

## ANDRA AKTER

## KOMMISSIONEN

**Offentliggörande av en ansökan 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 235/07)

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

## SAMMANFATTNING

**RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006****"CANESTRATO DI MOLITERNO"****EG nr: IT-PGI-0005-0487-20.07.2005****SUB ( ) SGB ( X )**

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

**1. Behörig myndighet i medlemsstaten:**

Namn: 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  
Adress: Via XX Settembre 20  
00187 Roma RM  
ITALIA  
Tfn +39 0646655104  
Fax +39 0646655306  
E-post: sacco7@politicheagricole.it

**2. Grupp:**

Namn: Consorzio per la tutela del Pecorino «Canestrato di Moliterno»  
Adress: Via Roma  
85047 Moliterno PZ  
ITALIA  
Tfn +39 0975.668511 / 0975668519  
Fax +39 0975668537  
E-post: canestrato\_moliterno@virgilio.it  
Sammansättning: Producenter/bearbetningsföretag ( X ) Annan ( )

**3. Produkttyp:**

Kategori 1.3 Ost

**4. Produktspecifikation:**

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

#### 4.1 Namn:

"Canestrato di Moliterno"

#### 4.2 Beskrivning:

Den skyddade geografiska beteckningen "Canestrato di Moliterno" är förbehållen får- och getost med hård ostmassa, framställd med mellan 70 % och 90 % hel fårmjök och mellan 10 % och 30 % hel getmjök. När osten saluförs efter minst 60 dagars mogning, är den cylindrisk med platt ovan- och undersida och en mer eller mindre konvex skorpa. Diametern ska vara mellan 15 cm och 25 cm. Skorpans höjd ska vara mellan 10 cm och 15 cm. Vikten varierar mellan 2 och 5,5 kg, beroende på formens storlek. Skorpans färg varierar mellan mer eller mindre blek i kategorin "primitivo" till brun i den mognade kategorin. Ostmassan är kompakt, med oregelbundet fördelade luftblåsor. Snittytan är vit eller ljus halmfärgad för kategorin "primitivo" och mer intensivt halmfärgad för kategorierna "stagionato" och "extra". Aromen är söt och delikat i de tidigare mognadsstadierna och blir kraftigare och mer kryddig med tiden. Torrsubstansens fetthalt skall vara lägst 30 %. Osten kan användas som dessertost eller rivas.

#### 4.3 Geografiskt område:

Mjölakens ursprungsområde, och produktionsområdet för "Canestrato di Moliterno" omfattar följande kommuner i provinserna Potenza och Matera:

I provinsen 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.

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

#### 4.4 Bevis på ursprung:

Varje led i produktionsprocessen övervakas och alla inkommande och utgående produkter bokförs. Härigenom garanteras produktens spårbarhet, liksom även genom att kontrollorganet för offentliga register över jordbrukarna, med uppgifter om den mjök som används för "Canestrato di Moliterno", över producenter och bearbetningsföretag, lagringsanläggningar och förpackningsföretag. Dessutom förs register över produktion och förpackning, och mängden producerad ost anmäls till kontrollorganet. 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:

Produktspecifikationen föreskriver bland annat att företag som leverera mjök för framställning av "Canestrato di Moliterno" måste vara etablerade i produktionsområdet. Djuren hålls vanligen på ängar och får grönfoder och halm som producerats i det område som avses i punkt 4.3. Fodret får endast kompletteras med spannmål som havre, korn, vete och majs, eller baljväxter som bönor, åkerbönor och kikärter. Produkter av animalsikt ursprung och silage är inte tillåtna. Mjölken från en eller flera mjökningar måste bearbetas inom 48 timmar efter den första mjökningen. Mjölken måste komma från får av raserna "Gentile di Puglia", "Gentile di Lucania", "Leccese", "Sarda", "Comisana" och korsningar mellan dessa, och från getter av raserna "Garganica", "Maltese", "Jonica", "Camosciata" och korsningar mellan dessa.

"Canestrato di Moliterno" får framställas året runt. Mjölken kan användas opastöriserad eller pastöriserad. Till pastöriserad mjök tillsätts naturliga ferment eller utvalda lokala kulturer. Mjölken ystas med ostlöpe från lamm eller killing, i form av en pasta, vid en temperatur mellan 36 och 40 °C under högst 35 minuter. Ostmassan smulas sedan till smulor av ett riskorns storlek. Efter att ha pressats i formar täcks ostarna med vassel vid en temperatur av högst 90 °C i högst tre minuter. Saltning sker antingen

i form av torrsaltning eller i saltlake. Torkningen sker på bearbetarens anläggning och varar i 30–40 dagar efter det att ostarna pressats i formar. Mogningsprocessen får endast försiggå i de s.k. "fondaci", dvs. lagren i det traditionella produktionsområdet eller i kommunen Moliterno (PZ). Denna process inleds den 31 eller 41 dagen efter det att ostarna pressats i formar. Under mognadsperioden får dessa ostar endast behandlas med olivolja eller med vinägerblandad olivolja. "Canestrato di Moliterno" kan också behandlas med "acqua di fuliggine" (sotvatten), dvs. vatten som fått koka i 25–30 minuter med sot skrapat från vedeldade skorstenar, och som fått svalna till rumstemperatur.

#### 4.6 Samband:

Anledningen till att registrering som skyddad geografisk beteckning söks för "Canestrato di Moliterno" är att namnet fått ett sådant rykte. Ostens internationella rykte beror främst på två saker: Fårraserna i produktionsområdet och den särskilda mogningstekniken. Den vanligaste fårrasen är "Gentile di Lucania" som har mycket rustika egenskaper och är väl anpassad till områdets klimat och geografi. Det är en Merino-korsning som uppstod när lokala raser på fjortonhundratalet korsades med spanska Merinobaggar. Denna form av korsning uppstod eftersom man på den tiden ville kombinera en god ullproduktion med den större kapacitet för köttproduktion som de lokala raserna uppvisade. Därigenom uppstod raser med dubbla produktionsfördelar. Rasernas dåliga förmåga att producera mjölk innebär emellertid att avkastningen är låg, men mjölken är av ypperlig kvalitet och överträffar den mjölk som kan fås från raser med större mjölkproduktion. Den kännetecknas av en hög fett- och proteinhalt.

Rasernas reproduktionscykel och strävan att utnyttja vallbetet maximalt har lett till att man ofta har flockar med en blandning av får och getter. Getterna i Basilicata-området ger inte bara mjölk av hög kvalitet, utan också i stora mängder.

Den viktigaste egenskapen hos "Canestrato di Moliterno" uppstår genom den mognadsprocess som osten genomgår i de typiska lagren ("fondaci") i kommunen Moliterno.

Ännu i dag använder producenterna dessa speciella anläggningar som präglar produkten och ger den dess organoleptiska egenskaper, som givit den dess rykte. Dessa lager har en mycket sval och välventilerad atmosfär där olika faktorer tillsammans skapar det mikroklimat som är en förutsättning för den höga kvaliteten. Det är det kalla, torra mikroklimatet i lagren som möjliggör framgångsrik mognad. Sammanfattningsvis kan man säga att en rad olika faktorer som råvarornas kvalitet, de hantverkliga framställningsmetoderna och inte minst lagringen ger "Canestrato di Moliterno" dess särskilda egenskaper.

Enligt de tidigaste historiska källorna har befolkningen i Moliterno haft fåruppfödning som huvudnäring sedan 1700-talet. Produktens rykte bekräftas av en mängd dokument. Redan tidigt uppskattades "Canestrato di Moliterno" inte bara på de nationella marknaderna utan också utomlands, och den exporterades bland annat till USA.

#### 4.7 Kontrollorgan:

Kontrollorganet uppfyller standarden EN 45011.

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

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

Tfn +39 0815625775

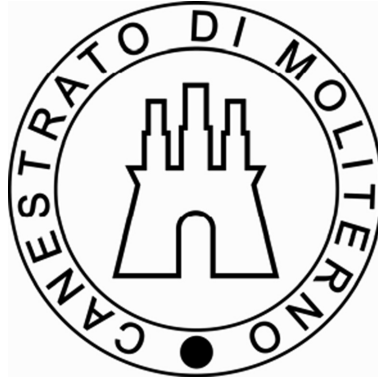
Fax +39 0815626561

E-post: —

#### 4.8 Märkning:

Den skyddade geografiska beteckningen "Canestrato di Moliterno" får endast användas för produkter som mognat i minst 60 dagar, och det är inte tillåtet att lägga till adjektiv som "fine" (fin), "scelto" (utsökt), "selezionato" (utvald) eller liknande. Däremot får följande begrepp användas i enlighet med artikel 8 i produktspecifikationen: Primitivo: för produkter som mognat i upp till sex månader. Stagionato: för produkter som mognat i mellan sex och tolv månader. Extra: för produkter som mognat i över 12 månader.

"Canestrato di Moliterno" saluförs med korrekt märkning bestående av två koncentriska cirklar, varav den yttersta omfattar texten "Canestrato di Moliterno" och den inre omfattar en tretornad borg, kommunen Moliternos vapensymbol. Märket är 15 cm i diameter och anbringas av Consorzio per la Tutela del Pecorino "Canestrato di Moliterno" (syndikatet för skydd av färmjölkosten Consorzio per la Tutela del Pecorino "Canestrato di Moliterno") under överinseende av det organ som anges i artikel 10 i förordning (EG) nr 510/2006 och i enlighet med reglerna i den inspektionsplan som godkänts av Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (Ministeriet för jordbruks- och skogsbrukspolitik). Märket anbringas på alla formulär och certifikat.



---