

MUUD AKTID

KOMISJON

Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine

(2009/C 235/07)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 artiklile 7. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOKKUVÕTE

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006**„CANESTRATO DI MOLITERNO”****EÜ nr: IT-PGI-0005-0487-20.07.2005****KPN () KGT (X)**

Käesolevas kokkuvõttes esitatakse teavitamise eesmärgil spetsifikaadi põhipunktid.

1. Liikmesriigi pädev asutus:

Nimi: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali Dipartimento delle Politiche di sviluppo economico e rurale, Direzione Generale per lo sviluppo agroalimentare, qualità e tutela del Consumatore, Ufficio SACO VII
Aadress: Via XX Settembre 20
00187 Rome RM
ITALIA
Tel +39 0646655104
Faks +39 0646655306
E-post: sacco7@politicheagricole.it

2. Taotlejate rühm:

Nimi: Consorzio per la tutela del Pecorino «Canestrato di Moliterno»
Aadress: Via Roma
85047 Moliterno PZ
ITALIA
Tel +39 0975668511 / 0975668519
Faks +39 0975668537
E-post: canestrato_moliterno@virgilio.it
Koosseis: tootjad/töötledajad (X) muud ()

3. Toote liik:

1. Klass 1.3. Juustud

4. Spetsifikaat:

(määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 4 lõikega 2 ettenähtud nõuete kokkuvõtte)

4.1. Nimi:

„Canestrato di Moliterno”

4.2. Kirjeldus:

Kaitstud geograafiline tähis „Canestrato di Moliterno” tähistab kõva lamba- ja kitsejuustu, mille valmistamisel lamba täispiima osakaal on 70–90 % ja kitse täispiima osakaal 10–30 %. Kui juust pärast vähemalt 60päevast laagerdumist tarbimiseks kättesaadavaks tehakse, on juusturatas silindrikujuline, alt ja pealt sile, kumera äärega. Juusturatta läbimõõt on 15–25 cm, ääre kõrgus 10–15 cm. Kaal on 2–5,5 kg sõltuvalt juustu mõõtmetest. Juustukoorik on sordil „primitivo” enam-vähem hele ja sordil „stagionato” pruunikas. Juustu sisu on kompaktne ja täis ebaühtlaselt jaotunud auke; lõikamisel on sisu valge või kergelt õlgkollane (sort „primitivo”) ning tugevalt õlgkollane (sordid „stagionato” ja „extra”). Maitse on laagerdumise alguses üldiselt mahe ja õrn ning muutub laagerdumise käigus tugevamaks ja vürtsisemaks. Rasva osakaal kuivaines ei tohi olla väiksem kui 30 %. Sobib kasutamiseks lauajuustu ja riivjuustuna.

4.3. Geograafiline piirkond:

„Canestrato di Moliterno” tooraineks olev piim on saadud ja seda juustu toodetakse järgmistes Potenza ja Matera provintside territooriumidel asuvates haldusüksustes:

Potenza provints: Armento, Brienza, Calvello, Calvera, Carbone, Castelluccio Inferiore, Castelluccio Superiore, Castelsaraceno, Castronuovo Sant’Andrea, Cersosimo, Chiaromonte, Corleto Perticara, Episcopia, Fardella, Francavilla in Sinni, Gallicchio, Grumento Nova, Guardia Perticara, Lagonegro, Latronico, Lauria, Marsiconuovo, Marsicovetere, Missanello, Moliterno, Montemurro, Nemoli, Noepoli, Paterno, Rivello, Roccanova, Rotonda, San Chirico Raparo, San Costantino Albanese, San Martino d’Agri, San Paolo Albanese, San Severino Lucano, Sant’Arcangelo, Sarconi, Senise, Spinoso, Teana, Terranova del Pollino, Tramutola, Viggianello, Viggiano;

Matera provints: Accettura, Aliano, Bernalda, Craco, Cirigliano, Ferrandina, Gorgoglione, Montalbano Jonico, Montescaglioso, Pisticci, Pomarico, Scanzano Jonico, Stigliano, Tursi.

4.4. Päritolutõend:

Tootmisprotsessi igas etapis peab toimuma järelevalve, mille käigus dokumenteeritakse sissetulevad ja väljaminevad tooted. Sel viisil tagatakse toodete jälgitavus, mida aitab veelgi parandada loomakasvatajate (samas registris talletatakse ka andmed juustu „Canestrato di Moliterno” valmistamiseks kasutatava piima kohta), tootjate ja/või töötlejate, laagerdajate ja pakendajate kandmine kontrolliasutuse hallatavasse registrisse ning kontrolliasutuse teavitamine toodangu kogusest. Kõiki vastavatesse registritesse kantud juriidilisi ja füüsilisi isikuid kontrollib pädev asutus spetsifikaadi nõuete ja kehtestatud kontrollikava alusel.

4.5. Tootmismeetod:

Spetsifikaadis on muu hulgas ette nähtud, et majandid, kust pärineb kaitstud geograafilise tähisega juustu „Canestrato di Moliterno” tooraineks kasutatav piim, peavad asuma tootmispiirkonnas. Loomi karjatakse peamiselt karjamaadel ning neile antakse punktis 4.3 osutatud tootmispiirkonnast pärit värsket sööta ja heina. Söödalisandiks võib anda ainult teravilju, nagu kaer, oder, nisu ja mais, ning kaunvilju, nagu oad, põldoad ja kikerhersed. Keelatud on kasutada loomse päritoluga tooteid ja silo. Ühe või enama lüpsikorraga väljalüpsitud piim tuleb suunata töötlusse hiljemalt 48 tundi pärast esimest lüpsikorda. Piim peab olema saadud lambatõugudelt „Gentile di Puglia”, „Gentile di Lucania”, „Leccese”, „Sarda”, „Comisana” või nende ristanditelt ning kitsetõugudelt „Garganica”, „Maltese”, „Jonica”, „Camosciata” või nende ristanditelt.

Kõnealust kaitstud geograafilise päritoluga toodet on lubatud toota aasta läbi. Kasutada võib toorest või eelnevalt kuumtöödeldud piima. Viimasel juhul lisatakse piimale looduslikke piimhappebaktereid või valitud kohalikke bakterikultuure. Piim kalgendatakse vasika- või kitselaabiga temperatuuril 36–40 °C maksimaalselt 35 minuti jooksul. Seejärel lõhutakse kalgend riisiterasuursteks tükikesteks. Pärast vormimist lastakse juustudel seista kuumas vadikus (temperatuur maksimaalselt 90 °C) kuni kolm minutit. Soolamine toimub kuivalt või soolvees. Juustukerad kuivatatakse töötlustevõttes ja selleks kulub 30–40 päeva alates juustude vormimisest. Laagerdumine peab tingimata toimuma traditsioonilises tootmispiirkonnas või Moliterno (PZ) haldusüksuses asuvates erilistes hoidlates („fondaci”) ning

sellega alustatakse siis, kui juustude vormipanekest on möödunud 31–41 päeva. Selles etapis tohib kõnealust toodet töödelda ainult oliiviõliga või oliiviõli ja veiniäädika seguga. Juustu „Canestrato di Moliterno” võib töödelda ka tahmaveega (*acqua di fuliggine*). Tahmavee saamiseks lisatakse veele puuküttega ahjade suitsulõõridest kraabitud tahmatükikesi, keedetakse 25–30 minutit ja jahutatakse siis toatemperatuurile.

4.6. Seos piirkonnaga:

Tähise „Canestrato di Moliterno” registreerimise tingis selle nimetuse maine. Kõnealuse kaitstud geograafilise tähise kohalik ja rahvusvaheline tunnus põhineb peamiselt kahel teguril: tootmispiirkonnale omasel lambatõul ja juustu erilisel laagerdamismeetodil. Tootmispiirkonnas on eriti levinud lambatõug „Gentile di Lucania”; need loomad on vastupidavad ning piirkonna geograafiliste ja ilmastikutingimustega väga hästi kohanenud. Tegemist on meriinolammastega ehk täpsemalt XV sajandil ristatud kohaliku lambatõu ja hispaania meriinojäärade järeltulijatega. Ristamise tingis soov parandada lihaloomadena tuntud kohalike lammaste villasaagikust ning selle tulemusena saadi nii liha kui villa andev lambatõug. See tõug ei anna küll ohtralt piima, kuid piim on see-eest oivalise kvaliteediga, mida kohtab harva teiste suurema piimaanniga lambatõugude juures, ning sisaldab rohkelt rasva ja valke.

Kasvatatavate loomatõugude tootmistsükkel ja vajadus mägiseid karjamaid võimalikult hästi ära kasutada on viinud selleni, et lambaid ja kitsi peetakse koos segakarjadena. Basilicata maakonna kitsetõud annavad hea kvaliteediga piima ning on seejuures ka väga produktiivsed.

„Canestrato di Moliterno” peamine eripära on aga juustu laagerdumine Moliterno haldusüksuse territooriumil asuvates erilistes hoidlates (*fondaci*).

Juustu „Canestrato di Moliterno” tootjad kasutavad ka tänapäeval neid omapäraseid hooneid, mis annavad juustusordile ainulaadsed organoleptilised omadused, mille poolest see toode on tuntuks saanud. *Fondaco* on külm ja hästi õhutatud ruum, kus mitmete eri tegurite koostmõju loob mikrokliima, mis on vajalik kõrgekvaliteetse toote valmistamiseks. Arvatakse, et juust laagerdub hästi just tänu sellele kuivale ja külmale keskkonnale. Kokkuvõttes võib nentida, et juustu „Canestrato di Moliterno” eripäraseid omadused tulenevat mitmetest teguritest, nagu tooraine kvaliteet, käsitöönduslikud töötlemisvõtted ja eriti laagerdumine.

Ajaloolistest ürikutest nähtub, et alates 18. sajandist on Moliterno elanike üks põhitegevusi olnud lambajuustu (*pecorino*) tootmine. Toote suurepärasest mainet kinnitavad arvukad dokumendid. Juba neil ammustel aegadel hinnati juustu „Canestrato di Moliterno” lisaks kohalikele turgudele ka välismaal ja seda eksporditi eeskätt Ühendriikidesse.

4.7. Kontrolliasutus:

Kontrolliasutus vastab standardile EN 45011.

Nimi: IS.ME.CERT S.r.l.
Aadress: Via G.Porzio — Centro Direzionale Is. G1
80143 Napoli NA
ITALIA
Tel +39 0815625775
Faks +39 0815626561
E-post: —

4.8. Märgistus:

Geograafilist tähist „Canestrato di Moliterno” on lubatud kasutada ainult vähemalt 60 päeva laagerdunud toote puhul, kusjuures keelatud on kasutada mis tahes muid iseloomustavaid sõnu, sealhulgas omadussõnu „fine” (peen), „scelto”, „selezionato” (valitud) jms. See-eest võib kooskõlas spetsifikaadi artikliga 8 kasutada järgmisi märkeid: „primitivo” (kuni 6 kuud laagerdunud toode), „stagionato” (6 kuni 12 kuud laagerdunud toode) ja „extra” (üle 12 kuu laagerdunud toode).

Juust peab tarbimiseks kättesaadavaks tegemisel kandma kuuma rauaga sissepressitud eristumärki, millel on kujutatud kaks kontsentrilist ringi. Esimese ringi sees on kiri „Canestrato di Moliterno” ja teise sees kolme torniga kindlus, mis on Moliterno haldusüksuse sümbol; eristumärgi diameeter on 15 cm, ja selle on tootele kandnud Consorzio per la Tutela del Pecorino „Canestrato di Moliterno” (lambajuustu „Canestrato di Moliterno” kaitseühistu) määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 10 osutatud asutuse järelevalve all ning kooskõlas nõuetega, mis on kehtestatud Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (põllumajandus- ja metsandusministeeriumi) vastuvõetud kontrollkavas heakskiidetud vormide ja sertifikaatide kohta.

