

**Alkuperänimityksen ja maantieteellisten merkintöjen suojasta annetun asetuksen (ETY) N:o 2081/92 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen**

(2001/C 319/03)

Tämä julkaiseminen sisältää oikeuden vastustaa rekisteröintiä mainitun asetuksen 7 artiklassa tarkoitettulla tavalla. Väitteet hakemusta vastaan on tehtävä jäsenvaltion toimivaltaisen viranomaisen välityksellä kuuden kuukauden kuluessa julkaisemisesta. Julkaiseminen perustellaan seuraavilla tekijöillä ja erityisesti 4 kohdan 6 alakohdalla, joiden mukaan hakemus katsotaan perustelluksi asetuksessa (ETY) N:o 2081/92 tarkoitettulla tavalla.

NEUVOSTON ASETUS (ETY) N:o 2081/92

REKISTERÖINTIHAKEMUS: 5 ARTIKLA

SAN (x) SMM ( )

**Asiakirjan kansallinen numero: 76**

**1. Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen**

1.1 Nimi: Subdirección General de denominaciones de Calidad y Relaciones Interprofesionales y Contractuales — Dirección General de Alimentación — Subsecretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España.

1.2 Osoite: Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid

Puhelin (34) 913 47 53 94

Faksi (34) 913 47 54 10.

**2. Hakijaryhmittymä**

2.1 Nimi:

a) Asociación de Artesanos Queseros de Villa de Mazo (Arquemazo)

b) Ganaderos Artesanos S. Antonio del Monte Gasam, Soc. Coop.

c) Asociación Palmera e Agricultores y Ganaderos (ASPA)

d) Asociación de Ganaderos Teguevite

e) Asociación de Ganaderos de Palma (Agapalma).

2.2 Osoite:

a) Plaza Pedro Pérez Díaz, 3, E-38730 Villa de Mazo

b) S. Antonio del Monte, s/n, E-38787 Villa de Garafía

c) Teniente General González del Hierro, 13, 4º B, E-38760 Los Llanos de Aridane

d) El Topo, nº 13 (El Granel), E-38714 Puntallana

e) Sto Domingo de Garafía, s/n, E-38788 Villa de Garafía.

2.3 Kokoonpano: tuottaja/jalostaja (x) muu ( ).

3. **Tuotelaji:** luokka 1.3 – juusto.

4. **Tavaraerittely:** (tiivistelmä 4 artiklan 2 kohdan edellytyksistä).

4.1 **Nimi:** "Queso Palmero" tai "Queso de la Palma".

4.2 **Kuvaus:** Juusto valmistetaan Kanariansaariin kuuluvalla Palman saarella Agrupación Caprina Canaria -ryhmittymän kasvattaman Palman vuohen maidosta. Vuohen ruokinnassa käytetään hyväksi saaren rehuvarantoja ja vohlan omaa juoksetetta. Tuotanto on nykyään täysin pientiloilla tehtävää käsityötä, ja siihen käytetään pastöroimatonta maitoa. Juusto nautitaan tuoreena, mutta myös nuoria, puolikypsiä ja kypsiä juustoja valmistetaan. Juusto on litistetyn sylinterin muotoinen, ja sen paino voi olla jopa 15 kilogrammaa. Leikkauspinta on valkoinen. Useimmiten juusto kuitenkin savustetaan, ja se saa ruskehtavan sävyn.

4.3 **Maantieteellinen alue:** Queso Palmeron valmistus- ja kypsytysalue ja sen valmistuksessa raaka-aineena käytetyn maidon tuotantoalue koostuu Espanjan Kanariansaarilla sijaitsevaan Santa Cruz de Tenerifen provinssiin kuuluvan Palman saaren hallinnollisesta alueesta, johon kuuluvat seuraavat kunnat: Barlovento, Breña Alta, Breña Baja, Garafia, El Paso, Fuencaliente, Los Llanos de Aridane, Puntagorda, Puntallana, San Andrés y Sauces, Santa Cruz de La Palma, Tazacorte, Tijarafe ja Villa de Mazo. Alueen kokonaispinta-ala on 706 km<sup>2</sup>.

4.4 **Aluperätodisteet:** Queso Palmeron valmistus- ja kypsytysalueena sekä sen valmistuksessa käytetyn maidon tuotantoalueena on yksinomaan Palman saari.

Suojatun juuston valmistamiseen tarkoitetun maidon tuotantolaitokset, juustonvalmistus- ja kypsytystilat on kirjattu asianmukaisiin rekistereihin, ja niitä valvoo ja ne tarkastaa valvontaelin, joka tarkastaa, että juustoerät voidaan suojella alkuperänimityksellä, ja myöntää erien tunnistamiseksi tarvittavat numeroidut vastaetiketit.

4.5 **Valmistusmenetelmä:** Valmistus alkaa vastalypsetyn maidon suodattamisella; tämän jälkeen maito juoksetetaan välittömästi jäähtymisen välttämiseksi (lämpötila on 27–33 °C). Juoksettamisessa käytetään imevän vohlan luonnollista juoksetetta. Juoksettamisaika on keskimäärin 45 minuuttia. Juoksete leikataan pieniksi rakeiksi, jolloin valuttaminen on helpompaa. Tämän jälkeen juusto asetetaan muotteihin, joissa se puristetaan, minkä jälkeen se asetetaan pienisilmäisen muoviverkon päälle valuttamisen helpottamiseksi.

Tämän jälkeen aloitetaan suolaus. Kyseessä on kuivasuolaus, jossa käytetään saaren suolakaivoksilta saatavaa merisuolaa.

Suolauksen jälkeen juusto yleensä savustetaan ja siinä käytetään pääasiallisesti seuraavien kasvien kuorista saatavaa savua: mantelinkuoret (*Prunus dulcis*), viikunakaktus (*Opuntia ficus indica*) ja Kanarian mänty (*Pinus canariensis*).

Kypsytyspaikkoina ovat ilmastoidut kellarit tai muut tilat. Tässä yhteydessä tavanomaisen kääntelyn lisäksi tuote sivellään oliivi- tai maissiöljyllä, jonka tarkoituksena on suojata sitä.

4.6 **Yhteys maantieteelliseen alkuperään:** Queso palmeron erityispiirteet liittyvät Palman saarelle ominaiseen ympäristöön, jossa yhtyvät seuraavat ainutlaatuiset tekijät:

a) oma lypsävä vuohirotu;

b) runsas ja vaihteleva kasvisto, johon kuuluu korkealaatuisia paikallisia ruoholajeja;

c) maantieteellinen sijainti vuoristoisella saarella, jolla on monia toisistaan poikkeavia mikroilmastoja, joiden ansiosta karja voi laiduntaa ympäri vuoden;

- d) alueen merkittävä karjankasvatusperinne, joka juontaa juurensa nk. esihispaanisista ajoista. Myöhemmät asukkaat jatkoivat kyseistä toimintaa tärkeänä elinkeinonaan, minkä ansiosta juustonvalmistuksesta tuli meidän päiviimme saakka jatkunut perinne. Juuston merkityksestä saarelle on kirjallisia todisteita 1700-luvulta, jolloin sitä jo vietiin Amerikkaan ja Atlantin muille saarille.

#### 4.7 **Valvontaelin:**

Nimi: Dirección General de Política Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación

Osoite: Avenida José Manuel Guimerá, nº 8, 4ª planta, E-38003 Santa Cruz de Tenerife

Puhelin (34) 922 47 65 14

Faksi (34) 922 47 67 39.

- 4.8 **Merkintä:** Pakolliset merkinnät: Queso Palermo tai Queso de La Palma – Denominación de Origen. Asianmukaisesti numeroitu, tavaraerittelyssä annetun mallin mukainen todistusmerkintä.

#### 4.9 **Kansalliset vaatimukset:**

- Joulukuun 2. päivänä 1970 annettu laki N:o 25/1970: Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes (laki viiniköynnöksistä, viinistä ja alkoholista).
- Maaliskuun 28. päivänä 1972 annettu asetus 835/1972 lain N:o 25/1970 soveltamisesta.
- Tammikuun 25. päivänä 1994 annettu määräys maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden alkuperänimityksistä ja maantieteellisistä merkinnöistä annetun asetuksen (ETY) N:o 2081/92 yhteensovittamisesta Espanjan lainsäädännön kanssa.
- Lokakuun 22. päivänä 1999 annettu kuninkaallinen asetus N:o 1643/99, jossa säädetään yhteisön suojattujen alkuperänimitysten ja maantieteellisten merkintöjen rekisteriin kirjaamista koskevien hakemusten jättämismenettelystä.

**EY-asiakirjan numero:** G/ES/00172/2000.11.28.

**Täydellisen asiakirjan vastaanottopäivä:** 28. marraskuuta 2000.

---