

## ANDRA AKTER

## KOMMISSIONEN

**Offentliggörande av en ansökan om ändring i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel**

(2009/C 188/12)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt till invändningar som fastställs genom artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006. Invändningar måste komma in till kommissionen inom sex månader räknat från dagen för detta offentliggörande.

## ANSÖKAN OM ÄNDRING

## RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

## Ansökan om ändring enligt artikel 9

## "PECORINO TOSCANO"

EG-nr: IT-PDO-0117-0020-09.07.2004

SGB ( ) SUB ( X )

## 1. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen:

- Produktens beteckning
- Beskrivning av produkten
- Geografiskt område
- Bevis på ursprung
- Framställningsmetod
- Samband med området
- Märkning
- Nationella krav
- Annat (specificera)

## 2. Typ av ändring:

- Ändring av sammanfattande dokument eller sammanfattning
- Ändring i specifikationen för en registrerad SUB eller SGB för vilken varken det sammanfattande dokumentet eller sammanfattningen har offentliggjorts

- Ändring i specifikationen som inte kräver någon ändring i det offentliggjorda sammanfattande dokumentet (artikel 9.3 i förordning (EG) nr 510/2006)
- Tillfällig ändring i specifikationen till följd av att de offentliga myndigheterna har infört obligatoriska sanitära eller fytosanitära åtgärder (artikel 9.4 i förordning (EG) nr 510/2006)

### 3. **Ändringar:**

#### 3.1 *Beskrivning:*

Den färdiga produktens egenskaper definieras tydligare.

#### 3.2 *Framställningsmetod:*

Det anges att den helfeta färmjolk som används för framställning av "Pecorino Toscano" ska vara obehandlad eller får genomgå en värmebehandling upp till pastörisering samt att mjölken får berikas med lokala stammar av mjölksyrabakterier som kan vara naturligt förekommande eller särskilt utvalda.

Den kortaste tillåtna tiden för mognadslagring av osten definieras.

#### 3.3 *Märkning:*

Vid försäljning ska de hela ostarna med den skyddade ursprungsbeteckningen "Pecorino Toscano" vara försedda med logotypen för produkten på ostens sida. Logotypen ska appliceras med bläck på den mjuka osten och brännas in på den halvårda osten. På färdigförpackade bitar av osten ska logotypen appliceras på förpackningen, under förutsättning att osten förpackas i ursprungsområdet.

"Pecorino Toscano" som är styckad i bitar får förpackas utanför ursprungsområdet och ska vara märkt på sidan med osttillverkarens eller lagraren's logotyp. Förpackningsföretag måste dock ingå avtal med övervakningssammanslutningen. Koden under logotypen identifierar producenten/lagraren/operatören som ansvarar för styckningen i bitar som har godkänts av det kontrollorgan som marknadsför "Pecorino Toscano". En av övervakningssammanslutningen godkänd märkning appliceras på de hela ostarna eller på förpackningarna. Märkningen ska innehålla frasen "Pecorino Toscano D.O.P." eller "Pecorino Toscano D.O.P. stagionato" (mognadslagrad), som ska vara lätt att urskilja i förhållande till övrig text, antingen genom storleken eller genom teckensnitt och placering, samt logotypen i färg, som ska finnas återgiven på ett eller flera ställen och vara minst 15 mm i storlek.

## SAMMANFATTANDE DOKUMENT

### RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

#### "PECORINO TOSCANO"

EG-nr: IT-PDO-0117-0020-09.07.2004

SUB ( X ) SGB ( )

I denna sammanfattning anges de viktigaste uppgifterna i produktspecifikationen i informationssyfte.

#### 1. **Behörig myndighet i medlemsstaten:**

Namn: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali  
Adress: Via XX Settembre 20  
00187 Roma RM  
ITALIA  
Tfn +39 0646655106  
Fax +39 0646655306  
E-post: saco7@politicheagricole.it

#### 2. **Övervakningssammanslutning:**

Namn: Consorzio per la tutela del «Pecorino Toscano» D.O.P.  
Adress: Via Goffredo Mameli 17  
58100 Grosseto  
ITALIA  
Tfn +39 0564420038  
Fax +39 0564429504  
E-post: info@pecorinotoscanodop.it  
Sammansättning: Producenter/bearbetningsföretag ( X ) Annan ( )

**3. Produkttyp:**

Klass 1.3 – Ost

**4. Produktspecifikation:**

(sammanfattning av kraven enligt artikel 4.2 i förordning (EG) nr 510/2006)

**4.1 Namn:**

"Pecorino Toscano"

**4.2 Beskrivning:**

"Pecorino Toscano" är en ost som framställs av helfet får mjölk från produktionsområdet. Osten är mjuk eller halvård och har en karakteristisk konsistens (omrörd). Osten mognadslagras kort eller lång tid beroende på om den används som bordsost eller rivost. Den har en cylindrisk form med slät yta och lätt konvex sida. Osten har en diameter på 15 till 22 cm, sidans höjd är 7 till 11 cm och vikten är mellan 0,75 och 3,50 kg. Torrsubstansens fetthalt är minst 40 % för den halvårda osten och minst 45 % för den mjuka osten. Skorpan är gul i olika nyanser från ljust till mörkt gult för den mjuka osten. Skorpan färg kan eventuellt bero på hur osten behandlas. Själva osten är vit med en dragning åt ljusgult för den mjuka typen och ljust eller mörkare halmgult för den halvårda typen. Osten är kompakt och hård att skära för den halvårda typen och är småpipig med ojämnt fördelade hål. Smaken är aromatisk och accentuerad och karakteristisk för det speciella framställningsförfarandet. Osten mognadslagras i minst 20 dagar för den mjuka typen och i minst fyra månader för den halvårda typen.

**4.3 Geografiskt område:**

Produktionsområdet för "Pecorino Toscano" omfattar regionen Toscana, grannkommunerna Alleronia och Castiglione del Lago, som utgör en del av Umbrien, och kommunerna Acquapendente, Onano, San Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro, Gradoli, Valentano, Farnese, Ischia di Castro, Montefiascone, Bolsena och Capodimonte, som utgör delar av regionen Latium.

**4.4 Bevis på ursprung:**

Varje led i produktionsprocessen övervakas och alla inkommande och utgående produkter registreras. Produkternas spårbarhet säkras således på detta sätt och genom sammanställning av särskilda register som förs av kontrollorganet över uppfödare, mejerier, tillverkare/lagrare, osttillverkare, förpackningsföretag och operatörer som ansvarar för styckningen i bitar samt genom produktions- och förpackningsregister. De producerade kvantiteterna anmäls även till kontrollorganet. Dessutom är de kvantiteter mjölk som produceras och de får från vilka råvaran erhålls föremål för funktionell kontroll. Registren över uppfödda får, som visar det sammanlagda antalet djur, aktualiseras kontinuerligt. Även ett register som visar de kvantiteter mjölk som har producerats/levererats måste föras. Hos osttillverkarna är det viktigt att identifiera förvaringstankar, skilja den mjölk som lämpar sig för framställning av "Pecorino Toscano" från övrig mjölk och registrera förvaring och hantering av mjölken. Dessutom ska ett register föras över produktionen av "Pecorino Toscano". Alla fysiska eller juridiska personer som är inskrivna i registren kontrolleras av kontrollorganet i enlighet med bestämmelserna i produktspecifikationen och i den gällande kontrollplanen.

**4.5 Framställningsmetod:**

"Pecorino Toscano" framställs uteslutande av helmjölk från får från produktionsområdet. Fårens basföda utgörs av färskt eller torkat grönfoder från lokala naturbetesmarker, eventuellt kompletterat med hö och foderråvaror i koncentrerad form. Mjölken ska koaguleras vid en temperatur mellan 33 °C och 38 °C med hjälp av kalvlöpe så att mjölken koagulerar helt på mellan 20 och 25 minuter. Mjölken får användas obehandlad eller genomgå en värmebehandling upp till pastörisering och får berikas med lokala stammar av mjölksyrabakterier som kan vara naturligt förekommande eller särskilt utvalda. Vid beredningen av osten ska brytningen fortgå tills kornen har blivit stora som hasselnötter för den mjuka osten och tills de har blivit stora som majs-korn för den halvårda osten. Vid beredning av den halvårda osten kan ostmassan även värmebehandlas (upphettas) till en temperatur mellan 40° och 42 °C i 10 till 15 minuter. Efter brytning och eventuell upphettning överförs ostmassan till formar för vassleavskiljning. Vassleavskiljningen sker under manuell pressning eller värmning med ånga. Saltningen görs genom att osten placeras i en saltlake med 17–19 % natriumklorid, vilket motsvarar 15–17 Baumé-grader. Beroende på ostens vikt i kilo får den ligga i saltlake i minst 8 timmar för den mjuka osten och i minst 12–14 timmar för den halvårda osten. Saltningen kan även göras direkt i ostmassan. Ostens yta kan behandlas med en mögelhämmande produkt och osten ska lagras i

speciellt för detta ändamål avsedda lokaler vid en temperatur på mellan 5 och 12 °C och en luftfuktighet som varierar mellan 75 och 90 %. Den mjuka osten mognadslagras i minst 20 dagar och den halvhårda i minst fyra månader.

Ursprungsområdet för mjölken, produktionsområdet och lagringsområdet för "Pecorino Toscano" ska vara det produktionsområde som definieras i punkt 4.3.

#### 4.6 Samband:

Ostens ursprung är mycket gammalt, vilket framgår av en mångfald historiska vittnesbörd från den etruskiska perioden. Under århundradena har tillverkningen av osten spridit sig i det område som benämns "Maremma" och som huvudsakligen är beläget i regionen Toscana. Produkten betecknas av tradition med namn som hänför sig till det geografiska ursprunget eller så används den mer allmänna beteckningen "toscano". Under årens lopp och utifrån de mycket likartade egenskaperna hos de olika lokala ostarna har en unik produktionsstandard utvecklats, liksom en beteckning som hänför sig till det historiska och geografiska sammanhanget. När det gäller naturförhållanden ska särskilt de speciella uppfödningförhållandena för fåren nämnas. Djuren går ofta fritt på naturbetesmarker som är rika på vilda örter som ger den mjölk som används för ostframställningen speciella egenskaper. Mänskliga faktorer utöver den ekonomiska och historiska betydelsen är bland annat det stora samhällsvärdet i att betesmarkerna hålls öppna i områden som betecknas som ekonomiskt marginaliserade och som utan denna verksamhet gradvis skulle överges, med en utarmning av naturresurserna som följd.

#### 4.7 Kontrollorgan:

Namn: Certiprodop S.r.l.  
Adress: Via Roggia Vignola 9  
24047 Treviglio (BG)  
ITALIA  
Tfn +39 0363301014  
Fax +39 0363301014  
E-post: certiprodop@virgilio.it

#### 4.8 Märkning:

Innan produkten marknadsförs ska den förses med logotypen för den skyddade ursprungsbeteckningen. Logotypen ska appliceras på ostens sida, med bläck på den mjuka osten och ska brännas in på den halvhårda osten. På färdigförpackade bitar ska logotypen appliceras på förpackningen, under förutsättning att osten förpackas i ursprungsområdet. "Pecorino Toscano" som är styckad i bitar får förpackas utanför ursprungsområdet och förpackningarna ska vara märkta på sidan med osttillverkarens eller lagrarens logotyp. Förpackningsföretag måste dock ingå avtal med övervakningssammanslutningen. Koden under logotypen identifierar producenten/lagaren/operatören som ansvarar för styckningen i bitar som har godkänts av det kontrollorgan som marknadsför "Pecorino Toscano". En av övervakningssammanslutningen godkänd märkning appliceras på de hela ostarna eller på förpackningarna. Märkningen ska innehålla frasen "Pecorino Toscano D.O.P" eller "Pecorino Toscano D.O.P. stagionato" (mognadslagrad), som ska vara lätt att urskilja i förhållande till övrig text, antingen genom storleken eller genom teckensnitt och placering, samt logotypen i färg, som ska finnas återgiven på ett eller flera ställen och vara minst 15 mm i storlek.

Logotyp som ska appliceras på de hela ostarna eller förpackningarna med styckade ostbitar



Den första siffran anger vilken kategori den person tillhör som saluför produkten: 1 till 3 står för osttillverkare, 4 till 6 står för lagrare och 7 till 9 står för operatörer som ansvarar för styckningen av osten i ursprungsområdet.

Den andra och tredje siffran anger numret på den osttillverkare/den lagrare/den operatör som ansvarar för styckningen i bitar vars produkt kontrolleras av kontrollorganet.

Logotyp som ska användas i märkningen



Får användas i grönt, vitt och rött eller enfärgad.

---