

V

(Anunțuri)

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri de înregistrare în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2014/C 336/09)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului⁽¹⁾.

DOCUMENT UNIC

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI**privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare⁽²⁾****„PECORINO DELLE BALZE VOLTERRANE”****Nr. CE: IT-PDO-0005-01166 – 22.10.2013****IGP () DOP (X)****1. Denumire**

„Pecorino delle Balze Volterrane”

2. Statul membru sau țara terță

Italia

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar**3.1. Tip de produs**

Clasa 1.3. Brânzeturi

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

„Pecorino delle Balze Volterrane” este o brânză produsă doar din cheag vegetal și din lapte de oaie crud integral, provenit din crescătorii aflate în aria geografică delimitată, denumirea corespunzând unui număr de patru tipuri de brânză care diferă în funcție de durata perioadei de maturare: „fresco” („proaspătă”), între 7 și 44 de zile de conservare, „semistagionato” („semimaturată”), între 45 de zile și 6 luni de maturare, „stagionato” („maturată”), între 6 luni și 12 luni de maturare, „da asserbo” („supramaturată”), peste 12 luni de maturare. În plus, la momentul comercializării, „Pecorino delle Balze Volterrane” prezintă următoarele caracteristici:

caracteristici fizice: formă: cilindrică, prezentând fețe plane și o margine exterioară dreaptă sau ușor convexă; diametrul fețelor: între 10 și 20 cm; înălțimea marginii exterioare: între 5 și 15 cm; greutate: între 600 g și 2 kg în cazul tipurilor de brânză „fresco”, „semistagionato” și „stagionato” și până la 7 kg în cazul tipului de brânză „da asserbo”;

caracteristici chimice: grăsime în substanța uscată: > 45 %; proteine (Nx6,25): > 20 %;

caracteristici organoleptice: coajă: de culoare care variază între galben-pai și galben intens. După tratarea cu ulei de măsline și cu cenușă, coaja este de culoare gri; pasta: cu structură compactă și friabilitate minimă, eventual cu puține găurele răspândite în mod neregulat. În secțiune, culoarea variază între alb, în cazul tipului „fresco”, și galben-pai mai mult sau mai puțin intens, în cazul tipurilor „semistagionato”, „stagionato” și „da asserbo”; aromă:

⁽¹⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93, 31.3.2006, p. 12. Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

persistentă, care amintește de lapte și de cardon, cu note de ierburi aromatice și flori galbene; gust: dulce la prima degustare, cu note de lapte, florale și de cardon; gust rezidual îndelungat și persistent, cu note de plante proaspete; la final, ușor picant, caracteristică ce devine tot mai intensă pe parcursul perioadei de maturare, precum și savuros și ușor astringent în cazul tipurilor „stagionato” și „da asserbo”.

3.3. Materii prime (numai pentru produsele prelucrate)

Lapte: de oaie, crud și integral, produs de animale din rasa sardă crescute în semilibertate.

Cheag: vegetal, obținut din inflorescențe de cardon sau anghinare sălbatică (*Cynaria cardunculus*).

Sare: fină.

3.4. Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală)

Cel puțin 2/3 din necesarul de hrană al ovinelor se obține prin păscut în aria geografică de origine. Nutrețurile conservate și cerealele care conțin boabe (orz, ovăz, semințe de *Vicia faba* var. *equina*) sunt administrate în cantități care variază între 100 g/cap/zi și 800 g/cap/zi în funcție de perioada anului, valorile mai mari fiind concentrate în lunile de iarnă, iar valorile mai mici în lunile de vară. Ovinele nu pot fi hrănite cu produse modificate genetic (OMG).

3.5. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată

Etapele producției care trebuie să se desfășoare în aria de producție sunt creșterea animalelor, precum și fabricarea și maturarea brânzei.

3.6. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.

—

3.7. Norme specifice privind etichetarea

La momentul comercializării, pe una dintre cele două fețe ale produsului trebuie să fie aplicată o etichetă pe care să figureze, cu caractere clare și lizibile, pe lângă logoul produsului și cel al Uniunii, următoarele indicații:

- denumirea „Pecorino delle Balze Volterrane”, urmată de expresia „Denominazione di Origine Protetta” în cuvinte întregi sau abreviată (DOP);
- tipul de maturare („fresco”, „semistagionato”, „stagionato” și „da asserbo”);
- numele, denumirea comercială și adresa societății care a produs, a maturat și a ambalat produsul.

Produsul poate fi vândut preambalat, adică ambalat în vid, întreg și/sau porționat. Pentru a se evita ca prin porționare să se piardă identitatea produsului, mențiunea „Pecorino delle Balze Volterrane” trebuie să figureze pe etichetă în alternanță cu logoul produsului și trebuie să fie repetată de cel puțin 4 ori (la 90° distanță una de alta). Este interzisă adăugarea oricărui calificativ care nu este prevăzut în mod expres.

Totuși, este permisă utilizarea indicațiilor care fac referire la nume, denumiri comerciale sau mărci private, cu condiția ca acestea să nu aibă un sens laudativ și să nu inducă în eroare consumatorul, și a altor referiri conforme cu realitatea și demonstrabile permise de legislația în vigoare. Astfel cum reiese din imaginea prezentată, logoul constă într-un desen cu formă circulară în centrul căruia se află figura stilizată a unui fir de anghinare sălbatică (de cardon) și două semne grafice curbate care delimitează o literă „V”, formată din frunzele firului de anghinare sălbatică, și profilul a două dealuri care apar în fundal, cu un cer deasupra. În interiorul cercului figurează mențiunea „Pecorino delle Balze Volterrane”. Logoul poate fi adaptat în funcție de diversele modalități de utilizare.



4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Aria în care sunt crescute ovinele și este produsă și maturată brânza „Pecorino delle Balze Volterrane” este formată doar din teritoriul comunelor Volterra, Pomarance, Montecatini Val di Cecina, Castelnuovo Val di Cecina, Monteverdi, toate situate în provincia Pisa.

5. Legătura cu aria geografică

5.1. Specificitatea ariei geografice

Aflată la extremitatea sud-estică a granițelor provinciei Pisa, aria de producție se întinde între văile râurilor Era (la nord) și Cecina (la sud). Având în vedere localizarea sa, în interior, dar nu prea departe de mare, aria de producție prezintă o climă aproape litorală, cu luni de toamnă și primăvară ploioase. Din punct de vedere geomorfologic, zona prezintă variații extreme generate de eroziunea puternică provocată de condițiile meteorologice, îmbinată cu activitatea antropică îndelungată (despădurire, pășunat), care au dus la formarea unor *biancane* (mici cupole argiloase cu aspect de mamelon), a unor *calanchi* (serie de mici văi adiacente, foarte abrupte, caracterizate de un profil planimetric similar cu o potcoavă) și a unor *balze* (hăuri gigantice create de acțiunea erozivă a apelor meteorice). În acest mediu are loc o selecție puternică a vegetației. Morfologia accidentată, mobilitatea și permeabilitatea redusă a substratului, conținutul redus de materie organică, procentajul ridicat de săruri și perioadele lungi de secetă au dus la selecția unei vegetații ierboase care tolerează salinitatea și pune în mișcare mecanisme de adaptare specifice. Vârfulurile structurilor numite *calanchi* și culmile sunt ocupate de o pășune de graminee, în zonele cu argilă la suprafață predomină sparceta spaniolă, iar la baza structurilor numite *calanchi* se găsesc plante care suportă bălțile. Sunt răspândite și cimbrul și plantele care pot fi păscute, cum ar fi bucsăul. Dar, mai ales, „aici crește spontan și foarte abundent” (Amerighi, 1973) cardonul. La originea caracterului artizanal al acestei activități se află și prelucrarea laptelui crud direct în unitățile de producție a brânzei anexate structurilor în care sunt adăpostite animalele. Grație utilizării forței de muncă locale și a unor tehnici constante, s-a asigurat păstrarea continuității acestei tradiții, consecința fiind menținerea unei înalte specializări, legate inevitabil de resurse umane care cu greu ar putea fi găsite în alte contexte teritoriale.

5.2. Specificitatea produsului

Specificitatea brânzei „Pecorino delle Balze Volterrane” se datorează în primul rând metodei de producție deosebite, bazate pe utilizarea cheagului obținut din florile plantei de cardon, prezentă din abundență pe acest teritoriu. Acest aspect, precum și morfologia pășunilor, generează diferențe față de alte brânzeturi obținute din lapte de oaie, mai ales din punct de vedere organoleptic. În special, se percep particularități legate de gust, care este neașteptat de dulce pentru o brânză de oaie, și legate de aromă, care este determinată de cardon, precum și de ierburile și florile locale, ale căror esențe, grație temperaturii de prelucrare reduse (< 40 °C), rămân dizolvate și caracterizează produsul finit.

5.3. Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)

Clima și conformația geologică a teritoriului favorizează dezvoltarea esențelor vegetale locale, care constituie principala sursă de hrană a oilor lăsate să pască și care dau laptelui aromele volatile aflate la originea particularităților organoleptice ale brânzei. Mediul este determinant și pentru obținerea tipului special de cheag, derivat din cardon, care reprezintă una dintre principalele caracteristici ale brânzei „Pecorino delle Balze Volterrane”.

Mai mult, fenomenul impunător al eroziunii a dus la formarea unor structuri cavernoase cu diverse forme și dimensiuni, utilizate de ciobanii locali în secolele trecute, înaintea realizării încăperilor climatizate, atât pentru adăpostirea animalelor, cât și pentru maturarea naturală a brânzeturilor și a produselor lactate. Nivelurile de umiditate de aici, care tind să fie constante, fac ca brânza să se matureze treptat, contribuind astfel la păstrarea particularităților produsului. Chiar și în prezent, aceste condiții, care fac parte din know-how-ul local, sunt considerate ideale nu doar de către producătorii care preferă să efectueze în grotă maturarea sau ultima etapă a acesteia, ci și de către producătorii care au în dotare încăperi climatizate. În spațiile climatizate sunt reproduse valorile de temperatură și umiditate înregistrate în mod natural în grote, mai exact o temperatură între 7 și 10 °C și o umiditate între 70 și 90 %.

Factorul uman este determinant și pe parcursul ciclului de producție a brânzei, mai ales în următoarele etape, care se desfășoară manual și se bazează pe competențele dobândite în mod tradițional pe acest teritoriu: adăugarea cheagului vegetal, care trebuie să se efectueze cu o îndemânare deosebită, având în vedere forța coagulantă mai redusă a acestuia în comparație cu cheagul de origine animală, ruperea coagulului, care se face în mod delicat, cu ajutorul unui instrument ascuțit (numit „*spino*”), și punerea în formă, care este rezultatul unei presări efectuate cu multă precizie, pentru a se favoriza scurgerea cantității potrivite de zer. În ceea ce privește reperculsiunile procesului de producție asupra caracteristicilor produsului final, trebuie precizat că metoda de producție a brânzei „Pecorino delle Balze Volterrane” cu ajutorul cheagului vegetal implică o coagulare mai lentă și mai delicată a laptelui față de cea obținută dacă se utilizează cheag de origine animală. Acest lucru influențează în mod semnificativ sinereza (adică fenomenul care provoacă separarea zerului de coagul), determinând o eliminare mai puțin intensă și în același timp mai lentă a umidității decât în cazul celorlalte brânzeturi. Rezultatul este obținerea unui produs mai dulce și mai lipsit de vârfuri de note picante, chiar și în cazul tipurilor „stagionato” și „da asserbo”.

În gastronomia locală, brânza „Pecorino delle Balze Volterrane”, cunoscută pentru gustul ei delicat, este extrem de căutată, numărându-se printre ingredientele multor feluri de mâncare din bucătăria tradițională a teritoriului. Acest produs se poate consuma în numeroase moduri: ca aperitiv, împreună cu mezeluri și legume conservate, răzuită pe mâncărurile din paste sau orez cu sos pe bază de carne sau, în sfârșit, în funcție de perioada de maturare, ca brânză de masă sau de răzuit în prepararea ciorbelor și a pastelor umplute și coapte în cuptor (de exemplu, în felul de mâncare numit „*ceci in magro*”).

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[Articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 ⁽³⁾]

Administrația actuală a lansat procedura națională de opoziție, publicând propunerea de înregistrare a DOP „Pecorino delle Balze Volterrane” în *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* nr. 198 din 24.8.2013.

Textul consolidat al caietului de sarcini este disponibil la adresa:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

sau

accesând direct pagina principală a site-ului Ministerului Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere (www.politicheagricole.it), făcând clic pe „Qualità e sicurezza” (în partea superioară dreaptă a ecranului) și apoi pe „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

⁽³⁾ A se vedea nota de subsol 2.