

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse 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

(2019/C 333/08)

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

ENHEDSDOKUMENT

»PECORINO DEL MONTE PORO«

EU-nr.: PDO-IT-02420 – 16.5.2018

BOB (X) BGB ()

1. Betegnelse

»Pecorino del Monte Poro«

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

Osten med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pecorino del Monte Poro« fremstilles af fåremælk. Der findes tre forskellige typer af osten alt efter lagringsperioden:

fresco (»frisk«), lagring i 20 til 60 dage*semistagionato* (»mellemlagret«), lagring i 61 dage til seks måneder*tagionato* (»lagret«), lagring i seks til 24 måneder.

Når osten udbydes til salg, skal den have følgende karakteristika:

Fysiske egenskaber

Form: rund med flad top og bund.*Den flade sides diameter*: 6 til 40 cm.*Sidehøjde*: 6 til 20 cm.

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

Vægt: Typerne *fresco* og *semistagionato* vejer mellem 600 g og 2,5 kg, mens *tagionato*-ostene vejer op til 10 kg.

Skorpe: Hård og grov med en gyldengul (*fresco*) til lyse- eller mellembrun farve (*semistagionato* og *tagionato*) og en rødlig tone, hvor skorpen er blevet smurt ind i ekstra jomfruolie og chilipeber.

Ostemassen: Fast, nogle gange med uregelmæssigt spredte mindre huller. Opskåret varierer farven fra hvid (*fresco*) til forskellige strågule nuancer (*semistagionato* og *tagionato*). *Fresco*-osten har en blød konsistens i opskåret tilstand, mens typerne *semistagionato* og *tagionato* i takt med modningen bliver stadig fastere i konsistensen.

Kemiske egenskaber

Fedtindhold i tørstoffet: $\geq 45 \%$

Protein (Nx6,25): $\geq 20 \%$

Organoleptiske egenskaber

Smag: Osten har en delikat smag med toner af vilde blomster, Middelhavskrat og hø. Den har en rig og behagelig nøddesmag, hvis intensitet øges i takt med ostens modning, idet *tagionato*-ostens smag er både kraftig og fyldig.

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

»Pecorino del Monte Poro« fremstilles af uforarbejdet rå fåremælk fra to malkninger (om morgenen på dagen for osteproduktionen og aftenen inden) af fritgående får, der kun lukkes ind om natten og holdes i det område, der er omtalt under punkt 4. Fårenes kost består af de hjemmehørende plantearter i Monte Poro-området, som fårene får i frisk form om sommeren og i form af hø om vinteren. I år med særligt ugunstige vejrforhold grundet tørke eller hårde vintre, der umuliggør en tilstrækkelig produktion af foder til flokkene, kan andelen af foder med ovenstående kendetegn falde til 70 %. Det er tilladt at fodre med hø fra andre steder end BOB-produktionsområdet. Denne andel må dog ikke overstige 30 % af fårenes samlede foder. For at sikre en korrekt fodring af dyrene kan op til 15 % af kosten i malkeperioden suppleres med korn og bælgrugter (hele, i flageform eller maled), mineralsalte og vitaminer, herunder fra områder uden for BOB-produktionsområdet, da det ikke er muligt at producere nok foder af denne type i produktionsområdet, hvilket skyldes lokalområdets bjergrige terræn, klimaforhold og erhvervsstruktur.

Fårene må ikke fodres med genmodificerede organismer (GMO'er). Mælken koaguleres med løbe fra kallunslimhinden hos lam og geder, der udelukkende indtager mælk.

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

Fåreholdet samt produktionen og lagringen af osten »Pecorino del Monte Poro« skal foregå inden for det geografiske område, der er afgrænset under punkt 4.

3.5. Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som den registrerede betegnelse henviser til

»Pecorino del Monte Poro« kan sælges som hel eller i stykker.

3.6. Særlige regler for mærkning af det produkt, som den registrerede betegnelse henviser til

Når osten udbydes til salg, skal der fastgøres mærkater på en af de to flade sider af den hele ost og på den indpakning, der benyttes til stykker.

Mærkningen skal omfatte følgende klare og letlæselige oplysninger:

- »Pecorino del Monte Poro« (navnet må ikke være oversat. Der kan dog tilføjes oversættelser til sprogene i de europæiske lande, osten sælges i) efterfulgt af »Denominazione di Origine Protetta« eller »DOP« (»beskyttet oprindelsesbetegnelse« eller »BOB«), som kan være oversat

- ostetypen baseret på lagringsperioden, med andre ord: *fresco*, *semistagionato* eller *tagionato*
- produktlogoet som vist nedenfor.



Der må udelukkende tilføjes en beskrivelse, hvis dette er udtrykkeligt bestemt.

Det er dog tilladt at angive navne, firmanavne eller brands, blot de ikke er af rosende karakter eller vildleder køberen. Det er endvidere tilladt at bruge andre korrekte og verificerbare henvisninger, der er tilladt i henhold til loven, så længe de respekterer formålet og indholdet i produktspecifikationen.

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Fåreholdet samt produktionen og lagringen af osten »Pecorino del Monte Poro« skal altid foregå inden for det område, der omfatter nedenstående kommuner, der alle ligger i distriktet Monte Poro i Vibo Valentia-provinsen: Joppolo, Spilinga, Zungri, Rombiolo, Nicotera, Limbadi, Zaccanopoli, Drapia, Filandari, Briatico, Ricadi, Maierato, Mileto, San Calogero, Parghelia, Pizzo, Stefanaceni, Filogaso, Tropea, San Costantino Calabro, San Gregorio d'Ippona, Sant'Onofrio, Vibo Valentia, Zambrone, Cessaniti, Ionadi og Francica.

5. Tilknytning til det geografiske område

Produktionsområdet ligger mellem Lamziagolfen og Gioia Tauro-sletten og afgrænses mod nord af Angitolasletten, mod syd af Rosarnosletten og mod vest af Catanzaro Appenninerne.

Regionens lokale vegetation udgør gennem græsning størstedelen af fårenes kost (som minimum 70 %). Fårene græsser på Poroplateauets stejle, svært tilgængelige områder, der præges af kraftigt voksende tæt krat af buske, der er typiske for Middelhavsområdet, herunder spansk gyvel, myrte, vild oliven, mastixtræ og hvidtjørn (Simone Cesare Lombardi, 2003: *Il Poro e la Costa di Capo Vaticano* [»Porobjerget og Capo Vaticano-kysten«]). Netop dette Middelhavskrat og -vegetation giver ostens organoleptiske profil dens helt særlige kendetegn (bouquet), der adskiller osten fra andre fåremælksoste. Derudover har osten en fremtrædende fløjsblød smag med noter af Porobjergets urter og blomster og en let eftersmag af nødder eller græs. Dette skyldes, at den hjemmehørende vegetations lugtstoffer er fedtopløselige og kan overføres gennem fedtet til mælken og derfra til osten. Osteproduktionen er endvidere kendetegnet ved en række unikke aspekter, der sikrer fremkomsten af denne særegne bouquet, hvoraf de vigtigste aspekter er:

- brugen af uforarbejdet rå mælk, der indsamles og laves til ost uden brug af varmebehandling, idet en sådan ville kunne ændre på de organoleptiske egenskaber samt
- de lave temperaturer, som osteproduktionen finder sted ved (32-38 °C). Dette sikrer, at de opløste stoffer konserveres, og at smagsstofferne bliver mindre flygtige.

Dertil kommer, at mange elementer af osteproduktionsprocessen fortsat udføres manuelt, hvilket vidner om den høje grad af specialisering og håndværk, som anvendes i løbet af produktionen, og som hænger uløseligt sammen med de professionelle osteproducenter, der ofte ikke er at finde andre steder. Deres ekspertise har direkte indvirkning på kvaliteten af visse trin i produktionscyklussen (tilsætning af løbe, formgivning og lagring eksempelvis), som gør osten »typisk« grundet den tætte tilknytning til produktionsområdet.

Osten er nævnt i forbindelse med oprindelsesområdet i århundreder gamle bibliografiske kilder — lige fra værket *De antiquitate et situ Calabriae* fra 1571, der er skrevet af humanisten og historikeren Gabriele Barrio fra Vibo Valentia, til et essay med titlen *Saggio per l'economia campestre per la Calabria Ultra* [»Undersøgelse af landområdernes økonomi for det sydlige Calabria«] fra 1770 af Reggio Calabria-økonomen og -filosoffen Domenico Grimaldi fra Seminara. Denne forbindelse har været ved gennem tiden som illustreret i: Saverio Di Bellas artikler fra 1985 («De lokale græsarealer og den vide forekomst af oregano, der vokser vildt i området, gør Poros fåremælksoste og ricottaoste til hvide, bløde og smagfulde oste»); forskellige udgaver af *Atlante dei prodotti tipici. I formaggi* [Oversigt over typiske produkter — oste] som udgivet af det nationale institut for landbefolkningssociologi (INSOR) (»Porobjergets og San Bruno-bjergenes græsarealer er rige på græsarter, hvoraf mange af dem har en blomsteragtig duft. De oste, der bliver fremstillet i området, sælges til kystturister grundet deres høje kvalitet og det ry, de har fået«); bogen *Formaggi d'Italia* [Italiensk ost:

en opdagelses- og forståelsesvejledning] som offentliggjort af Slow Food i 1999 (»Græsset på Monte Poro-områdets græsarealer er særlig rigt på smags- og aromaforstærkende elementer, og de fåremælksoste, der produceres i området, har altid nydt godt af et fremragende ry«) og Paolo Massobrios *il Golosario* [Smagsencyklopædien] som offentliggjort i 2006 (»Ostens eksklusive og yderst aromatiske smag skyldes de græsarter, de lokale fåre- og gederacer fodres med«). Endelig bør det bemærkes, at »Pecorino del Monte Poro« i 2012 vandt udmærkelsesprisen Gambero Rosso på Salone del Gusto i Torino. Osten rangerer således blandt Italiens 17 bedste.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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

Produktspecifikationens fulde tekst findes på webstedet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

eller alternativt:

på hjemmesiden for ministeriet for landbrug, fødevarer og skovbrug (www.politicheagricole.it). Klik på »Qualità« (øverst i skærmens højre side), dernæst på »Prodotti DOP IGP et STG« (til venstre på skærmen) og til sidst på »Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE« for at tilgå teksten.
