

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2015/C 18/04)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag.

WIJZIGINGSAANVRAAG

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

inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen ⁽²⁾

WIJZIGINGSAANVRAAG OVEREENKOMSTIG ARTIKEL 9

„PECORINO TOSCANO”

EG-nummer: IT-PDO-0217-01228-16.5.2014

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 wijziging

- 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
- 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 door de overheid is opgelegd (artikel 9, lid 4, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

3. Wijziging(en)

Productcategorie

Beschrijving van het product

Er wordt gespecificeerd dat de zachte kaas „Pecorino Toscano tenero” [zachte Pecorino Toscano] is en de harde kaas „Pecorino Toscano stagionato” [gerijpte Pecorino Toscano] is.

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

⁽²⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12. Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.

De volgende zin wordt toegevoegd: „Om de hoeveelheid verwerkingsafval te beperken en op voorwaarde dat de bovenstaande vereisten inzake gewicht en hoogte worden nageleefd, mag „Pecorino Toscano” worden geproduceerd in een andere vorm dan de ronde vorm, maar alleen indien de kaas is bestemd om te worden voorverpakt (in sneetjes, blokjes of als geraspte kaas).”

Alleen als „Pecorino Toscano” bestemd is om te worden voorverpakt in sneetjes, blokjes of als geraspte kaas mogen de uiterlijke kenmerken worden gewijzigd.

Dit heeft geen invloed op de interne kenmerken omdat de verhouding gewicht/hoogte ongewijzigd blijft, aangezien het alleen de diameter van de cirkelvorm is die wijzigt ten opzichte van de zijde van het parallellepipedum. Dit wijzigt het natuurlijke rijpingsproces niet, maar het verwerkingsafval als gevolg van het versnijden wordt er in sterke mate door beperkt.

Werkwijze voor het verkrijgen van het product

De mogelijkheid wordt toegevoegd om gebruik te maken van plantaardig stremsel, een gevestigde praktijk in Toscane om Pecorino te produceren (zoals reeds vermeld in de nationale registratieaanvraag die in 1985 werd ingediend). Deze praktijk wordt de laatste jaren weer vaker toegepast, zowel als typische praktijk in dit gebied als voor de productie van koosjere kazen.

De optie om droog te zouten, die in de vorige tekst al werd opgenomen door de formulering „door rechtstreekse toevoeging van zout”, wordt meer in detail beschreven.

In het onderdeel over de rijping, wordt het woord „cellen” vervangen door de woorden „geschikte omgeving”, wordt de maximale temperatuur verhoogd van 12 °C naar 15 °C en wordt de maximale relatieve vochtigheid verhoogd van 90 % naar 95 %.

Deze wijziging is bedoeld om het bereik van de temperatuur en relatieve vochtigheid voor de rijpingsomgeving van „Pecorino Toscano” lichtjes te verruimen, zodat ook natuurlijke of door de mens aangepaste kelders en grotten kunnen worden gebruikt die niet zijn uitgerust met een extern systeem om de luchttemperatuur en relatieve vochtigheid te regelen. Uit metingen in de talrijke grotten en kelders die geschikt worden beschouwd om „Pecorino Toscano” te laten rijpen omdat er kazen kunnen worden geproduceerd die volledig voldoen aan de productnormen, is gebleken dat de temperatuur (15 °C max.) en de relatieve vochtigheid (95 % max.) in sommige van deze omgevingen in de loop van het jaar iets hoger zijn dan de waarden die tot nu toe in het productdossier zijn opgenomen. Bovendien is het gebruik van kelders en grotten erg typisch voor de zuivelindustrie en niet exclusief voor de productie van „Pecorino Toscano”. De mogelijkheid om dergelijke omgevingen te gebruiken, verhoogt de potentiële aantrekkingskracht van het product alsook de energie-efficiëntie.

Etikettering

Het merkteken dat op de etiketten moet worden aangebracht, wordt gewijzigd zodat de naam „Pecorino Toscano” beter opvalt op het eigenlijke logo.

ENIG DOCUMENT

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

inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen ⁽¹⁾

„PECORINO TOSCANO”

EG-nummer: IT-PDO-0217-01228-16.5.2014

BGA () BOB (X)

1. **Naam**

„Pecorino Toscano”

2. **Lidstaat of derde land**

Italië

⁽¹⁾ Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.3. Kazen

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

„Pecorino Toscano” is een zachte [„Pecorino Toscano tenero”] of halfharde [„Pecorino Toscano stagionato”] kaas die wordt bereid met in het productiegebied verkregen volle schapenmelk. De kaas heeft een karakteristieke consistentie en heeft een korte of lange rijpingstijd, afhankelijk van het feit of hij als tafelkaas of geraspt wordt gebruikt. De kaas heeft een ronde vorm met een vlakke onder- en bovenkant en een enigszins bolle zijkant. De doorsnede van de onder- en bovenkant meet 15 tot 22 cm en de zijkant is 7 tot 11 cm hoog. Het gewicht bedraagt 0,75 tot 3,50 kg. „Pecorino Toscano” mag worden geproduceerd in andere vormen dan de ronde vorm, maar alleen indien de kaas is bestemd om te worden voorverpakt (in sneetjes, blokjes of als geraspte kaas). Het vetgehalte op de droge stof is ten minste 40 % voor de halfharde kazen en ten minste 45 % voor de zachte kazen. De korst is geel in verschillende tinten. De kleur van de korst kan worden beïnvloed door de eventuele behandelingen die het product heeft ondergaan. De kleur van de kaasmassa van zachte kazen is wit met een licht strogele nuance terwijl die van de halfharde kazen licht strogeel tot strogeel is. De kaasmassa heeft een compacte structuur, is moeilijk te snijden wanneer de kaas halfhard is en heeft eventueel zeer kleine, niet regelmatig verspreide ogen. De smaak is delicaat, uitgesproken en karakteristiek voor het bijzondere productieproces. De rijpingsperiode is ten minste 20 dagen voor de zachte kaassoort en mag niet minder dan vier maanden bedragen voor de halfharde soort.

3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

„Pecorino Toscano” wordt bereid met volle schapenmelk van het in het productdossier bedoelde oorsprongsgebied. De melk mag rauw worden gebruikt of een warmtebehandeling, met inbegrip van pasteurisatie, ondergaan. Alleen autochtone culturen van melkzuurbacteriën uit de stamcollectie zijn toegestaan.

3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)

Het basisvoer voor de schapen dient te bestaan uit verse of gedroogde voedergewassen die afkomstig zijn van natuurlijke graasweiden in het oorsprongsgebied. Het voer mag eventueel worden aangevuld met hooi en krachtvoer.

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

Alle fasen in de productie van de melk en van „Pecorino Toscano” moeten plaatsvinden in het oorsprongsgebied tot de kaas zijn verhandelbaar rijpingsniveau heeft bereikt, na 20 dagen voor „Pecorino Toscano tenero” en na vier maanden voor „Pecorino Toscano stagionato”.

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

„Pecorino Toscano” kan op de markt worden gebracht in zijn geheel, in porties afgesneden van het kaaswiel of geraspt.

3.7. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering

Op elk wiel „Pecorino Toscano” moet het merkteken van de BOB worden aangebracht. Het merkteken wordt met inkt aangebracht op „Pecorino Toscano tenero” en ingebrand op „Pecorino Toscano stagionato”. Het logo bestaat uit het opschrift „Pecorino Toscano DOP”, een gestileerde afbeelding van een P en een T, evenals het identificatienummer van de kaasmakerij/het rijpingsbedrijf of het erkende verpakkingsbedrijf in het oorsprongsgebied. Als het verpakkingsbedrijf niet actief is in het oorsprongsgebied, moet het nummer de kaasmakerij of het rijpingsbedrijf identificeren.



Op de kaaswielen, stukken kaas, sneetjes of verpakkingen met geraspte kaas wordt een etiket aangebracht met het opschrift „Pecorino Toscano DOP” of „Pecorino Toscano DOP stagionato” (gerijpte Pecorino Toscano BOB). Dit opschrift moet meer opvallen dan de andere vermeldingen op het etiket, zowel door de grootte als door het lettertype en de plaatsing. In overeenstemming met artikel 5 van het productdossier moet het merkteken een of meer keren met een diameter van ten minste 15 mm in kleur worden aangebracht.



4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het productiegebied van de „Pecorino Toscano” BOB omvat het hele grondgebied van de regio Toscane, het hele grondgebied van de gemeenten Alleronia en Castiglione del Lago, die tot de regio Umbrië behoren en het hele grondgebied van de gemeenten Acquapendente, Onano, San Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro, Gradoli, Valentano, Farnese, Ischia di Castro, Montefiascone, Bolsena en Capodimonte in de regio Lazio.

5. **Verband met het geografische gebied**

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied*

Wat de natuurlijke factoren betreft, wordt gewezen op de bijzondere kenmerken van de streken waarin de schapen, met een bijna uitsluitend vrije weidegang, worden gehouden op natuurlijke grasweiden met in het wild groeiende gewassen waaraan de voor de kaasbereiding gebruikte melk haar bijzondere kwalitatieve eigenschappen ontleent.

Ten aanzien van de menselijke factoren is het vermeldenswaardig dat, afgezien van de historisch aangetoonde economische belangen, de betrokken veehouderijen zich in sociologisch opzicht onderscheiden doordat zij gebruikmaken van zogenoemde marginale gebieden waarvan de natuurlijke hulpbronnen anders onbenut zouden blijven en geleidelijk aan zouden verschrallen.

Samen met de productiemethode die — gaande van de verwerkingstemperatuur tot de rijpingsmethode — alle kwaliteiten van de schapenmelk recht doet, geven de houderijmethode en de in het wild groeiende en geteelde planten die het basisvoer van de dieren uitmaken, de melk en het eindproduct de bijzondere kenmerken waardoor „Pecorino Toscano” altijd al het predicaat „mild” heeft gekregen.

5.2. *Specificiteit van het product*

Gele korst.

De smaak is mild, nooit sterk of scherp.

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)*

De geschiedenis van pecorinokaas gaat ver terug: uit talrijke historische bronnen blijkt dat hij zijn oorsprong vindt in de tijd van de Etrusken. In de loop van de eeuwen is het product verspreid in het gebied met de naam „Maremma”, dat grotendeels in de regio Toscane ligt. Traditioneel werden de kazen aangeduid met de naam van de betreffende plaats van herkomst of met de meer algemene benaming „toscano” (Toscaans). Aangezien de kenmerken van deze kazen vrijwel gelijk waren, is men geleidelijk aan overgegaan tot standaardisering van de productie en tot het gebruik van een benaming die is afgeleid van de historisch en geografisch belangrijkste plaats van herkomst.

De bijzondere kenmerken ontleent „Pecorino Toscano” aan zowel de schapenmelk als de productiemethode. De dieren grazen bijna het hele jaar door op weiden en halen uit de in het wild groeiende en geteelde gewassen de zowel milde als karakteristieke smaken en geuren die eigen zijn aan het klimaat in het oorsprongsgebied. De in hoofdzaak sterke smaak van schapenmelk wordt gemilderd door de aard van het klimaat en de grasweiden, die een positieve invloed hebben op het leven van de dieren en bijgevolg op hun productie. Deze kenmerken worden bewaard tijdens de verwerkingsmethode door dezelfde temperaturen te gebruiken als die van de melk in de uiers van de schapen, het traditionele gebruik van kalfsstremsel, zo weinig mogelijk zout en rijpingstemperaturen die rekening houden met de natuurlijke activiteit van de enzymen. Overeenkomstig de Toscaanse traditie behoudt de kaas, zelfs na een lange rijpingsperiode, die kenmerkende, doch niet overdreven uitgesproken smaak, die mild en nooit scherp is, waardoor „Pecorino Toscano” bij iedereen in de smaak valt.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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

Het ministerie heeft de nationale bezwaarprocedure in gang gezet door de bekendmaking van de wijzigingsaanvraag met betrekking tot „Pecorino Toscano BOB” in het Staatsblad van de Italiaanse Republiek nr. 74 van 29 maart 2014.

^(*) Zie voetnoot 2.

De geconsolideerde tekst van het productdossier kan worden geraadpleegd op de volgende internetsite:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ofwel

door rechtstreeks de homepage van de site van het Italiaanse Ministerie van Landbouw, Levensmiddelen en Bosbouw (www.politicheagricole.it) te openen, te klikken op „Prodotti DOP IGP” (rechtsboven in het scherm), vervolgens op „Prodotti DOP IGP STG” (links op het scherm) en tot slot op „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.
