

Offentliggörande av en ansökan om registrering i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EEG) nr 2081/92 om skydd för geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar

(2003/C 88/03)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt till invändningar som fastställs genom artikel 7 i ovan nämnda förordning. Alla invändningar mot ansökan skall göras genom den behöriga myndigheten i medlemsstaten inom sex månader efter detta offentliggörande, som sker av de motiv som anges nedan, särskilt punkt 4.6, genom vilka ansökan bedöms kunna godtas enligt förordning (EEG) nr 2081/92.

RÅDETS FÖRORDNING (EEG) NR 2081/92

REGISTRERINGSANSÖKAN: ARTIKEL 5

SUB (x) SGB ()

Ansökningsnummer i medlemsstaten: 4/2002

1. Behörig myndighet i medlemsstaten

Namn: Ministero delle Politiche agricole e forestali

Adress: Via XX Settembre, 20

I-00187 Roma

Tfn (39-06) 481 99 68

Fax (39-06) 42 01 31 26

E-post: qtc3@politicheagricole.it

2. Ansökande grupp

2.1 Namn: Associazione per la richiesta della registrazione della DOP per il formaggio "Spresa delle Giudicarie"

2.2 Adress: Via P. Gnesotti, 2

I-38079 Tione di Trento (TN)

Tfn (39) 0465 33 95 55

Fax (39) 0465 33 95 00

2.3 Sammansättning: Producenter/bearbetningsföretag (x) andra ()

3. Produkttyp: Ost – klass 1.3.

4. Produktspecifikation

(Sammanfattning av kraven i artikel 4.2)

4.1 Namn: "Spresa delle Giudicarie"

4.2 Beskrivning: "Spresa delle Giudicarie" är en ost framställd av obehandlad mjölk från kor av raserna Rendena (inhemsk), Bruna, Grigio Alpina, Frisona och Pezzata Rossa. Mjölken måste härröra från två eller tre på varandra följande mjölkningar och vara delvis skummad efter naturlig separering.

Den halvkokta, fasta ostmassan har en cylindrisk form med raka eller svagt utåtbuktade sidor. Skorpan är gråbrun eller mörkt ockrafärgad. Ostmassan, som har en mycket elastisk konsistens när det gäller produkten "giovane" (ung/mild), är vit eller ljus halmgul och har små eller medelstora pipor jämnt fördelade över osten.

Smaken varierar från mild till välsmakande och tenderar att övergå i en knappt märkbar något bitter smak under ostens mognadsprocess.

Vikten varierar mellan 7 och 10 kg, diametern är på 30–35 cm och höjden på 8–11 cm.

Fetthalten uttryckt i vikt av torrsubstansen varierar mellan 29 och 39 %. Även vattenhalten varierar, nämligen mellan 32 och 40 % när det gäller typen "giovane", och mellan 28 och 38 % för produkten "stagionato" (lagrad). Lagringstiden är på minst tre respektive sex månader.

4.3 *Geografiskt område:* Produktionen och behandlingen av mjölken samt lagringen av osten sker i dalarna Giudicarie, Chiese, Rendena och Ledro och berör kommuner som alla är belägna i provinsen Trento.

4.4 *Bevis på ursprung:* De första historiska hänvisningarna till denna ost går långt tillbaka i tiden, nämligen till Regola di Spinale e Manez från 1249. Senare hänvisningar till osten Spressa återfinns i Urbario av Marini, där det för åren 1915 och 1916 hänvisas till Spressa da polenta som en typisk ost.

Bland övriga hänvisningar bör särskilt nämnas de som återfinns i fakturor och produktions- och försäljningsregister för Spressa för åren 1926–1934 från ysteriet Caseificio di Coltura i Ragoli, en kommun som är belägen inom det område som anges i punkt 4.3.

Ostens ursprung bekräftas vidare av att de mjölkproducenter, vars mjölk används vid framställningen av Spressa delle Giudicarie, liksom osttillverkarna och de som övervakar mognadsprocessen underkastar sig särskilda krav för att garantera att produktens ursprung när som helst kan spåras med hjälp av anteckningar i register som kontrolleras av kontrollorganet.

4.5 *Framställningsmetod:* Den mjölk som används vid tillverkningen av Spressa delle Giudicarie kommer från kor av raserna Rendena (inhemsk), Bruna, Grigio Alpina, Frisona och Pezzata Rossa, som utfodras med hö från permanent betesmark med övervägande gräsväxter. Enligt en väl etablerad tradition får mjölk från alpbete eller från kor som endast utfodrats med gräs eller ensilage av något slag inte användas.

Den obehandlade mjölken som är delvis skummad genom separation på naturligt sätt värms upp i slutna behållare och samtidigt tillsätts bovint löpe. Koaguleringen, som tar 20–50 minuter, äger rum vid en temperatur på $35\text{ °C} \pm 2\text{ °C}$. Efter sönderbrytning av koaglet till komponenter stora som risgryn halvkokas massan under ständig omrörning vid en temperatur på $42\text{ °C} \pm 2\text{ °C}$.

Ostmassan får vila i vasslen i högst 65 minuter och flyttas sedan över till speciella formar (fascere marchianti). Efter att ha fått stå i 24 timmar saltas formen (rimsaltning eller lakesaltning) och detta pågår i mellan 8 och 12 dagar. Därefter inleds lagringen, som äger rum i speciella utrymmen vid en temperatur på mellan 10 °C och 20 °C , och en luftfuktighet som varierar mellan 80 och 90 %.

4.6 *Samband:* Produktionsområdet, som har Valli Giudicarie som centrum, var förr i tiden begränsat till små områden i Val del Chiese och Val Rendena, men har med tiden brett ut sig över det område som nämns i punkt 4.3, men har däremot aldrig brett ut sig till andra delar av Trentino eller den angränsande provinsen Brescia.

Området har vissa objektiva särskilda kännetecken som beror dels på berglandskapet och det alpinliknande klimatet med kalla och torra vintrar och relativt svala och regniga somrar, men i synnerhet på floran som kännetecknas av många "endemiska" arter som växer på de branta bergssidorna och på de alpina betesmarkerna och ängarna.

Ostillverkningen spelar en viktig roll på grund av ostens betydelse som livsmedel men bidrar även på ett avgörande sätt till den lokala ekonomin. Tack vare denna tillverkning har nämligen stora befolkningsgrupper blivit kvar i området, som därigenom inte drabbats av den avfolkning som annars tyvärr är vanlig i bergsområden.

Enligt de senaste uppgifterna om osten "Spessa delle Giudicarie" ligger produktionen på drygt 24 000 formar, som framställs av 2,7 miljoner liter mjölk från 150 jordbruksföretag.

4.7 Kontrollorgan:

Namn: Agenzia per la Garanzia della Qualità in Agricoltura – AQA

Adress: Via E. Mach, 2

I-38010 S. Michele all'Adige (TN)

4.8 Märkning: Osten märks med uppgiften "DOP 'Spessa delle Giudicarie' ", som trycks in i ostens sidor med hjälp av de särskilda ostformarna, vilket måste ske med en skrift som är större än eventuella andra påskrifter på produkten.

På ett annat speciellt märke skall ysteriets och partiets referensnummer eller kod anges.

Osten får säljas hel eller i bitar och skall alltid vara försedd med ovannämnda uppgifter och eventuellt ordet "giovane" (ung/mild) eller "stagionato" (lagrad).

4.9 Nationella krav: —

EG-nummer: IT/00252/2002.09.27.

Dag då fullständig ansökan inkom: 27 september 2002.
