



C/2024/3834

18.6.2024

Δημοσίευση εγκριθείσας συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ή προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης στον τομέα των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6β παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 της Επιτροπής

(C/2024/3834)

Η παρούσα ανακοίνωση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 6β παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 της Επιτροπής (*).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ Η ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ ΚΑΤΑΓΩΓΗΣ ΚΡΑΤΟΥΣ ΜΕΛΟΥΣ

[Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1151/2012]

«Canestrato di Moliterno»

Αριθ. ΕΕ: PGI-IT-0487-AM01 — 15.4.2024

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία προϊόντος**

«Canestrato di Moliterno»

2. **Κράτος μέλος στο οποίο ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

3. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Υπουργείο Γεωργίας, Επισιτιστικής Κυριαρχίας και Δασών (MASAF), Προώθηση της ποιότητας των γεωργικών προϊόντων διατροφής (PQA) 4

4. **Περιγραφή της/των τροποποίησης/-ων που έχει/-ουν εγκριθεί**

Επεξήγηση των λόγων για τους οποίους η/οι τροποποίηση/-ήσεις εμπίπτει/-ουν στον ορισμό της συνήθους τροποποίησης, όπως προβλέπεται στο άρθρο 53 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012

Η τροποποίηση εμπίπτει στον ορισμό της συνήθους τροποποίησης, καθώς δεν τροποποιεί την ονομασία της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης ή τη χρήση της εν λόγω ονομασίας, δεν ενέχει τον κίνδυνο να ακυρώσει τον δεσμό ούτε συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

1. Γεωγραφική περιοχή, άρθρο 3 των προδιαγραφών προϊόντος και σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου

Προηγούμενη έκδοση:

«Η περιοχή προέλευσης του γάλακτος και παραγωγής του “Canestrato di Moliterno” αποτελείται από τους ακόλουθους δήμους 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 και Viggiano·

(*) ΕΕ L 179 της 19.6.2014, σ. 17.

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

Νέα έκδοση:

«Η περιοχή προέλευσης του γάλακτος και παραγωγής του “Canestrato di Moliterno” αποτελείται από τους ακόλουθους δήμους των επαρχιών Potenza και Matera.

Επαρχία Potenza:

Abriola, Anzi, Armento, Brienza, Brindisi di Montagna, 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, Laurenza, Lauria, Marsiconuovo, Marsicovetere, Missanello, Moliterno, Montemurro, Nemoli, Noepoli, Paterno, Pietrapertosa, Rivello, Roccanova, Rotonda, San Chirico Raparo, San Costantino Albanese, San Martino d’Agri, San Paolo Albanese, San Severino Lucano, Sant’Arcangelo, Sarconi, Sasso di Castalda, Satriano, Senise, Spinoso, Teana, Terranova del Pollino, Tramutola, Viggianello και Viggiano·

Επαρχία Matera:

Accettura, Aliano, Bernalda, Craco, Cirigliano, Ferrandina, Gorgoglione, Montalbano Jonico, Montescaglioso, Pisticci, Pomarico, San Mauro Forte, Scanzano Jonico, Stigliano και Tursi.»

Αιτιολόγηση

Προστίθενται νέοι δήμοι: οκτώ από την επαρχία Potenza και ένας από την επαρχία Matera.

Οι δήμοι που προστίθενται συνορεύουν με την τρέχουσα περιοχή παραγωγής. Τα τοπογραφικά και γεωργικά χαρακτηριστικά τους είναι πανομοιότυπα με εκείνα της τρέχουσας οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Επιπλέον, έχουν το ίδιο είδος ζωικού κεφαλαίου και φυλών και τις ίδιες παραδόσεις παραγωγής.

Κατά την καταχώριση της γεωγραφικής ένδειξης, οι δραστηριότητες αυτές δεν ασκούνταν με δομημένο τρόπο στους δήμους που προτείνονται τώρα για συμπερίληψη.

Τα τελευταία χρόνια, νέες γεωργικές επιχειρήσεις έχουν επιδείξει αυξανόμενο ενδιαφέρον να ενταχθούν στη γεωγραφική περιοχή του Canestrato di Moliterno.

Με βάση τα ανωτέρω, το αίτημα των παραγωγών των εν λόγω δήμων να ενταχθούν στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή φάνηκε εύλογο.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

2. Μέθοδος παραγωγής: Άρθρο 5 των προδιαγραφών προϊόντος και σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου

Προστίθενται δύο φυλές αιγών. Είναι η Grigia Lucana και η Rossa Mediterranea.

Προηγούμενη έκδοση:

«Το γάλα πρέπει να προέρχεται από πρόβατα των φυλών “Gentile di Puglia”, “Gentile di Lucania”, “Leccese”, “Sarda”, “Comisana” ή τις διασταυρώσεις τους και από αίγες των φυλών “Garganica”, “Maltese”, “Jonica”, “Camosciata” ή τις διασταυρώσεις τους.»

Νέα έκδοση:

«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 πρόβατα των ακόλουθων φυλών:

Gentile di Puglia, Gentile di Lucania, Leccese, Sarda, Comisana ή τις διασταυρώσεις τους· και από αίγες των φυλών Garganica, Grigia Lucana, Maltese, Jonica, Camosciata, Rossa Mediterranea ή τις διασταυρώσεις τους.»

Αιτιολόγηση

Οι φυλές αυτές είναι αυτόχθονες. Παραδοσιακά χρησιμοποιούνταν για την παραγωγή γάλακτος για την παρασκευή του Canestrato di Moliterno. Ωστόσο, τις τελευταίες δεκαετίες ο αριθμός τους έχει μειωθεί σημαντικά.

Για να αποφευχθεί η εξαφάνισή τους, τις τελευταίες δεκαετίες έχουν συμπεριληφθεί σε προγράμματα για την προστασία της βιοποικιλότητας.

Η συμπερίληψή τους στις προδιαγραφές προϊόντος της ΠΓΕ «Canestrato di Moliterno» θα συμβάλει στην αποκατάσταση και τη διατήρηση των εν λόγω φυλών.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Canestrato di Moliterno»

Αριθ. ΕΕ: PGI-IT-0487-AM01 — 15.4.2024

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

1. Ονομασία/-ες [ΠΟΠ ή ΠΓΕ]

«Canestrato di Moliterno»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ιταλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος [όπως στο παράρτημα XI]

Κλάση 1.3. Τυριά

3.2. Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία

Η ΠΓΕ «Canestrato di Moliterno» προορίζεται αποκλειστικά για αιγοπρόβειο τυρί με σκληρή μάζα, το οποίο παράγεται από πλήρες πρόβειο γάλα σε ποσοστό 70 % έως 90 % και από πλήρες κατσικίσιο γάλα σε ποσοστό μεταξύ 10 % και 30 %. Όταν διατίθεται στην κατανάλωση, μετά από τουλάχιστον 60 ημέρες ωρίμασης, είναι κυλινδρικό, με επίπεδη άνω και κάτω επιφάνεια και με περισσότερο ή λιγότερο κυρτή ράχη. Η διάμετρος των επίπεδων επιφανειών είναι 15 έως 25 cm και το ύψος της ράχης είναι 10 έως 15 cm. Το βάρος του ποικίλλει από 2 έως 5,5 kg αναλόγως των διαστάσεων του κεφαλιού. Το χρώμα της κρούστας κυμαίνεται από περισσότερο ή λιγότερο έντονο κίτρινο στην ποικιλία «primitivo» (νεαρό) έως καστανό στην ποικιλία «stagionato» (ωριμασμένο). Η δομή της μάζας είναι συμπαγής με σπές ανομοιογενώς κατανεμημένες μέσα σε αυτήν. Κατά την κοπή, το χρώμα είναι λευκό ή ελαφρώς αχυροκίτρινο για την ποικιλία «primitivo» και περισσότερο ή λιγότερο έντονο αχυροκίτρινο για τις ποικιλίες «stagionato» και «extra». Η γεύση είναι γλυκιά και λεπτή κατά το πρώιμο στάδιο της ωρίμασης και γίνεται εντονότερη και πιο πικάντικη καθώς συνεχίζεται το στάδιο αυτό. Η περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες επί ξηράς ουσίας δεν πρέπει να είναι μικρότερη από 30 %. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως επιτραπέζιο τυρί ή τριμμένο.

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Τα ζώα τρέφονται κυρίως σε βοσκοτόπους και με νωπές χορτονομές και άχυρα που παράγονται στην περιοχή που αναφέρεται στο σημείο 4. Η διατροφή τους μπορεί να συμπληρώνεται μόνο με σιτηρά όπως βρώμη, κριθάρι, σιτάρι και καλαμπόκι, καθώς και ψυχανθή, όπως φασόλια, κουκιά και ρεβίθια. Απαγορεύεται η χρήση προϊόντων ζωικής προέλευσης ή ενσπρωμένων ζωοτροφών.

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 πρόβατα των ακόλουθων φυλών:

Gentile di Puglia, Gentile di Lucania, Leccese, Sarda, Comisana ή τις διασταυρώσεις τους· και από αίγες των φυλών Garganica, Grigia Lucana, Maltese, Jonica, Camosciata, Rossa Mediterranea ή τις διασταυρώσεις τους.

Αυτές οι φυλές προβάτων είναι συνήθεις στην περιοχή.

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

Όλες οι εργασίες, από την επεξεργασία των πρώτων υλών έως την παρασκευή του τελικού προϊόντος, πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Η ωρίμαση εκτελείται αποκλειστικά στα «fondaci» (υπόγειοι χώροι αποθήκευσης) της περιοχής στην οποία εκτελείται παραδοσιακά η δραστηριότητα αυτή, δηλαδή στον δήμο Moliterno (επαρχία Potenza).

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Η συσκευασία και ο τεμαχισμός του «Canestrato di Moliterno» πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής, ώστε να διασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητα και η παρακολούθηση.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Η γεωγραφική ένδειξη «Canestrato di Moliterno» μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για προϊόντα που έχουν ωριμάσει επί τουλάχιστον 60 ημέρες. Απαγορεύεται η προσθήκη όλων των επιθέτων, όπως «fine» (φίνο), «scelto» (εκλεκτό), «selezionato» (επιλεγμένο) ή παρόμοιο. Επιτρέπεται ωστόσο η χρήση των ακόλουθων όρων: «primitivo»: για προϊόντα με ωρίμαση έως 6 μήνες· «stagionato»: για προϊόντα με ωρίμαση για διάστημα μεγαλύτερο των 6 μηνών, έως 12 μήνες κατ' ανώτατο όριο· «extra»: για προϊόντα με ωρίμαση πέραν των 12 μηνών. Το προϊόν «Canestrato di Moliterno» διατίθεται στην κατανάλωση με το κατάλληλο σήμα, αποτελούμενο από δύο ομόκεντρους κύκλους, από τους οποίους ο πρώτος περιέχει την ένδειξη «Canestrato di Moliterno» και ο δεύτερος περιέχει ένα κάστρο με τρεις πύργους, το σύμβολο του δήμου Moliterno, διαμέτρου 15 cm.

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή προέλευσης του γάλακτος και παραγωγής του «Canestrato di Moliterno» αποτελείται από τους ακόλουθους δήμους των επαρχιών Potenza και Matera:

Επαρχία Potenza: Abriola, Anzi, Armento, Brienza, Brindisi di Montagna, 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, Laurenza, Lauria, Marsiconuovo, Marsicovetere, Missanello, Moliterno, Montemurro, Nemoli, Noepoli, Paterno, Pietrapertosa, Rivello, Roccanova, Rotonda, San Chirico Raparo, San Costantino Albanese, San Martino d'Agri, San Paolo Albanese, San Severino Lucano, Sant'Arcangelo, Sarconi, Sasso di Castalda, Satriano, Senise, Spinoso, Teana, Terranova del Pollino, Tramutola, Viggianello και Viggiano·

Επαρχία Matera: Accettura, Aliano, Bernalda, Craco, Cirigliano, Ferrandina, Gorgoglione, Montalbano Jonico, Montescaglioso, Pisticci, Pomarico, San Mauro Forte, Scanzano Jonico, Stigliano και Tursi.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η αίτηση καταχώρισης της ονομασίας «Canestrato di Moliterno» αιτιολογείται από τη φήμη της ίδιας της ονομασίας. Η ΠΓΕ οφείλει τη διάδοση της φήμης της, 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 με ισπανικά κριάρια Merinos, η οποία ξεκίνησε τον 15ο αιώνα. Την εποχή εκείνη, αυτός ο τύπος διασταύρωσης ανταποκρινόταν στην ανάγκη να συνδυαστούν τα προτερήματα μιας φυλής άριστης ποιότητας εριοπαραγωγής με την εξαιρετική ικανότητα κρεατοπαραγωγής των πληθυσμών προβάτων. Αυτό οδήγησε σε μια φυλή με διττό παραγωγικό δυναμικό. Η ικανότητα γαλακτοπαραγωγής της φυλής αυτής παραμένει χαμηλή, με αποτέλεσμα τη χαμηλή απόδοση σε ποσότητα. Ωστόσο, η ποιότητα του γάλακτος είναι εξαιρετική, η οποία σπανίως απαντά σε άλλες φυλές με μεγαλύτερη ικανότητα παραγωγής γάλακτος. Το γάλα χαρακτηρίζεται από υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά και πρωτεΐνες.

Ο παραγωγικός κύκλος των εκτρεφόμενων φυλών, σε συνδυασμό με τον στόχο της καλύτερης εκμετάλλευσης της ορεινής βόσκησης, δημιούργησαν την συνήθεια της μεικτής εκτροφής αιγών και προβάτων. Οι αίγες της περιοχής Basilicata, 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 στους χαρακτηριστικούς χώρους αποθήκευσης («fondaci») που βρίσκονται στον δήμο Moliterno.

Πράγματι ακόμη και σήμερα οι παραγωγοί του «Canestrato di Moliterno» χρησιμοποιούν αυτούς τους πολύ ιδιαίτερους χώρους που χαρακτηρίζουν το προϊόν με τρόπο αδιαμφισβήτητο, προσδίδοντάς του τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά για τα οποία ήταν ανέκαθεν γνωστό. Το «fondaco» είναι ένα πολύ δροσερό 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, η επιτυχής ωρίμαση αποδίδεται στο δροσερό ξηρό κλίμα του τόπου. 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 18ο αιώνα, σύμφωνα με τα παλαιότερα ιστορικά αποδεικτικά στοιχεία, η εκτροφή προβάτων ήταν η κύρια απασχόλησή τους. Τη σημαντική φήμη του προϊόντος μαρτυρούν τα πολυάριθμα γραπτά. Το «Canestrato di Moliterno» ακόμη και στο παρελθόν έχαιρε ιδιαίτερης εκτίμησης όχι μόνο στις εθνικές αγορές αλλά και στις αγορές του εξωτερικού, ιδίως στις Ηνωμένες Πολιτείες της Αμερικής όπου εξαγόταν.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

https://www.politicheagricole.it/flex/files/1/8/6/D.ed412d7dc24286a59f2a/disciplinare_Canestrato_di_Moliterno_02.24.pdf