranomaisten tiedonanto on muuttunut, ja muutoksessa viitataan uuteen tiedonantoon. Esrom-juustoa koskevat määräykset eivät muutu.

AJANTASAISTETTU YHTEENVETO

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

"ESROM"

EY nro: DK/PGI/117/0329

SAN () SMM (X)

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

1. Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen:

Nimi: Fødevarestyrelsen
Osoite: Mørkhøj Bygade 19
DK-2860 Søborg
Puhelin: (45) 33 95 60 00
Faksi: (45) 33 95 60 01
S-posti: fvst@fvst.dk

2. Hakijaryhmittymä:

Nimi: Foreningen af Danske Osteproducenter
Osoite: Frederiks Allé 22
DK-8000 Århus C
Puhelin: (45) 87 31 20 00
Faksi: (45) 87 31 20 01
Kokoonpano: Tuottaja/jalostaja (X) Muu ()

3. Tuotelaji:

Luokka 1.3. — Juustot

4. Eritelmä (yhteenveto 4 artiklan 2 kohdan edellytyksistä)

4.1 Nimi: Esrom

4.2 Kuvaus:

Tanskalaisesta lehmänmaidosta valmistettu kypsytetty puolikova tai kova juusto.

Koostumus:

— Esrom 20+: kuiva-aineen vähimmäisrasvapitoisuus 20 %, kuiva-aineen osuus vähintään 47 %

— Esrom 30+: kuiva-aineen vähimmäisrasvapitoisuus 30 %, kuiva-aineen osuus vähintään 48 %

⁽¹⁾ Euroopan komissio, Maatalouden ja maaseudun kehittämisen pääosasto, maataloustuotteiden laatupolitiikka, B-1049 Bryssel.

— Esrom 45+: kuiva-aineen vähimmäisrasvapitoisuus 45 %, kuiva-aineen osuus vähintään 50 %

— Esrom 60+: kuiva-aineen vähimmäisrasvapitoisuus 60 %, kuiva-aineen osuus vähintään 57 %

Muoto ja paino (kokonainen juusto):

a) suorakaiteen muotoinen, pituus noin kaksi kertaa leveys. 1: korkeus 3,5—4,5 cm, paino 0,2—0,5 kg. 2: korkeus 4,0—7,0 cm, paino 1,3—2,0 kg;

b) suorakaiteen muotoinen: korkeus 4,0—7,0 cm, paino vähintään 2 kg.

Ulkonäkö: Ohut, pehmeä, väriltään kellertävä tai oranssinkeltainen syötävä kuori, jota peittää lähes kuiva, ohut, yhtenäinen kellanruskeasta punaruskeaan vivahtava kittipinta. Juuston vanhetessa sen pintaan muodostuu kittikypsytyksen tuloksena ohut rasvakerros.

Väri: Tasaisen kellertävä tai valkoinen

Rakenne: Murukoloinen juusto (muodoltaan vaihtelevat noin riisinjyvän kokoiset kolot jakautuvat tasaisesti)

Konsistenssi: Yhtenäinen; juusto on kova mutta helposti leikattava

Tuoksu ja maku: Miedosti hapan, aromaattinen, kittikypsytyksen vaikutus on aistittavissa. Juuston vanhetessa sen tuoksu ja maku muuttuvat kittipinnan muodostumisen seurauksena vähitellen voimakkaammiksi.

Kypsytysaika: Vähintään kaksi viikkoa.

4.3 Maantieteellinen alue: Tanska

4.4 Alkuperätodisteet: Esrom-juusto valmistetaan yksinomaan maantieteelliseltä alueelta peräisin olevasta maidosta, ja valvontaelin valvoo toimitusasiakirjoja ja ilmoittaa valvonnan tuloksista akkreditointielimelle. Kaikki toimittajat merkitään rekisteriin, jonka perusteella maidosta maksetaan tuottajille. Ennen juuston lähettämistä meijeristä se merkitään voimassa olevan lainsäädännön mukaisesti, jotta tuotteen jäljitettävyyttä takaisin meijeriin voidaan varmistaa. Viranomaiset valvovat tuotteen merkintöjä.

4.5 Valmistusmenetelmä: Raa'alle tanskalaiselle lehmänmaidolle tehdään rasvapitoisuuden stardardointikäsitely, ja se matalapastörisoidaan. Hapate ja juoksute lisätään. Juustomassa leikataan veitsellä, kun se on sopivan kiinteää. Sen jälkeen se sekoitetaan, valutetaan ja lämmitetään. Juustokokkareet laitetaan muottiin ja juustoja puristetaan kevyesti. Juustot jäähdytetään, suolataan, niiden pinta käsitellään kitillä ja ne kypsetetään tilassa, jonka ilmankosteus on korkea. Kypsytyksen päätyttyä juustot pestään, kuivataan ja pakataan.

4.6 Yhteys maantieteelliseen alkuperään: Juuston kehittivät Esromin luostarin munkit 1100- ja 1200-luvulla. Tuotetta kehitettiin edelleen valtion koemeijerissä (Statens Forsøgsmejeri) 1930-luvun puolivälissä. Tuotanto käynnistyi ensin Midt-sjællands Herregårdsmejerissä ja myöhemmin myös muissa meijereissä.

Esrom tunnetaan sekä EU:ssa että sen ulkopuolella tanskalaista alkuperää olevana erityistuotteena. Se on seurausta lainsäädäntöön perustuvista aloitteista ja tuottajaorganisaation nelikymmenvuotisesta laadunkehittämistoiminnasta, joiden avulla on voitu varmistaa perinteisten ja juustolle tyypillisten ominaisuuksien säilyminen.

4.7 Valvontaelin:

Nimi: Steins Laboratorium A/S, Mejeridivisionen

Osoite: Hjaltesvej 8
DK-7500 Holstebro

Puhelin: (45) 76 60 40 00

Faksi: (45) 76 60 40 66

S-posti: info@steins.dk

4.8 Merkinnät: Lisätään rasvapitoisuuden mukaan merkinnät Esrom 20+, Esrom 30+, Esrom 45+ tai Esrom 60+ sekä ”suojattu maantieteellinen merkintä” tai ”SMM”.

4.9 Kansalliset vaatimukset: Elintarvikehallituksen maitotuotteita ja muita elintarvikkeita koskeva tiedonanto nro 335 (10.5.2004) sisältää myös Esrom-juustoa koskevat vaatimukset.
