

II

(Ikke-lovgivningsmæssige retsakter)

FORORDNINGER

KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESFORORDNING (EU) Nr. 1127/2013

af 7. november 2013

om godkendelse af en mindre ændring af varespecifikationen for en betegnelse, der er optaget i registret over beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser (Montasio (BOB))

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽¹⁾, særlig artikel 53, stk. 2, andet afsnit, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Kommissionen har i henhold til artikel 53, stk. 1, første afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 behandlet Italiens ansøgning om godkendelse af en ændring af varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Montasio«, der er registreret i henhold til Kommissionens forordning (EF) nr. 1107/96 ⁽²⁾ som ændret ved gennemførelsesforordning (EU) nr. 355/2011 ⁽³⁾.
- (2) Ansøgningen vedrører en ændring af varespecifikationen, der indebærer en præcisering af produktionsmetoden.

- (3) Kommissionen har gennemgået de pågældende ændringer og konkluderet, at de er berettigede. Da der er tale om mindre ændringer, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012, kan Kommissionen godkende dem uden at følge den procedure, der er fastsat i samme forordnings artikel 50 til 52 —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Montasio« ændres som anført i bilag 1 til denne forordning.

Artikel 2

Det konsoliderede enhedsdokument med de vigtigste elementer af varespecifikationen findes i bilag II til denne forordning.

Artikel 3

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 7. november 2013.

*På Kommissionens vegne
For formanden
Dacian CIOLOȘ
Medlem af Kommissionen*

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EFT L 148 af 21.6.1996, s. 1.

⁽³⁾ EUT L 98 af 13.4.2011, s. 6.

BILAG I

I varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Montasio« foretages følgende ændringer:

1. ændring

Sætningen: »Den mælk, der anvendes, skal stamme fra aften- og morgenmalkningen fra op til fire på hinanden følgende malkninger« affattes således: »Mælken skal stamme fra på hinanden følgende malkninger og afhentes senest 48 timer efter den første malkning«.

I begyndelsen stammede mælken udelukkende fra traditionelle malkninger og blev leveret i intervaller på 48 timer fra fire malkninger. Med indførelsen af automatisk malkning kan antallet af de på hinanden følgende malkninger inden for intervallet på 48 timer sættes op. Tidsintervallet er således fastholdt, mens antallet af malkninger er blevet ændret. Ud fra et teknisk og videnskabeligt synspunkt har anvendelsen af automatiske malke-systemer ingen negativ indflydelse på mælkenes egenskaber. Mælkenes sammensætning er statistisk sammenlignelig, hvad angår fedt- og proteinindhold i forhold til mælk fra traditionel malkning. Køernes helbred bliver derudover også forbedret, fordi systemerne fjerner den stress, der opstår ved kun to malkninger, når køerne producerer allermest mælk. Yver og patter udsættes også for mindre stress, efter at det er blevet muligt at opnå større mængder mælk mere end to gange om dagen, hvilket forbedrer mælkenes mikrobiologiske kvalitet og reducerer forekomsten af yverbetændelse.

Brugen af disse systemer gør det ligeledes muligt at forbedre mælkenes reologiske opførsel, der måler koaguleringsvevnen, som fører til både en hurtigere enzymreaktion i ostemassen og gør ostemassen modstandsdygtig over for den mekaniske virkning af ostekniven.

2. ændring

Nuværende affattelse: »Mælken, der skal benyttes til osten med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Montasio«, må ikke undergå pasteurisering og skal ledsages af en tydeligt positiv phosphataseprøve.«

Ændret tekst: »Mælken, der benyttes til osten med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Montasio«, må ikke undergå pasteurisering. Enhver analyse af varmebehandlet mælk, der skal benyttes til fremstilling af osten med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Montasio«, skal fremvise en tydeligt positiv reaktion på phosphataseprøven.«

Igennem mange år har ostemejerier, der foretager egenkontrol, underkastet mælken en systematisk kontrol ved at registrere mælkenes overgangstemperaturer hver dag. Phosphataseprøven er således en analysemetode, der anvendes af kontrolorganet for at kontrollere, at bestemmelserne i varespecifikationen er overholdt. Denne kontrol foretages på grundlag af en risikoanalyse.

3. ændring

Nuværende tekst: »Fremstillingen af osten med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Montasio« sker på følgende måder:

06) kogning på 42-48 °C og udrulning efter opvarmning på i alt 20 til 30 minutter.«

Foreslået tekst:

»06) kogning på + 42-48 °C og finskæring af osteoagel efter opvarmning i mindst 10 minutter.«

Det er blevet konstateret, at disse to etaper (kogning og efterfølgende finskæring af osteoagel efter opvarmning) kan variere kraftigt afhængigt af de eksisterende tekniske og teknologiske betingelser.

Hvad udstyret angår, anvender ostemejerier, der fremstiller Montasio-oste, enten kobberkar (på 1 til 1,5 ton) eller universalkar i stål med en kapacitet på 3,5 til 8 ton.

Anvendelsen af enten den ene eller den anden type beholder er en faktor, der bestemmer opvarmningstiden af den koagulerede ostemasse, idet hastighederne for opvarmning med damp er meget forskellige fra dem, der opstår i forbindelse med bearbejdningen.

Under finskæringsfasen efter opvarmningen fjernes en del af vollen fra den koagulerede ostemasse, hvilket afhænger af den opnåede maksimumtemperatur og ostemassens afkølingshastighed, hvilket ligeledes afhænger af det anvendte kar, mængden af bearbejdet ostemasse i hvert kar, ostekornenes størrelse og den vandmængde, der skal drænes som følge af temperaturen og omrøringen.

Aftapningen eller udtagning af den koagulerede ostemasse med henblik på formning kan derudover fremskyndes eller sinkes afhængigt af den tid, det tager at foretage behandlingen, og graden af automatisering, der er til rådighed.

Det tager for eksempel kortere tid, hvis den koagulerede ostemasse aftappes på et formningsbord fra et universalkar placeret oven over dette bord sammenlignet med en manuel aftapning af samme mængde ostemasse med et osteklæde fra kobberkar.

Hvis man ligeledes tager hensyn til det faktum, at det ideelle tidspunkt for aftapningen af ostemassen bestemmes af den enkelte ostemager efter daglige evalueringskriterier, erfaring og personligt kendskab osv., er det således nødvendigt at fastsætte en minimumsperiode for kogning og finskæring efter opvarmning.

BILAG II

KONSOLIDERET ENHEDSDOKUMENT

Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 af 20. marts 2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽¹⁾

»MONTASIO«

EF-Nr.: IT-PDO-0317-0995-26.04.2012

BGB () BOB (X)

1. **Betegnelse**

»Montasio«

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*

»Montasio« er en ost fremstillet af komælk, mellemmodnet eller langtidsmodnet, cylindrisk med lige eller næsten lige sider og med flad eller let konveks over- og underside. Den er fremstillet af upasteuriseret mælk og udelukkende med anvendelse af naturlige mælkesyre kulturer eller godkendte syrevækkere. Modningstiden er på mindst 60 dage, og vandindholdet kontrolleres ved stikprøvekontrol på henholdsvis 10. og 60. modningsdag. På 60. modningsdag skal osten med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Montasio« udvise følgende karakteristiske egenskaber: vandindhold: højst 36,72 %, fedtindhold i tørstof: mindst 40 %, vægt: 6 kg til 8 kg, diameter: 30 til 35 cm, kant: højst 8 cm, skorpe: glat, jævn og smidig, ostemasse: fast med let huldannelse, farve: naturlig, let strågul, aroma: karakteristisk, smag: behagelig, i retning mod det skarpe for den langtidsmodnede Montasio-ost.

3.3. *Råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Osten med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Montasio« er fremstillet af mælk fra bedrifter beliggende i produktionsområdet.

Der anvendes hovedsagelig mælk fra kvægracerne schweizisk brunkvæg, Pezzata Rossa Italiana og Pezzata Nera.

Der tilsættes ingen konserveringsmidler, og det er ikke tilladt med nogen form for varmebehandling, bortset fra nedkøling til en mindstetemperatur på 4 °C.

3.4. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)*

Malkekøernes foder består af 75-85 % uforarbejdet korn, tørret grønfoder og ensilage. De resterende 15 til 25 % råfoder består af koncenterer og proteinkager. Det er tilladt at benytte mineral- og vitamintilskud. 60 % af foderet stammer fra det geografiske område. Foder, som inden for traditionel ostefremstilling anses for at have en negativ indvirkning på koaguleringen, er forbudt, såsom foder fra moser eller langs hovedveje. Det er heller ikke tilladt at anvende grøntsager, frugt eller raps samt biprodukter fra forarbejdning af ris, mel af animalsk oprindelse, industri-foder til medicinsk anvendelse, fugtige eller ensilerede friske ekstraherede roesnitter, biprodukter af øl eller destillerede produkter, ensileret foder (med undtagelse af ensileret høg og ensilerede majs) og gærede stoffer, der stammer fra industriel forarbejdning af frugt, roer, øl og destillerede produkter.

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

Hele fremstillingsprocessen (opdræt og mælkeproduktion, koagulering, koagelbehandling, formning, rensning, saltning og lagring) skal ske inden for det afgrænsede geografiske område, der er angivet i punkt 4.

⁽¹⁾ EFT L 93 af 31.3.2006, s. 12. Erstattet af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer (EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1).

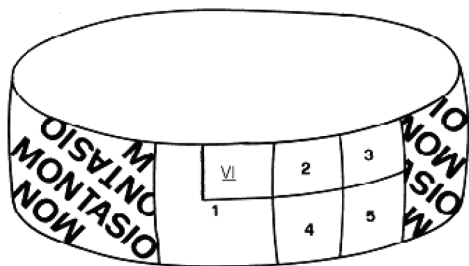
3.6. Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.

—

3.7. Specifikke mærkningsregler

Produktet mærkes fra produktionstidspunktet ved hjælp af specifikt bånd, der er forsynet med mejeriets registreringsnummer, forkortelsen for provinsen og produktionsdatoen (år, måned, dag). Oprindelsesmærkningen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Montasio« består af navnet »Montasio« i diagonale linjer skrevet retvendt og spejlvendt (se figur 1).

Denne oprindelsesmærkning anbringes på hele produktionen, uanset om producenterne er medlem af sammenslutningen eller ej, forudsat at varespecifikationens produktionsregler er overholdt.



(figur 1)

- 1) Brændemærke med benævnelsen »Montasio« og mærke med forkortelsen PDM
- 2) Fremstillingsmåned /3) Fremstillingsdag /4) Ostemejeriets registreringsnummer /5) Forkortelsen for provinsen /VI) Fremstillingsår

Betegnelsens logo består af et stiliseret stort M og derunder benævnelsen »MONTASIO«. Dette logo skal altid gengives ved skrifttypen »HORATIO«. Det skal overholde proportionerne i figur 2 (f.eks. 8 cm bredden og 6 cm i højden)



(figur 2)

Når hele fremstillingsprocessen fra mælkeproduktion til modning på mindst 60 dage finder sted i et område, som ifølge gældende italienske bestemmelser klassificeres som et bjergområde, og området ligger i produktionsområdet for oprindelsesbetegnelsen »Montasio«, må osten være mærket med betegnelsen »bjergprodukt«. I så fald placeres et mærke med bogstaverne »PDM« for »prodotti di montagna« (bjergprodukt) på ostens kant.

Montasio-oste, hvis modningstid er længere end 100 dage, kan på anmodning fra enhver producent (uanset om de er medlem eller ej) brændemærkes af Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio, som har kontrolleret osten, med logoet for betegnelsen (figur 2) på den til dette formål afsatte del af ostens kant.

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Produktionsområdet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Montasio« omfatter: Friuli-Venezia Giulia: hele området. Veneto: hele området i provinserne Belluno og Treviso og en del af området i provinserne Padova og Venezia, der er afgrænset således: »området følger en linje fra skæringspunkterne på grænsen mellem provinsen Treviso og provinsen Padova frem til motorvejen Serenissima og fortsætter langs denne linje indtil motorvejsbroen over floden Brenta, hvor grænsen følger floden frem til flodudmundingen«.

5. Tilknytning til det geografiske område

5.1. *Det geografiske områdes egenart*

De naturbestemte faktorer ligger i de klimatiske forhold i produktionsområdet, der er overvejende bjergområder og områder i nærheden af bjerge, hvor der stadig praktiseres sæterdrift og græsning, hvilket har betydning for kvaliteten af malkekøernes foder.

»Montasio« fandtes allerede opført på prislister for San Daniele og Udine i årene 1773-1775. De viser, at Montasio-osten er blevet handlet, og at der derfor ikke kun er tale om en lokal produktion eller til husholdningsbrug. At Montasio-osten har tæt tilknytning til området ses også ved, at produktionen af osten har virket stærkt fremmende for fremkomsten af sammenslutninger. Montasio-osten og dens specielle fremstillingsteknik vandt hurtig udbredelse i Friuli og det østlige Veneto både på grund af menneskelige og strukturelle faktorer (som for eksempel etablering af kollektive mejeribrug og oprettelse af en skole for ostemagere) og på grund af det miljø, hvor denne fremstillingsteknik oprindeligt blev udviklet. I 1960'erne var der mere end 650 aktive mejerier.

Hvad angår produktionsområdets kendetegn, har Italiens østlige dele altid været og er stadig præget af store nedbørsmængder om foråret og efteråret. Dette forhold har begunstiget udbredelsen af græsgange og kornavl (hvede og byg), der er malkekøernes hovednæringskilde. Majsdyrkning og dermed anvendelsen af majs som råfoder og til ensilage fik med tiden større betydning. På det seneste er det dyrkningen af soja til proteintilskud, der er under udvikling i produktionsområdet.

5.2. *Produktets egenart*

Det primære kendetegn ved Montasio-osten er dens egnethed til mellemlang og lang modning. Inden for Italiens oste placerer Montasio-osten sig blandt de halv hårde oste, men eftersom den kan modnes i op til 36 måneder, placerer den sig ligeledes blandt de få hårde langtidsmodnede oste.

Et andet kendetegn ved Montasio-osten er dens størrelse.

Derudover har den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Montasio« i sin varespecifikation bibeholdt forbuddet mod at pasteurisere mælken for dermed i videst muligt omfang at bevare den spontane bakteriemængde i mælken fra produktionsområdet.

5.3. *Sammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)*

Ostens egnethed til mellemlang og lang modning er resultatet af en »mild« teknologi. Koncentrationen af de anvendte mælkesyrebakterier er svag (ca. 1 %), opvarmningen foregår ved moderate temperaturer (mellem 42 og 48 °C), og afdrypningen og presningen gør ostemassen mellemfast med et vandindhold på omkring 36 % (hvilket svarer til mindsteværdien for markedsføring af ost) efter to måneder.

I det miljø, hvor Montasio-osten er udviklet, hersker der mikrobiologiske betingelser, der er tilpasset dens udvikling og udbredelse. Montasio-osten er netop karakteriseret ved sin termofile mikrobiologiske flora, som altid har gjort det muligt at opnå et unikt osteprodukt, der kan spises såvel frisk (i vore dage med en modningstid på mindst to måneder, da den er fremstillet af upasteuriseret mælk) som lagret i op til 36 måneder. Denne ost fremviser således organoleptiske egenskaber, en konsistens, smagsnuancer og en aroma, som ændres med tiden på grund af den bakterieflora, der er naturligt forekommende på græsmarker og græsgange i produktionsområdet.

Efter to måneders modning har Montasio-osten udviklet sig til en mellemfast ost med en mild, mælkelignende smag. Efterhånden som Montasio-osten modnes i længere tid, og stofferne bliver mere koncentrerede, opnår osten en kraftigere og lettere skarp smag, og massen bliver mere fast og sprød.

Med forbedrede avlsmetoder, rationaliseringen af dyrkningsmetoderne og indførelsen af strengere hygiejneforanstaltninger ved malkningen viste det sig nødvendigt at berige mælken med de mikroorganismer, der er nyttige ved fremstillingen af Montasio-osten. Det er derfor, at man begyndte at anvende mælkesyrebakterier fra mælken i produktionsområdet, hvilket er en praksis, som efterfølgende er blevet udbredt.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006)

De italienske myndigheder har indledt den nationale indsigelsesprocedure ved at offentliggøre anmodningen om anerkendelse af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Montasio« i Den Italienske Republiks Tidende nr. 271 af 21.11.2011.

Den konsoliderede udgave af varespecifikationen kan ses på dette websted:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

eller ved at gå direkte til webstedet for det italienske ministerium for landbrug, fødevarer og skovbrug (www.politicheagricole.it) og klikke på »Qualità e sicurezza« (i øverste højre hjørne) og herefter på »Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE«.
