

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

(2012/C 150/08)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada muutmistaotluse kohta vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 ⁽¹⁾ artiklile 7. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

MUUTMISTAOTLUS

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

MUUTMISTAOTLUS VASTAVALT ARTIKLILE 9

„DANABLU”

EÜ nr: DK-PGI-0217-0328-21.02.2011

KGT (X) KPN ()

1. Spetsifikaadi osa, mida muutmise hõlmab:

- Toote nimetus
- Toote kirjeldus
- Geograafiline piirkond
- Päritolutõend
- Tootmismeetod
- Seos piirkonnaga
- Märgistus
- Riiklikud nõuded
- Muu (täpsustada)

2. Muudatus(t)e liik:

- Koonddokumendi või kokkuvõtte muutmine
- Registreeritud KPNi või KGT muutmine, mille kohta ei ole avaldatud koonddokumenti ega kokkuvõtet
- Spetsifikaadi muutmine, mis ei tingi avaldatud koonddokumendi muutmist (määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 9 lõige 3)
- Spetsifikaadi ajutine muutmine, mis tuleneb riiklike ametiasutuste nõutud kohustuslikest sanitaar- või fütosanitaarmeetmetest (määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 9 lõige 4)

3. Muudatus(ed):

3.1. Toote kirjeldus:

3.1.1. „Danablu” 60+ veesisaldus

Selleks et „Danablu” 60+ tootmismeetodiga oleks paremini tagatud sellise juustu tootmine, mis on üldiselt pehme, lõigatav ja määratav ning servades mõnevõrra kõvem ja madalam, vähendatakse kuivaine miinimumsisaldust 58 %-lt (maksimaalne veesisaldus 42 %) 56 %-le (maksimaalne veesisaldus 44 %).

⁽¹⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

On ilmnenud, et teatavates juustukodades toodetakse juustu „Danablu” 60+ KGT spetsifikaadis nõutud veesisaldusest väiksema veesisaldusega, et vältida piirmäära 42 % ületamist. See võib tähendada, et „Danablu” 60+ on ettenähtust veidi kõvem ega ole nii kreemjas kui peaks. Seetõttu uuris tootjate liit kolme aasta vältel, kuidas kuivaine- ja veesisaldus mõjutab tootele antud üldhinnangut. Tehniline komitee analüüsis „Danablu” 60+ veesisalduse seost juustule konsistentsi, lõhna ja maitse eest antud hindepunktidega ning selle üldhinnanguga, lähtudes ettevõtte Steins Laboratorium A/S tehtud standardtestidest „Danablu” 60+ kohta. Tulemuste lähemal analüüsimisel selgus, et kvaliteetset „Danablu” 60+ juustu on võimalik toota veesisaldusega üle 42 % ning seades maksimaalseks veesisalduseks 44 % välditakse olukorda, kus teatavates juustukodades toodetakse piirmäära 42 % ületamise vältimiseks tootespetsifikaadis nõutust kõvemat ja vähem kreemjamat „Danablu” 60+ juustu.

3.1.2. „Danablu” kaalupiirang

Tootmise optimeerimiseks ja tarbetute jäätmete vältimiseks soovib tootjate liit asendada lameda silindrikujulise „Danablu” praeguse kaalupiirangu (2,75–3,25 kg) soovitusliku kaaluga (ligikaudu 3 kg). See tehnilistel põhjustel tehtav muudatus ei mõjuta „Danablu” kvaliteeti. Praeguses suuruses lameda silindrikujulise „Danablu” tükeldamisel tekib palju jäätmeid. Suuruse muutmiseiga väheneb jäätmete hulk, kui juustu lõigatakse õigesti ja tänapäevastel meetoditel.

3.1.3. Märgistus

Muudatusega nähakse ette, et märgistusele võib lisada nimetuse „Danish Blue Cheese” või selle tõlke kõigis ametlikes keeleversioonides, kuna „Danish Blue Cheese” ja „Danablu” on registreeritud kaubamärgid. Kõigis ametlikes keeleversioonides on alati kasutatud nimetust „Danish Blue Cheese” ja turgudel tähistab seda asjaomases riigis kasutatav tõlge.

KOONDDOKUMENT

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

„DANABLU”

EÜ nr: DK-PGI-0217-0328-21.02.2011

KGT (X) KPN ()

1. Nimetus:

„Danablu”

2. Liikmesriik või kolmas riik:

Taani

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus:

3.1. Toote liik:

Klass 1.3. Juust

3.2. Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab:

Täis- või kõrgrasvane, poolkõva kuni pehme, sinihallitusbakteritega laagerdatud, Taani lehmapiiimast toodetud sinihallitusjuust.

Koostis

„Danablu” 50+: minimaalne rasvasisaldus kuivaines 50 %, minimaalne kuivainesisaldus 52 %;

„Danablu” 60+: minimaalne rasvasisaldus kuivaines 60 %, minimaalne kuivainesisaldus 56 %.

Kuju ja kaal (terve juust)

— lame ja silindrikujuline, diameeter ligikaudu 20 cm, kaal ligikaudu 3 kg;

— ristkülikukujuline, pikkus ligikaudu 30 cm, laius ligikaudu 12 cm, kaal ligikaudu 4 kg.

Pind

Värvuselt valge kuni helekollakas või kahvatupruun, puudub märgatav äge- või hallituskiht. Võib olla keskelt veidi sisselangenud. Lubatud on nähtavad torkeaugud. Ilma vaha- või plastkatteta.

Koorik

Koorikut ei ole, kuid välispind on tihke ja kõvavõitu. Lubatud on nähtavad torkeaugud. Pealis- ja küljepind peab olema terve, ühtlane ja korrapärane.

Värvus

Valge kuni helekollakas, ei ole halli karva ega liiga hallitusene, juustus on torke- ja muude aukude ning lõhede kaudu ühtlaselt marmorimustrina läbi põimunud sinakasroheline hallitus. Juustu äärtes võib hallitust olla vähem. Torkeaukudel ei tohi olla ägekihti ega võõrhallitust.

Struktuur

Ühtlaselt jaotunud avad, lõhed (kalgendiavad) ja torkeaugud. Juustumass võib olla äärtes tihedam. Kääritud tekkinud auke ei ole.

Tekstuur

Kergesti murtav, kuid mitte pude, üldiselt pehme, lõigatav ja määratav ning servades mõnevõrra kõvem ja madalam juust.

Lõhn ja maitse

Puhas, pikantne maitse, milles annab kindlalt tooni puhas sinihallituskiht. Maitse võib olla terav ning veidi soolane ja hapukas, isegi mõrkjas.

Laagerdumine

Vähemalt viis nädalat

3.3. Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul):

„Danablu” juustu valmistatakse üksnes määratletud geograafilises piirkonnas toodetud piimast.

3.4. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul):

Puuduvad erinõuded sööda kvaliteedi ja päritolu kohta.

3.5. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas:

Kogu tootmine peab toimuma määratletud geograafilises piirkonnas.

3.6. Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta:

Puuduvad erinõuded viilutamise, riivimise ja pakendamise kohta.

3.7. Erieeskirjad märgistamise kohta:

„Danablu” (50+ või 60+)

Lisada võib nimetuse „Danish Blue Cheese” või selle tõlke kõigis ametlikes keeleversioonides.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus:

Taani

5. Seos geograafilise piirkonnaga:

5.1. Geograafilise piirkonna eripära:

Algresepti kohaselt valmistatakse juustu „Danablu” üksnes Taani lehmadel saadud piimast.

Geograafilise piirkonna täpne määratlus

„Danablu” tootmise oluline osa, mille tõttu tohib seda juustu valmistada vaid Taanis, on Taani juustutootjate aegade jooksul kogutud oskused ja teadmised. Tänu neile ainulaadsetele oskustele tagatakse „Danablu” traditsioonilised omadused.

5.2. Toote eripära:

„Danablu” on täis- või kõrgrasvane, poolköva kuni pehme, sinihallitusbakteritega laagerdatud, Taani lehmapiimast toodetud sinihallitusjuust. Piim on homogeniseeritud ja termiseeritud/pastöriseeritud, mis annab juustule terava, pikantse maitse ja lõigatava, kergelt mureda tekstuuri. Teiste sinihallitusjuustudega võrreldes on „Danablu” juustul tugevam maitse. Koorik on valge ja sellel ei ole nähtavat hallitust ega muid mikroorganisme.

5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste vahel või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel:

„Danablu” juustu tuntakse nii ELis kui ka sellest väljaspool Taani toorainetest valmistatava Taani tootena. See maine on saavutatud tänu seadusandlikele algatustele ja tootjate tublile tööle 60 aasta vältel, mis on aidanud tagada toote traditsioonilised ja erilised omadused.

Ajalugu

Teise Maailmasõja ajal patentis üks Ameerika ülikool juustu valmistamiseks kasutatava piima homogeniseerimise ja üritas nõuda tasu homogeniseeritud piimast toodetud Taani juustude eest. See neil ei õnnestunud, sest tõestati, et meetodi võttis Taanis juba 20 aastat varem kasutusele Marius Boel. Juustuvalmistamine pakkus talle ilmselt huvi juba poisieas, kui ta kodutalus Salligis, kus toodeti võid ja juustu, tegi mitu põnevat katsetust sinihallituskultuuridega. Ta pani tähele, et juust läks mõnikord hallitama ja puhtast uudishimust ta maitseis seda. Tuli välja, et juustul oli Marius Boeli ennast tsiteerides „eriline pikantne maitse”. Ta võttis juustust veidi hallitust ja kasvatas seda leival. Seejärel kuivatas ja purustas ta leiva ning lisas selle värskesse kalgendisse. Nii lõi ta „Danablu” juustu valmistamise aluse.

1927. aastal eksperimenteeris Marius Boel juustu valmistamisega homogeniseeritud piimast, mida ta sai ühest Odense talust. Idee sai ta 9 % rasvasisaldusega kohvikreemist, mis tänu homogeniseerimisele oli ikkagi kreemjas, vaatamata suhteliselt väikesele rasvasisaldusele. Katsetuste tulemusel paranes juustu kvaliteet märgatavalt – ta muutus rammusamaks ja valgemaks, sai pikantsema maitse ning paranes veeimavus. Pärast seda muutus juustu valmistamiseks kasutatava piima homogeniseerimine sedalaadi juustu valmistavates juustukodades kiiresti üldlevinud tavaks. Samamoodi levis Taani juustukodades 1930ndatel aastatel tava juustu valmistamiseks kasutatavat piima madalal temperatuuril pastöriseerida.

Eri asjaoludel suurenes 1930ndatel aastatel nõudlus Taani sinihallitusjuustu järele järsult ja tootjaid tekkis juurde. Kvaliteedi tagamiseks alustati läbirääkimisi Taani riigikontrolli peainspektori Lohsega, et hakata korrapäraselt kontrollima ekspordiks mõeldud juustu. Läbirääkimiste tulemusel otsustati kõigepealt luua tootjate liit, kus arutataks kontrollisüsteemi üksikasju. Nii korraldatigi 23. juunil 1934 koosolek, mille käigus tootjate liit loodi.

Liidu loomisega samal päeval otsustati koos peainspektori Lohsega kutsuda juustutootjad 16. juulil 1934 Odensesse, et juuste esimest korda hinnata. Kolme katsehindamise järel koostati kriteeriumid, et hinnata koorikut, struktuuri, värvust, lõhna ja maitset ning juustu üldist ekspordisobivust. Septembris 1934 alustas tootjate liit läbirääkimisi põllumajandusministeeriumi ja riigikontrolliga, et kehtestada eeskirjad juustu omaduste kohta ja juustu ekspordiks toota võivate juustukodade heakskiitmise kohta. Läbirääkimiste tulemusel kehtestas põllumajandusministeerium eeskirjad Roquefort-tüüpi juustude hindamiseks riiklikul juustuhindamisel. Eeskirjad jõustusid 1. jaanuaril 1936.

Juustu nimi „Danablu” kehtestati ametlikult põllumajandusministeeriumi 13. märtsi 1952. aasta määrusega nr 80 Taani juustude nimede kohta. 16. juunil 1958 kehtestati õigusakt nr 214 kõnealuse juustu tootmise, müügi jne kohta. Aktis on sätestatud tootmise ja kontrolli suunised. Nimetatud õigusakt asendati 1963. ja 1969. aastal määrustega, milles sätestati juustu omadused.

Viide spetsifikaadi avaldamisele:

(Määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 5 lõige 7)

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