

ALTE ACTE

COMISIE

Publicarea unei cereri de înregistrare în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

(2009/C 235/07)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

FIȘĂ-REZUMAT

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI**„CANESTRATO DI MOLITERNO”****NR. CE: IT-PGI-0005-0487-20.07.2005****DOP () IGP (X)**

Această fișă-rezumat prezintă, cu titlu informativ, principalele elemente ale caietului de sarcini al produsului.

1. Autoritatea competentă din statul membru:

Denumire: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali Dipartimento delle Politiche di sviluppo economico e rurale, Direzione Generale per lo sviluppo agroalimentare, qualità e tutela del Consumatore, Ufficio SACO VII
Adresă: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA
Telefon +39 0646655104
Fax +39 0646655306
E-mail: sacco7@politicheagricole.it

2. Grup:

Denumire: Consorzio per la tutela del Pecorino «Canestrato di Moliterno»
Adresă: Via Roma
85047 Moliterno PZ
ITALIA
Telefon +39 0975668511 / 0975668519
Fax +39 0975668537
E-mail: canestrato_moliterno@virgilio.it
Componență: Producători/prelucrători (X) Alte categorii ()

3. Tip de produs:

Clasa 1.3 – Brânzeturi

4. Caiet de sarcini:

[rezumatul cerințelor prevăzute la articolul 4 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

4.1. Denumire:

„Canestrato di Moliterno”

4.2. Descriere:

Indicația geografică protejată „Canestrato di Moliterno” este rezervată brânzei de oaie și de capră cu pastă tare, obținută din lapte integral de oaie, în proporție de minimum 70 % și maximum 90 %, și din lapte integral de capră, în proporție de minimum 10 % și maximum la 30 %. În momentul introducerii pe piață, după o perioadă de maturare de cel puțin 60 de zile, brânza se prezintă în formă cilindrică, are fețe plane cu marginea externă aproximativ convexă, cu diametrul cuprins între 15 și 25 cm; înălțimea roții este de 10-15 cm, iar greutatea variază între 2 și 5,5 kg, în funcție de dimensiunea formei. Crusta este de culoare galbenă mai mult sau mai puțin intensă, la tipul „primitivo”, mergând până la maro, la tipul „stagionato”; textura pastei este compactă cu orificii specifice (ochi) distribuite neregulat. Când este tăiată, brânza are o culoare albă sau ușor galben pai (tipul „primitivo”), și o culoare galben pai mai mult sau mai puțin intensă (tipurile „stagionato” și „extra”). Gustul este esențialmente dulce și delicat la începutul maturării, apoi devine mai accentuat și mai picant pe măsură ce brânza se maturează. Conținutul de grăsime în substanță uscată nu trebuie să fie mai mic de 30 %. Produsul este consumat ca brânză de masă sau ca brânză rasă.

4.3. Aria geografică:

Aria geografică din care provine laptele și unde are loc producția de „Canestrato di Moliterno” este formată din următoarele localități situate în provinciile Potenza și Matera:

În provincia 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, Viggiano;

În provincia Matera: Accettura, Aliano, Bernalda, Craco, Cirigliano, Ferrandina, Gorgoglione, Montalbano Jonico, Montescaglioso, Pisticci, Pomarico, Scanzano Jonico, Stigliano, Tursi.

4.4. Dovada originii:

Toate fazele procesului de producție trebuie monitorizate, înregistrându-se pentru fiecare dintre acestea intrările (produsele care intră) și ieșirile (produsele care ies). În acest fel, precum și prin înscrierea în registre specifice, gestionate de organismul de control, a crescătorilor de animale (în aceste registre sunt înscrise, de asemenea, informațiile cu privire la laptele care este destinat producției de „Canestrato di Moliterno”), a unităților de producție și/sau de prelucrare, a unităților de maturare și a celor de ambalare și prin păstrarea registrelor de producție și de ambalare și comunicarea cantităților produse către organismul de control, se garantează trasabilitatea produsului și se poate reconstitui parcursul acestuia. Toate persoanele fizice sau juridice înscrise în aceste registre sunt supuse controlului efectuat de organismul de control, în conformitate cu prevederile caietului de sarcini și cu planul de control respectiv.

4.5. Metodă de obținere:

Caietul de sarcini prevede, între altele, că fermele care furnizează laptele destinat prelucrării pentru obținerea brânzei IGP „Canestrato di Moliterno” trebuie să se afle în aria geografică de producție. Animalele sunt hrănite în special la pășunat sau cu nutrețuri proaspete și cu fân produs în aria geografică menționată la punctul 4.3. Alimentația nu poate fi completată decât cu boabe de cereale, cum sunt ovăzul, orzul, grâul și porumbul, și cu boabe de leguminoase, cum sunt cele de bob, bob furajer și năut. Este interzisă utilizarea subproduselor de origine animală și a produselor însilozate. Laptele care provine de la una sau mai multe mulsoari trebuie prelucrat în maximum 48 de ore de la prima mulsoare. În cazul laptelui de oaie, acesta trebuie să provină de la oi din rasele „Gentile di Puglia”, „Gentile di Lucania”, „Leccese”, „Sarda”, „Comisana” și de la rase obținute prin încrucișarea acestora, iar în cazul laptelui de capră, de la capre din rasele „Garganica”, Maltese, „Jonica”, „Camosciata” și de la rase obținute prin încrucișarea acestora.

Producția de „Canestrato di Moliterno” este autorizată pe tot parcursul anului. Se poate utiliza lapte crud sau termizat; în acest din urmă caz, se recurge la adăugarea de fermenți lactici naturali sau provenind din culturi autohtone selecționate. Coagularea se obține cu ajutorul unui cheag de miel sau de ied adăugat pastei, la o temperatură cuprinsă între 36 și 40 °C, într-un interval de maximum 35 de minute. Apoi compoziția se rupe, devenind grunjoasă, cu bucățele de dimensiunea unor boabe de orez. După ce s-au obținut forme, acestea sunt scufundate în zer la o temperatură de maximum 90 °C

timp de cel mult 3 minute. Sărarea se efectuează uscat sau în saramură. Uscarea are loc la unitatea de prelucrare și durează 30-40 de zile începând din ziua punerii în forme. Maturarea trebuie să aibă loc numai în pivnițe sau cămări („fondaci”) din aria geografică unde se realizează tradițional acest procedeu, mai precis în localitatea Moliterno (PZ) și începe între a 31-a și a 41-a zi de la data punerii în forme. În timpul acestei etape nu este permisă tratarea „Canestrato di Moliterno” decât cu ulei de măsline sau cu ulei de măsline în emulsie cu oțet de vin; de asemenea, produsul mai poate fi tratat cu apă de funingine, adică apă fiartă timp de 25-30 de minute cu funingine colectată din coșurile șemineelor cu lemne și readusă la temperatura ambientă.

4.6. Legătură:

Înregistrarea denumirii „Canestrato di Moliterno” se justifică prin renumea de care se bucură produsul nu numai la nivel național, ci și internațional și care se explică în principal prin doi factori esențiali: rasa de oi aparținând teritoriului de origine și tehnica de maturare deosebită. Rasa de oi care este cel mai răspândită în aria geografică delimitată este „Gentile di Lucania”, o rasă foarte rustică și foarte bine adaptată condițiilor climatice și orografice din regiune. Este vorba de o rasă de tip „merinizzata”, rezultat al încrucișării care a început în secolul al XV-lea între populațiile ovine locale și berbeci din rasa merinos aduși din Spania. Acest tip de încrucișare a început, în acea perioadă, ca urmare a necesității de a combina calitățile unei rase renumite pentru producția de lână și calitățile în ceea ce privește producția de carne ale populațiilor ovine din rasa Lucania, rezultatul fiind realizarea unei rase productive din două puncte de vedere. Producția de lapte a acestei rase rămâne și în prezent modestă, dar cantitatea mică de lapte se compensează printr-o excelentă calitate, greu de găsit la alte rase a căror producție de lapte este mai abundentă, fiind caracterizată de conținutul ridicat de grăsimi și de proteine.

Ciclul de producție al raselor crescute și obiectivul de a exploata la maximum pășunile alpine au dus la dezvoltarea unei practici de creștere mixtă a oilor și caprelor. Rasele de capre „Lucania” produc un lapte de calitate superioară, fiind și foarte productive sub aspect cantitativ.

Principala trăsătură caracteristică a „Canestrato di Moliterno” este dată de etapa de maturare a brânzei, care are loc în pivnițe sau cămări specifice („fondaci”) în localitatea Moliterno.

Producătorii de „Canestrato di Moliterno” utilizează și în prezent aceste spații deosebite care definesc produsul în mod univoc, conferindu-i în același timp trăsăturile organoleptice pentru care a fost recunoscut dintotdeauna. „Fondaco” este un mediu foarte răcoros și bine aerisit, în care convergența mai multor factori determină microclimatul indispensabil pentru obținerea unui produs de o calitate excelentă. De fapt, climatului rece și uscat al locului i se atribuie reușita procesului de maturare. În concluzie, este vorba de mai mulți factori, și anume calitatea materiilor prime, tehnicile de prelucrare artisanale și, mai ales, maturarea, care contribuie la obținerea caracterului unic al „Canestrato di Moliterno”.

Încă din secolul al XVIII-lea, conform primelor mărturii istorice, locuitorii din Moliterno aveau drept ocupație principală producerea cu iscusință a acestei brânze. Reputația produsului este atestată de numeroase documente. „Canestrato di Moliterno” era deja foarte apreciat în trecut pe piețele naționale și din străinătate, fiind exportat în America.

4.7. Organism de control:

Organismul de control îndeplinește condițiile stabilite prin standardul EN 45011.

Denumire: IS.ME.CERT S.r.l.

Adresă: Via G.Porzio — Centro Direzionale Is. G1
80143 Napoli NA
ITALIA

Telefon +39 0815625775

Fax +39 0815626561

E-mail: —

4.8. Etichetare:

Indicația geografică protejată „Canestrato di Moliterno” se aplică numai produsului maturat cel puțin 60 de zile, iar adăugarea oricărei alte mențiuni, cum ar fi „fine, scelto, selezionato” (rafinat, ales, selecționat) sau a altor calificative similare este interzisă. În conformitate cu dispozițiile articolului 8 din caietul de sarcini, sunt permise numai următoarele mențiuni: „primitivo” – pentru produsul maturat maximum 6 luni; „stagionato” – pentru produsul maturat timp de 6 până la 12 luni; „extra” – pentru produsul maturat mai mult de 12 luni.

„Canestrato di Moliterno” se comercializează cu un marcaj specific aplicat la cald format din două cercuri concentrice: primul conține mențiunea „Canestrato di Moliterno”, iar în al doilea este reprezentată o cetate cu trei turnuri, emblema localității Moliterno. Marcajul, cu un diametru de 15 cm, este aplicat, pe formele corespunzătoare și pe certificate, de Consorzio per la Tutela del Pecorino „Canestrato di Moliterno”, sub supravegherea organismului prevăzut la articolul 10 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 și în conformitate cu modalitățile indicate în planul de control aprobat de Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

