

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2009/C 235/07)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου. Οι δηλώσεις ένστασης υποβάλλονται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΣΥΝΟΨΗ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ**«CANESTRATO DI MOLITERNO»**

Αριθ. ΕΚ: IT-PGI-0005-0487-20.07.2005

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

Στην παρούσα σύνοψη παρατίθενται τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών του προϊόντος για ενημερωτικούς σκοπούς.

1. Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους:

Όνομα: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali Dipartimento delle Politiche di sviluppo economico e rurale, Direzione Generale per lo sviluppo agroalimentare, qualità e tutela del Consumatore, Ufficio SACO VII
Διεύθυνση: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA
Τηλ. +39 0646655104
Φαξ +39 0646655306
E-mail: sacco7@politicheagricole.it

2. Ομάδα:

Όνομα: Consorzio per la tutela del Pecorino «Canestrato di Moliterno»
Διεύθυνση: Via Roma
85047 Moliterno PZ
ITALIA
Τηλ. +39 0975668511 / 0975668519
Φαξ +39 0975668537
E-mail: canestrato_moliterno@virgilio.it
Σύνθεση: Παραγωγοί/μεταποιητές (X) Άλλοι ()

3. Τύπος του προϊόντος:

Κλάση 1.3 Τυριά

4. Προδιαγραφές:

[σύνοψη των απαιτήσεων του άρθρου 4 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

4.1. Ονομασία:

«Canestrato di Moliterno»

4.2. Περιγραφή:

Η ΠΓΕ «Canestrato di Moliterno» καλύπτει τα αιγοπρόβεια τυριά με σκληρή μάζα που παράγονται από πλήρες πρόβειο γάλα, σε ελάχιστη αναλογία 70 % και μέγιστη 90 %, και πλήρες κατοικίσιο γάλα, σε ελάχιστη αναλογία 10 % και μέγιστη 30 %. Όταν διατίθεται στην κατανάλωση το προϊόν, μετά από 60 τουλάχιστον ημέρες ωρίμασης, έχει κυλινδρική μορφή με επίπεδες επιφάνειες και ράχη λιγότερο ή περισσότερο κυρτή η διάμετρος των επίπεδων πλευρών είναι 15 έως 25 cm, το ύψος της ράχης από 10 έως 15 cm το βάρος ποικίλλει από 2 έως 5,5 kg αναλόγως των διαστάσεων του κεφαλιού η κρούστα έχει χρώμα λιγότερο ή περισσότερο έντονο στον τύπο «primitivo» (πρωτόγονο) έως καστανό στον τύπο «stagionato» (ωριμασμένο) με συμπαγή δομή της μάζας και ανομοιόμορφα κατανεμημένες δομές στην τομή το χρώμα είναι λευκό ή ελαφρά «αχυρώδες» για τον τύπο «primitivo» και λιγότερο ή περισσότερο έντονο για τους τύπους «stagionato» και «extra». Η γέυση είναι γλυκίζουσα και λεπτή στην αρχή της ωρίμασης, πιο έντονη και πικάντικη όσο η ωρίμαση προχωρεί. Η περιεκτικότητα της ξηράς ύλης σε λίπος δεν πρέπει να είναι κατώτερη από 30 %. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως επιτραπέζιο τυρί ή τυρί για τρίψιμο.

4.3. Γεωγραφική περιοχή:

Η περιοχή προέλευσης του γάλακτος και παραγωγής του «Canestrato di Moliterno» αποτελείται από τις ακόλουθες κοινότητες των επαρχιών Potenza και Matera:

επαρχία Potenza: Armento, Brienza, Calvello, Calvera, Carbone, Castelluccio Inferiore, Castelluccio Superiore, Castelsaraceno, Castronuovo Sant'Andrea, Cersosimo, Chiaromonte, Corleto Perticara, Episcopia, Fardella, Francavilla in Sinni, Gallicchio, Grumento Nova, Guardia Perticara, Lagonegro, Latronico, Lauria, Marsiconuovo, Marsicovetere, Missanello, Moliterno, Montemurro, Nemoli, Noepoli, Paterno, Rivello, Roccanova, Rotonda, San Chirico Raparo, San Costantino Albanese, San Martino d'Agri, San Paolo Albanese, San Severino Lucano, Sant'Arcangelo, Sarconi, Senise, Spinoso, Teana, Terranova del Pollino, Tramutola, Viggianello, Viggiano

επαρχία Matera: Accettura, Aliano, Bernalda, Craco, Cirigliano, Ferrandina, Gorgoglione, Montalbano Jonico, Montescaglioso, Pisticci, Pomarico, Scanzano Jonico, Stigliano, Tursi.

4.4. Απόδειξη προέλευσης:

Κάθε φάση της διαδικασίας παραγωγής πρέπει να παρακολουθείται με τήρηση χωριστών στοιχείων για τις εισροές (εισερχόμενα προϊόντα) και τις εκροές (εξερχόμενα προϊόντα). Η ιχνηλασιμότητα του προϊόντος (σε όλη την αλυσίδα παραγωγής) διασφαλίζεται με την καταγραφή των στοιχείων αυτών σε συνδυασμό με την εγγραφή, σε καταλόγους τους οποίους διαχειρίζεται ο οργανισμός ελέγχου, των επιχειρήσεων εκτροφής (σε αρχείο στο οποίο καταγράφονται επίσης στοιχεία για το γάλα που προορίζεται για την παραγωγή του «Canestrato di Moliterno»), παραγωγής ή/και μεταποίησης, ωρίμασης και συσκευασίας καθώς και με την τήρηση αρχείων παραγωγής και συσκευασίας και με την δήλωση, στον οργανισμό ελέγχου, των ποσοτήτων προϊόντων που έχουν παραχθεί. Όλα τα φυσικά ή νομικά πρόσωπα που είναι εγγεγραμμένα στους σχετικούς καταλόγους υπόκεινται σε έλεγχο εκ μέρους του οργανισμού ελέγχου, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις προδιαγραφές παραγωγής και στο σχετικό πρόγραμμα ελέγχου.

4.5. Μέθοδος παραγωγής:

Οι προδιαγραφές παραγωγής προβλέπουν μεταξύ άλλων ότι οι επιχειρήσεις εκτροφής που προμηθεύουν το γάλα που προορίζεται για μεταποίηση σε τυρί το οποίο θα λάβει την ΠΓΕ «Canestrato di Moliterno» πρέπει να βρίσκονται εντός της περιοχής παραγωγής. Η διατροφή των ζώων συνδυάζει τη βόσκηση με τις νωπές και ξηρές χορτονομές που παράγονται εντός της οριοθετημένης στο σημείο 4.3 περιοχής. Επιτρέπεται η προσθήκη στο σιτηρέσιο μόνο κόκκων σιτηρών όπως βρώμης, κριθής, σίτου, αραβοσίτου και ψυχανθών όπως φασολιών, κουκιών και ρεβιθιών. Απαγορεύεται η χρήση προϊόντων ζωικής προέλευσης και ενσιρωμένων προϊόντων. Το γάλα που προέρχεται από ένα ή περισσότερα αρμέγματα πρέπει να μεταποιείται το αργότερο εντός 48 ωρών από το πρώτο άρμεγμα. Το γάλα πρέπει να προέρχεται από πρόβια της φυλής «Gentile di Puglia», «Gentile di Lucania», «Leccese», «Sarda», «Comisana» και τις διασταυρώσεις τους, όσον αφορά τα πρόβια και από αγελάδες της φυλής «Garganica», «Maltese», «Jonica», «Camosciata» και τις διασταυρώσεις τους, όσον αφορά τις αίγες.

Η παραγωγή του προϊόντος που φέρει την ΠΓΕ επιτρέπεται καθ'όλο το έτος. Το γάλα μπορεί να χρησιμοποιηθεί ανεπεξέργαστο ή να υποβληθεί σε θερμική επεξεργασία σε αυτή την περίπτωση, διαδοχικά ενοφθαλμίζεται με καλλιέργειες φυσικών γαλακτικών ζυμών ή με αυτόχθονες επιλεγμένες καλλιέργειες. Η πήξη εκτελείται με προσθήκη πυτιάς αρνιού ή κατοικίου στη μάζα, σε θερμοκρασία μεταξύ 36° και 40 °C σε μέγιστο χρόνο 35 λεπτών. Στη συνέχεια θρυμματίζεται έως ότου ληφθούν σβώλοι διαστάσεων κόκκου ρυζιού. Όταν διαμορφωθούν τα κεφάλια εμβαπτίζονται στον ορό σε μέγιστη θερμοκρασία 90 °C για μέγιστο χρόνο 3 λεπτών. Το προϊόν αλατίζεται με ξηρή αλάτιση ή σε άλμη η στράγγιση εκτελείται στην επιχείρηση μεταποίησης και διαρκεί 30 έως 40 ημέρες από την διαμόρφωση σε κεφάλια. Η ωρίμαση εκτελείται αποκλειστικά

στα τυροκομικά εργαστήρια (fondaci) της περιοχής στην οποία παραδοσιακά εκτελείται η δραστηριότητα αυτή, δηλαδή στην κοινότητα Moliterno (PZ) ξεκινά την 31^η έως την 41^η ημέρα από την διαμόρφωση των κεφαλιών. Κατά την φάση αυτή επιτρέπεται η επεξεργασία του προϊόντος το προϊόν μόνο με ελαιόλαδο ή με ελαιόλαδο γαλακτωματοποιημένο με ξύδι οίνου επιτρέπεται επίσης η επεξεργασία του «Canestrato di Moliterno» με acqua di fuliggine (αλυσίβα), δηλαδή με νερό που έχει βράσει επί 25/30 λεπτά μαζί με καπνιά προερχόμενη από το ξύσιμο των καπνοδόχων των τζακιών και στη συνέχεια έχει ψυχθεί σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

4.6. Δεσμός:

Η αίτηση καταχώρισης της ονομασίας «Canestrato di Moliterno» αιτιολογείται από τη φήμη της ίδιας της ονομασίας. Η ΠΓΕ οφείλει τη διάδοση της φήμης της, ακόμη και σε διεθνές επίπεδο, κυρίως σε δύο βασικούς παράγοντες: στη φυλή προβάτων που είναι χαρακτηριστική της περιοχής και στην ιδιαίτερη τεχνική ωρίμασης. Η πιο διαδεδομένη φυλή στην περιοχή είναι η «Gentile di Lucania» που χαρακτηρίζεται ως πολύ ανθεκτική φυλή και πολύ καλά προσαρμοσμένη στις κλιματικές συνθήκες και στο ανάγλυφο της περιοχής. Πρόκειται για φυλή που έχει αποκτήσει χαρακτηριστικά της φυλής Merinos μετά από διασταύρωση, που ξεκίνησε κατά τον 15^ο αιώνα, μεταξύ τοπικών πληθυσμών προβάτων και ισπανικών κριών Merinos. Αυτός ο τύπος διασταύρωσης ανταποκρινόταν, την εποχή εκείνη, στην ανάγκη να συνδυαστούν τα προτερήματα μιας φυλής άριστης ποιότητας εριοπαραγωγής με την εξαιρετική ικανότητα κρεατοπαραγωγής των πληθυσμών προβάτων της περιοχής της Lucania, με αποτέλεσμα να δημιουργηθεί μια φυλή με διττό παραγωγικό δυναμικό. Η ικανότητα γαλακτοπαραγωγής της φυλής αυτής παραμένει χαμηλή, με αποτέλεσμα τη χαμηλή απόδοση σε ποσότητα η οποία όμως αντισταθμίζεται από την εξαιρετική ποιότητα του γάλακτος, που σπανίως απαντάται σε άλλες φυλές με αφθονότερη παραγωγή γάλακτος και που χαρακτηρίζεται από υψηλή περιεκτικότητα σε λίπος και σε πρωτεΐνες.

Ο παραγωγικός κύκλος των εκτρεφόμενων φυλών, σε συνδυασμό με τον στόχο της καλύτερης εκμετάλλευσης της ορεινής βόσκησης, δημιούργησαν την συνήθεια της μικτής εκτροφής, αιγών και προβάτων. Οι φυλές αιγών της Lucania, εκτός από την παραγωγή γάλακτος υψηλής ποιότητας, είναι επίσης πολύ παραγωγικές από ποσοτική άποψη.

Οι κύριες ιδιαιτερότητες του «Canestrato di Moliterno» έγκεινται στη φάση της ωρίμασης του τυριού στα χαρακτηριστικά τυροκομικά εργαστήρια (fondaci) που βρίσκονται στην κοινότητα Moliterno.

Πράγματι ακόμη και σήμερα οι παραγωγοί του «Canestrato di Moliterno» χρησιμοποιούν αυτούς τους εντελώς ιδιαίτερους χώρους που χαρακτηρίζουν το προϊόν με τρόπο αδιαμφισβήτητο, προσδίδοντάς του τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που από πάντοτε αποδίδονται σε αυτό. Το fondaco είναι ένα πολύ νωπό και καλά αεριζόμενο περιβάλλον, όπου ο συγκερασμός διαφόρων παραγόντων καθορίζει τη διαμόρφωση του μικροκλίματος που είναι απαραίτητο για να προκύψει ένα προϊόν εξαιρετικής ποιότητας. Πράγματι, στο ψυχρό και ξηρό κλίμα του τόπου οφείλεται η επιτυχία της διεργασίας ωρίμασης. Εν κατακλείδι, πολυάριθμοι παράγοντες, όπως η ποιότητα της πρώτης ύλης, οι τεχνικές βιοτεχνικής επεξεργασίας και ιδίως η ωρίμαση, συμβάλλουν στο να προσλάβει το «Canestrato di Moliterno» τον τυπικό χαρακτήρα του.

Για τους κατοίκους του Moliterno, ήδη από τον 18^ο αιώνα, εποχή στην οποία ανάγονται οι πρώτες ιστορικές μαρτυρίες, η παραγωγή του «pecorino» αποτελούσε βασικό μέλημα. Τη σημαντική φήμη του προϊόντος μαρτυρούν τα πολυάριθμα γραπτά. Το «Canestrato di Moliterno» ακόμη και στο παρελθόν εκτιμάτο ιδιαίτερα όχι μόνο στις εθνικές αγορές αλλά και στις αγορές του εξωτερικού, ιδίως στην Αμερική όπου εξαγόταν.

4.7. Οργανισμός ελέγχου:

Ο οργανισμός ελέγχου πληροί τις προϋποθέσεις του προτύπου EN 45011.

Όνομα: IS.ME.CERT S.r.l.
Διεύθυνση: Via G.Porzio — Centro Direzionale Is. G1
80143 Napoli NA
ITALIA

Τηλ. +39 0815625775
Φαξ +39 0815626561
E-mail: —

4.8. Επισήμανση:

Η γεωγραφική ένδειξη «Canestrato di Moliterno» επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο για το προϊόν με ελάχιστη περίοδο ωρίμασης 60 ημέρες και απαγορεύεται η προσθήκη οποιουδήποτε χαρακτηρισμού, συμπεριλαμβανόμενων των επιθέτων «fine» (λεπτό), «scelto» (επιλεγμένο), «selezionato» (επιλογής) και άλλων παρεμφερών. Είναι αντιθέτως αποδεκτές, όπως αναφέρονται στο άρθρο 8 των προδιαγραφών παραγωγής, οι ακόλουθες ενδείξεις: «primitivo»: χαρακτηρίζει το προϊόν με ωρίμαση έως 6 μήνες «stagionato»: χαρακτηρίζει το προϊόν με ωρίμαση από 6 έως 12 μήνες extra: χαρακτηρίζει το προϊόν με ωρίμαση πέραν των 12 μηνών.

Το «Canestrato di Moliterno» διατίθεται στην κατανάλωση φέροντας πυροσφραγίδα, η οποία αποτελείται από δύο ομόκεντρους που περιέχουν, ο πρώτος, την ένδειξη «Canestrato di Moliterno» και, ο δεύτερος, ένα κάστρο με τρεις πύργους, σύμβολο της κοινότητας Moliterno, διαμέτρου 15 cm την πυροσφραγίδα τοποθετεί το Consorzio per la Tutela del Pecorino «Canestrato di Moliterno» υπό τον έλεγχο του οργανισμού του άρθρου 10 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 και σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στο πρόγραμμα ελέγχων που έχει εγκριθεί από το Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, πάνω στα κατάλληλα και πιστοποιημένα κεφάλια.

