

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung einer Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2023/C 288/05)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(1)</sup> innerhalb von drei Monaten ab dem Datum dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Änderungsantrag zu erheben.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

**Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012****„Pecorino Crotonese“****EU-Nr.: PDO-IT-1111-AM01 – 24.1.2022****g. U. (X) g. g. A. ( )****1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

Consorzio di tutela della DOP Pecorino Crotonese (Schutzkonsortium für Käse mit der g. U. „Pecorino Crotonese“), Via XXV Aprile, 62 – 88900 Crotona, Italia; Tel. +39 096222432; zertifizierte E-Mail (PEC) consorziodelpecorinocrotonese@consorzio-pec.it.

Das Schutzkonsortium für Käse mit der g. U. „Pecorino Crotonese“ wurde von den Käsern des „Pecorino Crotonese“ gegründet. Es ist gemäß Artikel 13 Absatz 1 der Verordnung des italienischen Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft Nr. 12511 vom 14.10.2013 berechtigt, einen Änderungsantrag zu stellen.

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

**3. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht**

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Herstellungsverfahren
- Zusammenhang
- Kennzeichnung
- Sonstiges

(<sup>1</sup>) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

#### 4. Art der Änderung(en)

- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A.
- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A., für die kein Einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.

#### 5. Änderung(en)

##### *Beschreibung des Erzeugnisses*

- Änderung von Artikel 3 der Produktspezifikation und Punkt 3.2 des Einziges Dokuments. Die Änderung betrifft das Erscheinungsbild der Käse, wie sie nach Gewichtsklassen eingeteilt werden, und die Möglichkeit, nicht-zylindrische Käselaibe herzustellen.

##### Derzeitiger Wortlaut:

„Pecorino Crotonese“ weist folgende Merkmale auf:

Form: zylindrisch mit planer Oberfläche und planem oder leicht konvexem Laibrand;

Gewicht: 0,5–5 kg; mehr als sechs Monate gereifte Käselaibe können auch ein Gewicht von 10 kg haben.

Maße: Die Maße variieren je nach Gewicht des Käses.

Bei einem Gewicht von 0,5–5 kg beträgt die Höhe des Laibrands 6–15 cm und der Durchmesser des Laibs 10–20 cm.  
2

Bei mehr als 5 kg liegen die Höhe des Laibrands bei 15–20 cm und der Durchmesser bei 20–30 cm.“

##### Neue Fassung:

„Pecorino Crotonese“ weist folgende Merkmale auf:

Form: zylindrisch mit planer oder leicht konvexer Oberfläche und planem oder leicht konvexem Laibrand;

Gewicht:

Frischer Käse:

Die kleine Größe wiegt zwischen 0,5 kg und 1,2 kg;

die mittlere Größe wiegt zwischen 1,3 kg und 3 kg.

Halbfester und gereifter Käse:

Die mittlere Größe wiegt zwischen 1,3 kg und 2,5 kg;

die große Größe wiegt zwischen 5 kg und 15 kg.

**Größe:** Die Maße variieren je nach Gewicht des Käses.

Bei einem Gewicht von 0,5–3 kg beträgt die Höhe des Laibrands 5–12 cm und der Durchmesser des Laibs 10–18 cm.

Bei einem Gewicht von 5–15 kg beträgt die Höhe des Laibrands 12–20 cm und der Durchmesser des Laibs 18–30 cm.“

Mit der ersten Änderung wird die Möglichkeit eingeräumt, dass die Seiten der Käselaibe auch leicht gewölbt sein können. Diese Änderung ist notwendig, weil die Definition in der derzeitigen Fassung zu einer wörtlichen und damit restriktiven Auslegung führen könnte, sodass Käse aus Rohmilch (nicht pasteurisiert) nicht als „Pecorino Crotonese“ zertifiziert werden könnte, wenn er eine leicht konvexe Form aufweist.

Die zweite Änderung betrifft das Gewicht des Käses. Es wurden Definitionen für „kleine“, „mittlere“ und „große“ Käse hinzugefügt. Die vorgeschlagenen Änderungen tragen der Notwendigkeit Rechnung, die Qualität des in Verkehr gebrachten Käses zu schützen.

Nach der geltenden Fassung der Produktspezifikation bedeutete die Möglichkeit der Herstellung von halbfestem und gereiftem Schafsmilchkäse mit einem Gewicht zwischen 0,5 kg und 5,0 kg, dass die Käsereien die erzeugten kleinen Käse (mit einem Gewicht zwischen 0,5 kg und 0,75 kg) reifen lassen konnten. In den letzten Jahren ist ein kleiner Prozentsatz an kleinen gereiften Käseläuben auf den Markt gekommen. Kleine Käseläube sind aber für die Reifung nicht geeignet. Es war vielmehr Tradition, dass ein zur Reifung geeigneter Käse mindestens 1,3 kg wiegen musste, um die Qualität des auf den Markt gebrachten Erzeugnisses zu gewährleisten.

Bei kleinen Käseläuben bleiben während der Reifung die organoleptischen Eigenschaften des g. U.-Erzeugnisses nicht erhalten: Die Rinde verdickt sich, der Käse verfärbt sich innen dunkel und wird durch den Feuchtigkeitsverlust zu hart.

Die vorgeschlagene Änderung schließt aus, dass halbfester gereifter Käse mit einem Gewicht von weniger als 1,3 kg in Verkehr gebracht werden kann, wie es auch der Tradition des Käses mit der g. U. „Pecorino Crotonese“ entspricht.

Bezüglich der Größe sieht der Änderungsvorschlag vor, dass die Gewichtsobergrenze von 10,0 kg auf 15,0 kg angehoben wird. In den Jahren seit Inkrafttreten der Produktspezifikation hat sich herausgestellt, dass das Gewicht der großen Käseläube unterschätzt wurde. Dies hat zu verschiedenen Nichtkonformitäten und zu einer Herabstufung von Käsesorten geführt.

Der Grund dafür ist, dass die Käseläube von Hand geformt werden und die jeweilige Käsemasse nicht elektronisch gewogen wird. Die großen Käseläube werden in Formen geformt, die die Käser auf der Grundlage ihrer Erfahrung befüllen. Das bedeutet, dass das Gewicht der großen Käseläube, die zur Reifung bestimmt sind, zwischen 10 und 15 kg liegen kann.

Die oben genannten Änderungen zielen auch darauf ab, das Angebot an Schafsmilchkäse für den Verbraucher einheitlicher zu gestalten, sodass das Erzeugnis anhand seiner Aufmachung leichter zu erkennen ist. Generell zeigen die Erfahrungen aus den Jahren seit Inkrafttreten der Produktspezifikation die oben genannten Probleme deutlich auf. Diese sollen mit den vorgeschlagenen Änderungen behoben werden.

Was die Herstellung von „Pecorino Crotonese“ in nicht zylindrischer Form betrifft, so bezieht sich dies ausschließlich auf das in Rede stehende Erzeugnis in gewürfelter und geriebener Form, das vor dem Inverkehrbringen verpackt werden muss. Ziel ist es auch, den Verarbeitungsabfall zu begrenzen.

#### *Erzeugungsverfahren*

##### Rohstoffe

— Änderung bezüglich Artikel 4 der Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einzigigen Dokuments

##### Derzeitiger Wortlaut:

„Milch: rohe Schafsvollmilch ausschließlich aus dem Gebiet der g. U., gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen wärmebehandelt oder pasteurisiert.“

Lab: Labpaste vom Ziegenlamm.

Die Entwicklung natürlicher Milchfermente in der zur Verkäsung eingesetzten Milch und die Verwendung von natürlichen Molke-/Milchfermenten aus dem Erzeugungsgebiet sind zulässig.

Salz: (NaCl) Steinsalz.“

##### Neue Fassung:

„Die Schafsvollmilch kann roh verwendet werden oder einer Wärmebehandlung, Thermisierung oder Pasteurisierung unterzogen werden. Die Verwendung von Zusatzstoffen und Konservierungsmitteln ist nicht zulässig.“

Lab: Labpaste vom Ziegenlamm.

Die Entwicklung natürlicher Milchfermente in der zur Verkäsung eingesetzten Milch und die Verwendung von natürlichen Molke-/Milchfermenten aus dem Erzeugungsgebiet sind zulässig.

Die pasteurisierte oder thermisierte Milch kann mit einheimischen Milchsäurekulturen geimpft werden, wobei jedoch nur Milchfermente verwendet werden dürfen, die in der vom Schutzverband für die g. U. geführten Archivliste genannt sind. Die Liste der ausgewählten Schafsmilchsäurekulturen aus dem Erzeugungsgebiet wird von der A.R.S.A. C. (Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura in Calabria – Regionale Agentur für die Entwicklung der Landwirtschaft in Kalabrien, Viale Trieste, 95 – 87100 Cosenza) geführt. Diese Liste kann in regelmäßigen Abständen aktualisiert werden, wenn der Schutzverband neue Forschungsergebnisse validiert hat.

Salz: (NaCl) Steinsalz.“

Die für die Herstellung des Käses verwendete Milch muss nach wie vor rohe Vollmilch sein, die thermisiert und pasteurisiert wurde. Hinzugefügt wurde, dass „die Verwendung von Zusatzstoffen und Konservierungsmitteln [...] nicht zulässig“ ist, um keinen Spielraum für diesbezügliche Interpretationen zu lassen. Hinsichtlich der Verwendung von Kulturen bei der Herstellung von Käse aus pasteurisierter und thermisierter Milch wurde hinzugefügt, dass nur Kulturen verwendet werden dürfen, die in der vom Schutzverband genannten Archivliste aufgeführt sind. Die Liste wurde vom Schutzverband in Zusammenarbeit mit der Universität Bari erstellt und wird von der öffentlichen Stelle A.R.S.A.C. geführt, um sicherzustellen, dass alle bei der Kontrollstelle registrierten Erzeuger darauf zugreifen können.

Ernährung der Tiere

— Änderung bezüglich Artikel 4 der Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einzigsten Dokuments

Derzeitiger Wortlaut:

„Das Grundfutter der Tiere, deren Milch für die Herstellung des Käses verwendet wird, stammt vorwiegend aus dem Erzeugungsgebiet. Die Tiere ernähren sich vor allem von Weidegrünfütter und nicht vergorenem Heu aus dem Erzeugungsgebiet. Die Zugabe von GVO-freien Futterkonzentraten aus anderen Gebieten ist vor allem an Wintertagen erlaubt, wenn die Schafe nicht auf der Weide sein können, und im Sommer, wenn die Niederschläge gering sind oder ausbleiben und die Weidefläche nicht ausreicht, um die Schafe zu ernähren. Die Zufütterungsrate darf, aufs Jahr gerechnet, 40 % nicht überschreiten. Die Tiere werden halbwild gehalten: Tagsüber können sie frei weiden, am Abend werden sie zurück in den Stall getrieben. Alle Tiere werden tierärztlich überwacht, geimpft und bei Bedarf behandelt. Die Herden befinden sich von September bis Juni auf der Weide.“

Neue Fassung:

„Das Grundfutter der Tiere, deren Milch für die Herstellung des Käses verwendet wird, stammt vorwiegend aus dem Erzeugungsgebiet. Die Tiere ernähren sich vor allem von Weidegrünfütter und nicht vergorenem Heu aus dem Erzeugungsgebiet.“

Der Zusatz von reinen GVO-freien Konzentraten von außerhalb des geografischen Gebiets ist zulässig.

Die Zufütterungsrate darf, aufs Jahr gerechnet, 40 % nicht überschreiten. Die Tiere werden halbwild gehalten: Tagsüber können sie frei weiden, am Abend werden sie zurück in den Stall getrieben. Die Tiere werden tierärztlich überwacht, geimpft und bei Bedarf behandelt.“

Was die Verwendung von GVO-freien Futterkonzentraten bei der Fütterung der Tiere betrifft, so wurde die Angabe „vor allem an Wintertagen [...], wenn die Schafe nicht auf der Weide sein können,“ gestrichen. Die Änderung hat keine Auswirkungen auf die Wirksamkeit dieser Anforderung, da die derzeit geltende Fassung der Produktspezifikation vorsieht, dass die Ration der Tiere bei Weidemangel durch Kraftfutter ergänzt werden kann; der einzige Zweck der Änderung besteht darin, subjektive Auslegungen auszuschließen.

Die zweite Änderung betrifft den Zeitraum, in dem sich die Schafe auf der Weide befinden (in der derzeitigen Fassung der Produktspezifikation ist dies der Zeitraum von September bis Juni). Es wurde beschlossen, die Erwähnung der Weideperiode für Schafe zu streichen, da in den letzten Jahren aufgrund des Klimawandels in den Monaten Juli und August nicht selten ungeeignete Weidebedingungen herrschten.

*Kennzeichnung:*

— Änderung bezüglich Artikel 8 der Produktspezifikation und Punkt 3.6 des Einzigsten Dokuments

Derzeitiger Wortlaut:

„Käse mit der g. U. ‚Pecorino Crotonese‘ wird gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen als ganzer Laib oder in Stücken vermarktet.“

Neue Fassung:

„Für Käse mit einem Gewicht zwischen 1 kg und 15 kg wird Käse mit der g. U. ‚Pecorino Crotonese‘ gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen als ganzer Laib oder in Stücken vermarktet. Für Käse mit einem Gewicht von weniger als 1 kg wird ‚Pecorino Crotonese‘ als Ganzes vermarktet.“

Diese Änderung des Gewichts des Erzeugnisses wurde beschlossen, um festzulegen, dass nur Käse mit einem Gewicht von mehr als 1 kg in Portionen vermarktet werden darf. Mit dieser Änderung soll ein hoher Standard der Produktaufmachung gewährleistet werden.

Kleine Käselaike sind für die Portionierung als Keile nicht geeignet. Teilt man beispielsweise 0,5 kg Käse in zwei Portionen zu je 250 g, so erhält man zwei Halbmonde statt zweier Keile. Die Absicht des Schutzverbandes ist es, dass „Pecorino Crotonese“ weiterhin im Ganzen und/oder portionsweise verkauft wird, da dies die einzige Form ist, in der der Käse dem Verbraucher angeboten werden darf.

Die Zerteilung des Käses in Portionen beschleunigt auch den Reifungsprozess, sodass kleiner frischer Pecorino schnell die Eigenschaften von fast halbfestem Käse annimmt. Kleine Käselaike trocknen schnell aus und verlieren ihre organoleptischen Eigenschaften, wenn sie nicht behandelt werden.

Diese Änderung betrifft Artikel 9 der Produktspezifikation (Details des Logos) und Punkt 3.6 (sic!) des Einzigen Dokuments.

Derzeitiger Wortlaut von Artikel 9 [der Produktspezifikation] und Punkt 3.6 [sic!] des Einzigen Dokuments:

„Das in zwei Felder unterteilte Produktlogo enthält links ein grafisches Zeichen und rechts einen Schriftzug. Das grafische Zeichen muss auf die Rinde der Käselaike eingebrannt oder eingestanzt werden, der Schriftzug auf den Seitenrand.“



Neue Fassung:

Artikel 9 der Produktspezifikation:

„Das Logo besteht aus dem Anfangsbuchstaben des Worts ‚Crotone/Crotonese‘, d. h. dem nach vorn gekippten Buchstaben ‚C‘ mit einer kleinen Markierung, die ein Auge darstellt, sodass sich das Bild des Kopfs eines Schafs ergibt, das umrandet ist von den Wörtern: ‚PECORINO CROTONESE DOP [PDO]‘. Diese Elemente sind wiederum in einen Kreis eingeschlossen, der die Form eines ganzen Pecorino-Käses hat. Der Umfangskreis ist in der rechten unteren Ecke durch ein Dreieck unterbrochen, das ein gerade abgeschnittenes Stück Pecorino-Käse darstellt. Die Bedeutung ergibt sich direkt und unmittelbar. Es ist ein Logo, das für ein Käseerzeugnis steht, genauer gesagt für einen Käse, der aus hochwertiger Schafsmilch hergestellt wird.“

Der Schriftzug ‚PECORINO CROTONESE DOP [PDO]‘ wird im Logo in nochmals zwei Zeilen untereinander, rechts neben oder unter der ‚Vignette‘, wiedergegeben. Das Logo muss immer in seiner Gesamtheit dargestellt werden. Die Verwendung des vereinfachten Logos, d. h. ohne das äußere Logo, ist einzig und allein in der ‚Vignetten‘-Version zulässig. Die umgekehrte Darstellung, d. h. ein Logo, das nur den Schriftzug ‚Pecorino Crotonese‘ enthält, ist jedoch nicht zulässig. Es gibt somit drei genehmigte Versionen des Logos: horizontal, vertikal und ‚Vignette‘.

Die ‚Vignetten‘-Version des Logos muss auf dem Pecorino durch Einbrennen, Stempeldruck oder Stempeln mit Lebensmittelfarbe auf einer der Seiten des Käses angebracht werden. Der alphanumerische Identifikationscode der Käserei muss angegeben werden. Er kann mit den oben genannten Methoden direkt auf den Käse gedruckt oder auf dem Etikett angegeben werden.

Die Kennzeichnung des Laibrands ist fakultativ. Es ist erlaubt, das Logo auf diesem Teil des Käses mit den üblichen Methoden darzustellen.“

LOGO SCELTO | pantoni colore



### Logo composto versioni



Punkt 3.6 [sic!] des Einzigen Dokuments

„Das Logo muss immer in seiner Gesamtheit dargestellt werden. Die Verwendung des vereinfachten Logos, d. h. ohne das äußere Logo, ist einzig und allein in der ‚Vignetten‘-Version zulässig. Die umgekehrte Darstellung, d. h. ein Logo, das nur den Schriftzug ‚Pecorino Crotonese‘ enthält, ist jedoch nicht zulässig. Es gibt somit drei genehmigte Versionen des Logos: horizontal, vertikal und ‚Vignette‘.

Die ‚Vignetten‘-Version des Logos muss auf dem Pecorino durch Einbrennen, Stempeldruck oder Stempeln mit Lebensmittelfarbe auf einer der Seiten des Käses angebracht werden. Der alphanumerische Identifikationscode der Käserei muss angegeben werden. Er kann mit den oben genannten Methoden direkt auf den Käse gedruckt oder auf dem Etikett angegeben werden.

Die Kennzeichnung des Laibrands ist fakultativ. Es ist erlaubt, das Logo auf diesem Teil des Käses mit den üblichen Methoden darzustellen.“

### LOGO SCELTO | pantoni colore



### Logo composto versioni



Das Logo „Pecorino Crotonese“ soll Ausdruck der Merkmale eines unverwechselbaren, hochwertigen Käses sein, der in einem engen Zusammenhang mit dem Erzeugungsgebiet steht. Das Logo wurde umgestaltet, um diese Aussage zu verstärken und Grafik und Text besser aufeinander abzustimmen. Außerdem kann nunmehr eine vereinfachte Version des Logos verwendet werden.

Das Logo kombiniert Grafik und Text in einer definierten und wiedererkennbaren „Vignettenform“, die sich für viele Verwendungszwecke eignet, insbesondere für die Kennzeichnung der Käselaipe (durch Einbrennen oder Stempeln).

Die Farben wurden vereinfacht, um die Kosten für den Druck der Etiketten zu senken, und es wurden „Richtlinien für das Markenhandbuch“ ausgearbeitet, um diejenigen zu entlasten, die die Etiketten für die g. U. in den verschiedenen Formaten und Farben herstellen.

EINZIGES DOKUMENT

„Pecorino Crotonese“

EU-Nr.: PDO-IT-1111-AM01 – 24.1.2022

g. U. (X) g. g. A. ( )

1. **Name(n) [der g. U. oder der g. g. A.]**

„Pecorino Crotonese“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses [aufgeführt in Anhang XI]*

Klasse 1.3 – Käse

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Die geschützte Ursprungsbezeichnung „Pecorino Crotonese“ steht für einen ausschließlich aus Schafsvollmilch hergestellten Hartkäse, bei dem der Käsebruch nur schwach erhitzt wird.

Zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens in frischer, halbfester und gereifter Form, auch gerieben, weist er die folgenden physikalischen Eigenschaften auf:

Form: zylindrisch mit planer oder leicht konvexer Oberfläche und planem oder leicht konvexem Laibrand;

Gewicht:

Frischer Käse: Die kleine Größe wiegt zwischen 0,5 kg und 1,2 kg; die mittlere Größe wiegt zwischen 1,3 kg und 3 kg.

Halbfester und gereifter Käse: Die mittlere Größe wiegt zwischen 1,3 kg und 2,5 kg; die große Größe wiegt zwischen 5 kg und 15 kg.

Maße: Die Maße variieren je nach Gewicht des Käses.

Bei einem Gewicht von 0,5–3 kg beträgt die Höhe des Laibrands 5–12 cm und der Durchmesser des Laibs 10–18 cm.

Bei einem Gewicht von 5–15 kg beträgt die Höhe des Laibrands 12–20 cm und der Durchmesser des Laibs 18–30 cm.

„Pecorino Crotonese“ darf nur zu bestimmten Zwecken in nicht-zylindrischer Form hergestellt werden, nämlich ausschließlich dann, wenn das Erzeugnis vorverpackt werden soll (in Scheiben, in Würfel geschnitten oder gerieben). Ziel ist es, den Verarbeitungsabfall zu begrenzen, sofern die Anforderungen an Gewicht und Größe eingehalten werden. Nicht zylindrische Stücke müssen zwischen 1 kg und 3 kg wiegen.

Der Fettgehalt in der Trockenmasse muss mindestens 40 % betragen; der Proteingehalt muss mindestens 25 % (g/100 g essbarer Teil) betragen; der Feuchtigkeitsgehalt muss mindestens 30 % betragen; an den Laiben sind Abdrücke des Korbs sichtbar, in den der Bruch gepresst wurde. Verwendung: „Pecorino Crotonese“ wird als Tafelkäse verwendet, entweder frisch, halbweich oder gereift, oder in geriebener Form.

Pecorino Crotonese Fresco [frischer Pecorino Crotonese]: weiße oder leicht strohfarbene Rinde. Ausgeprägter, weicher und leicht scharfer Geschmack mit dünner Rinde. Die Abdrücke des Korbs sind deutlich erkennbar. Der einheitliche, milchig-weiße Käseteig ist zart und cremig, mit vereinzelt Löchern.

„Pecorino Crotonese Semiduro“ [halbweicher Pecorino Crotonese]: dicke hellbraune Rinde; intensiver, harmonischer Geschmack. Der halbfeste Teig ist kompakt und weist vereinzelte Löcher auf.

„Pecorino Crotonese Stagionato“ mit langer Reifungsdauer (über sechs Monate): harte braune Rinde; kann mit Olivenöl oder Ölhefe überzogen sein; intensiver, ausgeprägter Geschmack mit leicht scharfem Nachklang. Der hellstrohgelbe Käseteig hat vereinzelte Löcher.

Organoleptische Merkmale: Beim Verkosten entfaltet sich unmittelbar nach dem Aufschneiden des Käselais ein leichter Geruch von Schafsmilch, der sich harmonisch mit anderen charakteristischen Noten wie dem Duft von Heu und reifen Feldkräutern, einem Hauch von Haselnuss und einem Anflug von Rauch verbindet.

### 3.3. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Das Grundfutter der Tiere, deren Milch für die Herstellung des Käses verwendet wird, stammt vorwiegend aus dem Erzeugungsgebiet. Die Tiere ernähren sich überwiegend ganzjährig von Weidegrünfütter und nicht-vergorenem Heu aus dem Erzeugungsgebiet. Der Zusatz von GVO-freien Konzentraten von außerhalb des geografischen Gebiets ist zulässig, wenn kein Weidegang möglich ist; dies ist vor allem im Winter der Fall, während der kältesten Zeiten, wenn die Vegetation spärlich und das Wetter schlecht ist, und im Sommer, wenn es lange Perioden mit wenig oder gar keinem Niederschlag gibt. Die Zufütterungsrate darf, aufs Jahr gerechnet, 40 % nicht überschreiten. Die Tiere werden halbwild gehalten: Tagsüber können sie frei weiden, am Abend werden sie zurück in den Stall getrieben. Alle Tiere werden tierärztlich überwacht, geimpft und bei Bedarf behandelt.

Es werden folgende Rohstoffe verwendet:

- Milch: rohe Schafsvollmilch, gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen wärmebehandelt oder pasteurisiert.
- Lab: Labpaste vom Ziegenlamm.
- Salz: (NaCl) Steinsalz.

Die Schafsvollmilch darf nur von Schafen stammen, die im geografischen Gebiet der g. U. „Pecorino Crotonese“ gehalten werden.

Die Schafsvollmilch kann roh verwendet werden oder einer Wärmebehandlung, Thermisierung oder Pasteurisierung unterzogen werden. Die Verwendung von Zusatzstoffen und Konservierungsmitteln ist nicht zulässig. Die pasteurisierte oder thermisierte Milch kann mit einheimischen Milchsäurekulturen geimpft werden, wobei jedoch nur Milchfermente verwendet werden dürfen, die in der vom Schutzverband für die g. U. geführten Archivliste genannt sind. Die Liste der ausgewählten Schafsmilchsäurekulturen aus dem Erzeugungsgebiet wird von der A.R.S.A.C. (Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura in Calabria – Regionale Agentur für die Entwicklung der Landwirtschaft in Kalabrien, Viale Trieste, 95 – 87100 Cosenza) geführt. Diese Liste kann in regelmäßigen Abständen aktualisiert werden, wenn der Schutzverband neue Forschungsergebnisse validiert hat.

### 3.4. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Aufzucht der Tiere, Gewinnung der Milch, Erzeugung und Reifung des Käses

### 3.5. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Für Käse mit einem Gewicht zwischen 1 kg und 15 kg wird Käse mit der g. U. „Pecorino Crotonese“ gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen als ganzer Laib oder in Stücken vermarktet. Für Käse mit einem Gewicht von weniger als 1 kg wird „Pecorino Crotonese“ als Ganzes vermarktet.



### 3.6. Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Das Etikett des „Pecorino Crotonese“ enthält nicht nur die gesetzlich vorgeschriebenen Angaben, sondern auch die folgenden Zusatzangaben: das Logo „Pecorino Crotonese“, gefolgt von der Angabe „Denominazione di Origine Protetta“ (geschützte Ursprungsbezeichnung) oder das Akronym „D.O.P.“ [g. U.], die Unionssymbole und eventuell einen Verweis auf die EU-Verordnung; Firmenname und Anschrift des Erzeugers. Wenn das Erzeugnis für den internationalen Markt bestimmt ist, können der Schriftzug „Denominazione di Origine Protetta“ und das Gemeinschaftszeichen auch in der Sprache des Bestimmungslands verwendet werden. Die Buchstaben der Aufschrift „Pecorino Crotonese DOP [PDO]“ und anderer zulässiger Aufschriften müssen im selben Sichtfeld angeordnet und klar, lesbar, unverwischbar und so groß sein, dass sie sich vom Untergrund abheben und sich eindeutig von den anderen Aufschriften und/oder anderen Darstellungen unterscheiden. Die Warenzeichen der Verarbeiter und Händler können auf der Kennzeichnung angegeben werden, allerdings in einer kleineren Schriftgröße als das Logo der g. U.

Das Logo muss immer in seiner Gesamtheit dargestellt werden. Die Verwendung des vereinfachten Logos, d. h. ohne das äußere Logo, ist einzig und allein in der „Vignetten“-Version zulässig. Die umgekehrte Darstellung, d. h. ein Logo, das nur den Schriftzug „Pecorino Crotonese“ enthält, ist jedoch nicht zulässig. Es gibt somit drei genehmigte Versionen des Logos: horizontal, vertikal und „Vignette“.

Die „Vignetten“-Version des Logos muss auf dem Pecorino durch Einbrennen, Stempeldruck oder Stempeln mit Lebensmittelfarbe auf einer der Seiten des Käses angebracht werden. Der alphanumerische Identifikationscode der Käserei muss angegeben werden. Er kann mit den oben genannten Methoden direkt auf den Käse gedruckt oder auf dem Etikett angegeben werden.

Die Kennzeichnung des Laibrands ist fakultativ. Es ist erlaubt, das Logo auf diesem Teil des Käses mit den üblichen Methoden darzustellen.

LOGO SCELTO | pantoni colorz



Logo composto versioni



## 4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Gebiet, in dem die Erzeugung und Reifung des Käses stattfinden, umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet der Gemeinden der Provinz Crotona: Belvedere Spinello, Caccuri, Carfizzi, Casabona, Castelsilano, Cerenzia, Cirò, Cirò Marina, Cotronei, Crotona, Crucoli, Cutro, Isola di Capo Rizzuto, Melissa, Mesoraca, Pallagorio, Petilia Policastro, Rocca di Neto, Roccabernarda, San Mauro Marchesato, San Nicola Dell'Alto, Santa Severina, Savelli, Scandale, Strongoli, Umbriatico und Verzino; das gesamte Verwaltungsgebiet der folgenden Gemeinden in der Provinz Catanzaro: Andali, Belcastro, Botricello, Cerva, Cropani, Marcedusa, Petronà, Sellia, Sersale, Simeri Cricchi, Soveria Simeri und Zagarise; und das gesamte Verwaltungsgebiet der folgenden Gemeinden in der Provinz Cosenza: Bocchigliero, Calopezzati, Caloveto, Campana, Cariati, Cropalati, Crosia, Mandatoriccio, Crosia, Paludi, Pietrapaola e San Giovanni in Fiore, Scala Coeli und Terravecchia.

## 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Das Erzeugungsgebiet bildet geografisch wie historisch-kulturell eine Einheit und entspricht im Wesentlichen dem Territorium der im Jahr 1390 gegründeten Markgrafschaft Crotonese.

Es ist geprägt durch die im Pliozän entstandenen typischen Hügel aus Tongestein in der Umgebung von Crotonese und in dem an die Provinz Crotonese angrenzenden Bergland, das von den Anhöhen der Sila Piccola bis zu denen der Sila Grande reicht. Physikalisch ist das gesamte Gebiet eng miteinander verbunden, und die Sila-Hochebenen dienen zu weiten Teilen als natürliche Sommerweiden für die Herden im Hügelland zwischen den genannten Bergen und dem Ionischen Meer. Dieses besondere geologische Profil beeinflusst das lokale Klima, das durch kalte Winter und heiße Sommer geprägt ist, aber keine nennenswerten Temperatur-Ausreißer aufweist und eine konstante Luftfeuchtigkeit hat (Durchschnittswert 58 %).

Im Erzeugungsgebiet von „Pecorino Crotonese“ gibt es 398 Schafzuchtbetriebe mit insgesamt etwa 49 000 Tieren. Entgegen dem landesweiten Trend war hier in den vergangenen zehn Jahren ein Zuwachs von 4 % zu verzeichnen.

Die Haltung der Tiere erfolgt halbwild in extensiver Weidewirtschaft einschließlich Auftrieb auf die Bergweiden und Abtrieb. Im Erzeugungsgebiet ist reichlich Weideland vorhanden (mehr als 40 % der landwirtschaftlichen Nutzfläche sind Weiden und Wiesen). Die Flora der Weiden im Marchesato besteht weitgehend aus den lokalen Ökotypen frischer Gräser und Kräuter wie Weidelgras, Klee, Wegwarte, Süßklee und Luzerne.

Das hohe Ansehen der örtlichen Käsemeister zeugt von einer uralten, in historischen Quellen belegten Tradition. Das Fachwissen der Käser ist ein zentraler Bestandteil des Herstellungsprozesses, der vollständig auf Handarbeit beruht. Der Käser muss den richtigen Zeitpunkt kennen, an dem die Milch gerinnt und die Dickete mit einem traditionellen Gerät, dem „miscu“, bis auf Reiskorngröße zerkleinert werden muss. Dieser Holzstab ist so geformt, dass die Zerkleinerung sehr energisch erfolgen kann und viel Fett freigesetzt wird; die verbleibende, sehr milchige Molke, die im Erzeugungsgebiet als „lacciata“ bezeichnet wird, ist ein Indikator für die korrekte Verarbeitung der Käsemasse. Sehr wichtig ist auch das manuelle Rühren und Pressen des Teigs zum Einformen in die Körbe, wo er noch einmal gerührt, gewendet und gepresst und schließlich in die „lacciata“ gelegt wird. Anschließend wird der Käsebruch noch einmal gerührt und umgedreht, um erneut in die Körbe gepresst zu werden, bevor er schließlich in die „lacciata“-Molke getaucht wird. Dort wird der Käse einen oder zwei Tage lang gesäuert, ehe der Reifungsprozess beginnt. Während der Reifung bildet sich auf der Oberfläche eine charakteristische Schimmelschicht, die der Käser beobachten muss, um festzustellen, welche Laibe korrekt hergestellt wurden und welche auszusortieren sind. Ebenso muss er bei der Reifung erkennen, wann der richtige Zeitpunkt zum Wenden der Laibe gekommen ist und wann sie abgebürstet oder abgewaschen und mit Olivenöl oder mit Ölhefe bestrichen werden müssen.

Besondere Kennzeichen von „Pecorino Crotonese“ sind: ein leichter Geruch von Schafsmilch, der sich harmonisch mit anderen charakteristischen Noten wie dem Duft von Heu und reifen Feldkräutern, einem Hauch von Haselnuss und einem Anflug von Rauch verbindet, ohne dass ein Duft dominiert; allenfalls der Geruch nach Schaf darf etwas im Vordergrund stehen; ein kompakter Teig mit wenigen Löchern, der sich im Mund nur wenig elastisch anfühlt; zunächst ist die körnige Struktur wahrnehmbar, doch bei gründlichem Kauen lösen sich die Körner im Mund auf. Dann erfüllt das typische Aroma den Mund angenehm und nachhaltig. Aufgrund der besonderen halbwilden Tierhaltung werden die Schafe vorwiegend mit Wildgräsern und -kräutern aus dem Erzeugungsgebiet ernährt. Die charakteristischen Aromen von „Pecorino Crotonese“ sind bestimmten chemischen Verbindungen in den Futterpflanzen zu verdanken wie den Terpenen und Sesquiterpenen, die in nennenswerter Menge nur in Pflanzen bestimmter Familien wie Gräser, Kreuzblütler, Doldenblütler und Korbblütler sowie in anderen Weidepflanzen enthalten sind, die von Schafen normalerweise gefressen werden. Da sie stark aromatisch sind und ganz bestimmten Pflanzen zugeordnet werden können, lässt ihr Vorkommen im Käse eindeutig auf das Weidegebiet der Schafe schließen, denn die von Wildpflanzen geprägte lokale Mikroflora ist entscheidend für die organoleptischen Merkmale von „Pecorino Crotonese“. Durch die traditionelle Praxis des Weideauftriebs werden die Schafe vor dem Umwelt- und Futterstress während der heißesten Monate des Jahres geschützt, und der Gehalt an Aromastoffen bleibt in der Milch erhalten. Das Klima des Erzeugungsgebiets ist entscheidend für eine erfolgreiche Reifung und verhilft „Pecorino Crotonese“ zu seiner typischen Struktur. Die hier herrschende charakteristische Luftfeuchtigkeit ist eine wichtige Grundlage für den Reifungsprozess; sie hat dazu beigetragen, dass sich im Lauf der Jahrhunderte spezielle Techniken entwickelten, und stellt eine bedeutsame Umweltressource dar. Für die optimale Reifung des Erzeugnisses darf die Luftfeuchtigkeit weder zu hoch sein (dann würde der Käse nicht richtig trocknen), noch darf sie allzu sehr schwanken, damit die Umgebungsbedingungen während der gesamten Reifungsdauer homogen bleiben. Die zumeist konstanten Luftfeuchtigkeitswerte stellen sicher, dass der Käse nach und nach reift und so seine charakteristische kompakte Struktur ohne nennenswerte Lochbildung erhält. Der unauflösliche Zusammenhang mit dem Faktor Mensch besteht in den Herstellungstechniken, die der jahrhundertalten lokalen Tradition der Käsemeister entstammen und denen das Gebiet seinen guten Ruf im Bereich der Milchverarbeitung verdankt. Die fachlichen Kompetenzen sind vor allem bei den Arbeitsschritten besonders wichtig, die von Hand ausgeführt werden: von der

Dicklegung der Milch über das Einformen des Bruchs bis zur Überwachung des Reifungsprozesses. Die Verwendung von natürlichen Molke-/Milchfermenten aus dem Erzeugungsgebiet sorgt für einen wichtigen mikrobiologischen Zusammenhang. Durch Molkefermente aus der vor Ort gewonnenen Milch wird sichergestellt, dass gebietsspezifische Milchsäurebakterien zugeführt werden, was zum spezifischen Charakter des Erzeugnisses beiträgt. „Pecorino Crotonese“ ist ein typischer Käse des Erzeugungsgebiets und als solcher ein fester Bestandteil dieses ländlichen Raums. Belege für seine Erzeugung sind bereits im frühen Mittelalter zu finden, sein Export ist seit dem 16. Jahrhundert dokumentiert. Zur Zeit der österreichischen Vizekönige in Neapel (1707–1734) war der Käse ein regelrechter Exportschlager, und Anfang Januar 1712 verkaufte der Geistliche Giacinto Tassone di Cutro in Neapel dem örtlichen Händler Aniello Montagna ca. „200 Doppelzentner Cotrone-Käse der laufenden Saison, nicht aufgebläht, ohne Löcher oder Risse“. Auch in den vergangenen 25 Jahren ist die Bezeichnung „Pecorino Crotonese“ regelmäßig auf Handelsetiketten zu finden und wird von einem Verband regionaler Schafzüchter verwendet.

### **Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation**

Die konsolidierte Fassung der Produktspezifikation kann im Internet abgerufen werden, unter <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oder:

direkt über die Website des italienischen Landwirtschaftsministeriums ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)). Dort zunächst auf „Qualità“ (Qualität) klicken, dann am linken Rand auf „Prodotti DOP IGP STG“ (g. U./g. g. A./g. t. S.-Erzeugnisse) und schließlich auf „Disciplinari di produzione all’esame dell’UE“ (Produktspezifikationen zur Prüfung durch die EU).

---