

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

(2010/C 42/06)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Η δήλωση ένστασης υποβάλλεται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«VASTEDDA DELLA VALLE DEL BELICE»

αριθ. ΕΚ: IT-PDO-0005-0661-26.11.2007

ΠΠΕ () ΠΟΠ (X)

1. Ονομασία:

«Vastedda della valle del Belice»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:

Ιταλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου:

3.1. Τύπος προϊόντος (Παράρτημα III):

Κλάση 1.3. Τυριά

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

Το προϊόν που φέρει την ΠΟΠ «Vastedda della valle del Belice» είναι ένα κατσικίσιο τυρί με μάζα «filata» (ειδική τεχνική μάλαιξης με νηματοποίηση) το οποίο καταναλώνεται νωπό και κατά τη στιγμή της διάθεσής του στην κατανάλωση παρουσιάζει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά: τυπικό σχήμα καρβελιού με ελαφρώς κυρτές πλευρές· διάμετρος 15 έως 17 cm και ύψος ράχης 3 έως 4 cm· βάρος 500 έως 700 g αναλόγως των διαστάσεων. Η επιφάνεια δεν έχει κρούστα, έχει χρώμα υπόλευκο, είναι λεία και συμπαγής χωρίς κηλίδες και πτυχώσεις. Είναι αποδεκτή η παρουσία επιχρίσματος χρώματος ανοικτού αχυροκίτρινου· η μάζα έχει λευκό ομοιόμορφο χρώμα, είναι λεία, δεν είναι κοκκώδης, έχει πιθανά ίχνη γραμμώσεων οφειλόμενων στη βιοτεχνική τεχνική μάλαιξης με νηματοποίηση («filatura»)· οι σπές πρέπει να σπανίζουν ή να απουσιάζουν εντελώς, όπως και τα ίχνη εφίδρωσης· παρουσιάζει το χαρακτηριστικό άρωμα νωπού πρόβειου γάλακτος με γλυκιά γεύση, νωπό και ευχάριστο, με ελαφριά οξύτητα στις γραμμώσεις· το ποσοστό λίπους δεν μπορεί να είναι κατώτερο από 35 % στην ξηρά ύλη και από 18 % στο νωπό προϊόν, το ποσοστό χλωριούχου νατρίου (αλάτι) δεν πρέπει να είναι ανώτερο από 5 % στην ξηρά ύλη και από 2,7 % στο νωπό προϊόν.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα):

Το τυρί «Vastedda della valle del Belice» ΠΟΠ λαμβάνεται από πλήρες πρόβειο γάλα, ανεπεξέργαστο, με φυσική οξύτητα ζύμωσης, από πρόβατα της φυλής Valle del Belice, προερχόμενα από κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις ευρισκόμενες στην οριοθετούμενη στο σημείο 4 περιοχή παραγωγής.

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης):

Η διατροφή των προβάτων αποτελείται από βόσκηση σε φυσικούς ή/και καλλιεργημένους λειμώνες, νωπές χορτονομές, σανό και άχυρο που λαμβάνονται από την οριοθετημένη στο σημείο 4 περιοχή παραγωγής, υπολείμματα σιτηρών και φυτικά υποπροϊόντα (χόρτα που αναπτύσσονται κατά μήκος των γραμμών καλλιέργειας στους αμπελώνες, κλαδιά ελιάς προερχόμενα από το χειμερινό κλάδεμα, φύλλα φραγκοσουκιάς, αμπελόφυλλα μετά τον τρύγο). Επιτρέπεται η χορήγηση συμπληρωμάτων αποτελούμενων από σπόρους σιτηρών, όσπρια και απλές ή σύνθετες συμπυκνωμένες ζωοτροφές που δεν περιέχουν γενετικώς τροποποιημένους οργανισμούς σε ποσοστό 50 % της συνολικής ξηράς ύλης κατ'ανώτατο όριο του σιτηρεσίου. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση στη διατροφή προϊόντων ζωικής προέλευσης και φυτών ή τμημάτων φυτών (σπόρων) τριγωνίσκου, ταπιόκας και μανιόκας.

⁽¹⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

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

Οι γαλακτοκομικές και τυροκομικές εργασίες πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης περιοχής.

3.6. Ειδικοί κανόνες σχετικά με τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.:

Το προϊόν διατίθεται στην κατανάλωση σε κεφάλια με διάμετρο 15 έως 17 cm και ύψος ράχης 3 έως 4 cm, προστατευόμενα με συσκευασία από πολυαιθυλένιο ερμητικά κλειστή. Η συσκευασία πρέπει να γίνεται εντός της τυροκομικής μονάδας παραγωγής, καθώς πρόκειται για νωπό προϊόν, ώστε να διασφαλίζεται η ποιότητα και ιδίως η μικροβιολογική εμφάνιση του τυριού, το οποίο είναι πλούσιο σε αυτόχθονα γαλακτικά βακτήρια που το καθιστούν προϊόν «ζωντανό» και σε συνεχή εξέλιξη.

3.7. Ειδικοί κανόνες σχετικά με την επισήμανση:

Οι ετικέτες που τοποθετούνται στο εξωτερικό περιτύλιγμα, από πολυαιθυλένιο, του τυριού «Vastedda della valle del Belice», πρέπει να φέρουν, επιπλέον του λογότυπου της ονομασίας, την ένδειξη «Vastedda della valle del Belice». Ο λογότυπος μπορεί να χρησιμοποιείται στις δημοσιεύσεις και στα διαφημιστικά υλικά.

Επιτρέπεται η χρήση ενδείξεων που παραπέμπουν σε ονόματα, έδρες ή ιδιωτικά σήματα που δεν έχουν εγκωμιαστικό χαρακτήρα και δεν παραπλανούν τον καταναλωτή, εφόσον οι διαστάσεις τους είναι σημαντικά μικρότερες από αυτές που χρησιμοποιούνται για το σήμα της ΠΟΠ.



Ο λογότυπος αποτελείται από κύκλο κατά μήκος της περιφέρειας του οποίου, με φορά από τα αριστερά προς τα δεξιά, αναγράφεται η ένδειξη «Vastedda della valle del Belice», σε μία σειρά και σε βαθυπράσινο χρώμα· στο εσωτερικό του κύκλου, στο κάτω μέρος, με φορά από τα αριστερά προς τα δεξιά, αναγράφεται η ένδειξη «Denominazione d'Origine Protetta» (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης) σε μία γραμμή και σε λευκό χρώμα.

Στο εσωτερικό του λογότυπου, στο άνω τμήμα του κύκλου, αναπαριστάνεται σχηματοποιημένος ήλιος με σαφές περίγραμμα και ανοιχτοκίτρινο χρώμα, από το ανώτερο τμήμα του οποίου έχει αποσπαστεί ένα τμήμα στο σχήμα του γράμματος «V» που προσομοιάζει με φέτα· από τον ήλιο ακτινοβολούν 11 ακτίνες κίτρινου χρώματος· το σύνολο είναι σε γαλάζιο φόντο.

Από κάτω, στο κεντρικό τμήμα του λογότυπου, δύο λόφοι πράσινου χρώματος διασταυρώνονται σχηματίζοντας το γράμμα «V» το οποίο τονίζεται με δύο ανοιχτοπράσινες λωρίδες που σκιαγραφούν το περίγραμμα των δύο λόφων.

Στα δεξιά υπάρχει τμηματική αναπαράσταση δωρικού ναού σχηματοποιημένη με γραμμές κίτρινου χρώματος, η οποία περιλαμβάνει δύο βαθμίδες και τέσσερις στήλες που φέρουν ένα κιονόκρανο η κάθε μία· στα κιονόκρανα στηρίζεται το επιστήλιο και σε αυτό η οροφή. Η διάμετρος του λογότυπου που περιλαμβάνει την ένδειξη «Vastedda della valle del Belice» πρέπει να είναι 4,00 cm.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:

Η γεωγραφική περιοχή εκτροφής των προβάτων, παραγωγής του γάλακτος, μεταποίησης και συσκευασίας του τυριού «Vastedda della valle del Belice» ΠΟΠ περιλαμβάνεται μεταξύ στο διοικητικό έδαφος των ακόλουθων κοινοτήτων:

στην επαρχία Agrigento: Caltabellotta, Menfi, Montevago, Sambuca di Sicilia, Santa Margherita di Belice και Sciacca·

στην επαρχία Trapani: Calatafimi, Campobello di Mazara, Castelvetro, Gibellina, Partanna, Poggioreale, Salaparuta, Salemi, Santa Ninfa και Vita·

στην επαρχία Palermo: Contessa Entellina και Bisacquino εντός των ορίων του τμήματος που επονομάζεται «San Biagio».

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

Η περιοχή παραγωγής του τυριού «Vastedda della valle del Belice» χαρακτηρίζεται από εδάφη καστανά ασβεστολιθικά, πετρωλιθικά, αδρομερή (Regosol) και πλούσια σε μοντιουρονίτη (Vertisol) καθώς και από φυσικούς και καλλιεργημένους λειμώνες, πλούσιους σε αυτοφυείς ποικιλίες και τοπικούς οικότυπους, των οποίων η βοτανική σύνθεση περιλαμβάνει ψυχανθή, αγρωστώδη και σταυρανθή που αποτελούν τη βάση της διατροφής των ζώων και, όπως έχει αποδειχθεί από πολυάριθμες επιστημονικές μελέτες, επηρεάζουν την τυροκομική παραγωγή καθώς επιφέρουν μεταβολή στη χημική και αρωματική τους σύνθεση.

Οι κλιματικοί παράγοντες της περιοχής παραγωγής του «Vastedda della valle del Belice» είναι διαφορετικοί από αυτούς που επικρατούν σε άλλες περιοχές της Σικελίας: πράγματι, οι μέγιστες (35 °C) και οι ελάχιστες (9 °C) θερμοκρασίες που σημειώνονται στην κοιλάδα «Valle del Belice» και το ιδιαίτερο ορεινό ανάγλυφο της περιοχής παραγωγής αποτρέπουν τις απότομες κλιματικές αλλαγές που μπορούν να αλληλεπιδράσουν με την αυτόχθονη τυροκομική μικροχλωρίδα που χαρακτηρίζει το τυρί «Vastedda della valle del Belice».

Επιπλέον, ανέκαθεν στην Valle del Belice χρησιμοποιείται για την παραγωγή του Vastedda το γάλα προβάτων της περιοχής που σήμερα έχουν αναχθεί στη φυλή «Valle del Belice» η οποία είναι γνωστή για την παραγωγή γάλακτος με καλά τυροκομικά χαρακτηριστικά.

Το προϊόν «Vastedda della valle del Belice» συνδέεται αδιάρρηκτα με το ιδιαίτερο εδαφικό περιβάλλον της περιοχής, τις τοπικές καλλιέργειες χορτονομής, τις χαρακτηριστικές τεχνικές επεξεργασίας του γάλακτος που χρησιμοποιούν οι τεχνίτες τυροκόμοι καθώς και τη χρησιμοποίηση των παραδοσιακών εργαλείων από ξύλο και βούρλα στα οποία εδρεύουν στελέχη αυτόχθονης τυροκομικής μικροχλωρίδας που είναι σε θέση να καταστήσουν το «Vastedda della valle del Belice» ένα μοναδικό στο είδος του τυρί.

5.2. Ιδιοτυπία του προϊόντος:

Το «Vastedda valle del Belice» είναι ασφαλώς ένα από τα ελάχιστα πρόβεια τυριά με νηματοποιημένη μάζα («filata»), αν δεν είναι το μοναδικό. Έχει ιδιαίτερη τυπική γεύση νωπού πρόβειου τυριού, με ελαφρώς υπόξινες νόστες οι οποίες δεν είναι ποτέ καυτερές. Η μάζα είναι συμπαγής λευκή με μερικές γραμμώσεις που οφείλονται στη βιοτεχνική τεχνική μάλαξης με νηματοποίηση («filatura»). Έχει τυπικό σχήμα καρβελιού με ελαφρώς κυρτές πλευρές.

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

Η προβατοτροφία και η τυροκομική δραστηριότητα στην περιοχή παραγωγής του τυριού «Vastedda della valle del Belice» έχουν μακράιωνη παράδοση. Ακόμη σήμερα η εκτροφή εκτελείται με παραδοσιακό τρόπο, σε στάνες που ανταποκρίνονται καταλλήλως στις απαιτήσεις των προβάτων και εξασφαλίζουν την καλή τους διαβίωση με θετικά αποτελέσματα όσον αφορά την ποιότητα του γάλακτος που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του «Vastedda della valle del Belice». Η βοτανική σύνθεση των φυσικών και των καλλιεργημένων λειμώνων επηρεάζει τόσο τη χημική όσο και την αρωματική σύσταση του γάλακτος προσδίδοντας στο τυρί την ιδιαίτερη γεύση και άρωμά του. Καθοριστικό ρόλο στον προσδιορισμό της τελικής γεύσης και αρώματος του προϊόντος έχουν τόσο ο βιοτεχνικός τρόπος παραγωγής του τυροπήγματος που μεταφέρει στο τυρί έναν ενζυματικό πλούτο εντελώς ιδιαίτερο όσο και η οξίνιση της μάζας μέσα σε σκεύη στράγγισης από βούρλα η οποία συντελείται αποκλειστικά χάρη στη φυσική, τυπική της περιοχής, μικροχλωρίδα.

Επιπλέον, η ίδια η εργασία της βιοτεχνικής τεχνικής μάλαξης με νηματοποίηση («filatura») απαιτεί μια ιδιαίτερη ικανότητα καθώς το πρόβειο γάλα δεν είναι ιδιαίτερος κατάλληλο για μεταποίηση σε τυρί με μάζα «filata».

Το όνομα Vastedda προέρχεται από το σχήμα που αποκτά το τυρί μετά την μάλαξη με νηματοποίηση («filatura»), όταν τοποθετείται για να σκληρύνει μέσα σε βαθιά κεραμικά σκεύη, καλούμενα «Vastedde», όπου και αποκτάει το σχήμα καρβελιού.

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 «Vastedda della Valle del Belice» στην *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* αριθ. 239 της 13ης Οκτωβρίου 2007.

Το κείμενο των προδιαγραφών μπορεί να αναζητηθεί στο Διαδίκτυο στην ακόλουθη διεύθυνση: στην ιστοσελίδα:

http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

ή απευθείας

στην αρχική σελίδα του δικτυακού τόπου του υπουργείου (<http://www.politicheagricole.it>) — επιλογή «Prodotti di Qualità» (στα αριστερά της οθόνης) και κατόπιν «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]».
