

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

(2012/C 150/08)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa muutoshakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 ⁽¹⁾ 7 artiklassa tarkoitettulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava Euroopan komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

MUUTOSHAKEMUS

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

9 ARTIKLASSA TARKOITETTU MUUTOSHAKEMUS

"DANABLU"

EY-N:o: DK-PGI-0217-0328-21.02.2011

SMM (X) SAN ()

1. **Eritelmän kohta/kohdat, jota/joita muutos koskee:**

- Tuotteen nimi
- Tuotteen kuvaus
- Maantieteellinen alue
- Alkuperätodisteet
- Tuotantomenetelmä
- Yhteys maantieteelliseen alkuperään
- Merkinnät
- Kansalliset vaatimukset
- Muuta (täsmennettävä)

2. **Muutoksen/muutosten tyyppi:**

- Yhtenäisen asiakirjan tai yhteenvedon muutos
- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n eritelmän muutos, kun yhtenäistä asiakirjaa tai yhteenvedoa ei ole julkaistu
- Eritelmän muutos, joka ei edellytä julkaistun yhtenäisen asiakirjan muutosta (asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 3 kohta)
- Eritelmän väliaikainen muutos, joka johtuu viranomaisten asettamista pakollisista terveys- tai kasvinsuojelutoimista (asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 4 kohta)

3. **Muutos/muutokset:**

3.1 *Tuotteen kuvaus:*

3.1.1 Danablu 60+:n vesipitoisuus

Jotta voidaan tuotantoteknisesti varmistaa, että Danablu 60+:n ominaisuudet "pääosin pehmeänä, leikattavana ja levittyvänä, pinnalta hieman kiinteämpänä ja kovempänä juustona" säilyvät, kuiva-aineen vähimmäispitoisuutta alennetaan 58 %:sta (enintään 42 % vettä) 56 %:iin (enintään 44 % vettä).

⁽¹⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

On osoittautunut, että eräät meijerit tuottavat Danablu 60+ -juustoa, jonka vesipitoisuus on eritelmässä edellytettyä alhaisempi, jotta 42 %:n raja-arvo ei ylittyisi. Tämä voi merkitä sitä, että Danablu 60+ on kiinteämpää eikä ole rakenteeltaan yhtä kermamaista kuin eritelmässä edellytetään. Tästä syystä tuottajayhdistys tutki kolmen vuoden ajan kuiva-ainepitoisuuden ja vesipitoisuuden välisen suhteen vaikutusta tuotteen yleisarviointiin. Tekninen komitea selvitti Danablu 60+:n vesipitoisuuden vaikutusta juuston rakenteeseen, tuoksuun ja makuun sekä sen ominaisuuksien yleisarviointiin Steins Laboratorium A/S:n Danablu 60+:n arviointiin käyttämien tavanomaisten testien mukaisesti. Tulosten tarkempi tarkastelu osoitti, että on mahdollista valmistaa hyvälaatuisia Danablu 60+ -juustoa, jonka vesipitoisuus on yli 42 %, ja että vahvistamalla enimmäisvesipitoisuudeksi 44 % voidaan estää se, että pyrkinessään välttämään tähänastisen 42 %:n raja-arvon ylittymisen eräät meijerit valmistavat Danablu 60+ -juustoa, joka on kiinteämpää eikä ole rakenteeltaan yhtä kermamaista kuin eritelmässä edellytetään.

3.1.2 Danablu-juuston painoa koskeva rajoitus

Tuotannon optimoimiseksi ja turhan hävikin estämiseksi tuottajayhdistys haluaa muuttaa litteän lieriön muotoisen Danablu-juuston nykyisen painovaatimuksen 2,75–3,25 kg ohjeelliseksi noin 3 kg:n painoksi. Muutos on teknisesti perusteltu, eikä se vaikuta Danablu-juuston laatuun. On osoittautunut, että syntyy runsaasti hävikkiä, kun nykyisen kokoinen litteän lieriön muotoinen Danablu-juusto leikataan paloiksi. Jos kokoa muutetaan hieman, hävikki vähenee, kun juusto paloittellaan asianmukaisesti nykyaikaisia leikkausmenetelmiä käyttäen.

3.1.3 Merkinnät

Muutoksella halutaan lisätä päällyksmerkintöihin ilmaisu ”Danish Blue Cheese” tai sen käännös kaikilla muilla virallisilla kielillä, koska ”Danish Blue Cheese” ja ”Danablu” ovat rekisteröityjä tavaramerkkejä. ”Danish Blue Cheese” on aina ollut käypä ilmaisu kaikilla virallisilla kielillä, ja siihen viitataan aina markkinoilla, joilla käytetään kulloisenkin maan omankielistä käännöstä.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

”DANABLU”

EY-N:o: DK-PGI-0217-0328-21.02.2011

SMM (X) SAN ()

1. Nimi:

”Danablu”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa:

Tanska

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus:

3.1 Tuotetyyppi:

Luokka 1.3 – Juustot

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta:

Tanskalaisesta lehmänmaidosta valmistettu täysrasvainen tai ekstra-täysrasvainen puolikova tai pehmeä sinihomejuusto.

Koostumus:

Danablu 50+: Kuiva-aineen vähimmäisrasvapitoisuus: 50 %, kuiva-ainepitoisuus vähintään 52 %

Danablu 60+: Kuiva-aineen vähimmäisrasvapitoisuus: 60 %, kuiva-ainepitoisuus vähintään 56 %

Muoto ja paino (kokonainen juusto):

— Litteän lieriön muotoinen, halkaisija noin 20 cm, paino noin 3 kg

— Suorakaiteen muotoinen, pituus noin 30 cm, leveys noin 12 cm, paino noin 4 kg.

Pinta:

Väri valkoisesta hieman kellertävään tai ruskehtavaan, vailla varsinaista kittikuorta tai homekasvustoa, keskiosastaan mahdollisesti hieman sisäänpainunut. Pinnoissa saa olla näkyvissä pistämisestä aiheutuneita reikiä. Ei parafiinikuorta tai muovikalvoa.

Kuori:

Ei varsinaista kuorta; sitä vastoin uloin kerros on melko tiivis ja kiinteä. Pinnoissa saa olla näkyvissä pistämisestä aiheutuneita reikiä. Pintojen ja kylkien on oltava yhtenäiset, tasaiset ja säännölliset.

Väri:

Valkoisesta hieman kellertävään, ei harmahtava tai kauttaaltaan homekasvuston peitossa, tasaisesti jakautunut pistorei'istä, luonnollisista koloista ja halkeamista lähtevä sinivihreä homemarmorointi; marmorointi voi olla vähäisempää juuston pinnalla. Pistorei'issä ei saa esiintyä kittimäisyyttä eikä vierasta homekasvustoa.

Rakenne:

Säännöllisesti jakaantuneita koloja ja halkeamia (juustomassassa) sekä pistoreikiä. Juustomassan uloin kerros voi olla tiiviimpi. Ei käymisen aiheuttamia reikiä.

Kiinteys:

Notkea mutta murenematon, yleensä pehmeä, helposti leikattava ja levittyvä, ulompi kerros voi olla hieman kiinteämpi ja kovempi.

Tuoksu ja maku:

Puhdas, luonnollisen sinihomekasvuston aiheuttama selvästi kirpeä maku, joka voi olla terävä, jonkin verran suolainen, hapan ja hieman katkeraan vivahtava.

Kypsytysaika:

Vähintään 5 viikkoa.

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet):

Danablu valmistetaan yksinomaan maantieteelliseltä alueelta peräisin olevasta maidosta.

3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet):

Rehun laadulle tai alkuperälle ei ole asetettu erityisvaatimuksia.

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella:

Kaikkien tuotantovaiheiden on tapahduttava maantieteellisellä alueella.

3.6 Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt:

Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevia erityisiä sääntöjä ei ole vahvistettu.

3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt:

Danablu (50+ tai 60+).

Päällyskäytöihin voidaan lisätä ilmaisu ”Danish Blue Cheese” tai sen käännös millä tahansa muulla virallisella kielellä.

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus:

Tanska

5. Yhteys maantieteelliseen alkuperään:**5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys:**

Alkuperäisen ohjeen mukaisesti Danablu valmistetaan yksinomaan tanskalaisesta lehmänmaidosta.

Maantieteellisen alueen tarkka raja

Danablu-juuston valmistuksessa olennainen tekijä, joka rajoittaa sen Tanskan maantieteelliseen alueeseen, on maan juustomestareiden hallussa oleva perinteinen osaaminen ja taitotieto. Niiden ansiosta Danablu-juusto on edelleen säilyttänyt perinteiset laatuominaisuutensa.

5.2 Tuotteen erityisyys:

Danablu on tanskalaisesta lehmänmaidosta valmistettu täysrasvainen tai ekstra-täysrasvainen puolikova tai pehmeä sinihomejuusto. Maito homogenisoidaan ja lämpökäsitellään/pastöroidaan, mikä antaa juustolle terävän kirpeän maun ja helposti leikattavan mutta vain hieman murenevan rakenteen. Muihin sinihomejuustoihin verrattuna Danablu-juuston maku on voimakas. Kuori on valkoinen, vailla näkyviä home- ja muita mikrobikasvustoja.

5.3 Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM):

Danablu tunnetaan EU:ssa ja sen ulkopuolisissa maissa tanskalaisista raaka-aineista valmistettuna tanskalaisena erityistuotteena. Maine on kehittynyt 60 vuoden aikana lainsäädännöllisten toimenpiteiden ja tuottajien arvokkaan työpanoksen tuloksena. Niiden ansiosta on voitu varmistaa tuotteen perinteisten erityisominaisuuksien säilyminen.

Historia

Toisen maailmansodan aikana eräs yhdysvaltalainen yliopisto patentoi juuston valmistukseen käytettävän maidon homogenisointimenetelmän ja yritti ottaa käyttöön homogenisoidusta maidosta tuotetusta tanskalaisesta juustosta perittävän maksun. Tämä ei onnistunut, koska voitiin osoittaa, että Marius Boel otti kyseisen menetelmän käyttöön Tanskassa jo 20 vuotta aikaisemmin. Jo poikasena hän oli kiinnostunut juustoista ja teki jo varhaisessa iässä vanhempiensa maatilalla Sallingissa, jolla tuotettiin voita ja juustoa, mielenkiintoisia kokeita sinihomekasvustoilla. Boel oli todennut, että toisinaan juustot alkoivat homehtua, ja halusi pelkämästä uteliaisuudesta maistaa niitä. Marius Boelin omin sanoin ”ne maistuivat erikoisella tavalla kirpeiltä”. Niinpä hän siirsi hieman hometta juustosta leivänpalalle ja antoi kasvuston kehittyä. Sen jälkeen hän jauhoi kuivuneen leivän ja lisäsi jauheen tuoreeseen juustomassaan. Näin syntyi Danablu-juuston esiaste.

Vuonna 1927 Marius Boel koetti valmistaa juustoa odensalaisesta meijeristä saamastaan homogenisoidusta maidosta. Ajatus syntyi kahvikermasta, jonka rasvapitoisuus oli 9 %, mutta joka homogenisoinnin ansiosta oli koostumukseltaan kermamaista huolimatta suhteellisen alhaisesta rasvapitoisuudesta. Kokeilujen tuloksena juuston laatu parani suunnattomasti: siitä tuli täyteläisempää, maultaan kirpeämpää, väriltään valkoisempaa, ja sen vedenpidätyskyky kasvoi. Tämantyyppistä juustoa valmistavissa meijereissä ryhdyttiinkin pian käyttämään yhä enemmän homogenisoitua maitoa, ja 1930-luvulla Tanskan juustoloissa yleisty juuston valmistukseen käytettävän maidon pastörointi alhaisessa lämpötilassa.

Useammat tekijät vaikuttivat siihen, että tanskalaisen sinihomejuuston kysyntä lisääntyi voimakkaasti vuoden 1930 paikkeilla ja tuottajien määrä kasvoi. Laadun ylläpitämiseksi aloitettiin valtion tarkastuslaitoksen ylitarkastajan Lohsen johdolla neuvottelut vientiin tarkoitettujen juuston säännöllisen valvonnan käyttöönottamiseksi. Niiden tuloksena katsottiin aluksi tarpeelliseksi perustaa tuottajajhdistys keskustelemaan valvontajärjestelmän yksityiskohdista. Ensimmäinen kokous kutsuttiin koolle 23. kesäkuuta 1934, ja siinä päätettiin tuottajajhdistyksen perustamisesta.

Samana päivänä kuin yhdistys perustettiin, päätettiin yhdessä ylitarkastaja Lohsen kanssa kerätä juustot ensimmäiseen koearviointiin Odensessa 16. heinäkuuta 1934. Kolmen arviointikokeen tuloksena vahvistettiin kuorta, rakennetta, väriä, tuoksua ja makua koskevat arviointiperusteet sekä juuston soveltuvuutta vientiin koskevat yleiset arviointiperusteet. Syyskuussa 1934 yhdistys aloitti maatalousministeriön ja valtion tarkastuslaitoksen kanssa neuvottelut juuston ominaisuuksista sekä meijereiden hyväksymistä vientiin tarkoitettujen juustojen valmistukseen koskevien sääntöjen vahvistamiseksi. Neuvottelujen tuloksena maatalousministeriö vahvisti Roquefort-tyyppisten juustojen arviointia koskevan valtion säännösten (regulativ for bedømmelser af ost af Roqueforttypen ved Statens Ostebedømmelser), joka tuli voimaan 1. tammikuuta 1936.

Vuonna 1952 nimi "Danablu" vahvistettiin virallisesti tanskalaisten juustojen nimistä 13. maaliskuuta 1952 annetulla maatalousministeriön asetuksella nro 80, ja 16. kesäkuuta 1958 annettiin juuston valmistusta, myyntiä jne. koskeva laki nro 214. Siinä vahvistetaan tuotantoa ja valvontaa koskevat ohjeet. Lainsäädäntöä on myöhemmin täydennetty vuosina 1963 ja 1969 annetuilla asetuksilla, joissa määritellään juustojen ominaisuudet.

Eritelmän julkaisutiedot:

(Asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta)

http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/25_PDF_word_filer%20til%20download/06kontor/Varespecifikation_DANABLU_September%20201_2.pdf
