

II

(Μη νομοθετικές πράξεις)

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1127/2013 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 7ης Νοεμβρίου 2013

για την έγκριση ήσσονος σημασίας τροποποίησης των προδιαγραφών ονομασίας καταχωρισμένης στο μητρώο προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων [Montasio (ΠΟΠ)]

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων ⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 53 παράγραφος 2 δεύτερο εδάφιο,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 1 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1151/2012, η Επιτροπή εξέτασε την αίτηση της Ιταλίας για την έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Montasio», η οποία καταχωρίστηκε δυνάμει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1107/96 της Επιτροπής ⁽²⁾, όπως τροποποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 355/2011 ⁽³⁾.
- (2) Η αίτηση έχει στόχο την τροποποίηση των προδιαγραφών με διευκρίνιση της μεθόδου παραγωγής.
- (3) Η Επιτροπή εξέτασε την εν λόγω τροποποίηση και κατέληξε στο συμπέρασμα ότι είναι αιτιολογημένη. Δεδομένου ότι η

τροποποίηση είναι ήσσονος σημασίας, κατά την έννοια του άρθρου 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η Επιτροπή μπορεί να την εγκρίνει, χωρίς να προσφύγει στη διαδικασία των άρθρων 50 έως 52 του εν λόγω κανονισμού,

ΕΞΕΛΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Οι προδιαγραφές της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Montasio» τροποποιούνται σύμφωνα με το παράρτημα Ι του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Το ενιαίο έγγραφο, που περιλαμβάνει τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών, παρατίθεται στο παράρτημα ΙΙ του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 3

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 7 Νοεμβρίου 2013.

Για την Επιτροπή,
εξ ονόματος του Προέδρου,
Dacian CIOLOȘ
Μέλος της Επιτροπής

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

⁽²⁾ ΕΕ L 148 της 21.6.1996, σ. 1.

⁽³⁾ ΕΕ L 98 της 13.4.2011, σ. 6.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ I

Εγκρίνεται η ακόλουθη τροποποίηση των προδιαγραφών της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Montasio»:

1η τροποποίηση

Η φράση: «Το χρησιμοποιούμενο γάλα πρέπει να προέρχεται από το βραδινό και το πρωινό άρμεγμα, με ανώτατο όριο τέσσερα διαδοχικά άρμεγματα» αντικαθίσταται από την ακόλουθη φράση: «Το γάλα πρέπει να προέρχεται από διαδοχικά άρμεγματα και να συλλέγεται εντός 48 ωρών από το πρώτο άρμεγμα».

Αρχικά, το γάλα που παραδινόταν εντός 48 ωρών προερχόταν αποκλειστικά από τα παραδοσιακά άρμεγματα, που ήταν τέσσερα. Με την εισαγωγή του αυτόματου άρμεγματος, ο αριθμός των δυνατών διαδοχικών άρμεγμάτων εντός της περιόδου των 48 ωρών μπορεί να είναι μεγαλύτερος. Επομένως, διατηρείται το χρονικό διάστημα, αλλά τροποποιείται ο συνολικός αριθμός άρμεγμάτων. Από τεχνική και επιστημονική άποψη, η χρήση συστημάτων αυτόματου άρμεγματος δεν επηρεάζει αρνητικά τις ιδιότητες του γάλακτος· ειδικότερα, η σύστασή του είναι στατιστικά συγκρίσιμη, όσον αφορά τις λιπαρές ουσίες και το πρωτεϊνικό κλάσμα, με αυτή του γάλακτος που λαμβάνεται με παραδοσιακό άρμεγμα. Επιπλέον, τα συστήματα αυτά είναι επωφελέστερα για την υγεία των αγελάδων, καθώς τις απαλλάσσουν από το στρες που υφίστανται, σε περιόδους υψηλής γαλακτοφορίας, όταν εκτελούνται μόνον δύο άρμεγματα. Η δυνατότητα να αρμέγονται μεγάλες ποσότητες γάλακτος περισσότερες από δύο φορές την ημέρα έχει επίσης ως αποτέλεσμα να υποβάλλονται σε μικρότερη πίεση οι μαστοί και οι θηλές, να βελτιώνεται η μικροβιολογική ποιότητα του γάλακτος και να μειώνεται η εμφάνιση μαστίτιδων.

Η χρήση αυτών των συστημάτων επιτρέπει επίσης τη βελτίωση της ρεολογικής συμπεριφοράς του γάλακτος, με την οποία μετράται η ικανότητα πήξης του, με αποτέλεσμα η αντίδραση του τυροπήγματος στην ενζυμική δράση να είναι ταχύτερη και να ενισχύεται η ανθεκτικότητά του στη μηχανική δράση των λεπίδων τεμαχισμού τυροπήγματος.

2η τροποποίηση

Υφιστάμενη διατύπωση: «Το γάλα που προορίζεται για την παραγωγή του τυριού “Montasio” ΠΟΠ πρέπει να μην υποβάλλεται σε παστερίωση και να συνοδεύεται από σαφώς θετική ανάλυση φωσφατών.»

Τροποποιημένο κείμενο: «Το γάλα που προορίζεται για την παραγωγή του τυριού “Montasio” ΠΟΠ δεν πρέπει να υποβάλλεται σε παστερίωση. Οι αναλύσεις που ενδεχομένως εκτελούνται στο γάλα που έχει υποβληθεί σε θερμική επεξεργασία και προορίζεται για την παραγωγή του τυριού “Montasio” ΠΟΠ πρέπει να έχουν ως αποτέλεσμα σαφώς θετική αντίδραση στη δοκιμασία φωσφατάσης.»

Εδώ και πολλά έτη, τα τυροκομεία που εφαρμόζουν αυτοέλεγχο υποβάλλουν το γάλα σε συστηματικό έλεγχο με καθημερινή καταγραφή των θερμοκρασιών περάσματος του γάλακτος. Ως εκ τούτου, η δοκιμασία της φωσφατάσης παραμένει η μέθοδος ανάλυσης που χρησιμοποιείται από τον οργανισμό ελέγχου για την επαλήθευση της τήρησης των διατάξεων των προδιαγραφών. Ο έλεγχος αυτός εκτελείται βάσει της ανάλυσης κινδύνου.

3η τροποποίηση

Υφιστάμενο κείμενο: «Η παραγωγή του τυριού “Montasio” ΠΟΠ εκτελείται σύμφωνα με την ακόλουθη χρονική σειρά:

06) θέρμανση στους 42-48 °C και κύλιση εκτός εστίας επί συνολική διάρκεια 20 έως 30 λεπτών”.

Προτεινόμενο κείμενο:

06) «θέρμανση στους + 42-48 °C και αφαίρεση από το δοχείο πήξης εκτός εστίας ελάχιστης διάρκειας 10 λεπτών».

Διαπιστώθηκε ότι αυτά τα δύο στάδια (θέρμανση και εν συνεχεία αφαίρεση από το δοχείο πήξης εκτός εστίας) είναι δυνατόν να ποικίλλουν σημαντικά αναλόγως των υφιστάμενων τεχνικών και τεχνολογικών συνθηκών.

Όσον αφορά τον εξοπλισμό, τα τυροκομεία παραγωγής του «Montasio» χρησιμοποιούν είτε χάλκινους κάδους (χωρητικότητας 1 έως 1,5 τόνου) είτε χαλύβδινους πολυδύναμους κάδους χωρητικότητας 3,5 έως 8 τόνων.

Η χρήση αυτών των δύο τύπων κάδων αποτελεί καθοριστικό παράγοντα για τη διάρκεια θέρμανσης της τυρόμαζας, καθώς οι ταχύτερες θέρμανσης στον ατμό είναι πολύ διαφορετικές από αυτές που οφείλονται στον εκτελούμενο μετασχηματισμό.

Όσον αφορά τη φάση αφαίρεσης από το δοχείο πήξης εκτός εστίας, στάδιο κατά το οποίο ένα τμήμα του ορού αφαιρείται από την τυρόμαζα, αυτή εξαρτάται από τη μέγιστη θερμοκρασία που έχει επιτευχθεί, την ταχύτητα ψύξης της τυρόμαζας, η οποία με τη σειρά της εξαρτάται από τον τύπο κάδου που χρησιμοποιήθηκε, από τις ποσότητες που μετασχηματίστηκαν σε κάθε κάδο, από το μέγεθος κόκκου του τυροπήγματος και από την ποσότητα του περιεχόμενου νερού η οποία απομακρύνεται υπό την επίδραση της θερμοκρασίας και της ανάδευσης.

Επιπλέον, η αφαίρεση της τυρόμαζας από τον πυθμένα ή την κορυφή για τοποθέτηση στις τυροκομικές μήτρες μπορεί να γίνει νωρίτερα ή αργότερα, αναλόγως του χρόνου που είναι αναγκαίος για την εκτέλεση της εργασίας και του υφιστάμενου βαθμού αυτοματισμού.

Για παράδειγμα, εάν η τυρόμαζα αφαιρείται από τον πυθμένα πολυδύναμου κάδου τοποθετημένου πάνω από επίπεδη επιφάνεια μορφοποίησης και φέρεται στην εν λόγω επιφάνεια, οι αναγκαίοι χρόνοι, για την ίδια ποσότητα, είναι μικρότεροι από αυτούς που απαιτούνται για τη χειρωνακτική αφαίρεση από τον πυθμένα χάλκινων κάδων σε λινό ύφασμα (τουλπάνι).

Εάν ληφθεί επίσης υπόψη το γεγονός ότι ο βέλτιστος χρόνος αφαίρεσης του τυροπήγματος από τον πυθμένα προσδιορίζεται από κάθε τεχνίτη τυροκόμο σύμφωνα με καθημερινά κριτήρια αξιολόγησης, την προσωπική εμπειρία και γνώσεις του κ.λπ., είναι αναγκαίο να προσδιοριστεί ελάχιστη διάρκεια θέρμανσης και αφαίρεσης από το δοχείο πήξης εκτός εστίας.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

ΕΝΟΠΟΙΗΜΕΝΟ ΕΝΙΑΙΟ ΕΠΤΑΦΟ

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου, της 20ής Μαρτίου 2006, για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων ⁽¹⁾

«MONTASIO»

Αριθ. ΕΚ: IT-PDO-0317-0995-26.04.2012

ΠΓΕ () ΠΟΠ (X)

1. Ονομασία

«Monatasio»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ιταλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος του προϊόντος

Κλάση 1.3. Τυριά

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1

Τυρί, από αγελαδινό γάλα, μέτριας και μακράς διάρκειας ωρίμασης, κυλινδρικού σχήματος με ίσια ή σχεδόν ίσια ράχη με πλευρές επίπεδες ή ελαφρώς κυρτές. Το τυρί Montasio παράγεται από μη παστεριωμένο γάλα με τη χρήση μόνο φυσικών ζυμευγερτών ή επιτρεπόμενων οξυγαλακτικών καλλιεργιών. Πρέπει να έχει ελάχιστη διάρκεια ωρίμασης 60 ημερών, με περιεκτικότητα σε υγρασία ελεγχόμενη σε δείγμα μετά από 10 και από 60 ημέρες ωρίμασης. Την 60ή ημέρα ωρίμασης το τυρί με την ΠΟΠ «Montasio» πρέπει να παρουσιάζει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά: μέγιστο ποσοστό υγρασίας 36,72 %· λίπος επί ξηρού: τουλάχιστον 40 %· βάρος: 6 έως 8 kg· διάμετρος κεφαλιού: 30 έως 35 cm· ύψος ράχης: μέγιστο 8 cm· κρούστα: λεία, κανονική και ελαστική· μάζα: συμπαγής με ελαφριές οπές· χρώμα: φυσικό, τείνει προς αχυροκίτρινο· άρωμα: τυπικό· γεύση: ευχάριστη, τείνει προς καυστική για το «Montasio» μεγάλης διάρκειας ωρίμασης.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Το τυρί «Montasio» ΠΟΠ παράγεται από γάλα προερχόμενο από κτηνοτροφικές μονάδες εγκατεστημένες στην περιοχή παραγωγής.

Οι κυρίως εκτρεφόμενες φυλές είναι η Bruna των Άλπεων και οι Pezzata Rossa Italiana και Pezzata nera.

Δεν χρησιμοποιούνται συντηρητικά και δεν επιτρέπεται να εφαρμόζεται καμία τεχνική θερμικής επεξεργασίας, πλην της ψύξης έως ελάχιστη θερμοκρασία 4 °C.

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

Η διατροφή των αγελάδων αποτελείται κατά 75-85 % μεικτού βάρους από σιτηρά, ξηρές και νωπές χορτονομές και ενσιρώματα. Το υπόλοιπο 15 έως 25 % μεικτού βάρους αποτελείται από συμπυκνώματα και πρωτεϊνούχες πίτες. Επιτρέπεται η χρήση ανόργανων και βιταμινούχων συμπληρωμάτων. Οι ζωοτροφές προέρχονται κατά 60 % από τη γεωγραφική περιοχή. Απαγορεύονται οι ζωοτροφές οι οποίες, σύμφωνα με την τυροκομική παράδοση, θεωρείται ότι έχουν αρνητικές επιπτώσεις στην τυροκομική διαδικασία, όπως είναι οι χορτονομές που προέρχονται από ελώδη εδάφη ή εδάφη ευρισκόμενα κατά μήκος οδικών αξόνων μεγάλης κυκλοφορίας. Δεν επιτρέπονται επίσης τα οπωροκηπευτικά και η ελαιοκράμβη, καθώς και τα υποπροϊόντα μεταποίησης του ρυζιού, τα άλευρα ζωικής προέλευσης, τα βιομηχανικά είδη διατροφής ιατρικής χρήσης, ο πολτός νωπών τεύτλων, υγρός ή ενσιρωμένος, τα υποπροϊόντα μπίρας ή αποσταγμάτων, οι ενσιρωμένες χορτονομές (πλην ενσιρωμένου άχυρου και αραβόσιτου) και οι ουσίες που έχουν υποστεί ζύμωση και προέρχονται από βιομηχανική μεταποίηση φρούτων, τεύτλων, μπίρας και αποσταγμάτων.

3.5. Συγκεκριμένα στάδια της παραγωγής που πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Το σύνολο της παραγωγικής διαδικασίας (εκτροφή των βοοειδών και παραγωγή γάλακτος, πήξη, επεξεργασία του τυροπήγματος, μορφοποίηση, στράγγιση, αλάτιση και ωρίμαση) πρέπει να εκτελείται εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής.

⁽¹⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12. Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων (ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1).

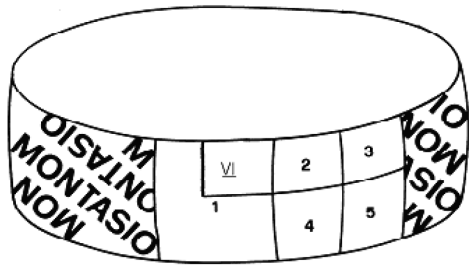
3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.

—

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

Το προϊόν ταυτοποιείται με επισήμανση κατά την παραγωγή εκτελούμενη με τυροκομικές μήτρες που φέρουν τον κωδικό του τυροκομείου και το σύμβολο της επαρχίας, καθώς και την ημερομηνία παραγωγής (έτος, μήνας, ημέρα). Το «σήμα προέλευσης» του προϊόντος «Montasio» ΠΟΠ αποτελείται από τη λέξη «Montasio» η οποία αναγράφεται διαγωνίως με ευθεία και ανεστραμμένη γραφή (σχήμα 1).

Το εν λόγω «σήμα προέλευσης» τοποθετείται σε όλη την παραγωγή των εκμεταλλεύσεων, συνεταιρισμένων ή μη, εφόσον αυτή έχει παραχθεί σύμφωνα με τις προδιαγραφές παραγωγής.



(σχήμα 1)

1. Πυροσφραγίδα της ονομασίας «Montasio» και πλακέτα που φέρει την ένδειξη «PDM»
2. Μήνας παραγωγής / 3. Ημέρα παραγωγής / 4. Κωδικός αριθμός του τυροκομείου / 5. Σύμβολο της επαρχίας / VI. Έτος παραγωγής

Ο λογότυπος της ονομασίας αποτελείται από ένα κεφαλαίο «M» σχηματοποιημένο, κάτω από το οποίο αναγράφεται η ονομασία «MONTASIO». Αναπαράγεται πάντοτε με τη γραμματοσειρά «HORATIO». Οι αναλογίες πρέπει πάντοτε να είναι αυτές του σχήματος 2 (για παράδειγμα, 8 cm πλάτος για 6 cm ύψος).



(σχήμα 2)

Όταν το σύνολο της παραγωγικής διαδικασίας, από την παραγωγή του γάλακτος έως την ελάχιστη ωρίμαση των 60 ημερών, εκτελείται εντός ορεινών περιοχών, όπως ορίζονται στην ισχύουσα εθνική νομοθεσία, οι οποίες περιλαμβάνονται στην περιοχή παραγωγής του τυριού «Montasio» ΠΟΠ, το τυρί επιτρέπεται να φέρει στην ετικέτα την ένδειξη «prodotto della montagna» (προϊόν του βουνού). Για τον σκοπό αυτό, στη ράχη τοποθετείται κατάλληλη πλακέτα που φέρει την ένδειξη «PDM», από τα αρχικά των λέξεων «prodotto della montagna» (προϊόν του βουνού).

Ο λογότυπος της ονομασίας (σχήμα 2) επιτρέπεται να τοποθετείται στα κεφάλια του τυριού «Montasio» ΠΟΠ ηλικίας μεγαλύτερης των 100 ημερών ωρίμασης, στο ενδεδειγμένο τμήμα της ράχης, με πυροσφραγίδα, από τον οργανισμό προστασίας του τυριού Montasio (Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio) κατόπιν αιτήματος όλων των παραγωγών, συνεταιρισμένων ή μη, και ελέγχου από τον οργανισμό αυτό.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η περιοχή παραγωγής της ΠΟΠ «Montasio» περιλαμβάνει τα εξής: περιφέρεια Friuli-Venezia Giulia: το σύνολο του εδάφους της: περιφέρεια Veneto: το σύνολο του εδάφους των επαρχιών Belluno και Treviso και τμήμα του εδάφους των επαρχιών Padova και Venezia οριοθετούμενο ως εξής: «από το σημείο όπου συναντώνται η συνοριακή γραμμή της επαρχίας Treviso με αυτήν της επαρχίας Padova, στη συνέχεια κατά μήκος της δεύτερης έως το σημείο όπου συναντάται με τον αυτοκινητόδρομο Serenissima. Στη συνέχεια κατά μήκος του τελευταίου έως τη γέφυρα του αυτοκινητοδρόμου πάνω από τον ποταμό Brenta, στη συνέχεια κατά μήκος του ρου του ποταμού έως τις εκβολές του».

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Οι φυσικοί παράγοντες συνδέονται με τις κλιματικές συνθήκες της περιοχής παραγωγής, η οποία είναι σε μεγάλο βαθμό ορεινή και ημιορεινή και χρησιμοποιείται για βόσκηση σε μεγάλο υψόμετρο και στα χειμαδιά, γεγονός που επηρεάζει την ποιότητα των χορτονομών που προορίζονται για τη διατροφή των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής.

Το τυρί «Montasio» αναφέρεται στον τιμοκατάλογο του San Daniele και του Udine (1773/1775). Το γεγονός αυτό αποδεικνύει ότι το «Montasio» αποτελεί εμπορικό προϊόν και όχι απλώς ένα προϊόν τοπικό ή προοριζόμενο μόνον για οικιακή κατανάλωση. Ο ισχυρός δεσμός του «Montasio» με την περιοχή παραγωγής αποδεικνύεται επίσης από τη σημαντική ώθηση που έδωσε η παραγωγή αυτού του τυριού στην ανάπτυξη των συνεταιριστικών οργανώσεων. Το «Montasio» και η ιδιαίτερη τεχνική παραγωγής του εξαπλώθηκαν ταχύτατα στις περιοχές Friuli και ανατολικό Veneto όχι μόνο λόγω του ανθρώπινου και του διαθρησκευτικού παράγοντα (όπως η επινόηση των συνεταιριστικών γαλακτοκομείων και η ίδρυση της τεχνικής σχολής τυροκομίας), με αποτέλεσμα, τη δεκαετία του 1960, ο αριθμός ενεργών τυροκομείων να υπερβαίνει τα 650, αλλά και λόγω της συνεισφοράς του περιβάλλοντος στο οποίο αρχικά αναπτύχθηκε η τεχνική αυτή.

Όσον αφορά τα χαρακτηριστικά του εδάφους παραγωγής, το ανατολικό τμήμα της Ιταλίας ανέκαθεν χαρακτηρίζεται από μεγάλο ύψος εαρινών και φθινοπωρινών βροχοπτώσεων, γεγονός που ευνόησε την εξάπλωση των λιβαδιών και την καλλιέργεια σιτηρών (σίτος και κριθή) που αποτελούν τη βάση της διατροφής των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής. Με την πάροδο του χρόνου απέκτησε μεγάλη σημασία η ανάπτυξη της καλλιέργειας αραβοσίτου και, επομένως, της χρήσης του αραβοσίτου ως νωπής και ενισχυμένης ζωοτροφής, ενώ πρόσφατα στην περιοχή παραγωγής αναπτύχθηκε η καλλιέργεια σόγιας ως πρωτεϊνούχου συμπληρώματος διατροφής.

5.2. Ιδιαιτερία του προϊόντος

Το κυριότερο χαρακτηριστικό του «Montasio» είναι η μεγάλη του ικανότητα προς ωρίμαση μακράς/μέσης διάρκειας. Μεταξύ του συνόλου των εθνικών τυριών, το «Montasio» κατατάσσεται στα τυριά ημίσκληρης μάζας, αλλά, καθώς μπορεί να υποβληθεί σε ωρίμαση διάρκειας έως και 36 μηνών, κατατάσσεται επίσης στην κατηγορία των σπάνιων τυριών σκληρής μάζας μακράς ωρίμασης.

Ένα άλλο χαρακτηριστικό του «Montasio» είναι οι διαστάσεις της μήτρας.

Επιπλέον, στις προδιαγραφές της ΠΟΠ «Montasio» διατηρήθηκε η απαγόρευση παστερίωσης του γάλακτος, ώστε να διαφυλάσσεται στο μέγιστο δυνατό βαθμό το φυσικό βακτηριακό φορτίο του γάλακτος που παράγεται εντός της περιοχής παραγωγής.

5.3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)

Η ικανότητα προς ωρίμαση μακράς/μέσης διάρκειας είναι καρπός της εφαρμογής μιας «ήπιας» τεχνικής παρασκευής. Πράγματι, οι δόσεις οξυγαλακτικών καλλιεργιών που χρησιμοποιούνται είναι χαμηλές (περίπου 1 %), η θέρμανση επιτελείται σε χαμηλές θερμοκρασίες (42 έως 48 °C), ενώ η στράγγιση και η συμπίεση προσδίδουν στη ζύμη μέτρια σκληρότητα και υγρασία, μετά την πάροδο δύο μηνών ωρίμασης (που αντιστοιχεί στο ελάχιστο ποσοστό για την εμπορία του τυριού), περίπου 36 %.

Το περιβάλλον όπου αναπτύχθηκε το «Montasio» διαθέτει μικροβιολογικά χαρακτηριστικά προσαρμοσμένα στην ανάπτυξη και τη διάδοση του τυριού. Πράγματι, το «Montasio» χαρακτηρίζεται από την παρουσία θερμόφιλης μικροβιακής χλωρίδας που ανέκαθεν επιτρέπει να λαμβάνεται ένα τυροκομικό προϊόν μοναδικό στο είδος του, το οποίο μπορεί να καταναλωθεί νωπό (τουλάχιστον δύο μήνες ωρίμασης σήμερα, γιατί παράγεται από μη παστεριωμένο γάλα) αλλά μπορεί επίσης να ωριμάσει έως 36 μήνες. Το τυρί αυτό παρουσιάζει επομένως οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, σύσταση, γεύσεις και αρώματα που ποικίλλουν με την πάροδο του χρόνου, ακριβώς χάρη στο βακτηριακό του φορτίο που απαντά με φυσικό τρόπο στους λιμνώνες και τους βοσκοτόπους της περιοχής παραγωγής.

Πράγματι, μετά από δύο μήνες ωρίμασης, το «Montasio» παρουσιάζεται ως μετρίως σκληρό τυρί, με λεπτή γεύση που θυμίζει το γάλα προέλευσής του. Με την πρόοδο της ωρίμασης και της συμπίκνωσης των ουσιών, το «Montasio» αποκτά εντονότερες και ελαφρώς καυστικές γεύσεις, ενώ η μάζα του γίνεται πιο σκληρή και πιο εύθρυπτη.

Με τη βελτίωση των κτηνοτροφικών τεχνικών, τον εξορθολογισμό των καλλιεργιών και την καθιέρωση υγιεινότερων μεθόδων αρμέγματος, έγινε αισθητή η ανάγκη εμπλουτισμού του γάλακτος με τους κατάλληλους για την τυροκομία μικροοργανισμούς που ήταν χρήσιμοι για την παραγωγή του «Montasio». Με τον τρόπο αυτό άρχισαν να χρησιμοποιούνται οι οξυγαλακτικές καλλιέργειες (πλούσιες σε κόκκους και φτωχές σε βάκιλλους), οι οποίες προέρχονται από το γάλα της περιοχής παραγωγής, πρακτική που στη συνέχεια διαδόθηκε ευρύτερα.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

[Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

Η εθνική διαδικασία ένστασης ενεργοποιήθηκε με τη δημοσίευση της πρότασης αναγνώρισης της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Montasio» στην *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* αριθ. 271 της 21ης Νοεμβρίου 2011.

Το κείμενο των προδιαγραφών μπορεί να αναζητηθεί στο διαδίκτυο:

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

ή απευθείας στην αρχική σελίδα του δικτυακού τόπου του Υπουργείου Πολιτικών Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών (www.politicheagricole.it) — επιλογή «Qualità e sicurezza» (στο επάνω και δεξιά τμήμα της οθόνης) και κατόπιν «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».
