

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2010/C 101/10)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

WIJZIGINGSAANVRAAG

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

Wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 9

„RICOTTA ROMANA”

EG-nummer: IT-PDO-0105-0298-16.07.2008

BGA () BOB (X)

1. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging betrekking heeft:

- Naam van het product
- Beschrijving van het product
- Geografisch gebied
- Bewijs van de oorsprong
- Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- Verband
- Etikettering
- Nationale eisen
- Overige [nader aan te geven]

2. Aard van de wijzigingen:

- Wijziging van het enige document of de samenvatting
- Wijziging van het productdossier voor een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document en ook geen samenvatting is bekendgemaakt

(1) PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

- Wijziging van het productdossier waarbij geen wijziging van het bekendgemaakte enige document nodig is (artikel 9, lid 3, van Verordening (EG) nr. 510/2006)
- Tijdelijke wijziging van het productdossier als gevolg van een verplichte gezondheids- of fytosanitaire maatregel die is opgelegd door de overheid (artikel 9, lid 4, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

3. **Wijziging(en):**

3.1. *Beschrijving van het product:*

In punt 2 wordt het minimale vetgehalte, berekend op de droge stof, gewijzigd. Deze wijziging was nodig omdat de in het productdossier vermelde waarde niet realistisch bleek te zijn. „Ricotta Romana” is een benaming die krachtens Verordening (EG) nr. 737/2005 van 13 mei 2005 als BOB is geregistreerd. Als gevolg van de uitvoering van het controleplan voor „Ricotta Romana” kon het controleorgaan een aanzienlijke hoeveelheid van het product niet certificeren. Uit een nauwgezette controle en analyses op een adequaat aantal monsters op verschillende tijdstippen van het jaar is gebleken dat het vetgehalte van de ricotta veel hoger lag. In het productdossier wordt een waarde tussen 17 % en 29 % aangegeven, terwijl het reële vetgehalte minimaal 40 % van de droge stof bedraagt.

3.2. *Werkwijze voor het verkrijgen van het product:*

De waarden voor wei van schapenmelk bleken evenmin realistisch te zijn.

Uit de analyses kwamen de volgende waarden naar voren:

- mager droog residu: ten minste 5,37 %
- eiwitgehalte: ten minste 1,09 %;
- vet: ten minste 0,35 %;
- lactose: ten minste 3,55 %;
- asgehalte: ten minste 0,4 %

De discrepanties zijn te wijten aan de nalatigheid van het door de producenten bij de opstelling van het productdossier ingeschakelde laboratorium. Gebleken is dat bovenstaande waarden betrekking hadden op een ontoereikend aantal monsters en op een beperkte periode van het jaar. Dit alles heeft geresulteerd in onjuiste referentiewaarden.

De nieuwe, uit de analyses van de certificeringsinstantie resulterende waarden komen overeen met de werkelijke kenmerken van het product.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

„RICOTTA ROMANA”

EG-nummer: IT-PDO-0105-0298-16.07.2008

BGA () BOB (X)

1. **Naam:**

„Ricotta Romana”

2. **Lidstaat of derde land:**

Italië

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel:**

3.1. *Productcategorie (Bijlage III):*

Categorie 1.4. Andere producten van dierlijke oorsprong. Ricotta

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is:*

De beschermde oorsprongsbenaming (BOB) „Ricotta Romana” heeft uitsluitend betrekking op zuivelproducten die zijn verkregen uit wei van volle schapenmelk van de rassen Sarda en kruisingen daarvan, Comisana en kruisingen daarvan, Sopravvissana en kruisingen daarvan en Massese en kruisingen daarvan. Wanneer het product voor menselijke consumptie wordt aangeboden, moet het de volgende kenmerken vertonen:

- Product: vers;
- Kaasmassa: wit, kruimelig;
- Smaak: lichtzoete melksmaak;
- Formaat: maximaal 2 kg;
- Vetgehalte: minimaal 40 % van de droge stof.

3.3. *Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten):*

De wei van volle melk, het vloeibare bestanddeel dat ontstaat door het stremmen van de melk, moet worden verkregen door afvloeiing tijdens het fijnsnijden van de wrongel die bestemd is voor de bereiding van schapenkaas met op het grondgebied van de regio Lazio verkregen schapenmelk.

De wei van volle schapenkaas is vaalgeel van kleur en bevat:

- mager droog residu: ten minste 5,37 %;
- eiwitten: ten minste 1,09 %;
- vet: ten minste 0,35 %;
- lactose: ten minste 3,55 %;
- as: ten minste 0,4 %.

Bij de bereiding van de „Ricotta Romana” mag tijdens de verhitting van de wei, bij een temperatuur van 50 tot 60 °C, volle schapenmelk van de vorengenoemde, in het in punt 4 afgebakende geografische gebied gehouden rassen worden toegevoegd (maximaal 15 % van het totale volume aan wei).

3.4. *Grondstoffen (uitsluitend voor verwerkte producten):*

De melkschapen voeden zich op natuurweiden, weiland en grasland in het in punt 4 vermelde geografische productiegebied. Bijvoer in de vorm van droge voedergewassen en krachtvoer is toegestaan, mits deze geen synthetische bestanddelen en genetisch gemodificeerde organismen bevatten. Geforceerde voeding, omgevingsstress en/of hormoongebruik om de melkproductie op te voeren, zijn niet toegestaan.

3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden:*

Alle voor de bereiding van „Ricotta Romana” gebruikte melk moet afkomstig zijn van in het geografische gebied gelegen schapenhouderijen.

De melk moet zijn geproduceerd en worden verwerkt in het omschreven geografische gebied.

Een essentieel moment voor de kwalitatieve eigenschappen van het product, is het snijden van de wrongel; het resultaat wordt bepaald door de kundigheid van de kaasmaker die zijn vakmanschap ontleent aan de eeuwenlange tradities in het beschermde oorsprongsgebied.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.:

Wanneer het kookvocht bijna volledig afgevoeld is, wordt de „Ricotta Romana” onmiddellijk verpakt en in de handel gebracht binnen een paar uur na de bereiding ervan.

Het betreft een vers product, dat niet hoeft te drogen of te rijpen, snel ranzig wordt en zeer bederfelijk is.

Bijgevolg moet de „Ricotta Romana”, die absoluut vers moet worden geconsumeerd, in het in punt 4 vermelde geografische gebied worden verpakt om de typische kenmerken van het product, zoals versheid, voedselveiligheid en -kwaliteit te behouden, alsook om de traceerbaarheid en de uitvoering van de controles te garanderen.

„Ricotta Romana” wordt verpakt in kegelvormige mandjes van kunststof, metaal of riet, met een inhoud van maximaal 2 kg. De bovenkant van het mandje is bedekt met kunststoffolie. Ook andere verpakkingen zijn toegestaan:

- perkamentpapier
- kunststof- en/of vacuümverpakking.

3.7. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:

Bovenop het communautaire grafische symbool en de wettelijk voorgeschreven informatie, moeten op het etiket, in duidelijke en leesbare drukletters, de volgende vermeldingen worden aangebracht:

- het opschrift „Ricotta Romana” in duidelijk leesbare, onuitwisbare, grotere lettertekens die goed kunnen worden onderscheiden van de andere opschriften, gevolgd door de aanduiding „Denominazione Origine Protetta (DOP)”;
- naam, firmanaam en adres van het productie- en/of verpakkingsbedrijf;
- het logo van het product.

Op het etiket mogen geen andere kwalificaties voorkomen dan de aanduidingen die zijn vastgesteld in het productdossier. Dit geldt eveneens voor lovende bijvoeglijke naamwoorden zoals „fine” (fijn), „scelta” (uitgelezen), „selezionata” (geselecteerd), „superiore” (superieur), „genuina” (echt) en dergelijke. Wel mogen verwijzingen naar individuele handelsmerken worden gebruikt, mits deze niet in lovende bewoordingen zijn gesteld en de consument niet kunnen misleiden, alsmede de vermelding van de naam van het bedrijf waarvan het product afkomstig is en andere waarheidsgetrouwe en documenteerbare verwijzingen die krachtens de communautaire, nationale of regionale wetgeving zijn toegestaan en niet in strijd zijn met het doel en de inhoud van het productdossier.

De naam „Ricotta Romana” wordt in het Italiaans vermeld.

4. Beknopte omschrijving van de afbakening van het geografische gebied:

De wei is verkregen uit volle schapenmelk, die afkomstig moet zijn uit de regio Lazio. De bewerking en verwerking tot „Ricotta Romana” en de verpakking ervan moeten plaatsvinden op het grondgebied van de regio Lazio.

5. Verband met het geografische gebied:

5.1. Specificiteit van het geografische gebied:

Het grondgebied van de regio Lazio wordt qua klimaat en bodemgesteldheid gekenmerkt door verschillende soorten gebergte (kalkrotsen, vulkanisch gebergte, heuvels, alluviale vlakten), een gemiddelde jaartemperatuur van 13 tot 16 °C, een jaarlijkse neerslag van minimaal 650 mm langs de zee kust, 1 000 tot 1 500 mm op de vlakten landinwaarts en 1 800 tot 2 000 mm ter hoogte van de Terminillo en de Simbruini.

Dit maakt het grondgebied uitermate geschikt voor het stressvrij fokken van schapen.

De schapen kunnen namelijk op natuur- en grasweiden grazen, wat ten goede komt aan de kwaliteit van de voor de kaasbereiding gebruikte melk en daardoor ook aan de kwaliteit en de homogeniteit van het product.

Er zij op gewezen dat er in de regio Lazio meer dan 440 000 schapen worden gehouden die per jaar ongeveer 600 000 hectoliter schapenmelk produceren.

5.2. *Specificiteit van het product:*

„Ricotta Romana” vertoont de volgende kenmerken:

- heel fijne, klonterige structuur;
- diepere kleur dan het uit wei van koemelk verkregen product;
- lichtzoete melksmaak.

Bovengenoemde kwalitatieve kenmerken houden verband met:

- het lactosegehalte van ten minste 3,55 % van de wei van volle schapenmelk; de „zoete” smaak is te danken aan het feit dat de melkschapen zich voeden op natuurweiden, weilanden en grasland in de regio Lazio;
- het feit dat tijdens de bewerking geen zuurteregelaars aan de melkwei zijn toegevoegd.

Het aldus verkregen product, de „Ricotta Romana”, heeft dan ook een karakteristieke lichtzoete smaak die het van alle andere soorten ricotta onderscheidt.

5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA):*

Door de combinatie van de voeding van de schapen en de gunstige houderijomstandigheden, zoals de traditionele trek naar graasweiden in de bergen en de heuvels tijdens de zomer, waardoor de dieren aan de hitte van de laagvlakte kunnen ontsnappen en derhalve ook aan eventuele omgevings- en voedingsstress, wordt melk van hoge kwaliteit geproduceerd waaruit een karakteristieke ricotta wordt verkregen.

De historische aanwezigheid van de „Ricotta Romana” op markten in de hele regio Lazio is vastgelegd in de marktberichten van de Kamers van Koophandel van Rome (1922-1965), Viterbo (1949-1973), Frosinone (1955-1973) en Latina (1951-1977). Uit de gegevens van de Goederenbeurs van de Kamer van Koophandel van Rome, die de prijsontwikkeling van het product in de periode 1952-1998 te zien geven, kan het belang van het product voor de economie van het geografische gebied worden opge maakt. Er zijn talrijke verwijzingen van sociale en economische aard, zoals de aanwezigheid van producenten die zich sinds jaren bezighouden met deze productie. Zo blijkt uit informatie van een bedrijfsleider in Castel di Guido dat zijn bedrijf in 1969 3 500 liter schapenmelk produceerde; blijkens de door de schapenhouder en de bedrijfsleider ondertekende boekhouding over de jaren 1958, 1960 en 1965 werd een deel daarvan in de rauwe staat verkocht en werd een deel gebruikt voor de bereiding van de „Ricotta Romana”; in de boekhouding van het bedrijf Gasparri is de prijs per kilogram aangegeven, alsook de totale hoeveelheid „Ricotta Romana” die is geproduceerd tussen 1907 (70 cent per kg tot 15 maart en 45 cent per kg na 15 maart, met een totale productie van 850 kg) en 1924 (totale productie 932,5 kg).

Voorts zijn er talrijke historische en folkloristische verwijzingen die getuigen van het verband van dit product met het geografische gebied. Een belangrijke historische verwijzing is „Vita di pastori nella Campagna Romana” van Trinchieri (1953), waarin de technieken voor de productie van „Ricotta Romana” worden beschreven. Een folkloristische verwijzing is onder andere het boerenfeest van de „Attozzata” (ricotta van schapenmelk), dat reeds een 30-tal jaar lang wordt gehouden in de gemeente Barbarano Romano (VT).

Ricotta Romana wordt niet alleen puur geconsumeerd, maar wordt ook als ingrediënt in een groot aantal traditionele gerechten van de regio Lazio gebruikt.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier:

(artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

De bevoegde instantie heeft de nationale procedure voor de indiening van bezwaarschriften ingeleid met de bekendmaking van het voorstel tot erkenning van de beschermde oorsprongsbenaming „Ricotta Romana” in het *Staatsblad van de Italiaanse Republiek (Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana)* nr. 26 van 31 januari 2008. De geconsolideerde tekst van het productdossier kan worden geraadpleegd via de volgende link:

— op de volgende internetsite:

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

ofwel:

— door rechtstreeks de homepage van de website van het Italiaanse ministerie van Landbouw (<http://www.politicheagricole.it>) te openen en te klikken op „Prodotti di Qualità” (aan de linkerkant van het scherm) en vervolgens op „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE [regolamento (CE) n. 510/2006]”.
