

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 321/08)

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

MUUTOSHAKEMUS

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

9 artiklassa ja 17 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu muutoshakemus

"ASIAGO"

EY nro: IT/PDO/117/0001

SAN (X) SMM ()

Haettu muutos/haetut muutokset:

Eritelmän kohta/kohdat:

- ☐ Tuotteen nimi
- ☒ Tuotteen kuvaus
- ☒ Maantieteellinen alue
- ☐ Alkuperätodisteet
- ☒ Valmistusmenetelmä
- ☐ Yhteys maantieteelliseen alkuperään
- ☒ Merkinnät
- ☐ Kansalliset vaatimukset

Muutos/muutokset:

Kuvaus

Täsmennetään molempien Asiago-juuston lajien ("Asiago pressato" ja "Asiago d'allevo") kemialliset (kosteus-, valkuaisaine- ja rasvapitoisuus sekä rasvapitoisuus kuiva-aineesta) sekä mikrobiologiset (patogeenit, *S. aureus*, *E. Coli*, koliformit 30 °C) erityisominaisuudet.

Tarkennetaan, että tuotteen kypsyttämiseen vaadittavan vähimmäisajan jälkeen tahkojen pinta voidaan käsitellä kansallisten säännösten mukaisesti sallituilla aineilla lukuun ottamatta tahkoja, jotka on varustettu lisämerkinnällä "Prodotto della montagna" ("Vuoristotuote").

Maantieteellinen alue

Selvitetään, mitä vuoristoalueella tarkoitetaan: alueet, jotka sijaitsevat vähintään 600 metrin korkeudessa.

Valmistusmenetelmä

Lisätään luettelo rehuista, joiden käyttö eläinten ruokinnassa on kiellettyä. Kun kyse on lisämerkinnällä "Prodotto della montagna" varustetuista tahkoista, täsmennetään, että kaikkien säilörehujen käyttö on kiellettyä.

Molempien Asiago-juuston lajien ("pressato" ja "d'allevo") osalta tarkennetaan jalostukseen tarkoitettun maidon lämpötila ja enimmäissäilytysaika sekä koostumus.

Kummankin Asiago-juuston lajin osalta täsmennetään juuston valmistusmenetelmää koskevat fyysiset ja ajalliset muuttujat. "Asiago d'allevon" tuotantoon käytettävään maitoon voidaan lisätä lysotsyymiä (E 1105), paitsi jos kyse on lisämaininnalla "Prodotto della montagna" varustetuista tahkoista.

Myös juuston kypsytämistä ja säilyttämistä koskeviin tietoihin lisätään täsmällisiä teknisiä tietoja (lämpötilat ja kosteuspitoisuudet). Täsmennetään "Asiago d'allevon" vähimmäiskypsytysaika (60 päivää tai 90 päivää, kun kyse on lisämaininnalla "Prodotto della montagna" varustetuista tahkoista).

Tahkojen parempaa tunnistamista varten otetaan käyttöön numeroidut kaseinilaatat, ja pohjaan painetaan kirjain, joka ilmoittaa valmistuskuukauden.

Kokonaiset Asiago-juustotahkot voidaan paloittaa ja esipakata paloiksi, joissa tahkon pohja on mukana. Jos paloittelutoimiin sisältyy kuoren puhdistus ja/tai poisto, tuote on pakattava tuotantoalueella, jottei vaaranneta takeita tuotteen aitoudesta.

Merkinnät

Täsmennetään viimeiset mahdolliset määritelmät, joita käytetään molemmista Asiago-juuston lajeista (fresco ja stagionato) ja "Asiago d'allevon" eri kypsytysasteista (mezzano, vecchio, stravecchio). Lisäksi täsmennetään, että pakkausmerkinnöissä voidaan ilmoittaa, että tuotteessa ei ole käytetty lysotsyymiä (E 1105), ja vahvistetaan maininnan "prodotto della montagna" käyttöä koskevat säännöt, joiden mukaan kyseinen maininta on varattu vuoristomaidosta vuoristossa sijaitsevilla laitoksilla tuotetuille tahkoille.

PÄIVITETTY YHTEENVETO

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

"ASIAGO"

EY nro: IT/PDO/117/0001

SAN (X) SMM ()

Tämä yhteenveto on laadittu ainoastaan tiedotustarkoituksiin. Asianomaisia kehoitetaan yksityiskohtaisten tietojen saamiseksi tutustumaan eritelmän täydelliseen toisintoon, joka on saatavissa 1 kohdassa mainituilta kansallisilta viranomaisilta tai Euroopan komissiolta ⁽¹⁾.

1. Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen:

Nimi: Ministero politiche agricole e forestali
Osoite: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma
Puhelin: (39-06) 481 99 68
Faksi: (39-06) 42 01 31 26
Sähköposti: QTC3@politicheagricole.it

2. Hakijaryhmittymä:

Nimi: Consorzio Tutela formaggio Asiago
Osoite: Corso Fogazzaro, 18
I-36100 Vicenza
Puhelin: (39-0444) 32 17 58
Faksi: (39-0444) 32 62 12
Sähköposti: asiago@asiagocheese.it
Kokoonpano: Tuottaja/jalostaja (X) muu ()

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

3. Tuotelaji:

Luokka 1.3 — Juustot

4. Eritelmä (yhteenvedo 4 artiklan 2 kohdan edellytyksistä)

4.1 Nimi: "Asiago"

4.2 Kuvaus: Suojattu alkuperänimitys "Asiago" on varattu yksinomaan lehmänmaidosta tuotetusta osittain keitetystä juustomassasta tuotantoeritelmän mukaisesti valmistetulle juustolle, jota on olemassa kahta eri lajia ("Asiago pressato" ja "Asiago d'allevo").

4.2.1. 20 päivää kypsytetyn Asiago pressato -juuston tekniset erityisominaisuudet

a) silmämääräiset/aistinvaraiset: valkoinen tai hieman kellertävä juustomassa; selvästi havaittavia ja epätasaisesti sijaitsevia reikiä; hienostunut ja miellyttävä maku; ohut ja joustava kuori.

b) kemialliset:

		Erityiset sallitut poikkeamat
kosteus	39,5 %	+/- 4,5
valkuaisaine	24,0 %	+/- 3,5
rasva	30,0 %	+/- 4,0
natriumkloridi	1,7 %	+/- 1,0
rasvapitoisuus kuiva-aineesta	vähintään 44 %	Ei ole

c) fyysiset:

Pohja	tasainen tai hieman kupera
Pinta	sileä tai lähes sileä
Paino	11–15 kg
Korkeus	11–15 cm
Halkaisija	30–40 cm

d) mikrobiologiset ja hygieniaan ja terveyteen liittyvät:

Patogeenit	Ei esiinny
<i>S. aureus</i>	(*)M < 1 000/g
<i>E. coli</i>	(*)M < 1 000/g
Koliformit 30°C	(*)M < 100 000/g

(*) Tiedot viittaavat lämpökäsitellystä maidosta saatuu juustoon.

4.2.2. 60 päivää kypsytetyn Asiago d'allevo -juuston tekniset erityisominaisuudet

a) silmämääräiset/aistinvaraiset: oljenkeltainen tai lievästi oljenkeltainen juustomassa; juustomassassa pieniä ja keskikokoisia reikiä; mieto maku (mezzano)/tuoksuva (vecchio); sileä ja tasainen kuori.

b) kemialliset:

		Erityiset sallitut poikkeamat
kosteus	34,50 %	+/- 4,00
valkuaisaine	28,00 %	+/- 4,00
rasva	31,00 %	+/- 4,50
natriumkloridi	2,40 %	+/- 1,00
rasvapitoisuus kuiva-aineesta	vähintään 34 %	Ei ole

c) fyysiset:

Pohja	suora tai lähes suora
Pinta	sileä tai lähes sileä
Paino	8–12 kg
Korkeus	9–12 cm
Halkaisija	30–36 cm

d) mikrobiologiset ja hygieniaan ja terveyteen liittyvät:

Patogeenit	Ei esiinny
<i>S. aureus</i>	$M < 10\,000/g$
<i>E. coli</i>	$M < 100\,000/g$

Asiago-juustotahkojen pinta voidaan tuotteen kypsyttämiseen vaadittavan vähimmäisajan jälkeen käsitellä säännösten mukaisesti sallituilla aineilla. Tahkon uloin osa (kuori) ei ole syömiskelpoinen.

Tahkon pintakäsittelyyn on joka tapauksessa mahdollistettava tahkon tunnistamiseksi kiinnitetyn kaseinilaatan ja nimitykseen viittaavan logon luettavuus. Lisämaininnalla "Prodotto della montagna" varustettujen Asiago-tahkojen pintakäsittelyyn ei saa käyttää väriaineita eikä homeentorjunta-aineita.

Kokonaiset SAN-merkinnällä varustetut Asiago-juustotahkot voidaan paloittaa ja esipakata paloiksi, joissa tahkon pohja on mukana.

- 4.3 Maantieteellinen alue: SAN-merkinnällä varustettu Asiago-juusto tuotetaan määritellyllä alueella kasvatettujen nautakarjojen maidosta samalla alueella sijaitsevilla meijereillä. Kyseinen alue käsittää tuotantoeritelmässä mainitut Vicenzan, Trenton, Padovan ja Trevison provinssien kuuluvien kuntien alueet. Edellä mainitut tuotantoalueet, jotka sijaitsevat vähintään 600 metrin korkeudessa, määritellään vuoristoalueeksi.
- 4.4 Alkuperätodisteet: Kutakin tuotantomenettelyn vaihetta valvotaan. Valvontaelin hallinnoi maidontuottajien, keräilijöiden, jalostajien sekä juuston kypsytyksestä ja kuorettoman juuston pakkaamisesta vastaavien toimijoiden luetteloa. Näille toimijoille tehdään tuotantoeritelmän ja siihen liittyvän valvontasuunnitelman mukaisia tarkastuksia tuotteen seurattavuuden ja jäljitettävyyden varmistamiseksi. Jos todetaan, että menettely tai tuote ei ole tuotantoeritelmän mukainen, tuotteen kaupan pitäminen Asiago-nimityksellä kielletään.
- 4.5 Tuotantomenetelmä: Eritelmässä määrätään muun muassa, että SAN-merkinnällä varustetuksi Asiago-juustoksi jalostettavaa maitoa tuottavien lehmien ruokinnassa ei saa käyttää tuotantoeritelmässä kiellettyjä rehuja. Jos maito on tarkoitettu lisämerkinnällä "Prodotto della montagna" varustetun Asiago-juuston tuotantoon, myös kaikkien siilorehujen käyttö ruokinnassa on kielletty.

"Asiago pressato" -juuston tuotantoon käytetään voimassa olevien terveysstandardien mukaista, yhdestä tai kahdesta lypsystä saatua maitoa, joka on joko raakamaitoa tai joka pastöroidaan säännösten mukaisesti 72 C:n lämpötilassa 15 sekunnin ajan. "Asiago d'allevo" -juuston tuotantoon käytetään voimassa olevien terveysstandardien mukaista maitoa, joka on saatu kahdesta lypsystä ja on osittain kuorittu tai joka on saatu kahdesta lypsystä, joista toisesta saatu maito on osittain kuorittu tai joka on saatu vain yhdestä lypsystä ja on osittain kuorittu. Kyseinen maito on raakamaitoa tai se termisoidaan 57–68 C:n lämpötilassa 15 sekunnin ajan. Lisämerkinnällä "Prodotto della montagna" varustetun Asiago-juuston tuotantoon voidaan käyttää 2–4 lypsystä saatua maitoa, joka on jalostettava 18 tunnin kuluessa, kun käytetään kahdesta lypsystä saatua maitoa, ja 24 tunnin kuluessa, kun käytetään neljästä lypsystä saatua maitoa.

"Asiago d'allevo" -juuston tuotannossa käytettävään maitoon voidaan lisätä lysotsyymiä (E 1105) lain sallimissa rajoissa. Lysotsyymien käyttö on kiellettyä lisämerkinnällä "Prodotto della montagna" varustetun Asiago-juuston tuotannossa.

"Asiago pressato" -juuston vähimmäiskypsytyisaika on 20 päivää tuotantopäivästä; "Asiago d'allevo" -juuston osalta se on 60 päivää tuotantokuukauden viimeisestä päivästä; Lisämerkinnällä "Prodotto della montagna" varustetun juuston osalta se on 90 päivää tuotantokuukauden viimeisestä päivästä, kun kyseessä on "Asiago d'allevo" -juusto, ja 30 päivää, kun kyseessä on "Asiago pressato" -juusto.

Kypsytyksen on tapahduttava saman tuotantoalueen sisällä.

Lisämerkinnällä "Prodotto della montagna" varustettua Asiago-juustoa on kypsytettävä vuoristoalueella sijaitsevilla laitoksilla, joiden tilojen lämpötila- ja kosteusolosuhteet vastaavat alueen luonnollisia olosuhteita. Jos tuotteen paloittelutoimiin sisältyy kuoren puhdistus ja/tai poisto, jolloin tuotteen alkuperäiset merkinnät häviävät (juustokuutiot, -viipaleet jne.), tuote on pakattava tuotantoalueella sen jäljitettävyyden varmistamiseksi. Vuoristoalueelta tulevasta maidosta valmistetun, vuoristoalueella sijaitsevilla meijereissä jalostetun ja vuoristoalueella kypsytetyn Asiago-juuston pakkausmerkinnöissä voi olla lisämerkintä "Prodotto della montagna".

- 4.6 Yhteys maantieteelliseen alkuperään: Luontotekijöiden osalta todetaan, että rajoitetun alueen ilmastoa ja maaperää koskevat edellytykset ovat koko alueella olennaiselta osin yhtenäiset ja vaikuttavat lypsykarjan ruokintaan käytettäviin rehuihin. Inhimillisten tekijöiden osalta voidaan todeta, että Asiago-juustoa valmistettiin alun perin Asiagon ylängöillä, ja sen tuotanto laajeni läheisille alankoalueille ensimmäisen maailmansodan tienoille ajoittuvan paikallisväestön muuttoliikkeen yhteydessä.

4.7 Valvontaelin:

Nimi: CSQA S.r.l. Certificazioni
Osoite: Via S. Gaetano, 74
I-36016 Thiene (VI)
Puhelin: (39-0445) 36 60 94
Faksi: (39-0445) 38 26 72
Sähköposti: csqa@csqa.it

- 4.8 Merkintä: Kaikkiin SAN-merkinnällä varustettuihin Asiago-juustoihin kiinnitetään numeroitu kaseinilaatta ja tehdään merkinnät juustomuottien avulla. Muotit ovat tuottajaryhmittymän hallussa, ja se jakaa ne kaikille asianosaisille. Niihin on merkitty nimitykseen viittaavalla logo, joka on olennainen osa tuotantoeritelmää, tuottajameijerin aakkosnumeerinen lyhenne ja nimitys "Asiago". Viimeksi mainittu esiintyy useaan kertaan, ja nimityksen kirjainkoko on "Asiago pressaton" osalta 25 mm ja "Asiago d'allevon" osalta 20 mm.

"Asiago d'allevon" -tahkon pohjaan on lisäksi painettu kirjain, joka ilmoittaa tuotantokuukauden, kuten tuotantoeritelmässä kuvaillaan. Lisämerkinnällä "Prodotto della montagna" varustettujen Asiago-tahkojen muotteihin on merkitty ainoastaan yhden kerran ilmaisu "Prodotto della montagna". Kypsytämiseen vaadittavan vähimmäisajan jälkeen lisämerkinnällä "Prodotto della montagna" varustettujen Asiago-tahkojen pohjaan tehdään polttomerkintä tuottajaryhmittymän omistamilla välineillä, jotka se jakaa asianomaisille meijereille ja joilla saadaan aikaan eritelmässä kuvailtu merkintä.

"Asiago pressato" -juuston merkinnöissä voi olla myös maininta "fresco" (tuore).

"Asiago d'allevon" -juuston merkinnöissä voi olla myös maininta "stagionato" (kypsytetty).

Kun kyse on 4–6 kuukautta kypsytetystä "Asiago d'allevon" -juustosta, merkinnöissä voi olla maininta "mezzano" (puolikypsä).

Kun kyse on yli 10 kuukautta kypsytetystä "Asiago d'allevon" -juustosta, merkinnöissä voi olla maininta "vecchio" (kypsä).

Kun kyse on yli 15 kuukautta kypsytetystä "Asiago d'allevon" -juustosta, merkinnöissä voi olla maininta "stravecchio" (erittäin kypsä).

Merkinnöissä voidaan tapauksen mukaan ilmoittaa, että tuotteessa ei ole käytetty lysotsyymia (E 1105).

Mahdolliset tuotantoon viittaavat muut etiketit ja leimat tms. on aina sijoitettava siten, että suojattuun alkuperänimitykseen "Asiago" liittyvät merkinnät (muottien avulla tehtävät merkinnät) sekä Asiago-juustotahkoihin kiinnitetyt kaseinilaatat ovat luettavissa.

- 4.9 Kansalliset vaatimukset: —