

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

(2012/C 64/15)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Invändningar måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM ÄNDRING

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

ANSÖKAN OM ÄNDRING ENLIGT ARTIKEL 9

”PROVOLONE VALPADANA”

EG-nr: IT-PDO-0217-0021-27.01.2010

SUB (X) SGB ()

1. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen:

- Produktens Beteckning
- Produktbeskrivning
- Geografiskt område
- Bevis på ursprung
- Framställningsmetod
- Samband
- Märkning
- Nationella krav
- Annat [specificera]

2. Typ av ändring(ar):

- 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. Ändring(ar):

Artikel 3 i det italienska premiärministerdekretet (DPCM – *decreto del presidente del consiglio dei ministri*) av den 9 april 1993, där ursprungsbeteckningen ”Provolone Valpadana” fastställs, utgör tillsammans med övriga dokument som fogats till kommissionens handlingar den skriftliga produktspecifikation som ligger till grund för erkännandet av beteckningen på gemenskapsnivå genom förordning (EG) nr 1107/96.

Så som är fallet med många produktspecifikationer från den tiden, har texten brister i fråga om enhetlighet och vissa faser i tillverkningen beskrivs inte i detalj. De dokument som tillhandahölls 1993 innehöll visserligen en rad upplysningar som motsvarade de olika punkterna i artikel 4 i förordning (EEG) nr 2081/92, men det har sedan dess framgått att det behövs en sammanfattning som är mindre beskrivande och mer tydlig och användbar för producenter, konsumenter och kontrollorgan.

⁽¹⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

Vissa faser har således preciserats, parametrar för att påvisa nödvändiga sifferuppgifter har definierats och beskrivningen av utfodringen av korna har gjorts mer detaljerad.

Exempelvis behövde det understrykas att mjölken inte får användas när det gått mer än 60 timmar från mjölkningen, och den viktiga roll som den ursprungliga mjölkjäsningskulturen spelar behöver klargöras (osten "Provolone Valpadana" är en bland få ostar SUB som framställs med hjälp av en startkultur av vassel från föregående tillverkningsprocess).

3.1 Produktbeskrivning:

1. Viktklasser och motsvarande lagringstider har specificerats och minimi- och maxvikter har slopats. De begränsningar som påtvingades genom de initiala viktklasserna överensstämde dåligt med verkligheten på en kraftigt förändrad marknad. Borttagningen av hänvisningen till vikt är dessutom nära förknippad med en precisering av uppgifterna om lagring och ett tydliggörande av typerna mild och stark.
2. Det anges att den milda typen, som är avsedd att skäras i bitar och förpackas, kan vara utan skorpa. Frånvaron av skorpa gör att osten kan användas direkt utan föregående putsning, vilket underlättar skärning och förpackning.
3. En högsta vattenhalt har införts. Angivelsen av en högsta vattenhalt utgör ett viktigt tillverkningskrav eftersom det innebär att anläggningarna måste respektera parametrar som förhindrar att den tillverkade osten förväxlas med ostar med trådig ostmassa i allmänhet, eller med scamorza.
4. Det har preciserats att fetthalten i torrsubstansen inte får vara lägre än 44 % eller högre än 54 %. Det var nödvändigt att lägga till denna precisering av ett intervall, eftersom det i produktspecifikationen från 1993 endast angavs en enhetlig procentandel fett i torrsubstansen, utan hänsyn till vissa variabler som påverkar produktionsprocessen. Det föreslagna intervallet, som bättre speglar verkligheten vid mjölkprodukttillverkning, har fastställts utifrån tekniska aspekter som årstidsvariationer i mjölkens kemiska sammansättning med avseende på fett och proteiner, liksom eventuella förändringar av ostens sammansättning under lagringen.

3.2 Produktionsområdet:

Två kommuner har lagts till: Nogaredo och Nomi i den autonoma provinsen Trento. Dessa två kommuner har alltid varit en del av produktionsområdet som, vilket framgår tydligt av de kartor som bilagts handlingarna, formar ett enhetligt och sammanhängande område. Det faktum att kommunerna Nogaredo och Nomi av misstag inte fanns angivna i DPCM av den 21 augusti 1993 innebär i praktiken en omotiverad diskontinuitet i det geografiska området, sett till den dokumentation från 1994 som låg till grund för registreringen av ursprungsbezeichnung och som nu återfinns i kommissionens arkiv.

Det kan också noteras att de kommuner som räknas upp i artikel 2 i DPCM av den 21 augusti 1993 och som tillhörde provinsen Milano numera tillhör provinsen Lodi, inrättad genom lagstiftningsdekret nr 251 av den 6 mars 1992 genom tillämpning av artikel 63 i lag nr 142 av den 8 juni 1990. Specifikationerna har följaktligen ändrats.

3.3 Framställningsmetod:

När det gäller övriga aspekter har följande preciseringar gjorts:

1. "Provolone Valpadana" framställs från hel rå komjölk som, när det gäller den milda typen, kan ha genomgått värmebehandling för maximal pastörisering och, när det gäller den starka typen, kan ha genomgått värmebehandling för termisering.

Värmebehandlingarna användes redan före registreringen av den skyddade ursprungsbezeichnung och görs av hälsorelaterade skäl, för att eliminera sjukdomsalstrande bakterier, för att styra mognadsprocessen med hjälp av mikroorganismer som är typiska för produkten och för att förbättra ostens sensoriska, probiotiska och näringsrelaterade kvaliteter.

Den värmebehandling som föreskrivs för den milda typen (pastörisering: uppvärmning av mjölken till 72 °C under 15 sekunder – fosfatasnegativ) kan tillämpas i fall där det är nödvändigt att ge råvaran ett effektivt mikrobiologiskt skydd med anledning av att osten ska säljas ung. För den starka typen föreskrivs en mindre kraftfull typ av värmebehandling (termisering: lätt uppvärmning till högst 55 °C under 5 till 10 sekunder – fosfataspositiv) som i praktiken inte innebär någon förändring av mjölkens organoleptiska och kvalitativa egenskaper, mot bakgrund av att den föreskrivna lagringsprocessen för den starka typen av "Provolone Valpadana" i sig motverkar onormal fermentering och förstör alla andra förorenande mikroorganismer.

2. Koaguleringsfasen har beskrivits mer i detalj. Det finns två typer av "Provolone Valpadana" (mild och stark), som kännetecknas av användning av olika löpe.
 3. Härdningsfasen har beskrivits mer i detalj. Kylning i kallt vatten har blivit en nödvändig fas om man vill säkra en snabbare avkylning av osten och undvika att den sväller på oönskat sätt i senare skeden.
 4. Torkningsfasen har beskrivits mer i detalj. Torkningen spelar också en viktig roll för att undvika att osten sväller i senare skeden.
 5. Lagringstiderna har ändrats, på så sätt att minimitiden har kortats ned. Produktionen har, huvudsakligen på kommersiella grunder, utvecklats mot ostar av mindre format som kräver kortare lagringstider. Den minsta lagringstiden ändras därför från 30 till 10 dagar, med hänsyn till det faktum att de organoleptiska egenskaperna redan är närvarande i ostar av litet format (max 6 kg) vid utgången av den angivna tiden. Redan efter den tidsrymden finns nämligen en påvisbar skillnad mot generiska produkter (med trådig ostmassa) och därmed kan man erbjuda marknaden en ost som uppvisar specifika och unika egenskaper.
 6. Det är nu tillåtet att under lagringen utföra ytbehandlingar på "Provolone Valpadana" för att skydda osten och undvika uppkomst av mögel och kvalster på ytan. Behandlingarna går ut på att täcka osten med ett täckande ytmaterial innehållande ämnen som motverkar svamp eller med ett omslag av plast eller paraffin. Även om dessa material täcker produkten helt, tillåter de att osten transpirerar och stör inte de naturliga mognadsprocesserna.
- 3.4 *Märkning:*
1. Den del som rör produktens beteckning i samband med saluföring har beskrivits mer i detalj. Denna ändring var nödvändig för att ge konsumenterna mer exakt och mer preciserad information.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

"PROVOLONE VALPADANA"

EG-nr: IT-PDO-0217-0021-27.01.2010

SGB () SUB (X)

1. **Beteckning:**

"Provolone Valpadana"

2. **Medlemsstat eller tredjeland:**

Italien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet:**3.1 *Produkttyp:*

Klass 1.3. Ost.

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i punkt 1 är tillämplig:*

Halvhård ost med trådig ostmassa framställd från hel, rå komjölk skördad inom produktionsområdet tidigast 60 timmar tidigare, med naturlig syra, som kan ha genomgått en av följande värmebehandlingar:

— För den milda typen: maximal pastörisering.

— För den starka typen: termisering.

Lagringstiden kan variera enligt följande:

— Upp till 6 kg: minsta lagringstid 10 (tio) dagar.

— Över 6 kg: minsta lagringstid 30 (trettio) dagar.

— Över 15 kg och endast för den starka typen: minsta lagringstid 90 (nittio) dagar.

— Över 30 kg och med märkningen P.V.S., stark typ: lagringstid längre än 8 månader.

Osten kan vara rökt.

Vikten varierar beroende på formen.

Osten kan ha olika former, liknande en korb, en melon, en kon eller ett päron ibland med ett litet runt huvud (*fiaschetta*). Utsidan kan ha mer eller mindre markerade räfflor eller fåror efter bindsnören.

Skorpan är slät och tunn och har en ljus gul, guldgul eller ibland gulbrun färg. Den milda typen, som är avsedd att skäras i bitar, kan vara utan skorpa.

Ostmassan är i allmänhet kompakt, eventuellt med ett fåtal små pipor; den unga osten kan uppvisa viss skiktbildning, en egenskap som framträder tydligare i den lagrade osten. Färgen är i allmänhet halmgul.

Smaken är mild vid en lagringstid kortare än tre månader och uttalad till stark vid en längre lagringstid eller vid användning av get- och/eller fårlopp.

Den högsta vattenhalten får inte överstiga

— 46 % för den milda typen och den starka typen upp till 6 kg,

— 43 % för den starka typen över 6 kg.

Fetthalten i torrsubstansen får inte vara lägre än 44 % och inte högre än 54 %.

3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter):

Mjölk, löpe, salt.

3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung):

Basfoderstaten för mjölkprodukter består av grönfoder (färskt eller ensilage), tilläggfoder och kraftfoder och ska härröra till minst 50 % från ursprungsområdet. Denna foderstat ges till mjölkande kor såväl som till sinkor och kvigor äldre än 7 månader. Minst 75 % av torrsubstansen i den dagliga ransonen av grönfoder ska härröra från foderråvaror som producerats inom det avgränsade geografiska området. Tillåtna grönfoder är: färskt gräs från permanent eller tillfällig ängsmark, vallväxter, hö framställt genom torkning av vallväxter på fältet, spannmålshalm, ensilage, hackat grönfoder och silohö. Tillåtna tilläggfoder är: spannmål och spannmålderivat, fodergröt av majs, oljerika frön och derivat av dessa, rotknölar och rötter, torkade foderväxter samt derivat från sockerindustrin, varav melass och/eller melassderivat är de enda tekniska tillsatser och smakförstärkare som tillåts, och dessa får högst utgöra 2,5 % av torrsubstansen av den dagliga foderstaten. Följande foder är också tillåtna: frön från ärt- och baljväxter och torkade johannesbrödförn samt derivat från dessa, fetter, mineralsalter som är tillåtna enligt gällande lagstiftning samt tillsatser som vitaminer, spårämnen, aminosyror, aromämnen och antioxidanter som är tillåtna enligt gällande lagstiftning. Endast naturliga eller naturidentiska antioxidanter och aromämnen är tillåtna. Det är tillåtet att använda öljäst i förblandningen.

3.5 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området:

Samtliga steg i produktionen ska äga rum i det avgränsade geografiska området.

3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.:

—

3.7 Särskilda regler för märkning:

Alla hela ostar ska vara försedda med logotypen för den skyddade ursprungsbeteckningen "Provolone Valpadana", återgiven på ett outplånligt sätt på lämpligt underlag (metall, plast).

Märkningen ska ske i samband med att ostarna placeras i lagringsutrymmena.

Innan de säljs får hela "Provolone Valpadana"-ostar förses med personliga märkningar med hjälp av pappersband, etiketter, påsar eller liknande. Varje sådan personlig märkning måste ovillkorligen vara försedd med logotypen för den skyddade ursprungsbeteckningen och namnet "Provolone Valpadana" i sin helhet skrivet med en fontstorlek som motsvarar minst en sjättedel av det utrymme som upptas av varumärket, utom när det gäller ostar med en vikt på mindre än 6 kg.

Vid märkning med bläckstämpel ska beteckningen "Provolone Valpadana" anges med de begränsningar som anges ovan, men utan krav på anbringande av logotypen för produkten.

Efter åtta månaders lagring, kan innehavare av "Provolone Valpadana" ansöka om anbringande av en brännmärkning med akronymen P.V.S. (*Provolone Valpadana Stagionato* – lagrad "Provolone Valpadana") vilket uteslutande gäller för ostar av den starka typen. För att få förse med nämnda märkning måste osten bli godkänd i en teknisk kontroll som utförs av specialiserad personal på uttrycklig begäran av innehavaren av osten och på dennes bekostnad. Den selektiva undersökningen är inriktad på ostens yttre aspekt (den måste vara fri från sprickor och ge en homogen ljudrespons man knackar på den), ostmassan struktur (med skiktbildning, utan håligheter och inte elastisk), färgen (vitaktig med dragning åt halmgult), smaken (stickande, stark och inte salt) samt aromen (intensiv i kombination med doften).

Logotypen, som innefattar beteckningen, ska återges på förpackningar avsedda för slutkonsumenten, i en storleksordning motsvarande minst 10 % av det tillgängliga utrymmet på förpackningen. Beteckningen "Provolone Valpadana" ska anges med samma typsnitt. Beteckningen "Denominazione di Origine Protetta" kan ersättas med den europeiska symbolen.

Logotypen kan också användas i monokrom version.

4. Kort beskrivning av det geografiska området:

Territoriet består av provinserna Cremona, Brescia, Verona, Vicenza, Rovigo, Padova och Piacenza i sin helhet, samt angränsande kommuner i provinserna Bergamo, Mantova, Lodi och den autonoma provinsen Trento, vilket bildar ett sammanhängande geografiskt område.

5. Samband med det geografiska området

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

Det geografiska produktionsområdet omfattar en del av Poslätten och karaktäriseras av en anseelig produktion av fodergrödor, stora mängder mjölk till förfogande och klimatförhållanden som är särskilt gynnsamma för utfodring och uppfödning av nötkreatur av mjölkkras. Dessa omgivningsfaktorer har skapat förutsättningarna för produktionen av osten "Provolone Valpadana" i det geografiska området.

"Provolone Valpadana" är en ost med trådig ostmassa, dvs. en typ av ostmassa som har sitt ursprung i södra Italien, men genom den välutvecklade osttillverkningstraditionen på Poslätten, och den rikliga tillgången på kunskap, teknik och råvaror, har osten fått sitt starkaste fäste i landets norra delar. Användningen av naturlig mjölksyrakultur som återvinns ur vasslen från föregående tillverkningsprocess, den samlade kunskap som regionens osttillverkare besitter, användningen av olika typer av löpe (får, get och ko), hantverket samt kompetensen när det gäller ystningen och behandlingen av ostmassan är faktorer som har stor betydelse för produktionen av "Provolone Valpadana".

5.2 Specifika uppgifter om produkten:

Osten "Provolone Valpadana" kännetecknas av en mild smak vid en lagringstid på mindre än tre månader och en mer uttalad till stark smak vid längre lagringstider och beroende på vilken löpe som används. "Provolone Valpadana"-ostar förekommer i olika former (korv-, melon-, kon- eller päronformade) och kan väga över 30 kg. Ostmassan är kompakt, men inte torr, i motsats till ostar med trådig ostmassa från södra Italien, vilka på grund av att de är små till storleken bara kan lagras och utveckla en stark smak genom att torka och bli till rivost.

5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB):

Osten "Provolone Valpadana" produceras i det avgränsade geografiska området sedan den senare delen av 1800-talet och även om typen av ost med trådig ostmassa har sitt ursprung i södra Italien, har den under 1900-talet blivit befäst som en norditaliensk produkt, vilket beläggs i skrifter av Besana (1916) och Fascetti (1923).

Utvecklingen av produktionen av "Provolone Valpadana" har främjats av de tekniska kunskaper om osttillverkning som producenterna på Poslätten förvärvat och förfinat under loppet av många år, liksom av det geografiska områdets särskilt gynnsamma förhållanden för uppfödning av kor som producerar stora kvantiteter mjölk för osttillverkning. En av de karaktäristiska faktorerna i produktionsmetoden för "Provolone Valpadana" är användningen av naturlig mjölksyra från föregående tillverkningsprocess som mjölksyrakultur i efterföljande tillverkning. Denna process är mycket karaktäristisk för det geografiska området och tillverkningen av "Provolone Valpadana" och används sällan vid annan

osttillverkning. Tillverkningsteknikerna har förfinats vilket fört med sig vissa marknadsrelaterade förändringar, som ett mer varierat utbud av former och storlekar på "Provolone Valpadana", men ostens grundläggande egenskaper är oförändrade. De varierande formerna och storlekarna på "Provolone Valpadana" är ett resultat av skickligheten hos osttillverkarna i det geografiska området när det gäller ystningen och förmågan att åstadkomma en tillräckligt formbar ostmassa som lämpar sig för alla möjliga former och dimensioner, även mycket stora ostar. Dessa kommersiella egenskaper har sin grund i det geografiska området, där de har utvecklats och förts vidare. De två olika typer av "Provolone Valpadana" som förekommer, mild och stark, är ett resultat av osttillverkarnas användning av olika slags löpe. Med den metoden kan de, även med liknande tillverkningsprocesser, få fram den mildare respektive starkare smak som är typisk för produkten, när det gäller såväl ostar av mindre format med kortare lagringstid som ostar av större format med längre lagringstid, utan att den kompakta ostmassan någonsin blir torr och hård som en rivost, vilket är fallet med de flesta syditalienska ostar med trådig ostmassa.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:

(artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006)

De italienska myndigheterna har inlett det nationella förfarandet för invändningar i enlighet med artikel 5.5 i förordning (EG) nr 510/2006 genom att offentliggöra ansökan om ändring av den skyddade ursprungsbeteckningen "Provolone Valpadana" i *Republiken Italiens officiella tidning Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* nr 291 av den 15 december 2009.

Den konsoliderade versionen av produktspecifikationen kan konsulteras på följande webbplats:

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

eller

via webbplatsen för det italienska ministeriet för jordbruks-, livsmedels- och skogsbrukspolitik (<http://www.politicheagricole.it>). Klicka på fliken *Qualità e sicurezza* (kvalitet och säkerhet) uppe till höger på skärmen, och sedan på rubriken *Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE* (produktspecifikation underställd EU:s granskning).
