

Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης 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

(2012/C 64/15)

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

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΝΝΟΙΑ ΤΟΥ ΑΡΘΡΟΥ 9

«PROVOLONE VALPADANA»

Αριθ. ΕΚ: IT-PDO-0217-0021-27.01.2010

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

1. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση:

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

2. Τύπος τροποποίησης(-ων):

- ☐ 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):

Το άρθρο 3 του προεδρικού διατάγματος της 9^{ης} Απριλίου 1993, το οποίο καθόρισε την ονομασία προέλευσης «Provolone Valpadana», αποτελεί, σε συνδυασμό με τα έγγραφα που περιλάμβαναν οι πράξεις της Επιτροπής, το κείμενο των προδιαγραφών βάσει του οποίου απονεμήθηκε η κοινοτική αναγνώριση της ονομασίας δυνάμει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1107/96.

Όπως όλες οι προδιαγραφές που συντάσσονταν την εποχή εκείνη, το κείμενο των προδιαγραφών ήταν ιδιαίτερος ανομοιογενές και, επιπλέον, ορισμένες φάσεις της παραγωγής δεν ήταν λεπτομερείς παρόλο που η τεκμηρίωση που είχε κοινοποιηθεί το 1993 περιλάμβανε στοιχεία που ανταποκρίνονταν στα διάφορες απαιτήσεις του άρθρου 4 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92. Ανέκαθεν επομένως ήταν αισθητή η ανάγκη για ένα κείμενο όχι περιγραφικό αλλά σαφές και χρήσιμο για τους παραγωγούς, τους καταναλωτές αλλά και τους οργανισμούς ελέγχου.

⁽¹⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

Ως εκ τούτου, προσδιορίστηκαν καλύτερα ορισμένες φάσεις και εντοπίστηκαν οι παράμετροι που επιτρέπουν να αναφερθεί συγκεκριμένα μια απαραίτητη αριθμητική ένδειξη, ενώ επίσης περιγράφηκε αναλυτικά η διατροφή των αγελάδων.

Εξ αυτού προέκυψε, για παράδειγμα, η ανάγκη να αναφερθεί συγκεκριμένα ότι το γάλα δεν πρέπει να συλλέγεται μετά την πάροδο 60 ωρών από το άρμεγμα, ή ακόμη να διευκρινιστεί καλύτερα ο σημαντικός ρόλος της καλλιέργειας αυτόχθονων γαλακτικών ζυμών (το «*Provolone Valpadana*» ανήκει στα ελάχιστα τυριά ΠΟΠ που χρησιμοποιούν στην τυροκομική διεργασία ορό ενοφθαλμισμού προερχόμενο από προγενέστερη διαδικασία).

3.1. Περιγραφή του προϊόντος:

- 1) Προσδιορίστηκαν οι κατηγορίες βάρους με τις σχετικές περιόδους ωρίμασης καταργώντας το ελάχιστο και το μέγιστο βάρος. Οι περιορισμοί που έθεταν οι αρχικές κατηγορίες βάρους δεν συνδυάζονταν καλά με την πραγματικότητα της αγοράς που είναι αρκετά μεταβαλλόμενη. Η απαλοιφή των αναφορών στο βάρος συνδέεται επίσης στενά με τον πιο συγκεκριμένο προσδιορισμό της ωρίμασης και με πιο ακριβή διευκρίνιση των τύπων «γλυκό» και «πικάντικο».
- 2) Προβλέφθηκε η απουσία κρούστας για τον γλυκό τύπο που προορίζεται για τεμαχισμό με επακόλουθη συσκευασία. Η απουσία κρούστας επιτρέπει την άμεση χρήση του κεφαλιού χωρίς την υποβολή του σε προληπτικές εργασίες «ευπρεπισμού» και διευκολύνει επομένως τις εργασίες κοπής και συσκευασίας.
- 3) Εισήχθη η μέγιστη περιεκτικότητα σε υγρασία — η ένδειξη της μέγιστης περιεκτικότητας σε υγρασία αποτελεί ένα σημαντικό παραγωγικό περιορισμό καθώς επιβάλλει στις επιχειρήσεις την τήρηση παραμέτρων η απουσία των οποίων θα επέτρεπε την παραγωγή τυριού το οποίο θα προσομοίαζε με τα συνήθη τυριά του τύπου «*pasta filata*» ή ακόμη και με μαλακό τυρί.
- 4) Ορίστηκε συγκεκριμένα ότι το λίπος επί ξηράς ουσίας δεν μπορεί να είναι κατώτερο από 44 % και ανώτερο από 54 %. Η διευκρίνιση αυτή κατέστη αναγκαία επειδή οι προδιαγραφές παραγωγής του 1993 ανέφεραν μία μοναδική εκατοστιαία τιμή λίπους επί ξηράς ουσίας χωρίς να λαμβάνουν υπόψη την επίδραση ορισμένων μεταβλητών που συνδέονται με τη διαδικασία παραγωγής. Το προτεινόμενο εύρος τιμών, το οποίο συνάδει με την πραγματικότητα της παραγωγής τυροκομικών προϊόντων, λαμβάνει υπόψη τους παράγοντες τεχνικής φύσης, όπως η εποχιακή διακύμανση της χημικής σύστασης του γάλακτος από άποψη λίπους και πρωτεϊνών, καθώς και τη διακύμανση που μπορεί να υποστεί η σύσταση του τυριού κατά τη διάρκεια της ωρίμασης.

3.2. Περιοχή παραγωγής:

Προστέθηκαν δύο κοινότητες: οι Nogaredo και Nomi της Αυτόνομης Επαρχίας του Trento. Αυτές οι δύο κοινότητες αποτέλεσαν πάντοτε τμήμα της περιοχής παραγωγής η οποία, όπως μπορεί ευχερώς να διαπιστωθεί από την χαρτογραφία που περιλαμβάνεται στις πράξεις, είναι μοναδική και ενιαία. Η εσφαλμένη απουσία των κοινοτήτων Nogaredo και Nomi από το προεδρικό διάταγμα της 21ης Αυγούστου 1993 θα δημιουργούσε πράγματι διακοπή της συνέχειας της γεωγραφικής περιοχής που δεν θα ήταν αιτιολογημένες σε σχέση με τα περιεχόμενα στην τεκμηρίωση του 1994 βάσει των οποίων καταχωρίστηκε η ονομασία στο μητρώο της Ευρωπαϊκής Επιτροπής.

Κοινοποιείται επίσης ότι οι κοινότητες που αναφέρονται στο άρθρο 2 του προεδρικού διατάγματος της 21ης Δεκεμβρίου 1993 οι οποίες προηγούμενων υπάγονταν στην επαρχία του Μιλάνου υπάγονται σήμερα στην επαρχία Lodi, η οποία συστήθηκε με το νομοθετικό διάταγμα της 6ης Μαρτίου 1992 αριθ. 251, κατ'εφαρμογή του νόμου της 8ης Ιουνίου 1990 αριθ. 142 (άρθρο 63).

3.3. Μέθοδος παραγωγής:

Όσον αφορά τις άλλες πτυχές:

- 1) Διευκρινίζεται ότι το προϊόν «*Provolone Valpadana*» λαμβάνεται από πλήρες νωπό αγελαδινό γάλα, το οποίο μπορεί να υποβληθεί, όσον αφορά τον γλυκό τύπο, σε θερμική επεξεργασία έως την παστερίωση και, όσον αφορά τον πικάντικο τύπο, σε θέρμιση.

Οι θερμικές επεξεργασίες χρησιμοποιούνταν ήδη πριν την αναγνώριση της ΠΟΠ, ώστε να εξασφαλίζεται η υγιεινή του προϊόντος, να απομακρύνονται οι παθογόνοι μικροοργανισμοί και αυτοί που εμποδίζουν την τυροποίηση, να διευκολύνεται η διαχείριση των διεργασιών ωρίμασης με τους τυπικούς μικροοργανισμούς του προϊόντος και να βελτιώνεται η οργανοληπτική, προβιοτική και διατροφική ποιότητα του τυριού.

Η θερμική επεξεργασία που προβλέπεται για τον γλυκό τύπο (παστερίωση: θέρμανση του γάλακτος στους 72 °C επί 15 δευτερόλεπτα — αρνητική φωσφατάση) είναι επιτρεπτή καθώς απαιτήθηκε μια αποτελεσματική δράση με σκοπό την πρόληψη των μικροβιολογικών κινδύνων στην πρώτη ύλη, δεδομένου ότι ο συγκεκριμένος τύπος πωλείται μετά από σύντομη περίοδο ωρίμασης, ενώ η θερμική επεξεργασία που προβλέπεται για τον πικάντικο τύπο (θέρμιση: απλή θέρμανση που δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 55 °C ανά 5/10 δευτερόλεπτα — θετική φωσφατάση) αφήνει σχεδόν αναλλοίωτα τα οργανοληπτικά και ποιοτικά χαρακτηριστικά του γάλακτος, καθώς η ίδια η πράξη της ωρίμασης που προβλέπεται για το πικάντικο «*Provolone Valpadana*» δρα ως αναστολέας των ανώμαλων ζυμώσεων και εξουδετερώνει κάθε άλλον ρυπογόνο μικροοργανισμό.

- 2) Συγκεκριμενοποιήθηκε η φάση της πύξης. Το τυρί «Provolone Valpadana» χαρακτηρίζεται από την ύπαρξη δύο τύπων (γλυκό και πικάντικο) και, επίσης, αναφέρθηκαν οι λεπτομέρειες όσον αφορά τη χρήση της πυτιάς οι οποίες διαφοροποιούν τους δύο αυτούς τύπους.
- 3) Συγκεκριμενοποιήθηκε η φάση της σκλήρυνσης. Το πέρασμα από ψυχρό ή παγωμένο νερό έχει καταστεί απαραίτητος παράγοντας που εγγυάται την ταχύτερη ψύξη των κεφαλιών, με σκοπό να αποφευχθούν οι δυσάρεστες μεταγενέστερες εμφανίσεις.
- 4) Συγκεκριμενοποιήθηκε η φάση της στράγγισης. Ακόμη και η στράγγιση δεν έχει αμελητέο ρόλο για την αποφυγή της εμφάνισης μεταγενέστερων φλυκταινών.
- 5) Τροποποιήθηκαν οι χρόνοι της ωρίμασης μειώνοντας την ελάχιστη περίοδο δεδομένου ότι η εξέλιξη στον κλάδο της παραγωγής έχει δημιουργήσει νέες εμπορικές απαιτήσεις για κεφάλια τυριού μικρότερων διαστάσεων, τα οποία συνεπώς απαιτούν και μικρότερους χρόνους ωρίμασης. Πράγματι, η μείωση της ελάχιστης περιόδου ωρίμασης, από 30 σε 10 ημέρες, κρίνεται αναγκαία επειδή λαμβάνει υπόψη ότι στα μικρά κεφάλια (μέγιστο 6 kg) τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά είναι ήδη παρόντα κατά τη λήξη της περιόδου αυτής. Είναι πράγματι δυνατόν να διαπιστωθεί, μετά από αυτή την επιβεβλημένη χρονική περίοδο, η διαφορά σε σχέση με τα συνήθη προϊόντα του τύπου «pasta filata» και είναι επομένως δυνατόν να διατεθεί στην αγορά ένα τυρί το οποίο να διαθέτει ήδη ειδικά μετρήσιμα χαρακτηριστικά τα οποία το διακρίνουν από τα υπόλοιπα τυριά.
- 6) Εισήχθη η δυνατότητα να εκτελούνται κατά τη διάρκεια της ωρίμασης επεξεργασίες στην επιφάνεια των κεφαλιών του «Provolone Valpadana» ώστε αυτά να προστατεύονται από την εμφάνιση μυκήτων και ακάρεων στην επιφάνειά τους. Στις επεξεργασίες αυτές συγκαταλέγονται η επένδυση των κεφαλιών με υλικά επικάλυψης τα οποία περιέχουν αντιμυκητικές ουσίες ή με υλικά συσκευασίας από πλαστικό ή παραφίνη. Τα εν λόγω υλικά παρόλο που καλύπτουν πλήρως το προϊόν επιτρέπουν τη διαπνοή του τυριού χωρίς να επηρεάζουν τις φυσικές διεργασίες ωρίμασης.

3.4. Επισήμανση:

- 1) Το τμήμα που αναφέρεται στην ονομασία και την παρουσίαση του προϊόντος κατά τη διάθεσή του στην κατανάλωση έγινε αναλυτικότερο. Η τροποποίηση αυτή κατέστη αναγκαία για να είναι πιο συγκεκριμένη και ακριβής η πληροφόρηση του καταναλωτή.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«PROVOLONE VALPADANA»

Αριθ. ΕΚ: IT-PDO-0217-0021-27.01.2010

ΠΓΕ () ΠΟΠ (X)

1. Ονομασία:

«Provolone Valpadana»

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:

«Ημίσκληρο τυρί τύπου «pasta filata» (ειδική τεχνική μάλαξης με νηματοποίηση), με φυσική οξύτητα λόγω ζύμωσης, παραγόμενο από ανεπεξέργαστο πλήρες αγελαδινό γάλα που έχει συλλεχθεί στην περιοχή παραγωγής πριν από 60 το πολύ ώρες και το οποίο μπορεί να υποβληθεί:

— για τον γλυκό τύπο — σε θερμική επεξεργασία έως την παστερίωση·

— για τον πικάντικο τύπο — σε θέρμιση».

Η περίοδος ωρίμασης μπορεί να ποικίλλει ως εξής:

— έως 6 kg: ελάχιστη διάρκεια ωρίμασης 10 (δέκα) ημέρες·

— άνω των 6 kg: ελάχιστη διάρκεια ωρίμασης 30 (τριάντα) ημέρες·

— πάνω από 15 kg και μόνο για τον πικάντικο τύπο: ελάχιστη διάρκεια ωρίμασης 90 (ενενήντα) ημέρες·

— άνω των 30 kg με σήμα P.V.S., πικάντικου τύπου: ωρίμαση μεγαλύτερη από 8 μήνες.

Το τυρί μπορεί να είναι καπνιστό.

Το βάρος είναι ποικίλο αναλόγως του σχήματος.

Τα διάφορα σχήματα μπορούν να είναι: σαλαμιού, πεπονιού, κόλουρου κώνου, αχλαδιού το οποίο στο πάνω μέρος φέρει μια σφαίρα καλούμενη «fiaschetta» η εξωτερική επιφάνεια μπορεί να παρουσιάζει ελαφρές εγκοπές οφειλόμενες στο πέρασμα των σχοινιών στηρίξης.

Η κρούστα είναι λεία, λεπτή, με χρώμα ανοιχτοκίτρινο, χρυσοκίτρινο, μερικές φορές καστανό. Είναι αποδεκτή η απουσία κρούστας για τον γλυκό τύπο που προορίζεται για επακόλουθο τεμαχισμό.

Η μάζα είναι γενικά συμπαγής ενίοτε με μικρές οπές· είναι αποδεκτό το ελαφρύ ξεφλούδισμα των τυριών σύντομης ωρίμασης, ενώ τυπικό χαρακτηριστικό αποτελεί το εντονότερο ξεφλούδισμα των τυριών μακρόχρονης ωρίμασης· το χρώμα είναι γενικά αχυροκίτρινο.

Η γεύση είναι λεπτή κατά το πρώτο τρίμηνο της ωρίμασης, έντονη έως πικάντικη με την πρόοδο της ωρίμασης ή όταν έχει χρησιμοποιηθεί κατσικίσια ή αρνίσια πυτιά (ένα από τα δύο είδη ή συνδυασμός τους).

Η μέγιστη περιεκτικότητα νερού δεν πρέπει να είναι:

— μεγαλύτερη από 46 % για όλα τα είδη του γλυκού τύπου και για τον πικάντικο τύπο βάρους έως 6 kg·

— μεγαλύτερη από 43 % στον πικάντικο τύπο βάρους μεγαλύτερου των 6 kg.

Το λίπος της ξηράς ουσίας δεν μπορεί να είναι κατώτερο από 44% και ανώτερο από 54 %.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα):

Γάλα, τυρόπηγμα, αλάτι.

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης):

Η βασική διατροφή των βοοειδών γάλακτος, αποτελούμενη από χορτονομές (νωπές ή διατηρημένες), ζωοτροφές και συμπυκνωμένες ζωοτροφές πρέπει να προέρχεται, τουλάχιστον κατά 50 %, από την περιοχή προέλευσης και προορίζεται για αγελάδες σε γαλακτοφορία ή μετά τη λήξη της περιόδου γαλακτοφορίας, καθώς και για δαμαλίδες ηλικίας άνω των 7 μηνών. Τουλάχιστον το 75 % της ξηράς ύλης των χορτονομών του ημερήσιου σιτηρεσίου πρέπει να προέρχεται από τροφές παραγόμενες στην περιοχή παραγωγής. Οι αποδεκτές χορτονομές είναι: νωπές χορτονομές από μόνιμους ή προσωρινούς λειμώνες, καλλιεργούμενες χορτονομές, σανό από ξήρανση στον αγρό των καλλιεργούμενων χορτονομών, άχυρο σιτηρών, ενσιρωμένες χορτονομές, τρίμματα, αποθηκευμένα άχυρο. Οι αποδεκτές ζωοτροφές είναι: σιτηρά και παράγωγά τους, πολτοί αραβοσίτου, ελαιούχοι σπόροι και παράγωγά τους, κόνδυλοι και ρίζες, αφυδατωμένες χορτονομές, παράγωγα ζαχαροποιίας, μεταξύ των οποίων μελάσα ή/και παράγωγά της μόνο ως βοηθητικά μέσα επεξεργασίας και αρτύματα σε μέγιστο ποσοστό 2,5 % της ξηράς ύλης του σιτηρεσίου. Επιτρέπονται επίσης: σπέρματα ψυχανθών και αποξηραμένα χαρούπια και παράγωγά τους, λίπη, ανόργανα άλατα επιτρεπόμενα από την ισχύουσα νομοθεσία και πρόσθετα όπως βιταμίνες, ολιγοστοιχεία, αμινοξέα, αρτυματικές ουσίες, αντιοξειδωτικά, επιτρεπόμενα από την ισχύουσα νομοθεσία, με την επιφύλαξη ότι ως αντιοξειδωτικά και αρτυματικές ύλες είναι αποδεκτά μόνο εκείνα που είναι φυσικά ή παρόμοια με φυσικά. Είναι αποδεκτή η χρήση αδρανούς μαγιάς μπίρας ως βοηθητικού μέσου στα «προμίγματα».

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

Όλα τα στάδια της παραγωγής πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

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

—

3.7. Ειδικοί κανόνες επισήμανσης:

Όλα τα ακέραια κεφάλια πρέπει να φέρουν το λογότυπο της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Provolone Valpadana», που πρέπει να αναπαράγεται σε κατάλληλο απαραβίαστο υπόστρωμα (μεταλλικό, πλαστικό).

Η τοποθέτηση του σήματος πρέπει να εκτελείται κατά την είσοδο των κεφαλιών στους θαλάμους ωρίμασης.

Το τυρί «Provolone Valpadana», πριν τη διάθεση στο εμπόριο των ακέραιων κεφαλιών, μπορεί να σημαίνεται με χάρτινες λωρίδες, ετικέτες, σάκους ή αντίστοιχο υλικό ώστε να διακρίνεται ο παραγωγός του. Σε καθένα από τα προαναφερόμενα υλικά εξατομίκευσης πρέπει υποχρεωτικά να εμφανίζεται ο λογότυπος και να αναφέρεται ολογράφως η ένδειξη «Denominazione di Origine Protetta "Provolone Valpadana"» (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης «Provolone Valpadana»), καταλαμβάνοντας τουλάχιστον το ένα έκτο της έκτασης που καταλαμβάνει το εμπορικό σήμα, με εξαίρεση τα κεφάλια βάρους έως 6 kg.

Στην περίπτωση επισημάνσης με μελανοσφραγίδα, πρέπει υποχρεωτικά να εμφανίζεται, εντός των προαναφερόμενων ορίων, η ονομασία «Provolone Valpadana», χωρίς να είναι υποχρεωτικό να εμφανίζεται ο λογότυπος του προϊόντος.

Μετά την ολοκλήρωση του όγδοου μήνα ωρίμασης, οι κάτοχοι του προϊόντος «Provolone Valpadana» πικάντικου τύπου και μόνον, μπορούν να ζητήσουν την τοποθέτηση πυροσφραγίδας με το σήμα «P.V.S.», αρκτικόλεξο της ονομασίας «Provolone Valpadana Stagionato» (Provolone Valpadana ωριμασμένο). Το τυρί, για να μπορεί να φέρει το εν λόγω σήμα πρέπει να υποβληθεί με επιτυχία σε τεχνικό έλεγχο εκτελούμενο με τη φροντίδα ειδικευμένου προσωπικού, τον οποίο οφείλει να ζητήσει ρητά ο κάτοχος του τυριού και να επωμιστεί τη σχετική δαπάνη. Η επιλεκτική εξέταση θα αφορά την εξωτερική εμφάνιση του κεφαλιού (το οποίο δεν πρέπει να παρουσιάζει ρωγμές και ο ήχος του, στο κτύπημα, να ακούγεται ομοιογενής), τη δομή της μάζας (με ξεφλούδισμα, χωρίς σπές και χωρίς ελαστικότητα), το χρώμα (λευκό που τείνει στο αχυροκίτρινο), τη γεύση (αίσθηση αφάδας στον πικάντικο τύπο και απουσία της αίσθησης του αλμυρού) και το άρωμα (έντονο σε συνδυασμό με την οσμή).

Ο λογότυπος, συμπεριλαμβανόμενης της ονομασίας, πρέπει να αναπαράγεται στις συσκευασίες που προορίζονται για τον τελικό καταναλωτή αναλόγως της συσκευασίας που χρησιμοποιείται ώστε να καλύπτει τουλάχιστον το 10 % της διαθέσιμης επιφάνειας. Η ονομασία «Provolone Valpadana» πρέπει να αναγράφεται με τα ίδια τυπογραφικά στοιχεία. Η ένδειξη «Denominazione di Origine Protetta» μπορεί να υποκαθίσταται από το κοινοτικό σύμβολο.

Ο λογότυπος μπορεί να χρησιμοποιείται και σε μονοχρωματική έκδοση.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:

Το σύνολο του εδάφους των επαρχιών Cremona, Brescia, Verona, Vicenza, Rovigo, Padova, Piacenza, και οι όμορες κοινότητες των επαρχιών Bergamo, Mantova, Lodi, και της αυτόνομης επαρχίας Trento που σχηματίζουν μια ενιαία γεωγραφική περιοχή.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής περιλαμβάνει τμήμα της πεδιάδας του Πάδου και χαρακτηρίζεται από τη σημαντική παραγωγή χορτονομών, τις μεγάλες διαθέσιμες ποσότητες γάλακτος και τις κλιματικές συνθήκες που είναι ιδιαίτερα κατάλληλες για τη διατροφή και την εκτροφή βοοειδών γαλακτοπαραγωγής. Χάρη σε αυτούς τους περιβαλλοντικούς παράγοντες δημιουργήθηκαν στην περιοχή παραγωγής οι προϋποθέσεις για την παραγωγή του τυριού «Provolone Valpadana».

Το τυρί αυτό είναι ένα τυρί τύπου «pasta filata» και ο τύπος αυτός, παρόλο που έλκει την καταγωγή από τις περιοχές της Νότιας Ιταλίας, κατόρθωσε να εδραιωθεί στις βόρειες περιοχές χάρη στην τυροκομική ικανότητα που αναπτύχθηκε στην περιοχή του Πάδου, η οποία συνδυάζει τις τεχνικές γνώσεις των τυροκόμων με τη διαθεσιμότητα των πρώτων υλών πάνω στις οποίες αυτοί ασκούν την τέχνη τους. Για την παραγωγή του «Provolone Valpadana» οι παράγοντες που έχουν ιδιαίτερη σημασία είναι η χρησιμοποίηση του φυσικού ορού ενοφθαλμισμού ο οποίος προέρχεται από το υπόλειμμα ορού της προηγούμενης επεξεργασίας, η τέχνη των τυροκόμων της περιοχής που χρησιμοποιούν ευφύως τις διάφορες πυτιές, αρνιού, κατσικιού και μόσχου, καθώς και η επιδεξιότητα και εμπειρία τους κατά την εργασία της μάλαξης και νηματοποίησης της τυρομάζας (filatura).

5.2. Ιδιοτυπία του προϊόντος:

Το προϊόν «Provolone Valpadana» χαρακτηρίζεται από τη γεύση του που είναι λεπτή όταν έχει υποβληθεί σε τρίμηνη ωρίμαση, εντονότερη έως πικάντικη με την πάροδο του χρόνου και αναλόγως του τύπου πυτιάς που έχει χρησιμοποιηθεί. Το προϊόν «Provolone Valpadana» λαμβάνει διάφορα σχήματα, όπως σαλαμιού, πεπονιού, κόλουρου κώνου, αχλαδιού και διαστάσεις, που μπορούν να υπερβαίνουν τα 30 kg. Η πάστα είναι συμπαγής, αλλά όχι στεγνή, σε αντίθεση με τα τυριά τύπου «pasta filata» της Νότιας Ιταλίας τα οποία, λόγω των περιορισμένων διαστάσεών τους, μπορούν να ωριμάζουν και να γίνονται πικάντικα μόνο στεγνώνοντας και μετατρεπόμενα σε τυρί για τρίψιμο.

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):

Το προϊόν «Provolone Valpadana» παράγεται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής από τα μέσα του 19ου αιώνα και παρόλο που το τυρί τύπου «pasta filata» κατάγεται από τη Νότιο Ιταλία, από τον 19ο αιώνα εδραιώθηκε ως προϊόν της Βόρειας Ιταλίας, όπως αποδεικνύουν τα έργα του Besana (1916) και του Fascetti (1923).

Η διάδοση της παραγωγής του «Provolone Valpadana» ευνοήθηκε από τις ίδιες τις τεχνικές ικανότητες των τυροκόμων της κοιλάδας του Πάδου οι οποίες αναπτύχθηκαν με την πάροδο του χρόνου χάρη στα χαρακτηριστικά της περιοχής παραγωγής που είναι ιδιαιτέρως κατάλληλα για την εκτροφή αγελάδων που

προσέφερε επομένως μεγάλες ποσότητες γάλακτος για μεταποίηση. Μεταξύ των στοιχείων που χαρακτηρίζουν τη μέθοδο παραγωγής του «Provolone Valpadana» συγκαταλέγεται η χρήση πυτιάς από προγενέστερη μεταποίηση ως ορού ενοφθαλμισμού για την επόμενη μεταποίηση. Πράγματι η μέθοδος αυτή αποτελεί πολύ χαρακτηριστικό στοιχείο τόσο της τοπικής παραγωγής όσο και της μεθόδου παραγωγής του «Provolone Valpadana» επειδή σπάνια χρησιμοποιείται για την τυροκομική παραγωγή. Η βελτιστοποίηση των τεχνικών παραγωγής είχε επιπτώσεις στα εμπορικά χαρακτηριστικά του τυριού, όπως η ποικιλία σχημάτων και μεγεθών του «Provolone Valpadana», χωρίς να μεταβάλλει τα βασικά χαρακτηριστικά του. Τα διάφορα σχήματα και μεγέθη του «Provolone Valpadana» είναι το αποτέλεσμα της ικανότητας των τοπικών τυροκόμων της γεωγραφικής περιοχής κατά την εργασία της μάλαξης με νηματοποίηση (*filatura*), χάρη στην οποία το τυρί γίνεται τόσο εύπλαστο ώστε να μπορεί να λαμβάνει διαφορετικά σχήματα και μεγέθη, ακόμη και πολύ μεγάλα. Αυτά τα εμπορικά χαρακτηριστικά μπορούν να αποδοθούν στη γεωγραφική περιοχή παραγωγής, δεδομένου ότι σε αυτήν έχουν αναπτυχθεί και μεταβιβαστεί από γενιά σε γενιά. Η συνύπαρξη των δύο διαφορετικών τύπων, του γλυκού και του πικάντικου, είναι το αποτέλεσμα της ικανότητας των τυροκόμων να χρησιμοποιούν διαφορετικές πυτιές η οποία επιτρέπει να λαμβάνει το «Provolone Valpadana» τις γλυκές ή πικάντικες γεύσεις που το χαρακτηρίζουν, αλλά και να λαμβάνονται, με παρόμοια διαδικασία, μικρότερα τυριά με βραχύτερη περίοδο ωρίμασης ή βαρύτερα τυριά με μεγαλύτερη περίοδο ωρίμασης, με συμπαγή αλλά όχι στεγνή μάζα, σε σημείο που να απαιτείται τρίψιμο όπως συμβαίνει και με τα τυπικά τυριά τύπου «*pasta filata*» της Νότιας Ιταλίας.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:

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

Η εθνική διαδικασία ένστασης του άρθρου 5 παράγραφος 5 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ενεργοποιήθηκε με τη δημοσίευση της πρότασης καταχώρισης της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Provolone Valpadana» στην *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* αριθ. 291 της 15ης Δεκεμβρίου 2009.

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 (<http://www.politicheagricole.it>) — επιλογή «Qualità e sicurezza» (στο επάνω αριστερό τμήμα της οθόνης) και κατόπιν «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».