



C/2024/1059

26.1.2024

Offentliggørelse af en godkendt standardændring af en varespecifikation for en beskyttet oprindelsesbetegnelse eller en beskyttet geografisk betegnelse i sektoren for landbrugsprodukter og fødevarer som omhandlet i artikel 6b, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) nr. 664/2014

(C/2024/1059)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 6b, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) nr. 664/2014 ⁽¹⁾.

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN EU-STANDARDÆNDRING AF VARESPECIFIKATIONEN FOR EN BESKYTTET OPRINDELSESBETEGNELSE ELLER EN BESKYTTET GEOGRAFISK BETEGNELSE MED OPRINDELSE I EN MEDLEMSSTAT

(Forordning (EU) nr. 1151/2012)

”Pecorino del Monte Poro”

EU-nr.: PDO-IT-02420-AM01 — 31.10.2023

BOB (X) BGB ()

1. Produktets betegnelse

”Pecorino del Monte Poro”

2. Medlemsstat, som det geografiske område tilhører

Italien

3. Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen

MASAF [Ministeriet for landbrug, fødevarer og skovbrug]

—

4. Beskrivelse af den eller de godkendte ændringer

Redegørelse for, hvorfor ændringerne er omfattet af definitionen på en standardændring i henhold til artikel 53, stk. 2, i forordning (EU) 1151/2012

Ændringerne er standardændringer, eftersom de ikke omfatter en ændring af betegnelsen, ikke risikerer at ændre tilknytningen og ikke skærper restriktionerne for handel med produktet.

1. Ændring vedrørende artikel 2, punkt 2.1 i varespecifikationen og punkt 3.2 i enhedsdokumentet om ostens minimumsvægt

Ændring af både varespecifikationen og enhedsdokumentet:

Nuværende ordlyd:

Vægt: Typerne *fresco*, *semistagionato* og *tagionato* vejer mellem 600 g og 2,5 kg.

Ny ordlyd:

Vægt: Mellem 300 g og 10 kg for typerne *fresco*, *semistagionato* og *tagionato*.

Begrundelse:

Denne ændring skyldes rent kommercielle faktorer i forbindelse med den specifikke markedsefterspørgsel.

Den vil give producenterne mulighed for bedre at kunne imødekomme distributionskanalernes og forbrugernes krav.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

⁽¹⁾ EUT L 179 af 19.6.2014, s. 17.

2. *Ændring vedrørende artikel 5, punkt 5.1 i varespecifikationen og punkt 3.3 i enhedsdokumentet om GMO'er*

Ændring af både varespecifikationen og enhedsdokumentet:

Nuværende ordlyd:

Fårene må ikke fodres med genmodificerede organismer (GMO'er).

Ny ordlyd:

Fårene må ikke fodres med genmodificerede organismer (GMO'er), jf. de relevante gældende bestemmelser.

Begrundelse:

Det er blevet nødvendigt at tilføje denne ordlyd, eftersom EU-lovgivningen på det pågældende område konstant bliver ajourført. Den ændrede ordlyd hindrer, at kontrolorganet giver sin egen fortolkning, og den muliggør en fortsat overholdelse af de gældende bestemmelser.

Ændringen berører enhedsdokumentet.

3. *Ændring vedrørende artikel 5, punkt 5.2.2 i varespecifikationen om saltning*

Nuværende ordlyd:

Når osten er taget ud af formen, tørsaltes den og lægges på et bræt, hvor den vendes en gang om dagen i 3-4 dage. Saltningen kan også ske ved at nedsænke osten i en beholder med saltlage, hvor varigheden afhænger af produktets vægt:

- 40 minutter for oste på højst 600 g
- 2 timer for oste på højst 1,2 kg
- 12 timer for oste på højst 2,5 kg
- 24 timer for oste på højst 5 kg
- 36 timer for oste på højst 10 kg.

Ny ordlyd:

5.2.2 Saltning og, i det relevante omfang, lagring

Når osten er taget ud af formen, tørsaltes den og lægges på et bræt, hvor den vendes en gang om dagen i 3-4 dage. Saltningen kan også ske ved at nedsænke osten i en beholder med saltlage, hvor varigheden afhænger af produktets vægt:

- mindst 40 minutter for oste på mellem 300 g og 600 g
- mindst 2 timer for oste på højst 1,2 kg
- mindst 6 timer for oste på højst 2,5 kg
- mindst 12 timer for oste på højst 5 kg
- mindst 24 timer for oste på højst 10 kg.

Begrundelse:

Mange års kontrol af produktionsprocesserne har gjort det muligt at beregne den minimumstid, som ostene skal være nedsænket i saltlage, mere præcist.

Derfor er minimumstiden for mellemstore oste blevet tilpasset. Desuden er minimumstiden for nedsækning i saltlage blevet tilføjet for ost med en vægt på 300 g.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

4. *Ændring vedrørende artikel 9 i varespecifikationen om logoets minimumsstørrelse på etiketten*

Nuværende ordlyd:

Den minimumsstørrelse, der kan anvendes, er 40 mm.

Ny ordlyd:

Den minimumsstørrelse, der kan anvendes, er 15 mm.

Begrundelse:

Denne ændring vil gøre det muligt at tilpasse logoets størrelse til de forskellige etiketstørrelser.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

5. *Andet: ændring vedrørende artikel 7 i varespecifikationen om kontrolorganet*

Nuværende ordlyd:

Varespecifikationens overholdelse skal kontrolleres af et kontrolorgan i henhold til artikel 37 i forordning (EU) nr. 1151/2012. Kontrolmyndigheden er en offentlig myndighed: Handelskammeret i Vibo Valentia med hjemsted i Piazza S. Leoluca, 89900 Vibo Valentia, tlf.: 0963 294600, e-mail: segreteria.generale@vv.camcom.it.

Ny ordlyd:

Varespecifikationens overholdelse skal kontrolleres af et kontrolorgan i henhold til artikel 37 i forordning (EU) nr. 1151/2012. Dette kontrolorgan er Agroqualità SpA med hjemsted i Viale Cesare Pavese 305, Rom.

Begrundelse:

Oplysningerne om kontrolorganet er blevet ajourført.

Ændringen berører ikke enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

"Pecorino del Monte Poro"

EU-nr.: PDO-IT-02420-AM01 — 31.10.2023

BOB (X) BGB ()

1. **Betegnelse [på en BOB eller BGB]**

"Pecorino del Monte Poro"

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Produkttype [jf. bilag XI]*

Kategori 1.3. Ost

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 20-60 dage

semistagionato (mellemlagret), lagring i 61 dage til 6 måneder

tagionato (lagret), lagring i 6-24 måneder.

Når osten udbydes til salg, skal den desuden have følgende egenskaber:

Fysiske egenskaber

Form: rund med flad top og bund.

Den flade sides diameter: 6-40 cm. Sidehøjde: 3-20 cm.

Vægt: Mellem 300 g og 10 kg for typerne *fresco*, *semistagionato* og *tagionato*.

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.

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

Kemiske egenskaber

Fedtindhold i tørstoffet: > 45 %

Protein (Nx6,25): > 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 lagring, idet *tagionato*-ostens smag er både kraftig og fyldig.

3.3. Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)

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 malede), 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 generelle dyrkningsbetingelser.

Fårene må ikke fodres med genmodificerede organismer (GMO'er), jf. de relevante gældende lovgivningsbestemmelser.

"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.

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 betegnelsen henviser til

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

3.6. Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen 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. Foruden de oplysninger, som den relevante sektorlovgivning kræver, skal etiketten indeholde følgende angivelser med tydelige og letlæselige bogstaver: — "Pecorino del Monte Poro" (betegnelsen må ikke være oversat) efterfulgt af ordlyden "Denominazione di Origine Protetta" eller "DOP" ("beskyttet oprindelsesbetegnelse" eller "BOB" — disse kan være oversat) — lagringstypen: *fresco*, *semistagionato* eller *tagionato* — EU's generelle BOB-logo — BOB-logoet.

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 varespecifikationen.



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 Calabro, 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 forskelligartede 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 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 disse Middelhavsplanter giver ostens organoleptiske profil dens helt særlige kendetegn (bouquet), der adskiller osten fra andre fåremælksoste. Derudover har osten en fremtrædende rig smag med noter af Porobjergets græsarter og blomster og en let eftersmag af nødder eller græs. Dette skyldes, at den hjemmehørende vegetations duftstoffer 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 omfatter:

- 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 varet 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") og de forskellige udgaver siden 1991 af *Atlante dei prodotti tipici. I formaggi* [Oversigt over typiske produkter — oste], som er udgivet af det nationale institut for landbefolkningssociologi (INSOR) ("Porobjergets [...] 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 udmærkellesprisen Gambero Rosso på Salone del Gusto i Torino. Osten rangerer således blandt Italiens 17 bedste.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

https://www.politicheagricole.it/flex/files/1/0/9/D.15d67b2a291738f6ce24/MASAF_2023_0350880_DMmodordpecorinodelMontePoro_signed.pdf
