Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen

(2016/C 20/04)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ([1]) 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

"ALLGÄUER SENNALPKÄSE"

EU-nro: DE-PDO-0005-0897–11.10.2011

SAN (X) SMM ( )

1. **Nimi (nimet)**

"Allgäuer Sennalpkäse"

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Saksa

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotelaji*

Luokka 1.3 Juustot

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Allgäuer Sennalpkäse on varastointia kestävä kova juusto, joka valmistetaan Allgäun alppiniityillä perinteiseen käsiteolliseen tapaan luonnonmukaisesti tuotetusta lehmän raakamaidosta. Se on tyypillinen Allgäun alppialueen maataloustuote.

Allgäuer Sennalpkäse on lieriön muotoinen kova tahkojuusto, joka painaa 5–35 kg. Tahkon halkaisija on 30–70 cm ja korkeus enimmillään 15 cm.

Kuori on kuiva ja väriltään oranssinkellertävästä ruskeaan. Sisuksen rakenne vaihtelee kiinteästä pehmeään, ja siinä on tunnusomaisia noin herneen kokoisia pieniä koloja. Sisuksen väri vaihtelee norsunluunvalkoisesta kellertävään.

Tahkot, joiden paino on 5–15 kg, voidaan leikata paloiksi ja myydä kolme kuukautta kestäneen kypsytyksen jälkeen nuorena Allgäuer Sennalpkäse -juustona, jonka kuiva-ainepitoisuus on vähintään 55 % ja kuiva-aineen rasvapitoisuus vähintään 45 %. Nuoren Allgäuer Sennalpkäse -juuston maku on miedon pähkinäinen, aromi hienostuneen miellyttävä ja rakenne suussa sulavan pehmeä.

Yli 15 kg painavia Sennalpkäse-tahkoja on kypsytettävä vähintään neljä kuukautta. Kypsytetyn Allgäuer Sennalpkäse juuston kuiva-ainepitoisuus on vähintään 62 % ja kuiva-aineen rasvapitoisuus vähintään 45 %. Sen maku on mausteisen pähkinäinen, toisinaan myös kevyesti savuinen.

Kypsytyksen kestäessä pidempään Allgäuer Sennalpkäse -juuston maku muuttuu voimakkaan pistävämmäksi, sisus kovemmaksi ja aromiltaan, maultaan, tuoksultaan ja väriltään voimakkaammaksi.

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

Rehu

Allgäuer Sennalpkäse -juuston tuotantokaudella lehmien rehun on vähintään 60-prosenttisesti oltava peräisin tuotantoalueelta.

Koska Allgäuer Sennalpkäse -juustoa valmistetaan ainoastaan toukokuusta lokakuuhun (180 päivää) kestävän alppilaiduntamiskauden aikana, suurin osa rehusta on alppiniityillä laiduntavien eläinten nauttimaa laidunruohoa. Alppilaiduntaminen kestää vähintään 80 päivää. Eläimiä ei saa viedä päivittäin takaisin maatilalle tai laaksojen laitumille. Laitumelta saatavan tuoreen nurmirehun lisäksi sallitaan kuivan karkearehun (kuivattu heinä) käyttö erityisesti tilanteissa, joissa tuorerehua on yllättäen saatavilla tavallista niukemmin (esim. lumisateiden sattuessa), tai lypsylehmien tarvitseman rehun tasapainoisen rakennekoostumuksen varmistamiseksi.

([1]) EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

Perusrehua voidaan täydentää energia- tai valkuaisainepitoisilla ainesosilla, kuten viljalla, valkuaiskasveilla (maissintähkät, sinimailasheinä), mylly- ja öljyteollisuuden sivutuotteilla sekä kovan juuston valmistukseen soveltuvalla maidontuotosta edistävällä rehulla ja muilla rehuaineilla. Lisärehu voidaan antaa erikseen tai muun rehun seassa. Sen osuus saa olla enintään 30 % eläimen päivittäisestä rehuannoksesta.

Siilo- tai käymisrehun käyttö lypsylehmien ruokintaan ei ole yleensä sallittua.

Raaka-aineet

Allgäuer Sennalpkäse -juuston tuotantoon käytetty maito on peräisin tuotantoalueelle tyypillisistä ruskeaan karjarotuun kuuluvista tai sen risteytyksistä saaduista lehmistä.

Ainoastaan yhdestä tai useammasta lypsykerrasta kultakin alppilaitumelta saadun maidon käyttö on sallittua, ja maito voidaan tarvittaessa jäähdyttää. Iltamaito kuoritaan yleensä. Maito on saostettava yksinomaan luonnollisen juoksetteen ja maitohappobakteeriviljelmien avulla. Geneettisesti muunnelluista mikro-organismeista saadun juoksetteen käyttö on kielletty. Sennalpkäse-juustoon ei saa lisätä kemiallisia lisä- tai säilöntäaineita, lukuun ottamatta ruokasuolaa (pakollinen) ja kittikasvustoa (valinnainen) maun korostamiseksi ja kuoren muodostumisen edistämiseksi.

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

Koko tuotantoprosessin (maidon tuotanto ja saostaminen, juustouman valmistus, asettaminen muotteihin, upottaminen suolaliuokseen, viimeistely ja kypsytys) on tapahduttava 4 kohdassa yksilöidyllä maantieteellisellä 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*

Nimi ”Allgäuer Sennalpkäse” on merkittävä etikettiin. Maininta ”Bergkäse” voidaan myös lisätä etikettiin edellyttäen, että noudatetaan asetuksen (EU) N:o 1151/2012 31 artiklan 1 kohdan ja Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 täydentämisestä vapaaehtoisen laatuilmaisun ”vuoristoalueen tuote” käyttöedellytysten osalta 11 päivänä maaliskuuta 2014 annetun komission delegoidun asetuksen (EU) N:o 665/2014 säännöksiä.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Allgäuer Sennalpkäse -juuston tuotantoalue sijaitsee Schwabenin hallintopiirin etelälaidalla Baijerin osavaltiossa alppivyöhykkeellä vähintään 800 metrin korkeudessa. Se käsittää seuraavat Allgäun piirikunnat: Ostallgäu, Oberallgäu ja Lindau.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Allgäuer Sennalpkäse -juuston tuotantoalue on ilmastollisesti ja maantieteellisesti tyypillistä Baijerin Alppien ja esialppien aluetta. Vuoden keskilämpötila on pinnankorkeudesta riippuen 4–6 °C. Vuotuinen sademäärä on 1 000–2 400 mm, eikä pidempiaikaisia kuivia jaksoja esiinny. Geologinen pohjamaa on muodostunut molassista, helveticumista, flyssistä ja Alppien kalkkikivikalliosta (dolomiitti), ja se on useimmiten jääkauden muovaamaa. Pääasialliset maaperätyypit ovat ohut rendzina, ruskomaa ja pseudogley sekä runsasravinteisemmilla moreenialueilla myös luvisoli. Syvänteisiin on muodostunut turvemaata.

Ilmasto-olot ja epätasainen maasto ovat suotuiset laiduntamiselle. Allgäussa laidunniittyjen osuus maatalousmaasta on yli 70 % (muilla Baijerin alueilla usein alle 10 %), minkä vuoksi niiden merkitys on huomattavan tärkeä. Jyrkät rinteet ja jopa yli 2 000 metrin korkeudessa sijaitsevat luonnonniityt, joilla kasvukausi jää sen vuoksi lyhyeksi, soveltuvat usein yksinomaan vuoristomaatalouskäyttöön. Alppilaiduntaminen on jo vuosisatojen ajan mahdollistanut näiden niittyjen hyödyntämisen rehunlähteenä ja helpottanut siten elämää laaksoissa sijaitsevilla tiloilla. Vuoristomaatalous on vaikuttanut merkittävästi Allgäun kulttuurimaiseman säilymiseen.

Paikallisen ympäristön erityispiirteet (ilmasto, pinnanmuodostus, maaperä) sekä laajaperäinen laiduntalous ovat suotuisia alppiniittyjen ja -laidunten tyypillisen kasvillisuuden menestymiselle; laaksoihin verrattuna niillä esiintyy selvästi enemmän erilaisia yrttikasveja, ja niiden sijainnista ja hyödyntämistavasta johtuva biologinen monimuotoisuus on omaa luokkaansa.

Koska eläimet laiduntavat korkeilla alppiniityillä, maidossa on runsaasti karotinoidien, terpeenien ja monityydyttymättömien rasvahappojen kaltaisia aineita, jotka osaltaan vaikuttavat merkittävästi juustomassan kellertävään väriin ja aromaattiseen tuoksuun sekä Allgäuer Sennalpkäse -juuston voimakkaaseen monipuoliseen makuun. Allgäuer Sennalpkäse valmistetaan käsittelemättömästä raakamaidosta lisäämällä siihen yksinomaan luonnollista juoksetetta. Yhdessä edellä kuvatun runsaasti yrttikasveja sisältävän erityisen ravinnon kanssa tämä valmistustapa saa aikaan pistävän voimakkaan mausteisen, hieman pähkinäisen ja (mikäli käytetään polttopuuta) myös kevyesti savuisen maun. Kypsytyksen kestäessä pidempään juuston maku voimistuu ja muuttuu täyteläisemmäksi. Tyypillisiä ominaisuuksia ovat myös sisuksen tasaisen tiivis pienikoloinen rakenne sekä juuston väri ja voimakas aromi.

Ruskeaa Braunvieh-rotua kasvatetaan perinteisesti Baijerissa etenkin Allgäun maantieteellisellä alueella. Kyseessä on pitkäikäinen ja hedelmällinen rotu, jota käytetään sekä maidon- että lihantuotantoon. Sopeutumis- ja ravinnonhyödyntämiskykynsä sekä vahvan rakenteensa ja vakaan liikkumisensa ansiosta nämä lähtökohtaisesti melko pieni- tai keskikokoiset eläimet soveltuvat erityisen hyvin laajaperäiseen kasvatukseen vuoristoalueella. Mainitsemisen arvoista on myös niiden erittäin proteiinipitoinen ja siten erinomaisesti juuston valmistukseen soveltuva maito. Siksi näiden lehmien merkitys on varsin perustavaa laatua Allgäuer Sennalpkäse -juuston erityisyyden kannalta. Alueelle tyypillisen nautarodun käyttö takaa tuotteen omaleimaisuuden ja on osoitus juuston ja sen alkuperäalueen välisestä läheisestä yhteydestä.

Jo roomalaisajalla juuston valmistus oli tapa varmistaa kerätyn ylimääräisen maidon säilyminen, koska nimenomaan Alppien alueella maidon päivittäinen kuljettaminen eteenpäin oli silloin – kuten vielä nykyäänkin – silkka mahdottomuus. Vanhat kirjalliset lähteet todistavat, että Allgäuer Sennalpkäse -juuston tuotantomenetelmän perusperiaate, ns. *Süß- bzw. Fettsennen* -menetelmä, oli käytössä jo 30-vuotisen sodan aikoina. Suurten rasvaisten tahkojuustojen valmistusmenetelmä tuli Allgäuhin 1820-luvulla Sveitsistä Appenzellin juustomestareiden mukana, ja sen ansiosta voitiin valmistaa pidempään säilyviä juustoja. Rasvaisen juuston valmistus oli myös kaupallisesti kannattavampaa. Näin Allgäuer Sennalpkäse -juuston tuotantoon liittyvällä osaamisella on jo pitkään jatkunut perinne alueella, ja taito on usein siirtynyt perheissä sukupolvelta toiselle. Allgäun Alppien karjanhoitajat kokoontuvat säännöllisesti vaihtamaan tietoja ja osallistuvat yhteisiin jatkokoulutustilaisuuksiin, mikä on pitkälti vaikuttanut Allgäuer Sennalpkäse -juuston tuotantoon liittyvän osaamisen säilymiseen.

Allgäuer Sennalpkäse -juustoa ei valmisteta teollisesti, mikä korostaa entisestään inhimillisten tekijöiden ja käsiteollisen osaamisen merkitystä. Kaikki tuotantovaiheet tehdään puhtaasti käsityönä käyttäen useimmiten perinteisiä työvälineitä, kuten juustolapioita, lankaleikkureita tai heran puristamiseen tarkoitettuja puisia levyjä. Maito lämmitetään perinteisesti kuparisammiossa, mikä vaikuttaa positiivisesti juuston kypsymiseen ja makuun.

Juustomestarin on seurattava tarkkaan kaikkia valmistusvaiheita ja osattava ajoittaa ne täsmällisesti oikeaan ajankohtaan. Allgäuer Sennalpkäse -juustoa valmistettaessa maito lämmitetään saostamisen jälkeen varovaisesti suhteellisen korkeaan lämpötilaan eli vähintään 52 °C:seen. Tämä on tärkeä edellytys juuston pitkälle säilyvyydelle, joka on hyvin tärkeä ominaisuus alppiseudulla. Maitoa on myös käsiteltävä hyvin varovaisesti, jotta sen aromaattiset ja mikrobiologiset ominaisuudet ja ainesosat – ja siten myös sen erityiset laatuominaisuudet – säilyvät mahdollisimman aitoina. Tässä yhteydessä on myös syytä muistuttaa, että vuoristolaidunten tarjoaman rehun luonnostaan vaihtelevan koostumuksen vuoksi maidon ominaisuudet eivät ole vakiomuotoiset, vaan maidon laatu, kuten proteiinipitoisuus ja rasvahappokoostumus, voivat vaihdella. Pitkän kokemuksensa ansiosta Allgäuer Sennalpkäse -juuston valmistajat osaavat huomioida nämä vaihtelut.

Paljon kokemusta tarvitaan myös juustouman leikkaamisessa sopivaan raekokoon, joka on välttämätöntä Allgäuer Sennalpkäse -juuston tasaisen tiiviin juustomassan aikaansaamiseksi. Myös heran puristaminen yleensä puisen levyn avulla ja juuston muotitus tapahtuvat käsin. Juustomestari määrittelee näiden huolellisesti tapahtuvien jalostusvaiheiden perusteella niitä seuraavan kypsytysprosessin keston, joka on ratkaisevan tärkeä lopputuotteen laadun kannalta. Allgäuer Sennalpkäse upotetaan ennen kypsytystä enintään kolmeksi päiväksi suolaveteen. Sen tarkoituksena on eristää juusto välittömästi ilmatiiviisti ulkopuolisesta ilmasta, jotta se kypsyy sisältä säännöllisesti ja tasaisesti, mikä selittää Allgäuer Sennalpkäse -juuston sisuksen yhtenäisen tiiviin rakenteen.

Kypsytyksen aikana juustotahkoja on tarkkailtava huolellisesti, koska myös tämä vaihe tapahtuu Alppien viileämmässä ja suhteelliselta ilmankosteudeltaan korkeassa mutta usein vaihtelevassa ympäristössä. Talvisin juustot kypsyvät usein luonnonkellareissa, mikä edellyttää erityistä tarkkaavaisuutta, koska kypsymisolosuhteiden tekninen vakioiminen ei näissä tiloissa ole mahdollista. Juustomestari päättää silmämääräisen asiantuntemuksensa perusteella, missä vaiheessa tahkot on käännettävä, pestävä tai harjattava. Kaikki tämä vaikuttaa huomattavasti juuston laatuun. Tässä yhteydessä on kiinnitettävä huomiota kunkin alppilaitumen erityispiirteisiin ja olosuhteisiin sekä käytettävissä olevaan tekniseen varustustasoon.

Juuston tiivis yhteys sen tuotantoalueeseen ilmenee myös siinä, ettei tuotanto vaadi juuri lainkaan kuljetustoimenpiteitä. Maito tuotetaan alppilaitumilla ja jalostetaan välittömästi paikan päällä yksinomaan käsityönä. Myös suuri osa myynnistä tapahtuu suoraan paikalla.

Sen vuoksi Allgäuer Sennalp -juustoa on pidettävä alueen identiteettiin vahvasti ankkuroituneena tuotteena.

Eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/41099