

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een niet-minimale wijziging van een productdossier overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2023/C 288/05)

Deze bekendmaking verleent het recht om binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking 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.

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN NIET-MINIMALE WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER INZAKE BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMINGEN/BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDINGEN

Aanvraag tot goedkeuring van een wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012**“Pecorino Crotonese”****EU-nr.: PDO-IT-1111-AM01 – 24.1.2022****BOB (X) BGA ()****1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang**

Consorzio di tutela della DOP Pecorino Crotonese (vereniging voor bescherming van kaas met de BOB “Pecorino Crotonese”), Via XXV Aprile, 62 – 88900 Crotona, Italia. Tel. +39 096222432. Gecertificeerd e-mailadres (PEC): consorziodelpecorinocrotonese@consorzio-pec.it.

De vereniging voor bescherming van kaas met de BOB “Pecorino Crotonese” bestaat uit kaasproducenten van “Pecorino Crotonese”. De vereniging heeft grond van artikel 13, lid 1, van besluit nr. 12511 van het Ministerie van Landbouw-, Voedsel- en Bosbouwbeleid van 14 oktober 2013 het recht een wijziging in te dienen.

2. Lidstaat of derde land

Italië

3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben:

- Naam van het product
- Beschrijving van het product
- Geografisch gebied
- Bewijs van oorsprong
- Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- Verband
- Etikettering
- Andere

(1) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

4. Aard van de wijziging(en)

- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.
- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document (of gelijkwaardig document) is bekendgemaakt, die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

5. Wijziging(en)

Beschrijving van het product

— Wijziging van artikel 3 van het productdossier en van punt 3.2 van het enig document. De wijziging heeft betrekking op het uiterlijk van de kazen; hoe ze naar gewicht worden ingedeeld; en de mogelijkheid om niet-cilindrische kazen te produceren.

Huidige versie:

“Pecorino Crotonese” heeft de volgende kenmerken:

Vorm: cilindrisch, met een vlakke onder- en bovenkant en een rechte of enigszins bolle opstaande kant.

Gewicht: tussen 0,5 en 5 kg; kazen die langer dan zes maanden zijn gerijpt, kunnen tot 10 kg wegen.

Afmetingen: deze verschillen naargelang het gewicht van de kaas —

bij een gewicht tussen 0,5 en 5 kg varieert de hoogte van de opstaande kant tussen 6 en 15 cm, terwijl de doorsnede van de onder- en bovenkant 10-20 cm bedraagt;

bij een gewicht van meer dan 5 kg varieert de hoogte van de opstaande kant tussen 15 en 20 cm en bedraagt de doorsnede van de onder- en bovenkant 20-30 cm.”

Nieuwe versie:

“Pecorino Crotonese” heeft de volgende kenmerken:

Vorm: cilindrisch, met een vlakke of enigszins bolle onder- en bovenkant en een rechte of enigszins bolle opstaande kant.

Gewicht:

verse kaas:

de kleine kaas weegt tussen 0,5 en 1,2 kg;

de middelgrote kaas weegt tussen 1,3 en 3 kg;

halfharde en gerijpte kaas:

de middelgrote kaas weegt tussen 1,3 kg en 2,5 kg;

de grote kaas weegt tussen 5 en 15 kg.

Grootte: de afmetingen verschillen naargelang het gewicht van de kaas —

bij een gewicht tussen 0,5 en 3 kg varieert de hoogte van de opstaande kant tussen 5 en 12 cm, terwijl de doorsnede van de onder- en bovenkant 10-18 cm bedraagt;

bij een gewicht tussen 5 en 15 kg varieert de hoogte van de opstaande kant tussen 12 en 20 cm, terwijl de doorsnede van de onder- en bovenkant 18-30 cm bedraagt.”

De eerste wijziging voorziet in de mogelijkheid dat de onder- en bovenkant van de kazen ook enigszins bol zijn. Deze wijziging is nodig omdat de definitie in de huidige versie zou kunnen leiden tot een letterlijke en dus restrictieve interpretatie, wat betekent dat kazen van rauwe (niet-gepasteuriseerde) melk niet als “Pecorino Crotonese” gecertificeerd zouden kunnen worden als de boven- en onderkant enigszins bol zouden zijn.

De tweede wijziging betreft het gewicht van de kazen. Er zijn definities toegevoegd van wat onder kleine, middelgrote en grote kazen wordt verstaan. De voorgestelde wijzigingen beantwoorden aan de noodzaak om de kwaliteit van de in de handel gebrachte kaassoorten te beschermen.

In de huidige versie van het productdossier had de mogelijkheid om halfharde en gerijpte kazen op basis van schapenmelk met een gewicht tussen 0,5 kg en 5,0 g te produceren, feitelijk tot gevolg dat kaasmakerijen de geproduceerde kleine kazen (met een gewicht tussen 0,5 en 0,75 kg) konden laten rijpen. De afgelopen jaren is een klein percentage kleine gerijpte kazen op de markt verschenen. Kleine kazen zijn niet geschikt voor rijping. Volgens de traditie moesten voor rijping geschikte kazen ten minste 1,3 kg wegen om de kwaliteit van het in de handel gebrachte product te waarborgen.

Kleine kazen behouden tijdens de rijping niet de organoleptische eigenschappen van de BOB: de korst wordt dikker, de kaas wordt van binnen donkerder van kleur en wordt te hard als gevolg van vochtverlies.

De voorgestelde wijziging sluit de mogelijkheid uit om halfharde en gerijpte kazen met een gewicht van minder dan 1,3 kg in de handel te brengen, hetgeen in overeenstemming is met wat traditie is bij de BOB "Pecorino Crotonese".

Wat de grootste kaas betreft, maakt de voorgestelde wijziging het mogelijk de bovengrens van het gewicht te verhogen van 10,0 kg naar 15,0 kg. In de jaren waarin het productdossier van kracht is geweest, is gebleken dat het gewicht van de grote kazen is onderschat. Dit heeft geleid tot verschillende afwijkingen en een declassering van kazen.

De reden daarvoor is dat de kazen met de hand worden gevormd en dat de kaasmassa van elke kaas niet elektronisch wordt gewogen. De grote kazen worden namelijk gevormd in vormen die de kaasmakers op basis van hun ervaring vullen. Dit betekent dat het gewicht van de grote voor rijping bestemde kazen tussen 10 en 15 kg ligt.

De bovenbeschreven wijzigingen zijn ook bedoeld om het aan de consument aangeboden assortiment kazen op basis van schapenmelk homogener te maken zodat het product gemakkelijker kan worden geïdentificeerd op basis van de aanbiedingsvorm ervan. In het algemeen heeft de ervaring die is opgedaan in de jaren sinds het productdossier van kracht is de bovengenoemde problemen aan het licht gebracht, die met de voorgestelde wijzigingen moeten worden aangepakt.

De productie van "Pecorino Crotonese" in niet-cilindrische vormen heeft uitsluitend betrekking op het betrokken product in blokjes en als geraspte kaas, dat moet worden voorverpakt voordat het in de handel wordt gebracht. Het doel is ook om de hoeveelheid verwerkingsafval te beperken.

Werkwijze voor het verkrijgen van het product

Grondstoffen

— Wijziging van artikel 4 van het productdossier en van punt 3.3 van het enig document

Huidige versie:

"Melk: volle rauwe schapenmelk, uitsluitend afkomstig uit het BOB-gebied, die afhankelijk van de geldende normen een warmtebehandeling heeft ondergaan of is gepasteuriseerd.

Stremsel: leb van geitenlammeren.

De ontwikkeling van melkzuurbacteriën die van nature in de te verkazen melk voorkomen, en het gebruik van natuurlijke giststoffen uit wei (*sieri innesti*) of melk (*lattoinnesto*) die in het productiegebied aanwezig of daaruit afkomstig zijn, zijn toegestaan.

Zout: steenzout (NaCl)."

Nieuwe versie:

"De volle schapenmelk mag rauw worden gebruikt of warmtebehandeling, thermisatie of pasteurisatie ondergaan. Het gebruik van additieven en conserveermiddelen is niet toegestaan.

Stremsel: leb van geitenlammeren.

De ontwikkeling van melkzuurbacteriën die van nature in de te verkazen melk voorkomen, en het gebruik van natuurlijke giststoffen uit wei (*sieri innesti*) of melk (*lattoinnesto*) die in het productiegebied aanwezig of daaruit afkomstig zijn, zijn toegestaan.

De gepasteuriseerde of gethermiseerde melk mag worden geïnoculeerd met eigen melkzuurbacteriën, maar er mogen alleen starterculturen worden gebruikt die zijn opgenomen in de gearchiveerde lijst die door de vereniging voor de bescherming van de BOB wordt bijgehouden. De lijst van geselecteerde melkzuurbacteriën van schapenmelk uit het productiegebied wordt bijgehouden bij A.R.S.A.C (Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura in Calabrië — regionaal agentschap voor landbouwontwikkeling in Calabrië, Viale Trieste, 95 – 87100 Cosenza). Deze lijst kan periodiek worden bijgewerkt naarmate nieuw onderzoek door de beschermingsvereniging wordt gevalideerd.

Zout: steenzout (NaCl).”

De voor de bereiding van de kaas gebruikte melk moet nog steeds volle rauwe melk zijn die is gepasteuriseerd of thermisatie heeft ondergaan. Daaraan is toegevoegd dat “het gebruik van additieven en conserveermiddelen niet is toegestaan”, om in dat opzicht geen ruimte voor interpretatie te laten. Wat het gebruik van culturen bij de bereiding van kaas uit gepasteuriseerde en gethermiseerde melk betreft, is toegevoegd dat alleen culturen mogen worden gebruikt die zijn opgenomen in de door de beschermingsvereniging bijgehouden gearchiveerde lijst. De lijst is opgesteld door de beschermingsvereniging in samenwerking met de universiteit van Bari en wordt door de overheidsinstantie A.R.S.A.C. bijgehouden zodat alle bij de controlerende instantie geregistreerde producenten de lijst kunnen inzien.

Diervoeder

— Wijziging van artikel 4 van het productdossier en van punt 3.3 van het enig document

Huidige versie:

“Het jaarlijkse basisrantsoen bestaat hoofdzakelijk uit voedergewassen uit het afgebakende geografische gebied. De dieren waarvan de gebruikte melk afkomstig is, grazen veelal buiten en krijgen groenvoer en hooi dat in het productiegebied is verbouwd. Het voer kan worden aangevuld met uit het afgebakende geografische gebied afkomstige concentraten die vrij zijn van genetisch gemodificeerde organismen (GGO's), vooral in de winter wanneer de schapen niet naar buiten kunnen en in de zomer wanneer het minder of niet regent en grazen niet toereikend is om de schapen te voederen. De hoeveelheid aanvullend voer mag maximaal 40 % van het basisrantsoen bedragen. De schapen worden afwisselend binnen en buiten gehouden: de kudden kunnen vrij grazen voordat ze 's avonds naar de schaapskooi terugkeren, maar de dieren worden wel in de gaten gehouden, gevaccineerd en zo nodig behandeld. De kudden weiden van september tot juni.”

Nieuwe versie:

“Het jaarlijkse basisrantsoen bestaat hoofdzakelijk uit voedergewassen uit het afgebakende geografische gebied. De dieren grazen veelal buiten en krijgen groenvoer en hooi dat in het productiegebied is verbouwd.

Toevoeging van enkelvoudige ggo-vrije concentraten van buiten het geografische gebied is toegestaan.

De hoeveelheid aanvullend voer mag maximaal 40 % van het basisrantsoen bedragen. De schapen worden afwisselend binnen en buiten gehouden: de kudden kunnen vrij grazen voordat ze 's avonds naar de schaapskooi terugkeren, maar de dieren worden wel in de gaten gehouden, gevaccineerd en zo nodig behandeld.”

Wat het gebruik van ggo-vrije concentraten bij het voederen van de dieren betreft, zijn de woorden “vooral in de winter wanneer de schapen niet naar buiten kunnen” geschrapt. De wijziging heeft geen gevolgen voor de doeltreffendheid van deze eis, aangezien in de huidige versie van het productdossier is bepaald dat het rantsoen van de dieren kan worden aangevuld met concentraten als de dieren beperkt kunnen grazen; de wijziging heeft uitsluitend tot doel subjectieve interpretaties uit te sluiten.

De tweede wijziging heeft betrekking op de periode waarin de schapen kunnen grazen (volgens de huidige versie van het productdossier loopt deze periode van september tot en met juni). Er is besloten de verwijzing naar de beweidingperiode voor schapen te schrappen omdat het de afgelopen jaren meermaals is voorgekomen dat de omstandigheden als gevolg van klimaatverandering in de maanden juli en augustus niet geschikt waren om de dieren te laten grazen.

Etikettering:

— Wijziging van artikel 8 van het productdossier en van punt 3.6 van het enig document

Huidige versie:

“Pecorino Crotonese” (BOB) wordt geheel of in stukken in de handel gebracht, conform de geldende regelgeving.”

Nieuwe versie:

“Voor kazen met een gewicht tussen 1 kg en 15 kg wordt “Pecorino Crotonese” geheel of in stukken in de handel gebracht, conform de geldende regelgeving. Voor kazen met een gewicht van minder dan 1 kg wordt “Pecorino Crotonese” in zijn geheel in de handel gebracht.”

Tot deze wijziging van het gewicht van het product werd besloten om te verduidelijken dat alleen kazen met een gewicht van meer dan 1 kg in stukken in de handel mogen worden gebracht. Deze wijziging heeft tot doel een hoge kwaliteit van de aanbiedingsvorm van de producten te waarborgen.

De kleine kazen zijn niet geschikt om in wigvormige stukken te worden gesneden. Het splitsen van de kaas van 0,5 kg in twee stukken van 250 g zou bijvoorbeeld twee halvemaanvormige stukken opleveren in plaats van één wigvormig stuk. De beschermingsvereniging wil dat "Pecorino Crotonese" nog steeds alleen in zijn geheel en/of in stukken aan de consument te koop aangeboden wordt.

Het verdelen van de kaas in stukken versnelt ook het rijpingsproces, zodat kleine verse Pecorino-kazen snel de kenmerken van bijna halfharde kaas krijgen. Kleine kazen drogen snel uit en gaan dan achteruit qua organoleptische eigenschappen, tenzij ze worden behandeld.

Deze wijziging heeft betrekking op artikel 9 van het productdossier (specifieke gegevens van het logo) en punt 3.6 (sic) van het enig document.

Huidige formulering van artikel 9 (van het productdossier) en punt 3.6 van het enig document:

"Het logo van het product bestaat uit twee onderdelen: links de grafische voorstelling, rechts de belettering. Het logo moet via een brandmerk of met een reliëfstempel op de kaas worden aangebracht; de belettering komt op de opstaande kant."



Nieuwe versie:

Artikel 9 van het productdossier:

"Het logo bestaat uit de eerste letter van het woord "Crotone/Crotonese", d.w.z. de letter "C" die op zijn kant ligt, met een klein merkteken om een oog weer te geven, zodat het lijkt op een schapenkop, omringd door de woorden: "PECORINO CROTONESE DOP". Deze elementen zijn op hun beurt ingesloten in een cirkel die lijkt op de vorm van een hele Pecorino-kaas. De cirkelomtrek wordt in de rechteronderhoek onderbroken door een driehoek die een zojuist gesneden stuk Pecorino vertegenwoordigt. De betekenis wordt rechtstreeks en onmiddellijk overgebracht. Het is een logo dat een kaasproduct vertegenwoordigt, meer bepaald een kaas die is bereid uit schapenmelk van hoge kwaliteit.

De woorden "PECORINO CROTONESE DOP" worden nogmaals in het logo afgebeeld, op twee regels onder elkaar, rechts van of onder het "vignet". Het logo moet altijd in zijn geheel worden weergegeven. Het gebruik van het vereenvoudigde logo, d.w.z. waarbij het buitenste logo ontbreekt, is enkel en alleen toegestaan in de "vignet"-versie. Het omgekeerde, d.w.z. een logo met alleen de woorden "Pecorino Crotonese", is echter niet toegestaan. Samengevat zijn er drie toegestane versies van het logo: horizontaal, verticaal en "vignet".

De "vignet"-versie van het logo moet op de onder- of bovenkant van de Pecorino worden aangebracht met een brandmerk, een reliëfstempel of met voedingsmiddeleninkt. De alfanumerieke identificatiecode van de kaasmakerij moet worden vermeld. Deze kan rechtstreeks op de kaas worden aangebracht via de bovengenoemde methoden, of kan op het etiket worden vermeld.

De opstaande kant van de kaas mag facultatief worden gemarkeerd. Het logo mag ook op dit deel van de kaas worden aangebracht volgens de vastgestelde methoden."

LOGO SCELTO | pantoni colore



Logo composto versioni



Punt 3.6 van het enig document

Het logo moet altijd in zijn geheel worden weergegeven. Het gebruik van het vereenvoudigde logo, d.w.z. waarbij het buitenste logo ontbreekt, is enkel en alleen toegestaan in de “vignet”-versie. Het omgekeerde, d.w.z. een logo met alleen de woorden “Pecorino Crotonese”, is echter niet toegestaan. Samengevat zijn er drie toegestane versies van het logo: horizontaal, verticaal en “vignet”.

De “vignet”-versie van het logo moet op de onder- of bovenkant van de Pecorino worden aangebracht met een brandmerk, een reliëfstempel of met voedingsmiddeleninkt. De alfanumerieke identificatiecode van de kaasmakerij moet worden vermeld. Deze kan rechtstreeks op de kaas worden aangebracht via de bovengenoemde methoden, of kan op het etiket worden vermeld.

De opstaande kant van de kaas mag facultatief worden gemarkeerd. Het logo mag ook op dit deel van de kaas worden aangebracht volgens de vastgestelde methoden.”

LOGO SCELTO | pantoni colore



Logo composto versioni



Het logo “Pecorino Crotonese” heeft tot doel de aandacht te vestigen op de kenmerken van een karakteristieke kaas van hoge kwaliteit die verband houdt met het productiegebied. Het logo werd opnieuw ontworpen om deze betekenis te versterken, waardoor de grafische vormgeving en de tekst beter op elkaar zijn afgestemd en tegelijkertijd een vereenvoudigde versie van het logo kon worden gebruikt.

Het logo combineert grafische elementen en tekst in een gedefinieerde en herkenbare “vignet”-vorm die geschikt is voor veel toepassingen, met name wanneer de kazen van een merkteken worden voorzien (via een brandmerk of met een reliëfstempel).

De kleuren zijn gestroomlijnd in het proces om de kosten van het drukken van de etiketten te verlagen en er zijn richtsnoeren inzake huisstijl opgesteld om het degenen die de etiketten van de BOB in de verschillende formaten en kleuren maken gemakkelijker te maken.

ENIG DOCUMENT

“Pecorino Crotonese”

EU-nr.: PDO-IT-1111-AM01 – 24.1.2022

BOB (X) BGA ()

1. Naam/Namen (van de BOB of de BGA)

“Pecorino Crotonese”

2. Lidstaat of derde land

Italië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie (zie bijlage XI)

Categorie 1.3. Kaas

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

De kaas met de beschermde oorsprongsbenaming “Pecorino Crotonese” is een harde, halfgekookte kaas die uitsluitend uit volle schapenmelk wordt bereid.

Bij de vrijgave voor consumptie heeft de verse, halfharde, gerijpte of nog te raspen kaas onderstaande fysieke kenmerken.

Vorm: cilindrisch, met een vlakke of enigszins bolle onder- en bovenkant en een rechte of enigszins bolle opstaande kant.

Gewicht:

verse kaas: de kleine kaas weegt tussen 0,5 en 1,2 kg; de middelgrote kaas weegt tussen 1,3 en 3 kg;

halfharde en gerijpte kaas: de middelgrote kaas weegt tussen 1,3 kg en 2,5 kg; de grote kaas weegt tussen 5 en 15 kg.

Afmetingen: de afmetingen verschillen naargelang het gewicht van de kaas —

bij een gewicht tussen 0,5 en 3 kg varieert de hoogte van de opstaande kant tussen 5 en 12 cm, terwijl de doorsnede van de onder- en bovenkant 10-18 cm bedraagt;

bij een gewicht tussen 5 en 15 kg varieert de hoogte van de opstaande kant tussen 12 en 20 cm, terwijl de doorsnede van de onder- en bovenkant 18-30 cm bedraagt.

“Pecorino Crotonese” mag alleen voor bepaalde doeleinden in niet-cilindrische vorm worden geproduceerd, en uitsluitend wanneer het product wordt voorverpakt (in plakken, blokjes of als geraspte kaas). Het doel is om verwerkingsafval te beperken, mits aan de eisen inzake gewicht en hoogte wordt voldaan. Niet-cilindrische stukken moeten tussen 1 en 3 kg wegen.

Op de totale droge stof moet het vetgehalte minimaal 40 % bedragen; het eiwitgehalte moet boven 25 g/100 g uitkomen (g/100 g eetbaar deel); het vochtgehalte moet ten minste 30 % bedragen en de afdrukken van de korf die voor de bereiding is gebruikt, moeten goed zichtbaar zijn op de kaas. **Gebruik:** “Pecorino Crotonese” wordt gebruikt als tafelkaas, hetzij vers, halfhard of gerijpt, of als geraspte kaas.

Pecorino Crotonese Fresco (vers): witte of naar strogeel neigende korst. Hij heeft een duidelijke, zachte en licht zurige smaak en een dunne korst met daarop de afdrukken van de korf waarin hij is bereid. Het is een melkwitte zachte, uniforme en roomachtige kaas met weinig gaten.

Pecorino Crotonese Semiduro (halfhard): dikke, bruinachtige korst. Intense en harmonieuze smaak. Het is een halfharde, compacte kaas met weinig gaten.

De lang gerijpte (meer dan zes maanden) Pecorino Crotonese Stagionato: de harde, bruine korst kan worden ingesmeerd met olie of een bezinksel van olijfolie. Intense en opvallende smaak, met een zeer licht pikante nasmaak. Deze kaas heeft een naar strogeel neigende kleur en weinig gaten.

Organoleptische kenmerken: wanneer de kaas wordt aangebroken, geeft hij een lichte geur van schapenmelk af, die een harmonieus bouquet vormt met andere kenmerkende geuren als hooi, rijpe weidegrassen, hazelnoot en rook.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Het jaarlijkse basisrantsoen bestaat hoofdzakelijk uit voedergewassen uit het afgebakende geografische gebied. De dieren waarvan de gebruikte melk afkomstig is, grazen veelal het hele jaar buiten en krijgen groenvoer en hooi dat in het productiegebied is verbouwd. Toevoeging van ggo-vrije concentraten van buiten het geografische gebied is toegestaan wanneer begrazing niet mogelijk is; dit is voornamelijk het geval in de winter, in de koudste perioden waarin de vegetatie schaars en het weer slecht is, en in de zomer, wanneer het gedurende lange perioden niet of nauwelijks regent. De hoeveelheid aanvullend voer mag maximaal 40 % van het basisrantsoen bedragen. De schapen worden afwisselend binnen en buiten gehouden: de kudde kunnen vrij grazen voordat ze 's avonds naar de schaapskooi terugkeren, maar de dieren worden wel in de gaten gehouden, gevaccineerd en zo nodig behandeld.

De gebruikte grondstoffen zijn:

- Melk: volle rauwe schapenmelk, die afhankelijk van de geldende normen een warmtebehandeling heeft ondergaan of is gepasteuriseerd.
- Stremsel: leib van geitenlammeren.
- Zout: steenzout (NaCl).

De volle schapenmelk mag uitsluitend afkomstig zijn van schapen die worden gehouden in het geografische gebied van de BOB "Pecorino Crotonese".

De volle schapenmelk mag rauw worden gebruikt of warmtebehandeling, thermisatie of pasteurisatie ondergaan. Het gebruik van additieven en conserveermiddelen is niet toegestaan. De gepasteuriseerde of gethermiseerde melk mag worden geïnoculeerd met eigen melkzuurbacteriën, maar er mogen alleen starterculturen worden gebruikt die zijn opgenomen in de gearchiveerde lijst die door de vereniging voor de bescherming van de BOB wordt bijgehouden. De lijst van geselecteerde melkzuurbacteriën van schapenmelk uit het productiegebied wordt bijgehouden bij A.R.S.A.C (Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura in Calabrië — regionaal agentschap voor landbouwontwikkeling in Calabrië, Viale Trieste, 95 – 87100 Cosenza – 87100 Cosenza). Deze lijst kan periodiek worden bijgewerkt naarmate nieuw onderzoek door de beschermingsvereniging wordt gevalideerd.

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

Houden van de schapen, melkproductie, verkazing en rijping.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Voor kazen met een gewicht tussen 1 kg en 15 kg wordt "Pecorino Crotonese" geheel of in stukken in de handel gebracht overeenkomstig de geldende regelgeving. Voor kazen met een gewicht van minder dan 1 kg wordt "Pecorino Crotonese" in zijn geheel in de handel gebracht.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Het op “Pecorino Crotonese” aangebrachte etiket bevat naast de wettelijk verplichte informatie ook de volgende aanduidingen: het logo van “Pecorino Crotonese”, gevolgd door de vermelding “Denominazione di Origine Protetta” (beschermde oorsprongsbenaming) of de afkorting “D.O.P.”, de symbolen van de Unie en eventueel een verwijzing naar de EU-verordening, de handelsnaam en het adres van het productiebedrijf. In geval van producten die voor de internationale markt zijn bestemd, mogen de vermelding “Beschermde oorsprongsbenaming” en het logo van de EU in de taal van het land van bestemming zijn gesteld. De lettertekens die de woorden “Pecorino Crotonese DOP” voorstellen of de andere toegestane woorden moeten in hetzelfde gezichtsveld zijn gegroepeerd en moeten duidelijk, leesbaar, onuitwisbaar en groot genoeg zijn om duidelijk op te vallen tegen de achtergrond waarop ze zijn gedrukt, zodat ze duidelijk kunnen worden onderscheiden van alle andere teksten en/of grafische elementen. De handelsmerken van verwerkers en handelaren mogen op het etiket worden vermeld, maar in een kleinere lettergrootte dan die van het BOB-logo.

Het logo moet altijd in zijn geheel worden weergegeven. Het gebruik van het vereenvoudigde logo, d.w.z. waarbij het buitenste logo ontbreekt, is enkel en alleen toegestaan in de “vignet”-versie. Het omgekeerde, d.w.z. een logo met alleen de woorden “Pecorino Crotonese”, is echter niet toegestaan. Samengevat zijn er drie toegestane versies van het logo: horizontaal, verticaal en “vignet”.

De “vignet”-versie van het logo moet op de onder- of bovenkant van de Pecorino worden aangebracht met een brandmerk, een reliëfstempel of met voedingsmiddeleninkt. De alfanumerieke identificatiecode van de kaasmakerij moet worden vermeld. Deze kan rechtstreeks op de kaas worden aangebracht via de bovengenoemde methoden, of kan op het etiket worden vermeld.

De opstaande kant van de kaas mag facultatief worden gemarkeerd. Het logo mag ook op dit deel van de kaas worden aangebracht volgens de vastgestelde methoden.

LOGO SCELTO | pantoni colore



Logo composto versioni



4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het gebied waar de kaas wordt geproduceerd en de rijpingsfase doorloopt, bestrijkt het gehele administratieve gebied van de gemeenten in de provincie Crotona: Belvedere Spinello, Caccuri, Carfizzi, Casabona, Castelsilano, Cerenzia, Cirò, Cirò Marina, Cotronei, Crotona, Crucoli, Cutro, Isola di Capo Rizzuto, Melissa, Mesoraca, Pallagorio, Petilia Policastro, Rocca di Neto, Roccabernarda, San Mauro Marchesato, San Nicola Dell'Alto, Santa Severina, Savelli, Scandale, Strongoli, Umbriatico, Verzino; het gehele administratieve gebied van de volgende gemeenten in de provincie Catanzaro: Andali, Belcastro, Botricello, Cerva, Cropani, Marcedusa, Petronà, Sellia, Sersale, Simeri Cricchi, Soveria Simeri, Zagarise; het gehele administratieve gebied van de volgende gemeenten in de provincie Cosenza: Bocchigliero, Calopezzati, Caloveto, Campana, Cariati, Cropalati, Crosia, Mandatoriccio, Crosia, Paludi, Pietrapola e San Giovanni in Fiore, Scala Coeli, Terravecchia.

5. Verband met het geografische gebied

Het productiegebied is vanuit geografisch, historisch en cultureel oogpunt een homogeen gebied en valt samen met het gebied van Marchesato di Crotone, dat sinds 1390 deze naam draagt.

Het productiegebied wordt gemarkeerd door de aanwezigheid van kleiheuvels uit het plioceen die typerend zijn voor de provincie Crotone en door de aan die provincie grenzende bergstrook die van Sila Piccola naar Sila Grande loopt. Dit geografische gebied heeft fysisch gezien veel onderlinge verbindingen: de hoogvlakte van de Sila dient 's zomers grotendeels als natuurlijk grasland voor de kudden die zich op de heuvels tussen de bovengenoemde bergen en de Ionische Zee bevinden. De specifieke ligging van dit gebied beïnvloedt het klimaat ter plaatse, dat wordt gekenmerkt door koude winters en warme zomers, met niettemin relatief beperkte temperatuurverschillen, een constante vochtigheid en een gemiddelde relatieve luchtvochtigheid van 58 %.

Het productiegebied van "Pecorino Crotonese" telt 398 schapenfokkerijen met in totaal ongeveer 49 000 stuks vee. Deze zijn de afgelopen tien jaar met zo'n 4 % gegroeid, terwijl in Italië in het algemeen juist een dalende trend wordt waargenomen.

De dieren worden afwisselend binnen en buiten op grasland gehouden, in combinatie met transhumance. Het productiegebied biedt ruime mogelijkheden om te grazen (de oppervlakte cultuurgrond voor weiden en blijvende graslanden bedraagt meer dan 40 % van het totaal). De flora van de natuurlijke weiden van Marchesato bestaat voornamelijk uit verse plantaardige essences, zoals lokale ecotypen van raaigras, klaver, cichorei, esparcette en luzerne.

In het betrokken gebied van de BOB heeft het vak van kaasmeester enig prestige. Dit vak staat in een lange gevestigde traditie. De kennis van de kaasmaker is van groot belang voor het specifieke karakter van deze kaas, die handmatig wordt bereid. Het is dus essentieel dat de kaasmeester precies weet vast te stellen wanneer de stremming van de melk plaatsvindt, voordat hij de wrongel met een plaatselijk gereedschap, de *miscu*, in stukjes ter grootte van een rijstkorrel breekt. Dankzij de vorm van dit gereedschap kan de wrongel met kracht worden gebroken, waardoor een grote hoeveelheid vet vrijkomt; aan de resterende wei, die er melkachtig uitziet en ter plaatse *lacciata* wordt genoemd, kan worden afgelezen of de massa op de juiste wijze is bewerkt. Voordat de wrongel in de korf wordt geplaatst, wordt hij met een stokje geroerd (*frugatura*) en handmatig aangedrukt. Ook dit zijn belangrijke stappen in de kaasbereiding. Vervolgens wordt de wrongel opnieuw geroerd en gedraaid en in korven aangedrukt, waarna hij in de *lacciata* (wei) wordt ondergedompeld. Dan komt de fase van de verzuring van de kaas, die een of meer dagen in beslag kan nemen en aan de rijping voorafgaat. Tijdens de rijping ontwikkelen zich aan de oppervlakte van de kaas bepaalde kenmerkende schimmels. De kaasmeester volgt dit proces en moet de schimmels weten te herkennen om de naar behoren gerijpte kazen te kunnen selecteren en de overige weg te gooien. Tijdens de rijping stelt de kaasmeester ook het moment vast waarop de kazen moeten worden gedraaid, geborsteld of gewassen en met olijfolie of een bezinksel van olijfolie moeten worden ingesmeerd.

"Pecorino Crotonese" onderscheidt zich door: — zijn lichte geur van schapenmelk, die een harmonieus boeket vormt met andere kenmerkende geuren als hooi, rijpe weidegrassen, hazelnoot en rook, zonder dat een bepaalde geur overheerst; hoogstens kan de geur van schapen licht de overhand hebben; — compacte kaasmassa met weinig gaten. De consistentie in de mond is bijzonder weinig elastisch; men voelt de korrels van de structuur die na flink kauwen goed in de mond smelten. In dit stadium wordt de mond met het typische aroma van het product gevuld; dit aangename aroma blijft lang hangen. Specifiek kenmerk van het afwisselend binnen en buiten fokken is dat het voer van de dieren hoofdzakelijk bestaat uit wilde flora van het beschreven gebied. "Pecorino Crotonese" dankt zijn karakteristieke aroma's aan bepaalde bestanddelen, zoals terpenen en sesquiterpenen, die alleen bepaalde plantenfamilies in behoorlijke hoeveelheden bevatten, bijv. grassen, kruis-, scherm- en samengesteldbloemigen en andere planten die door schapen tijdens het grazen worden gegeten. De bedoelde bestanddelen zijn bijzonder aromatisch en omdat ze zich slechts in specifieke planten ontwikkelen, geeft de aanwezigheid ervan in de kaas aan waar de dieren hebben geweid. De organoleptische eigenschappen van "Pecorino Crotonese" worden door wilde microflora bepaald. Dankzij de traditionele transhumance worden de schapen behoeft voor de omgevings- en voedselstress tijdens de warme zomers en blijven de aromatische bestanddelen van de melk bewaard. Het klimaat in het gebied heeft een doorslaggevende invloed op het rijpingsproces en draagt bij aan de specifieke structuur van "Pecorino Crotonese". De typerende vochtigheidsgraad van het productiegebied heeft in de loop der eeuwen geholpen de rijpingstechnieken vast te stellen en vormt een belangrijke natuurlijke hulpbron voor de rijping van de kaas. Voor een adequate rijping van het product mag de vochtigheidsgraad niet te hoog zijn, omdat de kaas dan niet volledig kan drogen, maar ook niet te variabel, omdat het dan niet mogelijk is tijdens de rijpingsperiode homogene omstandigheden te waarborgen. Een constante vochtigheidsgraad maakt geleidelijke rijping van "Pecorino Crotonese" mogelijk. Daardoor ontstaat de kenmerkende compacte fysieke structuur zonder gaten. Er bestaat een onlosmakelijke band tussen het product en de bevolking van dit gebied. Deze band wordt concreet zichtbaar in de verpakkingstechniek die is gebaseerd op de eeuwenoude traditie van de plaatselijke kaasmeesters. Daardoor staat de regio Crotone nog altijd bekend om de manier waarop de melk wordt verwerkt. Hoe belangrijk deze technische vaardigheden zijn, blijkt wanneer bepaalde taken handmatig worden verricht: dat geldt voor de stremming, het in de vorm plaatsen en de

verschillende handelingen in verband met de verwerking en controle van de kaas tijdens de rijping. Het gebruik van natuurlijke giststoffen uit wei (*sieri innesti*) of melk (*lattoinnesto*) die in het productiegebied aanwezig of daaruit afkomstig zijn, zorgt voor een sterke microbiologische binding met het productiegebied. De uit lokaal geproduceerde melk afkomstige wei levert de typische melkzuurbacteriën uit het gebied van oorsprong en draagt op die manier bij aan het specifieke karakter van het product. “Pecorino Crotonese” is volledig geïntegreerd in het plattelandsmilieu van het productiegebied. Bewijsstukken uit vroeger tijden, nog van voor de middeleeuwen, getuigen van de bereiding van de kaas, en in documenten uit de 16e eeuw wordt vermeld dat het product werd geëxporteerd. Tijdens de periode van de Oostenrijkse onderkoningen (1707-1734) werd de kaas in grote hoeveelheden uitgevoerd. Begin januari 1712 verkocht de eerwaarde Giacinto Tassone di Cutro in Napels aan de Napolitaanse handelaar Aniello Montagna “200 *cantara* kaas uit Crotone van het huidige seizoen van het lopende jaar; de kaas is niet opgezwollen of door wormen aangevreten en heeft geen gaten of barsten”. In de afgelopen 25 jaar is de naam “Pecorino Crotonese” onafgebroken op handelsetiketten en door een organisatie van lokale veehouders gebruikt. Tevens zijn er buiten de regio talrijke pogingen ondernomen om het product na te maken.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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

ofwel:

door rechtstreeks te surfen naar de startpagina van de website van het ministerie van Landbouw-, Levensmiddelen- en Bosbouwbeleid (www.politicheagricole.it) en te klikken op “Prodotti DOP IGP” (bovenaan, rechts op het scherm), vervolgens op “Prodotti DOP IGP STG” (links op het scherm) en ten slotte op “Disciplinari di Produzione all’esame dell’EU”.
