

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2017/C 186/10)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ENHEDSDOKUMENT

»OSSOLANO«

EU-nr.: PDO-IT-02093 — 24.11.2015

BOB (X) BGB ()

1. **Betegnelse**

»Ossolano«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**3.1. *Produkttype*

Kategori 1.3 Oste

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse (BOB) »Ossolano« er udelukkende forbeholdt ost, som opfylder de betingelser og krav, der er angivet i varespecifikationen.

Osten »Ossolano« BOB kan bære tillægsbetegnelsen »d'Alpe.«

Osten »Ossolano« BOB udviser i henseende til form og størrelse følgende kendetegn:

— cylindrisk form med lige eller let udadbuede sider og flad eller næsten flad over- og underside

— vægt fra 6,0 til 7,0 kg og fra 5,0 til 6,0 kg ved tillægsbetegnelsen »d'Alpe«

— højde fra 6,0 til 9,0 cm, diameter fra 29,0 til 32,0 cm.

Osten »Ossolano« BOB har følgende karakteristiske kendetegn:

— skorpe: glat, ensartet, strågul farve, der bliver mørkere, efterhånden som modningen skrider frem

— ostemasse: tæt, smidig med ujævnt fordelte små huller, forskellige gule farver fra let strågul og mættet strågul til mørkegul

— smag: karakteristisk, afrundet og mild ostesmag, der hænger sammen med årstidens flora, og som med stigende alder bliver mere udpræget og kraftig.

Osten »Ossolano« BOB har følgende sammensætning:

— fedtindholdet i tørstoffet udgør mindst 40 %.

Osten »Ossolano« BOB har en modningstid på mindst 60 (tres) dage, der regnes fra den dato, hvor forarbejdningen af mælken begynder.

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

Ovenstående vægt og dimensioner gælder for oste efter lagring i minimumsperioden.

Osten »Ossolano« d'Alpe BOB fremstilles af mælk, der er produceret og tilvirket på alpegræsgange i det afgrænsede område i mindst 1 400 meter over havet.

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Osten »Ossolano« BOB og »Ossolano« d'Alpe BOB fremstilles udelukkende af komælk produceret af malkekøer af racerne: Bruna, Frisona, Pezzata Rossa og krydsninger heraf.

Osten »Ossolano« BOB fremstilles af komælk fra to til fire på hinanden følgende malkninger i perioden fra den 1. januar til den 31. december hvert år. Osten »Ossolano« d'Alpe BOB fremstilles udelukkende af komælk fra en til to på hinanden følgende malkninger i perioden fra den 1. juni til den 30. september hvert år.

Foderrationen til de køer, hvis mælk anvendes til tilvirkning af osten »Ossolano« BOB, består af græs og/eller foderplanter fra det afgrænsede geografiske område, der udtrykt i procent svarer til mindst 60 % af foderrationens samlede tørstof på årsbasis. Kraftfoder af korn, bælplanter og biprodukter heraf, der anvendes som supplement til foderrationen, ikke må overstige 40 % af det samlede årlige tørstofindtag.

Ved osten »Ossolano« d'Alpe BOB består malkekøernes foderration for den pågældende produktionsperiode af græs og/eller foderplanter fra græsningsarealer i det afgrænsede geografiske område, af mindst 90 % af det samlede tørstofindtag. Kraftfoder af korn, bælplanter og biprodukter heraf, der anvendes som supplement til foderrationen, ikke må overstige 10 % af det samlede tørstofindtag.

I begge tilfælde er det tilladt at supplere med vitamin- og mineraltilskud inden for de tilladte grænseværdier.

De nævnte procentandele er fastsat efter et forsigtighedsprincip, da produktionen af »Ossolano« finder sted i et bjergområde, hvor fremstilling af tørret foder kan være yderst vanskelig, og hvor fremstilling af kraftfoder ikke er mulig.

Selvom græsning er ikke obligatorisk, græsser kvæget i perioden april til oktober regelmæssigt på græsarealerne i dalene, når vejrforholdene tillader det. Hvad angår »Ossolano« d'Alpe, er græsning obligatorisk i perioden fra den 1. juni til den 30. september.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle trin i tilvirkningsprocessen fra opdræt, malkning, ostetilvirkning til modning skal finde sted i det afgrænsede geografiske område.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Osten »Ossolano« BOB bringes i handelen som hel ost eller udskåret i stykker.

Den hele ost, som først markedsføres efter minimumsmodningsperioden, bringes i handelen med følgende identifikationsmærkning:

- kantside med påskriften »Ossolano« påført ved prægning
- papiretiket på over- eller underside
- brændemærkning på siden.

Den udskårne ost markedsføres først efter minimumsmodningsperioden, forudsat at følgende betingelser er opfyldt:

- på en del af kantsiden ses en del af den prægede påskrift »Ossolano«
- en del af papiretiketten skal kunne ses
- den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Ossolano« skal fremgå af den selvkøbende etiket og/eller på den fortrykte folie, der må anvendes til forpakningen af den godkendte pakkevirksomhed.

Udskæringen af osten skal foregå på produktionssteder, der har de fornødne tilladelser fra levnedsmiddelkontrollen, og som er optaget i det godkendte kontrolorgans kontrolsystem. Udskæringen af osten må også foregå uden for det geografiske afgrænsede område, som den beskyttede oprindelsesbetegnelse produceres i. I så fald kan kontrolaktiviteterne gennemføres af det godkendte kontrolorgan eller af et andet kontrolorgan på grundlag af en fuldmagt udstedt af førstnævnte kontrolorgan.

Ost, der markedsføres som »Ossolano« BOB og »Ossolano« d'Alpe BOB, og hvis fremstilling indebærer afskrabning og/eller fjernelse af osteskorpren (rivning, terninger, skiver osv.), og at oprindelsesmærkningen ikke længere er synlig, skal af hensyn til sporbarheden udelukkende fremstilles i produktionsområdet, jf. punkt 4.

3.6. Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til

Alle de forskellige former for ost identifikationsmærkes under fremstillingen ved prægning og med en papiretiket på ostens over- eller underside og ved anbringelse af et brændemærke, der først påsættes efter minimumsmodningstiden. Osten »Ossolano« BOB bærer kun tillægsbetegnelsen »d'Alpe« på papiretiketten.

Prægningen af »Ossolano« BOB, hvormed oprindelsesmærket udstanses ved koldpresning på de hele oste i forbindelse med formningen, består af: betegnelsen »Ossolano«, ostemejeriets identifikationsnummer og det sted, hvor brændemærkningen skal påføres

Etiketten består af tre hovedelementer:

- den ydre ring med oplysninger i henhold til de lovbefalede krav, henvisning til ingredienser og angivelse af producentens firmabetegnelse
- etikettens midterste del med logoet for oprindelsesbetegnelsen, der også gengives i midten af etiketten i stråleform og i et størrelsesmæssigt forhold, der svarer til den foregående, og det grafiske EU-logo. Ved fremstillingen af bjergost med betegnelsen »d'Alpe«
- det ovale felt i etikettens nederste del med personaliserede oplysninger om producent, modningsvirksomhed, udsukkeringsvirksomhed, pakkevirksomhed.



Etiketterne identifikationsmærkes:

ved osten »Ossolano« BOB med en etiket i en mørkegrøn farve, hvis farve er nedtonet i midten og ved siderne er lysegrøn



ved osten »Ossolano« d'Alpe BOB med en etiket i en mørkebrun farve, som er lysere mod midten og ved siderne er lysebrun. På etiketten er betegnelsen »d'Alpe« i en halvcirkel placeret over spidsen af det centrale logo.



4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Det afgrænsede territorium markeres af matrikel- og forvaltningsgrænserne omkring følgende kommuner i provinsen Verbano Cusio Ossola: Antrona Schieranco, Anzola d'Ossola, Baceno, Bannio Anzino, Beura Cardezza, Bognanco, Calasca Castiglione, Ceppo Morelli, Craveggia, Crevaldossola, Crodo, Domodossola, Druogno, Formazza, Macugnaga, Malesco, Masera, Mergozzo, Montecrestese, Montescheno, Ornavasso, Pallanzeno, Piedimulera, Pieve Vergonte, Premia, Premosello Chiovenda, Re, Santa Maria Maggiore, Seppiana, Tocco, Trasquera, Trontano, Vanzone con San Carlo, Varzo, Viganella, Villadossola, Villette og Vogogna.

Osten »Ossolano« d'Alpe BOB fremstilles af mælk, der er produceret og tilvirket i alpegræsgange, som ligger i samme afgrænsede område, i mindst 1 400 m over havet.

5. Tilknytning til det geografiske område

Det geografiske område i den nordligste del af regionen Piemonte mellem kantonerne Vallese og Ticino i midten af de penninske og lepontiske Alper benævnes Ossola-dalen. Det strækker sig 70 km fra nord til syd med en maksimal bredde på ca. 35 km. Mod syd grænser området op til Lago Maggiore, hvorfra man få kilometer herfra når bjergmassivet Monte Rosa i en højde på 4 600 m over havet og talrige andre bjergtoppe, hvis højde overstiger 3 200 m.

Det afgrænsede geografiske område er kendetegnet ved en kompleks og uregelmæssig topografi, der har ført til en stærk opsplitning i små landbrugsbedrifter, der holder fra 10 til højst 70 mælkeydende dyr, og hvortil der hører små fælles mejerier, hvor tilvirkningen og modningen sker.

Hele fremstillingsområdet for osten »Ossolano« BOB er i sin helhed bjergrigt med stærk hældning. Det er resultatet af jordbundsdannelsesfænomener, som har ført til opbygning af iltfattige og uigennemtrængelige jorder med lav pH-værdi. De klimatiske forhold i området er i forhold til det nationale og de regionale gennemsnit karakteriseret ved høje og konstante nedbørsmængder. De særlige temperaturforhold, som hersker i området, og hvor temperaturerne i gennemsnit er lavere end i de tilgrænsende områder, muliggør vækst af typiske græsmarksplanter og oprettholdelse af et mikroklima, som egner sig til ostens modning.

Osten »Ossolano« BOB har et enestående præg, som kan henføres til produktionsområdet og kvægopdræts- og ostefremstillingstraditionen, som også viser sig i landskabsmæssig henseende, f.eks. i græs- og græsningsarealerne på bjergsiderne og i dalene, der er kendetegnet ved stor biologisk mangfoldighed, som er til stede på bjergskråningerne i hele området.

Dyrenes ernæring, navnlig andelen af foderplanter i foderrationen, indvirker på mælkens egenskaber og som følge heraf den fremstillede osts egenskaber (f.eks. de velkendte aromatiske forbindelser som overføres til først mælken og dernæst til osten gennem plantearten *Ligusticum mutellina*, der i folkemunde kaldes alpe-lostilk).

»Ossolano«-osten afspejler såvel de fælles kundskaber og kompetencer hos landbrugerne i Ossola-dalen som resultatet af en fælles vej til at opnå kvalificeringen.

Produktets forbindelse med regionens historie og traditioner har oprindelse i de kontakter, der har været mellem den oprindelige befolkning i dalene og walliserne. Det var et folk, som gennem århundreder kom fra nabolandet Schweiz og bosatte sig i Ossola-dalen. Derved blev de sammen med franskprovençalere og valdensere en af de tre etniske minoriteter i regionen Piemonte.

De schweiziske wallisere, som slog sig ned i de bjergrige områder i Ossola-dalen, udviklede deres egen ostefremstillingsteknik, som var tilpasset de særlige klimatiske forhold (rigelige nedbørsmængder og moderate temperaturer). I fremstillingsprocessen indsættes et forarbejdningsstrin ved lav temperatur, en slags »halvkogning«, som er nødvendigt for at opnå bedre valleudskilning.

Dette forarbejdningsstrin er sammen med presningen kendetegnende for fremstillingen af osten »Ossolano« BOB. Metoden fremmer udviklingen af en speciel mikroflora i mælken, som i stor udstrækning skaber forudsætningerne for de efterfølgende faser, hvor osten modner i mejeriet og lagres i modningslokalerne.

Det er halvkogningen, presningen og udviklingen af den hjemmehørende mikroflora, som giver osten dens karakteristiske ujævnt fordelte og små huller (mindre end et riskorn) og den faste og smidige konsistens. Disse faktorer gør, at »Ossolano« BOB adskiller sig fra andre osteprodukter af lignende størrelse i Piemonte, som typisk har en blødere ostemasse med små jævnt fordelte huller.

Ostemassen er gul, og kan variere fra lysegul til strågul. Den kraftigere farve hænger tæt sammen med andelen af foderplanter i dyrenes ernæring, som er typisk for foråret og sommeren, af ostens modningsproces, navnlig hvis den sker i et naturligt miljø.

En anden vigtig faktor for at opnå den særlige sensoriske profil hos »Ossolano« BOB, er modningsfasen. Under modningen fremmer det omgivende miljøes forhold som temperatur og luftfugtighed aktiviteten i den bakterielle mikroflora, der udviklede sig i de foregående faser af ostetilvirkningen og således er med til at give osten den typiske aroma og smag.

Aromaen er mild, men intens, med blomsternoter, der går over i antydninger af tørret frugt som valnødder og hasselnødder, som er typiske for denne del af Alperne, og som forstærkes tydeligt af diacetyl, der også sørger for, at den holder længere.

Smagen er fra begyndelsen meget kraftig og i samklang med aromatiske og undertiden krydrede aromatiske profiler. Osten har fyldig smag med tydelig diacetyl, som ligger længe i munden, og ender i noter af moden og tørret frugt, vanilje og hyben, men også blomsternoter fra alpegræssgangene i form af smørblomst eller små vilde bær som stikkelsbær og gule ribs.

Når osten behørigt tygges og varmes i munden, udvikles dens smags- og duftprofil i endnu højere grad og sørger for, at den faste og smidige ostemasse efterhånden smelter i munden, hvorved ostens samlede aroma og navnlig de krydrede aromaer frigives.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014)

Den konsoliderede udgave af varespecifikationen kan ses på webstedet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

eller:

ved at gå til det italienske landbrugsfødevare- og skovministeriums hjemmeside (www.politicheagricole.it) og klikke på »Prodotti DOP e IGP« (øverst til højre), derefter på »Prodotti DOP, IGP e STG« (i venstre side) og til sidst på »Disciplinari di produzione all'esame dell'UE«.
