

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

(2013/C 77/10)

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

ANSØGNING OM ÆNDRING

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006**om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽²⁾**

ANSØGNING OM ÆNDRING I HENHOLD TIL ARTIKEL 9

»STELVIO«/»STILFSER«

EF-Nr.: IT-PDO-0105-0939-18.01.2012

BGB () BOB (X)

1. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen:

- Produktets betegnelse
- Varebeskrivelse
- Geografisk område
- Bevis for oprindelse
- Produktionsmetode
- Tilknytning
- Mærkning
- Krav i nationale bestemmelser
- Andet (angives nærmere)

2. Type ændring(er):

- Ændring af enhedsdokument eller resuméark
- Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken hverken enhedsdokumentet eller resuméet er offentliggjort
- Ændring af en varespecifikation, hvor der ikke kræves ændring af det offentliggjorte enhedsdokument (artikel 9, stk. 3, i forordning (EF) nr. 510/2006)
- Midlertidig ændring af varespecifikationen, fordi de offentlige myndigheder har indført obligatoriske sundheds- eller plantesundhedsforanstaltninger (artikel 9, stk. 4, i forordning (EF) nr. 510/2006)

3. Ændring(er):

Artikel 3 — Beskrivelse af produktionsprocessen

- 3.3.2. Det oprindelige forbud mod brug i kvægfoder af produkter, der indeholder majsensilage, ophæves. Denne bestemmelse skyldtes sandsynligvis en misforståelse, da majsensilage er blevet anvendt

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12. Erstattet ved Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer.

og værdsat i årtier i det afgrænsede område, da den er meget stabil. Bestemmelsen »produkter, der indeholder majsensilage, er ikke tilladt« erstattes således af bestemmelsen »produkter, der indeholder majsensilage dyrket uden for det i artikel 2 afgrænsede område, er ikke tilladt«.

Artikel 4 — Forarbejdningens særlige kendetegn

- 4.1. Intervallet for køletemperaturen for mælken bestemt til forarbejdning i den første oplagringsfase var fastsat til »op til en temperatur på ca. 6,0-9,0 °C«, og anvendelsen var uklar. Den maksimale kølegrænse er blevet bragt på linje med nuværende bedste praksis og skal ændres til »en temperatur på mindst 4,0 °C«, hvilket er en langt klarere anvisning.

I henhold til de oprindelige bestemmelser måtte denne indledende kølefase højst vare 25 timer. I henhold til ovennævnte betingelser er denne periode blevet ændret til »højst 48 timer«. Det synes i denne forbindelse påkrævet at forlænge perioden, navnlig da mælk, der indsamles i weekenden, også skal forarbejdes (varigheden er ikke af særlig relevans for de angivne temperaturforhold).

Endelig angives det i den nuværende varespecifikation, at mælken skal fremsendes til fremstilling af ost senest 48 timer efter malkningen. I lyset af de tidligere ændringsforslag vedrørende denne fase og nuværende bedste praksis skal fristen for fremsendelse af mælken til fremstilling af ost ændres, således at den bliver mere realistisk, nemlig »senest 72 timer efter indsamling«. En anden faktor i denne forbindelse er, at det kun er teoretisk muligt for ostemagere at opfylde kravene om at dokumentere og kontrollere den oprindelige frist »efter malkningen«, da de ikke kender det præcise tidspunkt for malkningen.

- 4.2.1. Beskrivelsen af fedtreduktionsprocessen ved hjælp af en udskiller er den samme, men muligheden for at foretage en indledende baktofugering er blevet tilføjet. Denne proces vedrører udelukkende produktsikkerheden og foretages normalt inden udskillelsen for at fjerne somatiske celler, der er en velkendt hindring for en korrekt modning. Med denne ændring udvides således beskrivelsen af reduktionsprocessen, idet det angives, at den pågældende mælk »kan være rensset ved hjælp af baktofugering«.
- 4.2.2. Beskrivelsen af varmebehandlingen af mælken er blevet forbedret og præciseret. De allerede angivne temperaturforhold (72 °C) ændres ikke, men varigheden er blevet ændret til »mindst 3 sekunder« i stedet for »en periode på højst 2-3 sekunder« som oprindeligt fastsat, hvilket ikke var i overensstemmelse med almindelig praksis.
- 4.2.5. Fristen for tilsætning af osteløbe var oprindeligt fastsat til 50-60 minutter efter inokulering med mælkeensymer. Denne frist er blevet ændret til »senest 85 minutter« efter inokulering med mælkeensymer, hvilket er mere passende. Fristen for tilsætning er således klarere defineret og i højere grad på linje med bedste praksis og med forarbejdningsforholdene, der er underlagt sæsonmæssige variationer hvad angår mælkens modning/aktivitet.

Med hensyn til osteløbe er det oprindelige krav om, at »osteløben skal fremstilles i området ved hjælp af en traditionel metode« blevet ændret til »osteløben skal fremstilles ved hjælp af en traditionel metode«. Denne ændring blev nødvendig af tekniske årsager, da det er vanskeligt for producenterne at skaffe den nødvendige osteløbe til at fremstille »Stelvio« eller »Stilfer« i distrikterne i Bolzano-provinsen. Denne ændring udvider osteløbeproduktionsområdet og garanterer de særlige kendetegn ved osteløben, der altid har været angivet i varespecifikationen.

Det var nødvendigt at præcisere sætningen »Denne opvarmning [dvs. forarbejdningen af blandingen] sker ved at tilføre varmt vand (50-70 °C) i den nødvendige mængde ...« på flere punkter på baggrund af de metoder — både traditionelle og moderne — der anvendes i praksis til at regulere temperaturen i denne fase. Sætningen er derfor blevet forbedret og uddybet som følger: »Denne opvarmning sker ved at tilføre varmt vand (holdes på 45-70 °C, når temperaturen er nået op på 50 °C) i den nødvendige mængde«. Denne regel er klarere og mere sammenhængende.

Endelig er bestemmelsen om ostefremstillingsprocessens varighed, nemlig at »forarbejdningstiden — fra tilsætning af osteløben til udhældning på bordet eller i karret — skal være 80-90 minutter i gennemsnit« ligeledes blevet ændret for at præcisere bestemmelsens bindende karakter. Den er nu blevet ændret som følger: »Forarbejdningstiden — fra tilsætning af osteløben til udhældning på bordet eller i karret — skal normalt være 80-90 minutter og må ikke være længere end 110 minutter«

4.2.6. Den oprindelige bestemmelse om saltningstiden lød som følger: »Behandlingen bør vare i 36-48 timer«. For at præcisere definitionen af den traditionelle proces og de tilknyttede parametre og også på baggrund af den nye målsætning om at reducere saltindholdet i fødevarer generelt ændres denne bestemmelse som følger: »Behandlingen (dvs. Saltningen) må højst vare i 48 timer ...« (resten af bestemmelsen ændres ikke). Fjernelsen af kravet til mindste saltningstid gør det muligt at følge den nuværende udvikling på dette område i lyset af nye sundhedsmål. Kravet til mindste saltningstid fjernes — fristen indvirker på resultatet af processen — og gør det muligt at reducere saltningstiden yderligere fremover uden at ændre produktets organoleptiske egenskaber.

4.2.7. Osten får en ydre patina af varierende farve under modningen som følge af spredningen af de bakteriestammer, som karakteriserer de særligt dyrkede afgrøders lokale mikroflora. Det er i denne forbindelse blevet anset for nødvendigt at uddybe beskrivelsen af de interagerende faktorer med en bestemmelse om tilsætning af levende gær, der fremmer afsyring i skorpen, en proces der traditionelt er en forudsætning for den ønskede spredning. Sætningen »Levende gær kan tilsættes for at fremme afsyring i skorpen« tilføjes således efter »... disse lokale stammers spredning«.

Definitionen af modningstiden var tidligere subjektiv og meget omtrentlig, nemlig »når produktet har modnet i 60 dage efter saltningsfasens afslutning«. Med det formål at præcisere varigheden af denne periode har man valgt en klarere definition, der i højere grad er i overensstemmelse med praksis, nemlig »... efter placeringen af osten i formen«, hvilket er en utvetydig og veldefineret reference.

Artikel 5 — Slutproduktets særlige kendetegn

Der er blevet foretaget følgende ikke væsentlige ændringer i beskrivelsen af slutproduktet:

Den oprindelige formulering »alder: modning i mindst 60 dage« er blevet erstattet af den klarere, mere korrekte formulering »modning: mindst 60 dage« (der er rent faktisk blot tale om en sproglig ændring).

Angivelsen af det maksimale fedtindhold i forhold til tørstoffet var ukorrekt i den oprindelige tekst, hvilket skyldtes en klar slåfejl i forhold til andre offentliggjorte tekster, og er blevet ændret som følger:

Fedtindhold i tørstoffet: »> 50 %« (i stedet for »< 50 %«)

Ostens diameter- og højdeintervaller er blevet ændret:

Deskriptor	Oprindelige dimensioner	Ændrede dimensioner
Diameter	36-38 cm	34-38 cm
Højde	8-10 cm	8-11 cm

Formålet med denne ændring er i højere grad at tage højde for den begrænsede, men uundgåelige variation, der kan indvirke på den enkelte osts dimensioner efter en behørig og forskriftsmæssig naturlig modningsproces, og som skyldes tryk i formen, muligvis på grund af forskellig formning, eller utilstrækkelig sammensynkning af kanten og siderne.

Artikel 8 — Kontrol

I overensstemmelse med gældende instrukser er navnet på og alle kontaktoplysninger for kontrolinstansen blevet tilføjet i denne artikel.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽³⁾

»STELVIO«/»STILFSER«

EF-Nr.: IT-PDO-0105-0939-18.01.2012

BGB () BOB (X)

1. **Betegnelse:**

Betegnelsen »Stelvio« eller »Stilfser« blev optaget som en beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB) i registret over beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser ved Kommissionens forordning (EF) nr. 148/2007 af 15. februar 2007, offentliggjort i Den Europæiske Unions Tidende L 46/2007.

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:*

Når osten »Stelvio« eller »Stilfser« er afsætningsklar efter mindst 60 dages modning, er den flad eller næsten flad cylinderformet med lige eller lettere konkave sider og har følgende karakteristiske dimensioner: Vægten varierer fra 8 til 10 kg, diameteren fra 34 til 38 cm og højden fra 8 til 11 cm. Fedtindholdet i tørstoffet er lig med eller større end 50 %, og vandindholdet overstiger ikke 44 %. Skorpens farve varierer typisk fra gulorange til orangebrun. Ostemassen, der er kompakt og elastisk, er lysegul til strågul med små og mellemstore uregelmæssige huller.

»Stelvio«- eller »Stilfser«-osten afsættes enten hel eller udskåret og markedsføres med et identifikationsmærke for oprindelsesbetegnelsen.

3.3. *Råvarer (kun for forarbejdede produkter):*

Osten »Stelvio« eller »Stilfser« fremstilles af komælk indsamlet i det afgrænsede geografiske område fra kvæg, der hovedsagelig fodres med foder høstet i dette område med et proteinindhold på over 3,10 %. Mælken kan skummes en smule for at regulere fedtindholdet til mellem 3,45 og 3,60 %.

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

Køernes foderration består af frisk græs i sæterdriftsfasen, medens kvæg, der opdrættes i stald, hovedsagelig fodres med hø og ensilage fra græs høstet i det afgrænsede område op til 15 kg pr. dyr. Det er tilladt at bruge majsensilage dyrket i det afgrænsede geografiske område; tørret foder; byg, rug, triticale, hvede, havre og majs i form af selve produkterne, biprodukter eller for de første fems vedkommende, halm. Det er også muligt at anvende følgende olieholdige frø og produkterne og biprodukterne heraf: ikkegenetisk modificeret soja, raps, hørfrø og solsikke, herunder afskallede eller delvis afskallede

⁽³⁾ Se fodnote 2.

frø; tørret roeffald; mask fra ølfremstilling og tørre æblerester; roer; kartofler; ølgær; melasse; johannesbrød; mælkepulverprodukter, aminosyrer og ædle proteiner, der ikke er afledt af proteolyse, vegetabiliske fedtstoffer.

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

Alle de operationer, der er beskrevet i varespecifikationen og i dette dokument, skal finde sted i det geografiske område, der er angivet under punkt 4 nedenfor, lige fra opdræt af kvæg til malkning, indsamling og forarbejdning af mælken og fremstilling og modning af osten.

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

Den hele ost skæres op i stykker, når den har fået det bestemte identifikationsmærke for oprindelsesbetegnelsen. Emballering af stykker af »Stelvio« eller »Stilfser«-osten er også tilladt uden for det afgrænsede geografiske område. »Stelvio« eller »Stilfser« i stykker kan markedsføres med identifikationsmærket for oprindelsesbetegnelsen eller med påklippet etikette på emballagen og/eller fortrykt film med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Stelvio« eller »Stilfser«.

3.7. *Særlige mærkningsregler:*

En hel »Stelvio« eller »Stilfser« markedsføres med et identifikationsmærke for oprindelsesbetegnelsen, der først påsættes efter 60 dages modning; den pågældende mærkning angiver produktionsparti og -dato samt producentkode.

Produktet markedsføres forsynet med det pågældende mærke for beskyttet oprindelsesbetegnelse.

Identifikationsmærket for oprindelsesbetegnelsen består af »Stilfser-Stelvio« skrevet med røde bogstaver.

4. **Præcis afgrænsning af det geografiske område:**

Det afgrænsede geografiske område for osten »Stelvio« eller »Stilfser«, hvor aktiviteter i forbindelse med opdræt og malkning af kvæg, indsamling og forarbejdning af mælken og fremstilling og modning af osten skal foregå, består af følgende distrikter i den selvstyrende provins Bolzano: Val Venosta, Burgaviato, Salto-Sciliar, Val Pusteria, Val d'Isarco og hele Bolzano kommune. Disse distrikter omfatter 84 kommuner.

5. **Tilknytning til det geografiske område:**

5.1. *Det geografiske områdes egenart:*

»Stelvio«- eller »Stilfser«-osten, der traditionelt fremstilles i det i varespecifikationen afgrænsede område, har i tidernes løb opnået de særlige egenskaber, der skyldes det alpine miljø bestående af Stelvio/Stilfser-bjergområdet, som er ostefremstillingens centrum og således gav osten dens navn. Alto Adige-bjergområdets klima og jordbundsforhold indvirker på kvaliteten af køernes primære foder og på den ost, der fremstilles i området af komælken.

I historiske skrifter beskrives de græsarter (marbl og madaun), der bedst tilpassede sig de alpine forhold og gav mælken en bedre kvalitet. De særlige miljømæssige og klimatiske forhold i det afgrænsede geografiske område er knyttet til den bjergrige karakter af området, hvor der altid har ligget mange kvægbedrifter (*masi*) mellem 500 og 2 000 m over havoverfladen. Disse forhold interagerer med det lokale mikroklima under modningen. Disse særlige, enestående miljøfaktorer og udviklingen af den traditionelle fremstillingsmetode gennem tiden medvirker til at give osten med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Stelvio« eller »Stilfser« særlige egenskaber, der gør den til et unikt, enestående produkt med et helt tydeligt lokalt islæt.

5.2. *Produktets egenart:*

Ud over de egenskaber, der er nævnt under punkt 3.2, har produktet en række særlige unikke egenskaber, der kan sammenfattes som følger:

— Skorpens farve: varierer typisk fra gulorange til orangebrun

- Smag: aromatisk og markant, til tider skarp
- Fedtindholdet i forhold til tørstoffet: 50 % eller derover.

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

Kvægets foderration består af frisk græs i sæterdriftsfasen, medens kvæg, der opdrættes i stald, hovedsagelig fodres med hø og ensilage fra græs høstet i det afgrænsede geografiske område. Der anvendes desuden kun mælk, der er produceret i det pågældende område. Områdets bjergrige karakter og de særlige jordbundforhold samt de særlige alpiske græsarters egenskaber og den lokale mikroflora med dens forskellige bakteriestammer, der anvendes under forarbejdningen, tilfører ostens modningsproces en række unikke egenskaber, der er med til at give osten en helt særlig smag. Disse faktorer spiller en afgørende rolle for skorpens farve og er også med til at give produktet dets helt særlige smag og aroma. Kvægenes fodergrundlag bidrager desuden til det meget høje fedtindhold i forhold til tørstoffet.

Ovennævnte faktorer kan spores over tid i kilder, der går tilbage til den sene middelalder, og de er blevet forstærket gennem skik og brug og traditionelle lokale institutioner, herunder *maso*-bedrifter, som illustreret af en beskrivelse af produktet og fremstillingsprocessen på en ostefabrik i Stilf (Stelvio) i 1914. Alt dette havde stor økonomisk betydning for hele det geografiske område. Disse faktorer gøres obligatoriske i varespecifikationen, idet der stilles krav til både kvægavlere og forarbejdningsvirksomheder, hvis opfyldelse skal dokumenteres ved hjælp af særlige registreringer, identifikationssystemer for den enkelte operatør i området og opbevaring af særlig dokumentation vedrørende forarbejdning, fremstilling og tildeling af betegnelsen.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen:

(artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006) ⁽⁴⁾

De italienske myndigheder indledte den nationale indsigelsesprocedure med offentliggørelsen af forslaget om ændring af betegnelsen »Stelvio« eller »Stilfser« i Gazzetta Ufficiale (den italienske statstidende) nr. 218 af 19. september 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 hjemmesiden for ministeriet for landbrug, fødevarer og skovbrug (<http://www.politicheagricole.it>), klikke på »Qualità e sicurezza« (øverst i skærmens højre side) og herefter på »Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE«.

⁽⁴⁾ Se fodnote 2.