

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

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

(2014/C 319/10)

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 ⁽¹⁾

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 ⁽²⁾

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΝΝΟΙΑ ΤΟΥ ΑΡΘΡΟΥ 9

«OSSAU-IRATY»

Αριθ. ΕΚ: FR-PDO-0417-01096 — 15.2.2013

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(-οιήσεων)

- Τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου ή της σύνοψης
- Τροποποίηση των προδιαγραφών της καταχωρισθείσας 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(-οιήσεις)

1. Περιγραφή του προϊόντος

Προστίθενται διευκρινίσεις όσον αφορά την περιγραφή του τυριού: το τυρί παρασκευάζεται αποκλειστικά με πρόβειο γάλα, μη τυποποιημένο, είναι αλατισμένο και τελειοποιημένο και έχει κυλινδρικό σχήμα.

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

⁽²⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12. Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

Διασαφηνίζονται οι διάφορες μορφές (μέγεθος των τυροκομικών μητρών, βάρος).

Προστίθεται η ακόλουθη διάταξη:

«Το “Ossau-Iraty” μπορεί να διατίθεται στο εμπόριο σε μορφή προσυσκευασμένων μερίδων, εφόσον κάθε μερίδα περιλαμβάνει ένα τμήμα με κρούστα, χαρακτηριστικό της ονομασίας, και τις ενδείξεις επισήμανσης που προβλέπονται στο σημείο 8.».

Το στοιχείο αυτό επιτρέπει την καλύτερη διάκριση του «Ossau-Iraty» από τα άλλα τυριά με συμπιεσμένη μάζα που παράγονται στην περιοχή, τα οποία μπορούν να πωλούνται χωρίς ετικέτα.

2. Στοιχεία που αποδεικνύουν την προέλευση του προϊόντος από τη γεωγραφική περιοχή

Προστίθενται παράγραφοι που αφορούν την τήρηση αρχείων και την ταυτοποίηση, καθώς και τις υποχρεώσεις των επιχειρήσεων για υποβολή δήλωσης. Οι διατάξεις αυτές διευκρινίζουν τις καταγραφές στις οποίες οφείλουν να προβαίνουν και τις υποχρεώσεις των επιχειρήσεων που συμμετέχουν στην παραγωγή του προϊόντος ΠΟΠ ώστε να καθίσταται δυνατή η ιχνηλασιμότητά του.

Προστίθεται παράγραφος σχετικά με την ταυτοποίηση του προϊόντος:

«Η ταυτοποίηση κάθε τυριού είναι υποχρεωτική. Εξασφαλίζεται με εγχάρακτη σήμανση κατά τη φάση τοποθέτησης στις τυροκομικές μήτρες. Τα τυριά που δεν κρίνονται κατάλληλα για να φέρουν την ΠΟΠ υποβάλλονται σε απόξεση για αφαίρεση της εν λόγω σήμανσης.».

Η ταυτοποίηση αποτελεί μέσο διάκρισης μεταξύ του προϊόντος που πρόκειται να φέρει την ΠΟΠ και των υπόλοιπων τυριών, όσο το δυνατόν πιο έγκαιρα κατά τη διαδικασία παρασκευής του τυριού, πριν από την τοποθέτηση της ετικέτας.

3. Μέθοδος παραγωγής

— Διευκρινίζονται οι τρόποι συντήρησης των χορτολιβαδικών εκτάσεων: «Επιτρεπόμενα οργανικά λιπάσματα είναι τα εξής: κομπόστ, κοπριά, υδαρής κοπριά, υγρή κοπριά γεωργικής προέλευσης, σύνθετο κομπόστ αποβλήτων κήπου, ιλύες επεξεργασίας λυμάτων, απόβλητα γαλακτοκομείων. Για τις διαδρομές βοσκής σε θερινούς βοσκοτόπους, επιτρέπεται μόνον η διασπορά ζωικών περιττωμάτων που προέρχονται από τους χώρους περιορισμού στους θερινούς βοσκοτόπους. Η διασπορά ιλύων επεξεργασίας λυμάτων επιτρέπεται υπό όρους: άμεση παράχωση, περίοδος αναμονής μετά τη διασπορά τουλάχιστον 8 εβδομάδων, παρακολούθηση μέσω αναλύσεων ανά παρτίδα. Περιορίζεται η μέση ετήσια χρήση ανόργανων λιπασμάτων στους λειμώνες σε 100 μονάδες αζώτου, 60 μονάδες φωσφόρου και 100 μονάδες καλίου ανά εκτάριο.».

Τα μέτρα αυτά έχουν σκοπό να περιοριστεί η εντατικοποίηση της κτηνοτροφίας και να αποφευχθεί η υπερβολική χρήση λιπασμάτων, που θα μπορούσαν να διαταράξουν την ισορροπία της φυσικής χλωρίδας των λειμώνων και των θερινών βοσκοτόπων και να προκαλέσουν ρύπανση των ποταμών. Η διασπορά ιλύων επεξεργασίας λυμάτων είναι ανεκτική υπό όρους, δεδομένου ότι τα προϊόντα αυτά θα μπορούσαν να προσθέσουν στο έδαφος ανεπιθύμητα στοιχεία, τα οποία ενδέχεται να μεταφερθούν στις χορτονομές.

— Διευκρινίζονται οι ορισμοί των όρων «κοπάδι» (το σύνολο των προβάτων που είναι παρόντα στην εκμετάλλευση και προορίζονται για γαλακτοπαραγωγή) και «προβατίνα» (θηλυκό ζώο ηλικίας άνω των 6 μηνών την 1η Νοεμβρίου).

— Προστίθεται η ακόλουθη διάταξη: «Απαγορεύεται η χρήση ζώων προερχόμενων από χειρισμούς του γονιδιώματος,» προκειμένου να διατηρήσουν οι φυλές τον τοπικό τους χαρακτήρα.

— Προσθήκη της φράσης «Για το σύνολο του κοπαδιού, η περίοδος αρμέγματος δεν μπορεί να υπερβαίνει τις 265 ημέρες ετησίως. Απαγορεύεται το άρμεγμα κατά τους μήνες Σεπτέμβριο και Οκτώβριο.».

Το μέτρο αυτό ενισχύει την εποχικότητα της παραγωγής γάλακτος, ώστε να αποτραπεί το ενδεχόμενο διολίσθησης προς την κατάργηση της διαφοροποίησης των εποχών, και καθορίζει υποχρεωτική περίοδο παύσης της γαλακτοφορίας, απαραίτητη για την καλή κατάσταση των προβατινών πριν από τη γέννηση των αμνών.

— Προσθήκη της φράσης «Σε μια γαλακτοκομική περίοδο (από την 1η Νοεμβρίου έως τις 31 Οκτωβρίου του επομένου έτους) το μέσο επίπεδο γαλακτοπαραγωγής του κοπαδιού δεν υπερβαίνει τα 300 λίτρα ανά προβατίνα και ο μέσος όρος ωφέλιμης ξηράς ουσίας είναι ανώτερος από 110 γραμμάρια ανά λίτρο γάλακτος.».

Καθώς η παραγωγή του «Ossau-Iraty» βασίζεται από τη φύση της σε εκτατικό σύστημα, περιορίζεται η γαλακτοπαραγωγή ανά προβατίνα ώστε να αποφεύγονται τα πολύ εντατικά συστήματα. Το ελάχιστο επίπεδο ωφέλιμης ξηράς ουσίας (MSU) έχει σκοπό να κατευθύνει του κτηνοτρόφους προς την επιλογή ζώων που παράγουν γάλα ποιότητας αντί αυτών που παράγουν σημαντικές ποσότητες γάλακτος.

— Προσθήκη της φράσης «Απαγορεύεται η καλλιέργεια ΓΤΟ στην εκμετάλλευση, για κάθε φυτικό είδος που ενδέχεται να χορηγηθεί ως τροφή στα ζώα της εκμετάλλευσης και κάθε είδος που ενδέχεται να μολύνει τα εν λόγω φυτικά είδη.».

Στόχος είναι ο περιορισμός του κινδύνου μόλυνσης των καλλιεργειών χορτονομής, δεδομένου ότι απαγορεύονται, για τα μηρυκαστικά της εκμετάλλευσης, οι ζωτροφές που παράγονται με διαγονιδιακές ποικιλίες. Ο λόγος είναι η διατήρηση του παραδοσιακού χαρακτήρα της διατροφής ως προς το τυρί αυτό, που είναι πολύ φημισμένο ως προϊόν ορεινής παραγωγής.

- Όσον αφορά τη διατροφή των ζώων, η διάταξη «η τροφή προέρχεται πρωτίστως από τους βοσκοτόπους στους οποίους βρίσκονται τα ζώα κατά την περίοδο θερινής βόσκησης και γαλακτοφορίας καθώς και από δευτερεύοντα σιτηρά και χορτονομές» αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:
 - «Η διατροφή του κοπαδιού πληροί τους ακόλουθους όρους:
 - η τροφή προέρχεται κυρίως από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή. Ο εφοδιασμός σε ζωοτροφές (πλην της βόσκησης) που δεν προέρχονται από την περιοχή αυτή περιορίζεται, ανά γαλακτοκομική περίοδο, σε 280 kg ξηράς ουσίας ανά προβατίνα και ανά έτος κατά μέσο όρο,
 - οι προβατίνες βόσκουν επί τουλάχιστον 240 ημέρες ανά γαλακτοκομική περίοδο,
 - κατά την περίοδο αρμέγματος, τις ημέρες που δεν βόσκουν οι προβατίνες λαμβάνουν στο ημερήσιο σιτηρέσιο τουλάχιστον 600 γραμμάρια ξηράς ουσίας προερχόμενης από την οριοθετούμενη στο σημείο 3 ανωτέρω γεωγραφική περιοχή.».

Για να ενισχυθεί ο δεσμός με το γεωγραφικό περιβάλλον, η πλειονότητα των ζωοτροφών που καταναλώνουν οι προβατίνες προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή. Χωρίς τον καθορισμό ελάχιστης ημερήσιας ποσότητας, θα ήταν δυνατόν να μην χορηγούνται ζωοτροφές προερχόμενες από τη γεωγραφική περιοχή επί 4 μήνες, και μάλιστα κατά την περίοδο αυξημένης παραγωγής.

Η θέσπιση ελάχιστου χρόνου βόσκησης ενισχύει τον δεσμό του προϊόντος με τη γεωγραφική περιοχή και είναι σύμφωνη με τον παραδοσιακό τρόπο εκτροφής που εφαρμόζεται στην περιοχή. Οι τοπικές φυλές είναι ιδιαιτέρως κατάλληλες για βοσκή σε όλες τις εποχές του έτους, ενώ η άσκηση είναι απαραίτητη για την καλή τους υγεία. Το χρονικό διάστημα που επελέγη, οκτώ μήνες στους δώδεκα, συμβιβάζεται με τις συνθήκες που επικρατούν στις ορεινές περιοχές.

- Προσθήκη της φράσης «— το βασικό σιτηρέσιο αποτελείται από χόρτο βοσκής, από μακρύινες νωπές, ξηρές και αφυδατωμένες χορτονομές, καθώς και από άχυρο και χορτονομές που έχουν υποστεί ζύμωση. Το άχυρο δεν υποβάλλεται σε κατεργασία με αμμωνία. Στο ποιμνιοστάσιο, μπορούν να χορηγούνται υπό μορφή νωπής χορτονομής: κτηνοτροφικά τεύτλα, γογγύλι, ρέβα, κτηνοτροφική κράμβη, κτηνοτροφική ελαιοκράμβη, χόρτο. Η νωπή χορτονομή, η οποία συγκομίζεται καταλλήλως, πρέπει να φθάνει στην κτηνοτροφική εκμετάλλευση νωπή. Δεν πρέπει να έχει υποστεί θέρμανση πριν χορηγηθεί στα ζώα ως τροφή. Οι ταΐστρες καθαρίζονται από τα απορρίμματα πριν από κάθε νέα χορήγηση νωπής χορτονομής.».

Τα μέτρα αυτά αποσκοπούν στη διατήρηση στη διατροφή των ζώων των τροφών εκείνων που επιτρέπουν στις προβατίνες να διατηρούν το χαρακτήρα τους ως μηρυκαστικά. Η διατροφή ορίζεται καταρχάς από τη σύνθεση του βασικού σιτηρεσίου, και ακολούθως, από τη σύνθεση των συμπληρωμάτων και των συμπυκνωμένων ζωοτροφών.

- Προσθήκη της φράσης «— χορτονομές που έχουν υποστεί ζύμωση, για τη διατροφή του κοπαδιού σε περίοδο αρμέγματος: έως τις 31 Ιανουαρίου 2018, η προσθήκη χορτονομών που έχουν υποστεί ζύμωση περιορίζεται σε 1,5 kg μεικτού βάρους ενσιρωμένου αραβοσίτου και 1 kg μεικτού βάρους δεματιασμένου ή ενσιρωμένου χόρτου, ανά ημέρα ανά προβατίνα κατά μέσον όρο· το δεματιασμένο χόρτο πρέπει να έχει ελάχιστο ποσοστό ξηράς ουσίας 70 %. Από την 1η Φεβρουαρίου 2018, απαγορεύεται η χορήγηση ενσιρωμένου χόρτου ενώ η χορήγηση δεματιασμένου χόρτου επιτρέπεται σε μέγιστη ποσότητα 1 kg μεικτού βάρους ημερησίως ανά προβατίνα κατά μέσον όρο, υπό την προϋπόθεση ότι το ελάχιστο ποσοστό ξηράς ουσίας ανέρχεται σε 70 %.».

Στόχος είναι η διατήρηση των χαρακτηριστικών του γάλακτος. Επομένως, περιορίζεται η χρήση χορτονομών που έχουν υποστεί ζύμωση, η οποία θα μπορούσε να συμβάλει στην εμφάνιση ορισμένων μικροβιακών μολύνσεων. Το δεμάτιασμα του χόρτου αποτελεί εναλλακτική μέθοδο συγκομιδής αντί του άχυρου, η οποία εφαρμόζεται σε βροχερές καιρικές συνθήκες. Για την εφαρμογή της διάταξης απαιτείται μια χρονική περίοδος εφαρμογής, ώστε ορισμένοι παραγωγοί γάλακτος να υιοθετήσουν ένα σύστημα διατροφής που να επιτρέπει την κατάργηση της χορήγησης χόρτου ενσίρωσης κατά την περίοδο αρμέγματος.

Προσθήκη της φράσης «— η ανάμιξη ζωοτροφών από τον παραγωγό στην εκμετάλλευση επιτρέπεται υπό ορισμένες προϋποθέσεις:

- ανάμιξη ζωοτροφών του καταλόγου του σημείου 5.2.6,
- ανάμιξη τροφών του βασικού σιτηρεσίου με τις ζωοτροφές του καταλόγου του σημείου 5.2.6, εφόσον αυτή εκτελείται την ημέρα χορήγησης του μείγματος στα ζώα,
- απαγορεύεται ο εφοδιασμός με μείγμα, αποτελούμενο από τροφές του βασικού σιτηρεσίου και τροφές του καταλόγου των πρώτων υλών που επιτρέπονται ως συμπλήρωμα του βασικού σιτηρεσίου, ο οποίος παρατίθεται στο σημείο 5.2.6.».

Το μέτρο αυτό έχει ως σκοπό την απαγόρευση της χρήσης έτοιμων σιτηρεσίων του εμπορίου, των οποίων η προέλευση και η σύνθεση συχνά δεν ελέγχονται από τον κτηνοτρόφο, και των οποίων η χρήση θα ευνοούσε τον εντατικό τρόπο εκτροφής, συνεπώς χωρίς δεσμό με το γεωγραφικό περιβάλλον.

- Προσθήκη της φράσης «Η προσθήκη συμπυκνωμένων ζωοτροφών στο ημερήσιο σιτηρέσιο δεν μπορεί να υπερβαίνει τα 800 γραμμάρια ξηράς ουσίας ανά προβατίνα κατά μέσον όρο. Σε μια γαλακτοκομική περίοδο, η μέση χορηγούμενη ποσότητα συμπυκνωμένων ζωοτροφών ανά προβατίνα περιορίζεται σε 150 kg ξηράς ουσίας.»

Ο περιορισμός αυτός έχει στόχο να διατηρήσουν οι προβατίνες την ιδιαιτερότητά τους ως μηρυκαστικά. Σε συνδυασμό με την επιβολή ελάχιστης ετήσιας διάρκειας βόσκησης και ελάχιστης ποσότητας τροφής που πρέπει να προέρχεται από την περιοχή, ο περιορισμός συμβάλλει στον δεσμό με την περιοχή, καθώς αυτός στηρίζεται σε μεγάλο βαθμό στη διατροφή των ζώων. Τα δύο κατώτατα όρια, ημερήσιο και ετήσιο, λαμβάνουν υπόψη την έντονη εποχική διακύμανση των πόρων χορτονομής και του κύκλου ζωής των προβατινών.

Προστίθεται επίσης κατάλογος επιτρεπόμενων ζωοτροφών προκειμένου να χρησιμοποιούνται κατά προτεραιότητα τα προϊόντα που προκύπτουν από την τεχνογνωσία των κτηνοτρόφων. Με τον κατάλογο αυτό επιτυγχάνεται επίσης σαφής ενημέρωση σχετικά με τις πρώτες ύλες που υπεισέρχονται στη σύσταση των σύνθετων ζωοτροφών.

— Προστίθεται η ακόλουθη παράγραφος προκειμένου να ευνοηθεί η διατήρηση του παραδοσιακού χαρακτήρα της διατροφής:

«Για τη διατροφή των μικρών μηρυκαστικών της εκμετάλλευσης επιτρέπονται μόνον τα φυτικά προϊόντα, τα παραπροϊόντα και τα συμπληρώματα που προέρχονται από μη διαγονιδιακά προϊόντα.»

— Προκειμένου να εξειδικευτεί η διατροφή των νεαρών ζώων, όπως στην περίπτωση των ενηλίκων, προστίθεται θετικός κατάλογος των επιτρεπόμενων ζωοτροφών:

«Επιτρεπόμενες ζωοτροφές για τα αρνάκια πριν από τον απογαλακτισμό: γαλακτοκομικά προϊόντα, ζύμες, συντηρητικά, λοβοί χαρουπιών. Η φαρμακευτική αγωγή επιτρέπεται μόνον για θεραπευτικούς σκοπούς.»

— Προστίθεται η ακόλουθη διάταξη:

«Απαγορεύεται η παρασκευή του τυριού κατά τους μήνες Σεπτέμβριο και Οκτώβριο.»

Το στοιχείο αυτό ενισχύει τον εποχικό χαρακτήρα της παραγωγής του τυριού «Ossau-Iraty», η οποία ακολουθεί την παραγωγή του γάλακτος, από Νοέμβριο/Δεκέμβριο έως Ιούνιο/Ιούλιο, ενίοτε και Αύγουστο.

— Η φράση «χρησιμοποιείται ανεπεξέργαστο για το τυρί “fermier”» (αγροκτήματος), αντικαθίσταται από τη φράση:

«Απαγορεύεται η συμπύκνωση του γάλακτος με μερική αφυδάτωση του υδατικού τμήματος πριν από την πήξη. Η θερμική επεξεργασία του γάλακτος επιτρέπεται μόνο για το τυρί που δεν είναι τύπου αγροκτήματος.»

Η διάταξη αυτή διευκρινίζει ότι το γάλα πρέπει να χρησιμοποιείται ως έχει, χωρίς καμία επεξεργασία πλην της θερμικής, η οποία όμως εξακολουθεί να απαγορεύεται για το τυρί αγροκτήματος, όπως άλλωστε ισχύει έως σήμερα.

— Η διάταξη «Οι κόκκοι τυροπήγματος αναδεύονται και θερμαίνονται στον κάδο σε θερμοκρασία 36 έως 44 °C» αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Η παρασκευή περιλαμβάνει αποκλειστικά τα ακόλουθα στάδια:

- κατά την παρασκευή του προϊόντος αγροκτήματος, επιτρέπεται το κοσκίνισμα πάνω σε τσουκνίδες,
- επιτρέπεται η προσθήκη στο γάλα μόνον των ακόλουθων συστατικών: πυτιά, χλωριούχο ασβέστιο (μέγιστο 3 cm³ ανά 10 λίτρα γάλακτος), νερό, αδρανείς καλλιέργειες βακτηριδίων, ζύμες, ευρωτομύκητες, εφόσον δεν αποτελούν προϊόντα γενετικών χειρισμών,
- η προσθήκη πυτιάς εκτελείται, για το προϊόν αγροκτήματος, εντός 40 ωρών από το πρώτο άρμεγμα και, για το προϊόν που δεν χαρακτηρίζεται ως “αγροκτήματος”, εντός 48 ωρών από το πρώτο άρμεγμα. Η θερμοκρασία του γάλακτος κατά την προσθήκη είναι 28 έως 35 °C, η προστιθέμενη ποσότητα είναι κατ’ ανώτατο όριο 3 cm³ ανά 10 λίτρα γάλακτος, για πυτιά αναφοράς με περιεκτικότητα 520 mg χυμοσίνης ανά λίτρο. Επιτρέπεται η διάλυση της πυτιάς με προσθήκη πόσιμου νερού,
- οι εργασίες πήξης, κοπής, ανάδευσης, θέρμανσης και αναθέρμανσης εκτελούνται σε μέγιστη θερμοκρασία 44 °C. Η ανάδευση διαρκεί το πολύ μία ώρα. Οι λαμβανόμενοι κόκκοι έχουν μέγιστο μέγεθος 1 cm³.
- επιτρέπεται η αφαίρεση της λακτόζης για το προϊόν που δεν χαρακτηρίζεται ως “αγροκτήματος”: η ποσότητα ορού που αφαιρείται ανέρχεται κατ’ ανώτατο όριο σε 25 % του όγκου γάλακτος που μεταποιείται, ενώ η ποσότητα πόσιμου νερού που προστίθεται στο τυρόπηγμα δεν μπορεί να υπερβεί το 25 % του όγκου γάλακτος που μεταποιείται και η θερμοκρασία του νερού αυτού ανέρχεται σε 25 έως 60 °C.
- μορφοποίηση, με τοποθέτηση σε διάτρητες τυροκομικές μήτρες καλυμμένες με τουλπάνι ή σε μήτρες με μικροοπές (μήτρες διαμέτρου 25,5 έως 26 cm και ύψους 9 έως 12 cm ή μικρού σχήματος, διαμέτρου 18 έως 20 cm και ύψους 7 έως 10 cm. Το τυρί αγροκτήματος μπορεί να παράγεται με μήτρες διαμέτρου 24 έως 28 cm και ύψους 9 έως 15 cm).
- συμπίεση, κατά τη διάρκεια της οποίας το τυρί αγροκτήματος αναστρέφεται τουλάχιστον μία φορά.
- αφαίρεση από τις μήτρες, όταν το pH φθάσει σε τιμή 5,5 ή μικρότερη.
- αλάτιση, με ξηρό αλάτι ή σε άλμη. Η ξηρή αλάτιση εκτελείται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος ≤ 15 °C και η διάρκεια της δεν μπορεί να υπερβεί τις 24 ώρες ανά kg τυριού. Η άλμη αποτελείται από νερό, αλάτι (σε μέγιστη ποσότητα 330 γραμμαρίων ανά λίτρο)· είναι δυνατόν να περιέχει οξικό και/ή γαλακτικό οξύ· η μέγιστη τιμή pH είναι 5,5. Η αλάτιση σε άλμη δεν μπορεί να υπερβεί τις 12 ώρες ανά kg τυριού. Η θερμοκρασία της άλμης δεν υπερβεί τους 15 °C. Επιτρέπεται η διήθηση της άλμης.»

Επειδή με την περιγραφή μόνον του σταδίου της ανάδευσης και θέρμανσης των κόκκων τυροπήγματος στον κάδο η περιγραφή της μεθόδου παραγωγής του προϊόντος φαινόταν ελλιπής προσδιορίζεται επακριβώς κάθε στάδιο της παραγωγής του τυριού, από τη μεταποίηση του γάλακτος έως την αλάτιση. Οι τιμές-στόχοι, όσον αφορά κυρίως τις προθεσμίες και τις θερμοκρασίες που πρέπει να τηρούνται, καθορίζονται σύμφωνα με τις σημερινές συνήθειες των τυροκομείων. Επιπλέον, επειδή οι προδιαγραφές που ισχύουν σήμερα δεν διευκρινίζουν τις συνθήκες που αφορούν την πρακτική της αφαίρεσης της λακτόζης, η τεχνική αυτή, που χρησιμοποιείται αποκλειστικά κατά την παραγωγή σε γαλακτοκομείο, καθώς είναι προσαρμοσμένη στα μείγματα γάλακτος, εξειδικεύεται όσον αφορά τη μέγιστη ποσότητα αφαιρούμενου ορού, τη μέγιστη ποσότητα προστιθέμενου νερού και τη θερμοκρασία.

— Εξάλλου, η χρήση τεχνικών επεξεργασίας και προσθέτων για τα τυριά υπέκειτο στη γενική νομοθεσία. Διαπιστώθηκε όμως ότι ορισμένες νέες τεχνικές, κάποιες εκ των οποίων αφορούν επεξεργασίες και πρόσθετα, θα μπορούσαν να έχουν επιπτώσεις στα χαρακτηριστικά του «Ossau-Iraty».

Κρίθηκε επομένως αναγκαίο να προσδιοριστούν στις προδιαγραφές οι σύγχρονες πρακτικές όσον αφορά τη χρήση τεχνικών επεξεργασίας και προσθέτων για το γάλα και κατά την παρασκευή του «Ossau-Iraty», ώστε να αποφευχθεί στο μέλλον η ανεξέλεγκτη εφαρμογή τεχνικών οι οποίες θα έβλαπταν τα χαρακτηριστικά του.

Προστίθενται οι ακόλουθες διατάξεις:

«Απαγορεύεται να συντηρούνται σε θερμοκρασίες κάτω του μηδενός (σε βαθμούς Κελσίου) οι πρώτες ύλες, τα προϊόντα κατά το στάδιο της παρασκευής, το τυρόπηγμα και το χλωρό τυρί.

Επιτρέπεται η τεχνική αναστολής της ωρίμασης με διατήρηση υπό κενό, υπό την προϋπόθεση ότι τηρούνται οι ακόλουθοι όροι:

- η τοποθέτηση των χλωρών τυριών υπό κενό πρέπει να πραγματοποιείται εντός των επόμενων 10 ημερών από την έξοδο του τυριού από την αλάτιση σε άλμη ή την ξηρή αλάτιση·
- καθ' όλη τη διάρκεια της διατήρησης υπό κενό, η θερμοκρασία διατήρησης πρέπει να είναι 0 °C έως 4 °C·
- η μέγιστη διάρκεια αναστολής της ωρίμασης με διατήρηση υπό κενό είναι 10 μήνες και όλα τα τυριά που παράγονται επί ένα έτος πρέπει να έχουν εξέλθει από τις συνθήκες κενού το αργότερο στις 20 Δεκεμβρίου του ίδιου έτους.
- σε περίπτωση αναστολής της ωρίμασης με διατήρηση υπό κενό, η διάρκεια τελειοποίησης υπολογίζεται από την ημέρα εξόδου από τις συνθήκες κενού.».

Απαγορεύεται η κατάψυξη που τροποποιεί τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του τυριού. Η αναστολή της ωρίμασης με διατήρηση υπό κενό επιτρέπει την τελειοποίηση και την εμπορία του τυριού καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, παρά την εποχικότητα της παραγωγής γάλακτος και επομένως της παρασκευής τυριού. Πρόκειται για περίοδο αναμονής του χλωρού τυριού υπό κενό πριν από την τελειοποίηση, δεδομένου ότι ο χρόνος διατήρησης υπό κενό δεν λαμβάνεται υπόψη κατά τον υπολογισμό του χρόνου τελειοποίησης.

— Η διάταξη «Η τελειοποίηση εκτελείται εντός της περιοχής που καλύπτεται από την προστατευόμενη ονομασία και διαρκεί 90 ημέρες, διάρκεια που μπορεί να μειωθεί σε 60 ημέρες για το μικρό “Ossau-Iraty” αντικαθίσταται από την ακόλουθη:

«Η ελάχιστη διάρκεια τελειοποίησης στην περιοχή της ονομασίας είναι 120 ημέρες για τα τυριά βάρους 4 έως 7 kg και 80 ημέρες για τα τυριά βάρους 2 έως 3 kg. Η θερμοκρασία τελειοποίησης είναι 6 έως 15 °C. Το ποσοστό υγρασίας της αίδουσας τελειοποίησης υπερβαίνει το 75 %.».

Η επιμήκυνση της διάρκειας ωρίμασης ενισχύει τον χαρακτήρα των προϊόντων. Επιπλέον, παρέχονται ορισμένες διευκρινίσεις όσον αφορά τις λεπτομέρειες της τελειοποίησης, ώστε να εξειδικευτεί.

— Προστίθεται η ακόλουθη διάταξη, που περιγράφει την παραδοσιακή πρακτική φροντίδας των τυριών:

«Κατά τη διάρκεια της τελειοποίησης, τα τυριά αναστρέφονται και βουρτσίζονται. Για το βούρτσισμα μπορεί να χρησιμοποιείται νερό, αλάτι και ζύμες επιφανειακής τελειοποίησης, καθώς και πολτός κόκκινης πιπεριάς.».

— Προκειμένου να ενισχυθούν οι παραδοσιακές πρακτικές, απαγορεύεται η επάλειψη της επιφάνειας με μία ή περισσότερες χρωστικές χρωματισμού της κρούστας ή με νатаμυκίνη (E 235). Η απαγόρευση της χρήσης οξικού πολυβινυλίου συνεπάγεται ότι πρέπει να δοθεί διορία για την έναρξη εφαρμογής έως την 1η Νοεμβρίου 2014, ώστε όλες οι επιχειρήσεις να θέσουν σε εφαρμογή εναλλακτικές μεθόδους.

4. Ειδικά στοιχεία της επισήμανσης

Η νέα διατύπωση ορίζει σαφέστερα την υποχρεωτική επισήμανση του προϊόντος και το μέγεθος των χαρακτήρων.

Καταργείται η υποχρέωση τοποθέτησης του λογότυπου του INAO και αντικαθίσταται από την υποχρέωση τοποθέτησης του συμβόλου της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τις ΠΟΠ, ενώ επιτρέπεται επίσης η αναγραφή της ένδειξης «Appellation d'origine protégée».

Καταργείται η δυνατότητα αναγραφής των ενδείξεων «fermier» (προϊόν αγροκτήματος) και «montagne» (ορεινό προϊόν), καθώς και των όρων χρήσης τους, καθώς οι σχετικές διατάξεις είναι ανεπαρκείς.

5. Εθνικές απαιτήσεις

Προστίθενται τα κυριότερα σημεία των προδιαγραφών που πρέπει να ελέγχονται.

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 ⁽³⁾

«OSSAU-IRATY»

Αριθ. ΕΚ: FR-PDO-0417-01096 – 15.2.2013

ΠΓΕ () ΠΟΠ (X)

1. Ονομασία

«Ossau-Iraty»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Γαλλία

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

Το «Ossau-Iraty» είναι ένα τυρί παρασκευαζόμενο αποκλειστικά από πρόβειο γάλα, ως έχει, μη τυποποιημένο και στο οποίο έχει προστεθεί πυτιά. Είναι αλατισμένο και τελειοποιημένο, κυλινδρικού σχήματος, με ελαφρώς συμπίεσμένη άψητη μάζα, με ράχη ευθεία ή ελαφρώς κυρτή. Η περιεκτικότητά του σε λιπαρή ύλη είναι τουλάχιστον 50 % επί του ολικού στερεού υπολείμματος και σε ξηρά ουσία τουλάχιστον 58 γραμμάρια ανά 100 γραμμάρια τυριού. Το «Ossau-Iraty» αγροκτήματος παρασκευάζεται αποκλειστικά από ανεπεξέργαστο γάλα.

Διαστάσεις των τυροκομικών μητρών και βάρος των τυριών:

— τυροκομικές μήτρες διαμέτρου 25,5 έως 26 cm και ύψους 9 έως 12 cm για βάρος τελειοποιημένου τυριού 4 έως 5 kg,

— ή τυροκομικές μήτρες διαμέτρου 18 έως 20 cm και ύψους 7 έως 10 cm για βάρος τελειοποιημένου τυριού 2 έως 3 kg.

Το «Ossau-Iraty» αγροκτήματος επιτρέπεται να παρασκευάζεται στις τυροκομικές μήτρες που περιγράφονται ανωτέρω ή, για το μεγαλύτερο σχήμα, σε μήτρες διαμέτρου 24 έως 28 cm και ύψους 9 έως 15 cm και να φθάνει σε βάρος 7 kg.

Η μάζα έχει χρώμα που ποικίλλει από λευκό ιβουάρ έως υπόλευκο κεχρμιπαριού ανάλογα με την πρόοδο της τελειοποίησης. Είναι λεία, σφικτή έως παχύρρευστη. Μπορεί να παρουσιάζει μερικές σπές μικρού μεγέθους.

Η κρούστα έχει χρώμα από πορτοκαλοκίτρινο έως γκριζο.

Η τελειοποίηση διαρκεί τουλάχιστον 80 ημέρες για τα τυριά βάρους 2 έως 3 kg και 120 ημέρες για τα τυριά βάρους 4 έως 7 kg.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Το «Ossau-Iraty» προέρχεται αποκλειστικά από γάλα προβατινών της φυλής Basco-bearnaise ή Manech tête noire (μελανοκέφαλη) ή Manech tête rousse (ερυθροκέφαλη).

Σε μια γαλακτοκομική περίοδο (από την 1η Νοεμβρίου έως τις 31 Οκτωβρίου του επομένου έτους) το μέσο επίπεδο γαλακτοπαραγωγής του κοπαδιού δεν υπερβαίνει τα 300 λίτρα ανά προβατίνα. Το γάλα παράγεται εποχιακώς: το άρμεγμα του κοπαδιού δεν μπορεί να υπερβαίνει περίοδο 265 ημερών ετησίως και απαγορεύεται τον Σεπτέμβριο και τον Οκτώβριο.

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

Η τροφή του κοπαδιού προέρχεται κυρίως από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή. Ο εφοδιασμός σε ζωοτροφές (πλην της βόσκησης) που δεν προέρχονται από την περιοχή αυτή περιορίζεται, ανά γαλακτοκομική περίοδο, σε 280 kg ξηράς ουσίας ανά προβατίνα κατά μέσο όρο.

⁽³⁾ Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

Το βασικό σιτηρέσιο αποτελείται από χόρτο βόσκησης, από νωπές, ξηρές και αφυδατωμένες χορτονομές, καθώς και από άχυρα και χορτονομές που έχουν υποστεί ζύμωση. Η διατροφή του κοπαδιού πρέπει να διαμορφώνεται με βάση θετικό κατάλογο πρώτων υλών, τόσο για το βασικό σιτηρέσιο όσο και για τα συμπληρώματα. Η τροφή του κοπαδιού προέρχεται από μη διαγονιδιακά προϊόντα.

Οι προβατίνες βόσκουν επί τουλάχιστον 240 ημέρες ανά έτος. Κατά την περίοδο αρμέγματος, τις ημέρες που δεν βόσκουν, οι προβατίνες λαμβάνουν στο ημερήσιο σιτηρέσιο τουλάχιστον 600 γραμμάρια ξηράς ουσίας προερχόμενης από τη γεωγραφική περιοχή.

Σε ό, τι αφορά τη διατροφή του κοπαδιού κατά την περίοδο αρμέγματος:

- έως τις 31 Ιανουαρίου 2018, η προσθήκη χορτονομών που έχουν υποστεί ζύμωση περιορίζεται σε 1,5 kg μεικτού βάρους ενσιρωμένου αραβοσίτου και 1 kg μεικτού βάρους δεματιασμένου ή ενσιρωμένου χόρτου, ανά ημέρα ανά προβατίνα κατά μέσον όρο,
- από την 1η Φεβρουαρίου 2018, απαγορεύεται η χορήγηση χόρτου ενσίρωσης, ενώ η χορήγηση δεματιασμένου χόρτου επιτρέπεται σε μέγιστη ποσότητα 1 kg μεικτού βάρους ημερησίως ανά προβατίνα κατά μέσον όρο.

Οι δύο αυτές διατάξεις εφαρμόζονται υπό τον όρο ότι το δεματιασμένο χόρτο παρουσιάζει ελάχιστο ποσοστό ξηράς ουσίας 70 %.

Η προσθήκη συμπυκνωμένων ζωοτροφών στο ημερήσιο σιτηρέσιο δεν μπορεί να υπερβαίνει τα 800 γραμμάρια ξηράς ουσίας ανά προβατίνα κατά μέσον όρο. Σε μια γαλακτοκομική περίοδο, η μέση χορηγούμενη ποσότητα συμπυκνωμένων ζωοτροφών ανά προβατίνα περιορίζεται σε 150 kg ξηράς ουσίας.

Απαγορεύεται η καλλιέργεια διαγονιδιακών φυτών σε όλες τις εκτάσεις των εκμεταλλεύσεων παραγωγής γάλακτος προοριζόμενου για μεταποίηση σε προϊόν ΠΟΠ. Η εν λόγω απαγόρευση ισχύει για κάθε φυτικό είδος που θα μπορούσε να χρησιμοποιηθεί για τη διατροφή των ζώων της εκμετάλλευσης και για κάθε είδος το οποίο θα μπορούσε να μολύνει τα εν λόγω φυτικά είδη.

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

Η παραγωγή του πρόβειου γάλακτος, η παρασκευή των τυριών και η τελειοποίησή τους εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

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

Το «Ossau-Iraty» μπορεί να διατίθεται στο εμπόριο σε μορφή προσυσκευασμένων μερίδων, εφόσον κάθε μερίδα περιλαμβάνει ένα τμήμα με κρούστα, χαρακτηριστικό της ονομασίας, και τις ενδείξεις επισήμανσης που προβλέπονται στην παράγραφο 3.7.

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

Πέραν των ενδείξεων που προβλέπονται από τη νομοθεσία για όλα τα τυριά, η επισήμανση κάθε τυριού πρέπει να περιλαμβάνει την ονομασία προέλευσης, με χαρακτηριστικές διαστάσεων τουλάχιστον ίσων με τα δύο τρίτα των διαστάσεων των μεγαλύτερων χαρακτήρων που εμφανίζονται στην επισήμανση.

Είναι υποχρεωτική η τοποθέτηση του συμβόλου «AOP» (ΠΟΠ) της Ευρωπαϊκής Ένωσης στην επισήμανση.

Η ένδειξη «Appellation d'origine protégée» (προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) μπορεί να συμπληρώνει την επισήμανση.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική περιοχή περιλαμβάνει τις κατωτέρω κοινότητες ή τμήματα κοινοτήτων.

— Στο διοικητικό διαμέρισμα Pyrénées-Atlantiques:

- το σύνολο των κοινοτήτων των καντονίων Accous, Anglet, Aramits, Arudy, Biarritz, Bidache, Espelette, Hasparren, Hendaye, Iholdy, Laruns, Lasseube, Mauléon-Licharre, Navarrenx, Nay, Oloron, Saint-Etienne-de-Baïgorry, Saint-Jean-de-Luz, Saint-Jean-Pied-de-Port, Saint-Palais, Sauveterre-de-Béarn, Tardets-Sorholus, Ustaritz·
- τις κοινότητες Aressy, Assat, Auterive, Ayherre, Bellocq, Bérenx, Bosdarros, Briscous, Carresse-Cassaber, Castagnède, Castetner, Cuqueron, Escos, Gan, Gelos, Hours, Isturits, Jurançon, Laà-Mondrans, La-Bastide-Clairence, Labastide-Villefranche, Labatmale, Lahonce, Lahourcade, Lanneplàa, Lèren, Loubieng, Lucgarier, Lucq-de-Béarn, Mazères-Lezons, Meillon, Monein, Mouguerre, Mourenx, Narcastet, Noguères, Ozenx-Montestrucq, Parbayse, Rontignon, Saint-Dos, Saint-Faust, Saint-Pé-de-Lèren, Saint-Pierre-d'Irube, Salies-de-Béarn, Salles-Mongiscard, Sarpourenx, Sauvelade, Uzons, Vielleségure, Villefranche·
- τμήματα των κοινοτήτων Abos, Abidos, Arbus, Argagnon, Artigueloutan, Artiguelouve, Barzun, Bayonne, Bésingrand, Biron, Bizanos, Castétis, Denguin, Espoey, Gomer, Idron, Lacq, Labastide-Cézeracq, Lagor, Lahontan, Laroin, Lée, Lescar, Livron, Lons, Maslacq, Mont, Nousty, Orthez, Os-Marsillon, Ousse, Pardies, Pau, Pontacq, Siros, Soumoulou, Tarsacq, Urcuit, Urt.

Για τις εν λόγω κοινότητες, τα σχέδια κατατίθενται στο δημαρχείο.

Οι κοινότητες αυτές βρίσκονται στην αριστερή όχθη του Ousse, κατόπιν του Gave de Pau, των Gaves μετά την ένωσή τους και κατόπιν του Adour, μετά τη συμβολή τους, εκτός από το τμήμα της κοινότητας Lons που βρίσκεται στη δεξιά όχθη του Gave de Pau.

— Στο διοικητικό διαμέρισμα Hautes-Pyrénées, τις κοινότητες που είναι όμορες του διοικητικού διαμερίσματος Pyrénées-Atlantiques: Arbéost, Arrens-Marsous, Ferrières.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η περιοχή που καλύπτεται από την ονομασία περιλαμβάνει το ορεινό και ημιορεινό τμήμα των περιοχών Basque και Béarnais.

Οι φυσικές συνθήκες της γεωγραφικής περιοχής, το ωκεάνιο κλίμα της με τις τακτικές και σημαντικές βροχοπτώσεις (τουλάχιστον 1 200 έως 1 800 mm/έτος) και οι σχετικά μικρές διακυμάνσεις της θερμοκρασίας ευνοούν την ανάπτυξη λειμώνων και, ως εκ τούτου, την εκτροφή προβάτων γαλακτοπαραγωγής. Ομοίως, το ανάγλυφο, οι λόφοι, τα όρη χαμηλού και μεσαίου υψόμετρου και το υψόμετρο προσανατόλισαν τη γεωργία προς την εκτατική κυρίως κτηνοτροφία.

Οι φυλές προβάτων που χρησιμοποιούνται για τη γαλακτοπαραγωγή είναι οι παραδοσιακές, τοπικές φυλές Manech tête poire, Manech tête rousse και Basco-béarnaise. Είναι ιδιαιτέρως καλά προσαρμοσμένες στις συνθήκες της γεωγραφικής περιοχής: διατροφή με βάση το χόρτο και το άχυρο, κλίμα πολύ υγρό το οποίο αντιμετωπίζουν χάρη στην «αδιάβροχη» προβιά τους. Βόσκουν κάθε ημέρα, ακόμη και τον χειμώνα, εκτός από τις ημέρες με χιόνι ή ακραίες καιρικές συνθήκες: είναι προσαρμοσμένες στη μετακίνηση στους θερινούς βοσκοτόπους, τεχνική που αφορά τα τρία τέταρτα των κοπαδιών. Οι εν λόγω τοπικές φυλές παράγουν γάλα μόνο τον χειμώνα, την άνοιξη και στην αρχή του καλοκαιριού.

Η μέθοδος παραγωγής τυριού είναι προσαρμοσμένη σε αυτή την εποχιακή γαλακτοπαραγωγή: απαγορεύεται το άρμεγμα και η παρασκευή τυριού τον Σεπτέμβριο και τον Οκτώβριο.

Το γάλα των προβάτων της γεωγραφικής περιοχής είναι ιδιαιτέρως πλούσιο· η μέθοδος παραγωγής εξασφαλίζει έτσι έναν μέσο όρο ωφέλιμης ξηράς ουσίας (λιπαρή ύλη και πρωτεΐνες) μεγαλύτερο των 110 γραμμαρίων ανά λίτρο γάλακτος.

Οι πρακτικές και οι παράμετροι παραγωγής είναι προσαρμοσμένες σε αυτόν τον πλούτο του γάλακτος. Επομένως, κατά τη στιγμή της τοποθέτησής της στον κάδο, η τυρόμαζα έχει τις κατάλληλες ιδιότητες για τις μετατροπές —λιπόλυση και πρωτεϊνόλυση— που ακολουθούν κατά τη διάρκεια της τελειοποίησης.

Οι πρακτικές τελειοποίησης που εφαρμόζουν οι επιχειρήσεις (αναστροφές, βουρτσίσματα, απαγόρευση κάθε αντιμικητιακής αγωγής) συμβάλλουν στην επικράτηση στην επιφανειακή χλωρίδα των διάφορων χρήσιμων χλωρίδων που εξασφαλίζουν την ανάπτυξη των αρωμάτων.

5.2. Ιδιοτυπία του προϊόντος

Το «Ossau-Iraty» είναι τυρί από πρόβειο γάλα, με ελαφρώς συμπίεσμένη μάζα, σε σχήμα μεγάλου κεφαλιού με ράχη ευθεία ή ελαφρώς κυρτή. Η κρούστα είναι σκληρή, πάχους λίγων χιλιοστών, με χρώμα που ποικίλλει μεταξύ πορτοκαλοκίτρινου και φαιού. Το «Ossau-Iraty» έχει βάρος τουλάχιστον 2 kg, με αποτέλεσμα μακρά διάρκεια τελειοποίησης, από 80 έως 120 ημέρες τουλάχιστον, αναλόγως των μορφών.

Η μάζα έχει χρώμα που ποικίλλει από λευκό ιβουάρ έως υπόλευκο κεχριμπαριού, ανάλογα με την πρόοδο της τελειοποίησης. Η υφή της είναι λεία, σφικτή, βουτυρώδης και παχύρρευστη έως σκληρή. Μπορεί να παρουσιάζει μερικές οπές μικρού μεγέθους.

Η οσμή είναι λεπτή, θυμίζοντας ενίοτε άνθη ή φρούτα. Η γεύση είναι ισορροπημένη μεταξύ υπόξινης και λιπαρής· είναι έντονη, αλμυρή αλλά όχι υπερβολικά, συχνά με άρωμα φουντουκιού και φρούτων.

5.3. Απώδης 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 γεωγραφική περιοχή αποτελείται από το ορεινό και ημιορεινό τμήμα των περιοχών Basque και Béarnais, τα οποία στην πλειονότητά τους είναι καλυμμένα με φυσικούς ή προσωρινούς λειμώνες, είτε στους θερινούς βοσκοτόπους όπου η πλειονότητα των κοπαδιών μεταφέρονται κάθε καλοκαίρι είτε στις εκμεταλλεύσεις όπου οι κτηνοτρόφοι προτιμούν να παράγουν χορτονομή για βόσκηση και παραγωγή άχυρου.

Η εν λόγω φυτοκάλυψη επιτρέπει την παραγωγή χορτονομής της γεωγραφικής περιοχής, που αποτελείται κυρίως από άχυρο, χόρτο αναβλάστησης και διάφορα φυτικά είδη βόσκης.

Οι πόροι χορτονομής αξιοποιούνται με την εκτροφή προβάτων που ανήκουν αποκλειστικά στις τοπικές φυλές [Manech tête noire (μελανοκέφαλη), Manech tête rousse (ερυθροκέφαλη) και Basco-bearnaise].

Η χρήση αυτών των τοπικών φυλών, η διατροφή που βασίζεται στη βόσκηση και στην κατανάλωση ξηρής χορτονομής και οι συνθήκες εκτροφής που περιορίζουν την εντατικοποίηση εγγυώνται την παραγωγή γάλακτος κατάλληλου για την τυροκομία.

Η παραγωγή τυριών από πρόβειο γάλα υφίσταται στο δυτικό τμήμα των Πυρηναίων τουλάχιστον από τον Μεσαίωνα. Συμβόλαια επίμορτης αγροληψίας του 14ου αιώνα και συμβολαιογραφικές πράξεις των αρχών του 15ου αιώνα πιστοποιούν την παρασκευή τυριού από πρόβειο γάλα στην περιοχή.

Οι δύσκολες συνθήκες μεταφοράς από τους βοσκοτόπους μεγάλου υψομέτρου ή θεινής διαμονής των κοπαδιών στις κοιλάδες, πολύ γρήγορα οδήγησαν τους βοσκούς στην επιτόπια μετατροπή του γάλακτος σε τυρί το οποίο μπορούσε να μεταφερθεί στις κοιλάδες για να διατεθεί στο εμπόριο.

Το «Ossau-Iraty» ανήκει στην κατηγορία των τυριών «με συμπιεσμένη άψητη μάζα»: τα κεφάλια βάρους πολλών χιλιογράμμων, η συμπιεσμένη τυρόμαζα, το σχήμα και η μακρόχρονη τελειοποίηση, χάρη στην οποία το τυρί αποκτά σχετικά σκληρή κρούστα, του προσδίδουν το επιθυμητό χαρακτηριστικό να μεταφέρεται εύκολα. Η ικανότητά του για μακρόχρονη διατήρηση εξασφάλιζε στον βοσκό και την οικογένειά του μια πηγή πρωτεϊνών καθ' όλη τη διάρκεια του έτους.

Παρόλο που σήμερα η μεταφορά είναι ευχερέστερη, η παραδοσιακή μακρά διάρκεια τελειοποίησης έχει διατηρηθεί. Τα χαρακτηριστικά των τυριών, με τα ποικίλα αρώματα, αναδεικνύονται χάρη σε ένα σύνολο καλά προσαρμοσμένων πρακτικών παραγωγής, και ιδίως χάρη στη μακρόχρονη τελειοποίηση των τυριών.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCOssau-Iraty.pdf>

(*) Βλέπε υποσημείωση 3.