

**Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων**

(2013/C 77/10)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>.

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

**ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ**

**για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων <sup>(2)</sup>**

**ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΝΝΟΙΑ ΤΟΥ ΑΡΘΡΟΥ 9**

**«STELVIO»/«STILFSER»**

**Αριθ. ΕΚ: IT-PDO-0105-0939-18.01.2012**

**ΠΓΕ ( ) ΠΟΠ ( X )**

**1. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση:**

- Ονομασία του προϊόντος
- Περιγραφή του προϊόντος
- Γεωγραφική περιοχή
- Απόδειξη προέλευσης
- Μέθοδος παραγωγής
- Δεσμός
- Επισήμανση
- Εθνικές απαιτήσεις
- Άλλο (να προσδιοριστεί)

**2. Τύπος τροποποίησης(-ήσεων):**

- Τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου ή της σύνοψης
- Τροποποίηση των προδιαγραφών της καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ούτε ενιαίο έγγραφο ούτε σύνοψη
- Τροποποίηση των προδιαγραφών που δεν απαιτεί τροποποίηση του δημοσιευμένου ενιαίου εγγράφου [άρθρο 9 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]
- Προσωρινή τροποποίηση των προδιαγραφών λόγω της επιβολής υποχρεωτικών υγειονομικών ή φυτοϋγειονομικών μέτρων από τις δημόσιες αρχές [άρθρο 9 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

**3. Τροποποίηση(-εις):**

Άρθρο 3 — Περιγραφή της παραγωγικής διαδικασίας

- 3.3.2. Αφαιρείται η αρχική απαγόρευση χρήσης προϊόντων που περιέχουν ενσιρωμένο αραβόσιτο για τη διατροφή των αγελάδων· η εν λόγω αναφορά αποτελεί καρπό πιθανής παρεξήγησης, καθώς ο ενσιρωμένος αραβόσιτος χρησιμοποιείται επί δεκαετίες στην οριοθετημένη περιοχή και εκτιμάται λόγω της ιδιαίτερης σταθερότητάς του. Επομένως η προδιαγραφή που προβλέπει ότι «δεν επιτρέπεται η χρήση

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

<sup>(2)</sup> 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.

προϊόντων που περιέχουν ενσιρωμένο αραβόσιτο» αντικαθίσταται από «δεν επιτρέπεται η χρήση προϊόντων που περιέχουν ενσιρωμένο αραβόσιτο προερχόμενο από άλλη περιοχή πλην της οριοθετημένης στο άρθρο 2».

#### Άρθρο 4 — Χαρακτηριστικά της διαδικασίας μεταποίησης

- 4.1. Η θερμοκρασία ψύξης του γάλακτος που προορίζεται για μεταποίηση, κατά την αρχική φάση αποθήκευσης, αναφερόταν σε ένα φάσμα «έως τη θερμοκρασία των 6,0-9,0 °C περίπου» που ήταν ασαφές στην εφαρμογή. Το όριο ψύξης προσαρμόστηκε επομένως σύμφωνα με τις ισχύουσες καλές πρακτικές και τροποποιείται ως εξής: «σε ελάχιστη θερμοκρασία 4,0 °C», περιλαμβάνοντας μια πολύ σαφέστερη ένδειξη.

Οι αρχικές προδιαγραφές προέβλεπαν επίσης ότι η διάρκεια της εν λόγω αρχικής διαδικασίας ψύξης δεν μπορούσε να υπερβεί τις 25 ώρες· η ίδια διάρκεια, υπό τις προαναφερόμενες συνθήκες, ορίστηκε εκ νέου ως εξής: «εντός μέγιστου χρονικού διαστήματος 48 ωρών». Κατά την έννοια αυτή, φαίνεται αναγκαίο να διατίθεται περισσότερο χρόνος (η διάρκεια δεν είναι ιδιαίτερος συναφής με τις αναφερόμενες συνθήκες θερμοκρασίας), κυρίως αναλόγως της ανάγκης επεξεργασίας και του γάλακτος που συλλέγεται το Σαββατοκύριακο.

Τέλος, σύμφωνα με τις ισχύουσες προδιαγραφές, η μεταποίηση του γάλακτος πρέπει να ξεκινάει εντός 48 ωρών από το άρμεγμα· επιπλέον του γεγονότος ότι το αρχικά προβλεπόμενο χρονικό διάστημα (το οποίο συνοδευόταν από την αναφορά «από το άρμεγμα») ήταν καθαρά θεωρητικό διότι είναι αδύνατον να τεκμηριωθεί και να τηρηθεί από τους τυροκόμους που δεν ήταν σε θέση να γνωρίζουν την ακριβή ώρα άρμεγματος, και λαμβάνοντας υπόψη τις προηγούμενες προσαρμογές που προτάθηκαν για την ίδια φάση καθώς και τις ισχύουσες καλές πρακτικές, το προβλεπόμενο για την έναρξη της μεταποίησης όριο προσαρμόστηκε με ρεαλιστικότερο τρόπο και τροποποιήθηκε ως εξής: «εντός 72 ωρών από τη συλλογή».

- 4.2.1. Η περιγραφή της διαδικασίας μείωσης της περιεκτικότητας σε λιπαρή ύλη με τη χρήση μηχανής αποκορύφωσης, χωρίς να επηρεαστούν τα υπόλοιπα συστατικά, εφαρμόστηκε και συμπληρώθηκε με τη δυνατότητα εφαρμογής μιας αρχικής βακτηριακής φυγοκέντρησης, εργασία που έχει αποκλειστικό στόχο την παραγωγή ενός ασφαλούς προϊόντος και η οποία εκτελείται γενικά πριν την αποκορύφωση ώστε να απομακρυνθούν τα σωματικά κύτταρα τα οποία είναι γνωστό ότι παρεμποδίζουν την καλή διεξαγωγή της ωρίμασης. Η τροποποίηση αφορά επομένως το τέλος της περιγραφής της εν λόγω διαδικασίας, με την προσθήκη της ένδειξης πιθανώς καθαρισμένο με βακτηριακή φυγοκέντρηση για το γάλα προς αποκορύφωση.
- 4.2.2. Η περιγραφή της θερμικής επεξεργασίας του γάλακτος βελτιώθηκε και προσδιορίστηκε καλύτερα· κατά συνέπεια, υπό τις συνθήκες θερμοκρασίας που προβλέπονται ήδη (72 °C), μεταβλήθηκε η ένδειξη της διάρκειας σε «τουλάχιστον τρία δευτερόλεπτα» αντί για «επί δύο έως τρία δευτερόλεπτα» που δεν αντιστοιχούσε στη διαδικασία που ακολουθείται γενικά.
- 4.2.5. Το χρονικό διάστημα εντός του οποίου εκτελείται η προσθήκη της πυτιάς, το οποίο αρχικά ήταν 50 έως 60 λεπτά της ώρας μετά τον ενοφθαλμισμό με γαλακτικές ζύμες, τροποποιήθηκε καταλλήλως ως εξής: «εντός 85 λεπτών της ώρας», πάντοτε μετρούμενων από τη στιγμή του ενοφθαλμισμού με γαλακτικές ζύμες. Έτσι, η διάρκεια εκτέλεσης της εν λόγω εργασίας ορίζεται με σαφήνεια και αντιστοιχεί καλύτερα στις καλές πρακτικές και στις απαιτήσεις επεξεργασίας, οι οποίες υπόκεινται σε εποχιακές διακυμάνσεις της ωριμότητας/δραστικότητας του γάλακτος.

Πάντοτε όσον αφορά την πυτιά, η αρχική ένδειξη «Η πυτιά παράγεται εντός της περιοχής με παραδοσιακό τρόπο» τροποποιήθηκε ως εξής: «Η πυτιά παράγεται με παραδοσιακή μέθοδο». Η συγκεκριμένη τροποποίηση προκύπτει από απαίτηση τεχνικού χαρακτήρα, δηλαδή λόγω της δυσκολίας των παραγωγών να προμηθευτούν την πυτιά που είναι αναγκαία για την παραγωγή του «Stelvio/Stilfser» εντός των κοινοτήτων της επαρχίας Bolzano. Η συγκεκριμένη τροποποίηση επιτρέπει επομένως να διευρυνθεί η περιοχή παραγωγής της πυτιάς και, συνεπώς, να εξασφαλίζεται ότι θα διαδίδεται η προσιδιάζοντα σε αυτήν χαρακτηριστικά και τα οποία προβλέπονται, εξ αρχής, από τις προδιαγραφές.

Η φράση «Το τυρόπηγμα θερμαίνεται με την προσθήκη της αναγκαίας ποσότητας θερμού νερού (θερμοκρασίας 50 έως 70 °C)...» χρειαζόταν μερικές διευκρινίσεις όσον αφορά τους πρακτικούς κανόνες, παραδοσιακούς και σύγχρονους, διαχείρισης της θερμοκρασίας κατά τη συγκεκριμένη φάση· αυτοί οι πρακτικοί κανόνες περιγράφονται καλύτερα και συγκεκριμενοποιούνται χάρη στην ακόλουθη τροποποίηση «Το τυρόπηγμα θερμαίνεται με την προσθήκη της απαραίτητης ποσότητας θερμού νερού (το οποίο διατηρείται σε θερμοκρασία 45 έως 70 ° αφού φθάσει σε θερμοκρασία τουλάχιστον 50 °C)...», γεγονός που καθιστά τη συγκεκριμένη διάταξη σαφέστερη και συνεπέστερη.

Ομοίως, τέλος, η διάταξη σχετικά με τη διάρκεια της τυροκομικής διαδικασίας «Η μέση διάρκεια των εργασιών, από την προσθήκη της πυτιάς έως την στράγγιση σε επίπεδη επιφάνεια ή σε κάδο, διαρκεί 80 έως 90 λεπτά της ώρας» τροποποιήθηκε ώστε να συγκεκριμενοποιηθεί χάρη στην ακόλουθη διευκρίνιση: «Η μέση διάρκεια των εργασιών, από την προσθήκη της πυτιάς έως την στράγγιση σε επίπεδη επιφάνεια ή σε κάδο, διαρκεί κανονικά 80 έως 90 λεπτά της ώρας και δεν υπερβαίνει τα 110 λεπτά.»

- 4.2.6. Η διάρκεια της αλάτισης ρυθμίζεται με την αναφορά «Η επεξεργασία διαρκεί 36 έως 48 ώρες. Με σκοπό να οριστεί καλύτερα η παραδοσιακή διαδικασία και να προσδιοριστούν οι σχετικές παράμετροι, επιπλέον της συνεισφοράς στον γενικό στόχο μείωσης της περιεκτικότητας σε αλάτι των τροφίμων, η συγκεκριμένη προδιαγραφή τροποποιήθηκε ως εξής: «Η εργασία (αλάτισης) διαρκεί 48 ώρες το μέγιστο (χωρίς μεταβολή των άλλων ενδείξεων). Η απάλειψη της ελάχιστης διάρκειας αλάτισης επιτρέπει να παρακολουθείται η εξέλιξη της διεργασίας με σταθερή τήρηση στόχων υγειονομικού χαρακτήρα: επομένως, δεν είναι πλέον απαραίτητο να τηρείται μια ελάχιστη διάρκεια αλάτισης— ο χρόνος επηρεάζεται από τα αποτελέσματα της διαδικασίας— καθώς αυτή μπορεί πλέον να περιορίζεται ακόμη περισσότερο χωρίς κίνδυνο υποβάθμισης των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του προϊόντος.
- 4.2.7. Όσον αφορά τη μεταβολή του χρωματισμού της εξωτερικής επάνθησης που παράγεται στην επιφάνεια της κρούστας κατά τη διάρκεια της ωρίμασης, η οποία οφείλεται στον πολλαπλασιασμό βακτηριακών στελεχών που χαρακτηρίζουν την αυτόχθονη μικροχλωρίδα των καλλιιεργιών που καλλιεργούνται για αυτόν τον σκοπό, κρίθηκε απαραίτητο να ενσωματωθεί η περιγραφή παραγόντων που αλληλεπιδρούν, προβλέποντας την προσθήκη φυσικών ζυμών, που ευνοούν τις συνθήκες αποξίνισης της κρούστας, το οποίο παραδοσιακά είναι απαραίτητο για την επίτευξη του επιδιωκόμενου πολλαπλασιασμού των βακτηριακών στελεχών. Επομένως, μετά από τη φράση «...τον πολλαπλασιασμό αυτών των αυτόχθονων βακτηριακών στελεχών.» προστίθεται η ακόλουθη φράση: «Μπορούν ενδεχομένως να προστεθούν φυσικές ζύμες για να διευκολυνθεί η αποξίνιση της κρούστας.»

Προκειμένου να οριστεί καλύτερα η διάρκεια της ωρίμασης, η σχετική και μάλλον κατά προσέγγιση ένδειξη «60 ημέρες υπολογιζόμενες από το τέλος της φάσης αλάτισης» αντικαταστάθηκε από την εξής σαφέστερη ένδειξη: «... υπολογιζόμενες από το τέλος της τοποθέτησης στη μήτρα», η οποία επιτρέπει να χρησιμοποιείται ως σημείο αναφοράς μια φάση που δεν επιτρέπει αμφισημίες και είναι καλά καθορισμένη.

#### Άρθρο 5 — Χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος

Οι μη ουσιώδεις τροποποιήσεις που προβλέπονται στη συνέχεια δόθηκαν στην περιγραφή των χαρακτηριστικών του τελικού προϊόντος:

Αντί της αρχικής φράσης: «ηλικία: τουλάχιστον 60 ημέρες ωρίμασης» αντικαταστάθηκε από την σαφέστερη και ορθότερη: «ωρίμαση: τουλάχιστον 60 ημέρες» (πρακτικά, δεν πρόκειται για τροποποίηση αλλά για αλλαγή διατύπωσης).

Η έκφραση των ορίων του ποσοστού για την περιεκτικότητα σε λιπαρή ύλη επί ξηρού τροποποιήθηκε διορθώνοντας αυτό που, στο αρχικό κείμενο, αποτελούσε τυπογραφικό λάθος σε σχέση με άλλα δημοσιευμένα κείμενα: το εν λόγω όριο τώρα αναφέρεται ως εξής:

Λιπαρές ουσίες επί ξηρού: > 50 % (αντί για < 50 %)

Η διάμετρος και το ύψος των τυριών αναφέρονται σύμφωνα με διαφορετικά πεδία τιμών:

Κριτήριο	Αρχικές μετρήσεις	Τροποποιημένες μετρήσεις
Διάμετρος	36-38 cm	34-38 cm
Ύψος	8-10 cm	8-11 cm

η εν λόγω τροποποίηση αποβλέπει στο να προβλεφθούν οι αναπόφευκτες διακυμάνσεις, αν και περιορισμένες, που μπορούν ενίοτε να παρατηρηθούν στις διαστάσεις των τυριών, τα οποία είναι τοποθετημένα στις μήτρες, στο τέλος μιας φυσικής διαδικασίας ωρίμασης, κανονικής και σύμφωνης, διακυμάνσεις οφειλόμενες στις ενδεχόμενες διαφορετικές διαμορφώσεις και στην ελαφρά καθίζηση της ράχης και των επίπεδων πλευρών.

## Άρθρο 8 — Έλεγχος

Σύμφωνα με τις ισχύουσες οδηγίες, οι διατάξεις συμπληρώθηκαν με όλες τις αναγκαίες αναφορές και τα στοιχεία του αρμόδιου οργανισμού ελέγχου.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

**ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ**

**για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων <sup>(3)</sup>**

«STELVIO»/«STILFSER»

Αριθ. ΕΚ: IT-PDO-0105-0939-18.01.2012

ΠΓΕ ( ) ΠΟΠ ( X )

**1. Ονομασία:**

Η ονομασία «Stelvio»/«Stilfser» εγγράφηκε στο Μητρώο των προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και των προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ) με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 148/2007 της Επιτροπής, της 15ης Φεβρουαρίου 2007, ο οποίος δημοσιεύθηκε στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* αριθ. L 46 του 2007.

**2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:**

Ιταλία

**3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου:****3.1. Τύπος προϊόντος:**

Κλάση 1.3 — Τυριά

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

Όταν διατίθεται στην κατανάλωση το τυρί «Stelvio» ή «Stilfser», του οποίου η ελάχιστη περίοδος ωρίμασης είναι 60 ημέρες, έχει κυλινδρικό σχήμα με επίπεδες ή σχεδόν επίπεδες επιφάνειες και ράχη ευθύγραμμη ή ελαφρώς κυρτή και παρουσιάζει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά ως προς τις διαστάσεις: το βάρος του ποικίλλει από 8 έως 10 kg, η διάμετρός του από 34 έως 38 cm και το ύψος του από 8 έως 11 cm. Το ποσοστό λίπους επί ξηρού είναι τουλάχιστον 50 % και το ποσοστό υγρασίας δεν υπερβαίνει το 44 %. Η κρούστα πρέπει να παρουσιάζει τον τυπικό χρωματισμό που ποικίλλει από το πορτοκαλοκίτρινο στο καστανοπορτοκαλί. Η μάζα, με συμπαγή δομή και σύσταση που υποχωρεί όταν υφίσταται πίεση και είναι ελαστική, παρουσιάζει ανοιχτοκίτρινο έως αχυροκίτρινο χρωματισμό, με ακανόνιστες σπές μικρού και μεσαίου μεγέθους.

Το τυρί «Stelvio» ή «Stilfser» διατίθεται στο εμπόριο σε ακέραια κεφάλια ή τεμαχισμένο, φέροντας το διακριτικό σήμα της ονομασίας προέλευσης.

**3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα):**

Για τη μεταποίηση του τυριού «Stelvio» ή «Stilfser» χρησιμοποιείται γάλα αγελάδων, λαμβανόμενο εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής, από αγελάδες διατρεφόμενες κυρίως με χορτονομές οι οποίες έχουν συγκομιστεί εντός της εν λόγω περιοχής, και το οποίο χαρακτηρίζεται από περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες > 3,10 %. Το γάλα μπορεί να αποκορυφώνεται ελαφρώς, με σκοπό να ρυθμίζεται η περιεκτικότητα σε λιπαρή ύλη ώστε να βρίσκεται εντός του πεδίου τιμών 3,45 – 3,60 %.

**3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης):**

Κατά την ενδεχόμενη παραμονή στους ορεινούς βοσκοτόπους οι αγελάδες διατρέφονται κυρίως με νωπό χόρτο· στον στάβλο, το βασικό σιτηρέσιο χορηγείται ελεύθερα (ad-libitum) και αποτελείται από ξηρές χορτονομές και ενσιρωμένο χόρτο λαμβανόμενα από την οριοθετημένη περιοχή έως μέγιστη ποσότητα 15 kg ανά κεφαλή. Επιτρέπεται η χρήση ενσιρωμένου αραβοσίτου λαμβανόμενου από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή, αφυδατωμένων χορτονομών, κριθής, σίκαλης, τριτικάλ, σίτου, βρώμης και αραβοσίτου,

<sup>(3)</sup> Βλέπε υποσημείωση 2.

σε μορφή προϊόντων και υποπροϊόντων, καθώς και άχυρου των πρώτων πέντε τύπων· επιτρέπεται επίσης η χρήση των εξής: ελαιούχων σπόρων, των προϊόντων και υποπροϊόντων τους, μη γενετικά τροποποιημένης σόγιας, κράμβης, λιναρόσπορου, ηλιανθόσπορου έστω και μερικώς αποφλοιωμένου· ξηρών πολτών ζαχαρότευτλων σπόρων ζυθοποιίας και αποξηραμένων στέμφυλων μήλων· ζαχαρότευτλων· πατάτας· μαγιάς μπίρας· μελάσας· χαρουπιών· γαλακτοκομικών προϊόντων σε σκόνη· αμινοξέων και ευγενών πρωτεϊνών μη προερχόμενων από πρωτεόλυση· φυτικού λίπους.

**3.5. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής:**

Όλες οι εργασίες που περιγράφονται στις προδιαγραφές και στο παρόν έγγραφο εκτελούνται εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής, ξεκινώντας από την εκτροφή των αγελάδων και συνεχίζοντας με το άρμεγμα, τη συγκομιδή και την μεταποίηση του γάλακτος, την παρασκευή και ωρίμαση του τυριού.

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

Τα ακέραια κεφάλια τεμαχίζονται μόνο μετά την τοποθέτηση του αναγνωριστικού σήματος της ονομασίας. Η συσκευασία σε τεμάχια του τυριού «Stelvio» ή «Stilfser» επιτρέπεται ακόμη και εκτός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Το τυρί «Stelvio» ή «Stilfser» σε τεμάχια διατίθεται στην κατανάλωση φέροντας το αναγνωριστικό σήμα της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ή αυτοκόλλητη ετικέτα τοποθετημένη πάνω στη συσκευασία ή/και προτυπωμένη μεμβράνη με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Stelvio» ή «Stilfser».

**3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση:**

Το τυρί «Stelvio» ή «Stilfser» σε ακέραια κεφάλια διατίθεται στην κατανάλωση φέροντας το αναγνωριστικό σήμα της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης, το οποίο τοποθετείται μόνον μετά την πάροδο περιόδου ωρίμασης 60 ημερών, καθώς και σήμανση που περιλαμβάνει τον αριθμό παρτίδας, την ημερομηνία παραγωγής και τον κωδικό του παραγωγού.

Το προϊόν διατίθεται στην κατανάλωση με το κατάλληλο σήμα που αποτελεί αναπόσπαστο στοιχείο της ονομασίας προέλευσης.

Το σήμα της ονομασίας αποτελείται από εγγραφή σε κόκκινο χρώμα της ονομασίας «Stilfser-Stelvio».

**4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:**

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή εντός της οποίας πρέπει να εκτελούνται όλες οι εργασίες που αφορούν την εκτροφή, το άρμεγμα, τη συλλογή και μεταποίηση του γάλακτος, την παρασκευή και ωρίμαση του τυριού «Stelvio» ή «Stilfser» αποτελείται από τις ακόλουθες ζώνες οι οποίες ανήκουν στην αυτόνομη επαρχία του Bolzano: Val Venosta, Burggraviato, Salto-Sciliar, Val Pusteria, Val d' Isarco, Διοικητική περιοχή κοινότητας Bolzano. Οι εν λόγω περιοχές περιλαμβάνουν το κτηματολογικό και διοικητικό έδαφος 85 κοινοτήτων.

**5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:**

**5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:**

Το τυρί «Stelvio» ή «Stilfser», το οποίο ιστορικά παράγεται εντός της οριοθετούμενης από τις προδιαγραφές γεωγραφικής περιοχής, διατήρησε με την πάροδο του χρόνου τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του τα οποία οφείλονται στο αλπικό περιβάλλον, αποτελούμενο από την ορεινή ζώνη του Stelvio-Stilfser, που αντιπροσωπεύει το κέντρο στο οποίο συγκεντρώνεται η παραγωγική δραστηριότητα, και για το λόγο αυτό έδωσε το όνομά του στο προϊόν. Οι ομοιόμορφες κλιματικές και εδαφικές συνθήκες της αλπικής περιοχής Alta Atesina επηρεάζουν την ποιότητα των χορτονομών που χρησιμοποιούνται κατά κύριο λόγο για τη διατροφή των αγελάδων και, επομένως, του τυριού που λαμβάνεται στην περιοχή με τη χρήση του αντίστοιχου γάλακτος.

Ορισμένα ιστορικά κείμενα περιγράφουν τα χόρτα των ορεινών βοσκοτόπων (marbl και madaun) που ήταν καταλληλότερα για να προσδώσουν καλύτερη ποιότητα στο παραγόμενο γάλα. Οι ειδικές περιβαλλοντικές και κλιματικές συνθήκες της οριοθετημένης περιοχής συνδέονται με το ορεινό περιβάλλον της περιοχής, το οποίο ανέκαθεν χαρακτηρίζεται από κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις (masi) εγκατεστημένες σε υψόμετρο 500 έως 2 000 μέτρων, και συνδυάζονται με τη δράση της αυτόχθονης μικροχλωρίδας που σημειώνεται κατά τη διάρκεια της ωρίμασης του τυριού. Αυτοί οι ιδιαίτεροι και ανεπανάληπτοι περιβαλλοντικοί παράγοντες, σε συνδυασμό με την ιστορική εξέλιξη της παραγωγικής παράδοσης, συμβάλλουν ώστε το τυρί που φέρει την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Stelvio» ή «Stilfser» να αποκτήσει ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που καθιστούν αυτό το προϊόν μοναδικό, αυτόνομο και απολύτως εξαρτημένο από τις εδαφικές συνθήκες.

**5.2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος:**

Το προϊόν διαθέτει, επιπλέον όσων αναφέρονται στο σημείο 3.2, μερικά ειδικά και ιδιαίτερες πρωτότυπα χαρακτηριστικά, τα οποία μπορούν να συνοψιστούν ως εξής:

— χρώμα κρούστας: ποικίλλει από το πορτοκαλοκίτρινο στο καστανοπορτοκαλί

- γεύση: αρωματική και έντονη, διαπεραστική
- λιπαρή ύλη επί ξηρού: τουλάχιστον 50 %

5.3. Απτιώδης 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 χρησιμοποίηση νωπού χόρτου για την εκτροφή των αγελάδων στους ορεινούς βοσκοτόπους, καθώς και η διατροφή τους στον στάβλο αποτελούμενη κυρίως από χορτονομές και ενσιρωμένο χόρτο λαμβανόμενα από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή, καθώς και η αποκλειστική χρήση γάλακτος προερχόμενου από την ίδια γεωγραφική περιοχή, που παρουσιάζει ειδικά εδαφολογικά και ορογραφικά χαρακτηριστικά, αλλά και οι ξεχωριστές ιδιότητες του χόρτου των ορεινών περιοχών και της αυτόχθονης μικροχλωρίδας που σχηματίζεται από διάφορα στελέχη αερόβιων βακτηρίων, η οποία χρησιμοποιείται για τη μεταποίηση του τυριού, προσδίδουν στη φυσική ωρίμαση του τυριού αποκλειστικά διακριτικά χαρακτηριστικά, τα οποία συμβάλλουν στη δημιουργία των ξεχωριστών οργανοληπτικών ιδιοτήτων του. Πράγματι, οι εν λόγω παράγοντες συμβάλλουν με καθοριστικό τρόπο τόσο στο σχηματισμό του χρώματος της κρούστας όσο και στη δημιουργία των ξεχωριστών γευστικών και αρωματικών χαρακτηριστικών. Το σύνολο της διατροφής των αγελάδων συμβάλλει στην παρουσία ενός αρκετά σημαντικού ποσοστού λίπους ως προς την ξηρά ύλη.

Για όλους τους ανωτέρω λόγους, που έχουν τεκμηριωθεί με ιστορικές μαρτυρίες αναγόμενες στον ύστερο Μεσαίωνα και έχουν παγιωθεί από τα ήθη και τα έθιμα και τους χαρακτηριστικούς τοπικούς δεσμούς — μεταξύ των οποίων οι μικρές κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις «maso» — έως την περιγραφή του προϊόντος και της διαδικασίας μεταποίησής του στο τυροκομείο του Stilf (Stelvio) το 1914, αναπτύχθηκε μια σημαντική οικονομική δραστηριότητα σε όλη τη γεωγραφική περιοχή. Η δραστηριότητα αυτή ρυθμίζεται βάσει των προδιαγραφών που επιβάλλουν στους κτηνοτρόφους και τους μεταποιητές υποχρεώσεις οι οποίες τεκμηριώνονται με τήρηση μητρώων και κατάλληλες καταγραφές, συστήματα ταυτοποίησης κάθε επιχείρησης που συμμετέχει στην παραγωγική διαδικασία και τήρηση εγγράφων σχετικών με την μεταποίηση, την παραγωγή και την απόδοση της ονομασίας.

**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 «Stelvio» ή «Stilfser» στην *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* αριθ. 218 της 19ης Σεπτεμβρίου 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 Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών (<http://www.politicheagricole.it>) — επιλογή «Qualità e sicurezza» (στο επάνω και δεξιά τμήμα της οθόνης) και κατόπιν «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

---

(\*) Βλέπε υποσημείωση 2.