

## ÖVRIGA AKTER

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Offentliggörande av en ansökan om godkännande av en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 andra stycket i förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel**

(2017/C 286/08)

Europeiska kommissionen har godkänt denna mindre ändring i enlighet med artikel 6.2 tredje stycket i kommissionens delegerade förordning (EU) nr 664/2014 <sup>(1)</sup>.

## ANSÖKAN OM GODKÄNNANDE AV EN MINDRE ÄNDRING

**Ansökan om godkännande av en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 andra stycket i förordning (EU) nr 1151/2012 <sup>(2)</sup>****"MONTASIO"****EU-nr: PDO-IT-02251 – 21.12.2016****SUB ( X ) SGB ( ) GTS ( )****1. Ansökande grupp och berättigat intresse**

Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio  
Vicolo Resia, 1/2  
33033 Codroipo (UD)  
ITALIEN

Tfn +39 0432912052  
E-post: info@formaggiomontasio.net

Consorzio di Tutela del Formaggio Montasio består av producenter av Parmigiano Reggiano och har behörighet att ansöka om ändring i enlighet med artikel 13.1 i dekret nr 12511 av den 14 oktober 2013 från det italienska ministeriet för jordbruks-, livsmedels- och skogsbrukspolitik.

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

**3. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen (ändringarna)**

- ☒ Produktbeskrivning
- ☐ Bevis på ursprung
- ☒ Produktionsmetod
- ☐ Samband
- ☐ Märkning
- ☐ Annat [specificera]

**4. Typ av ändring(ar)**

- ☐ Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB som kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012 och inte kräver någon ändring av det offentliggjorda sammanfattande dokumentet.

<sup>(1)</sup> EUT L 179, 19.6.2014, s. 17.

<sup>(2)</sup> EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

- ☒ Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB som kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012 och kräver en ändring av det offentliggjorda sammanfattande dokumentet.
- ☐ Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB, för vilken det inte har offentliggjorts något sammanfattande dokument (eller motsvarande), som kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.
- ☐ Ändring av produktspecifikationen för en registrerad GTS som kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 fjärde stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.

## 5. **Ändring(ar)**

### *Produktbeskrivning*

Parametrarna gällande ostarnas vikt och diameter har ändrats något.

Nuvarande lydelse:

Vikt: 6–8 kg

Diameter: Runda ostar på 30–35 cm.

Ändrad lydelse:

Vikt: 5,5–8 kg

Diameter: Runda ostar på 27–35 cm.

De formar som används för framställning av "Montasio" sedan konsortiet inledde sin verksamhet 1986 har en diameter på 30–35 cm. Under alla dessa år har man alltid använt den största storleken på formarna, och ostarnas vikt och diameter efter 60 dagars lagring, som anges i produktspecifikationen, stämmer överens med detta användande. Om man använder de mindre formarna på 30 cm blir ostarnas diameter naturligtvis mindre än 30 cm, eftersom de krymper ca 15 % mellan dygnet efter produktionen och de 60 dagarnas lagring, och vikten minskar från omkring 6,5 kg vid produktionstillfället till under 6 kg.

De ostar som framställs med de små formarna kommer dels att locka direktkunderna mer, då dessa uppskattar mindre ostar, dels även den storskaliga detaljhandeln, då de på ett bättre sätt motsvarar förpackningskraven på förpackade produkter.

Ändringen kan anses vara en mindre ändring eftersom den planerade ändringen av parametrarna inte påverkar de övriga stegen i förädlingsprocessen, lagringen eller slutprodukten särskilda egenskaper, som fortfarande är de som anges i produktspecifikationen.

### *Framställningsmetod*

Stycket om kvalitet på foder till nötkreaturen har omformulerats något.

Nuvarande lydelse: "Djurfoder som man inom osttraditionen anser motverka ostbildningen, såsom foder från våtmarker eller marker belägna längs stora vägar, får inte användas. Grönsaker, frukt, raps, biprodukter från bearbetningen av ris, animaliskt mjöl, bearbetade livsmedel för medicinskt bruk, färsk, fuktig eller ensilerad betmassa, biprodukter från öl eller destillerade produkter, ensilage (utom ensilerat hö och ensilerad majs) och fermenterade ämnen från bearbetningen av frukt, betor, öl och destillerade produkter får inte användas."

Ändrad lydelse: "Det är förbjudet att i foder använda bearbetade livsmedel för medicinskt bruk och animaliskt mjöl, såväl i obearbetat tillstånd som i form av ingrediens i andra foder. Det är förbjudet att använda följande råvaror i färsk och obearbetad form: grönsaker, frukt och raps, biprodukter från förädling av ris, skal från betor, biprodukter från bearbetningen av öl, frukt och destillerade produkter i allmänhet. Det är tillåtet att använda ensilage av hö, majs och spannmål."

Syftet med ändringen är att klart och entydigt förbjuda bearbetade livsmedel för medicinskt bruk och animaliskt mjöl i alla former. Det preciseras att färska jäsbara biprodukter från förädling av grönsaker, frukt osv. inte får användas i obearbetad form.

Användandet av ensilage har utökats till att gälla även spannmål, eftersom denna produkt gradvis håller på att ersätta det traditionella ensilaget av majs, då spannmål är mindre utsatt för aflatoxiner och därför utgör ett hälsosammare alternativ för nötkreaturen och mjölkproduktionen. Den generella hänvisningen till foder som anses motverka ostbildningen har strukits, då man bedömt att den definitionen inte stämmer överens med produktspecifikationen och att det behövs en mer djupgående utvärdering av innovationerna inom sektorn för att fastställa och bedöma hela utvecklingen av foder till mjölkprodukterna.

Det preciseras att ovannämnda ändringar inte påverkar kvaliteten på den mjölk som används för framställningen av "Montasio" och därför är att anse som mindre ändringar.

I artikel 5.11 i produktspecifikationen har det tredje stycket nedifrån ändrats något för att förtydliga bestämmelsen och förhindra en felaktig tolkning.

Nuvarande lydelse: "Osten 'Montasio' får saluföras hel eller i portioner efter en mognadsperiod på minst 60 dagar."

Ändrad lydelse: "Osten 'Montasio' kan konsumeras efter en mognadsperiod på minst 60 dagar. 'Montasio' får förpackas, delas osv. inför försäljning efter en mognadsperiod på minst 60 dagar."

Syftet är att klargöra att saluföringen av "Montasio" innebär saluföring direkt till slutkonsumenten och inte de transaktioner som sker dessförinnan mellan aktörer inom ostkedjan som kan dra nytta av ursprungsbeteckningen "Montasio".

Man har även avsett att förtydliga att förpackning, delning i bitar, rivning osv. inte får ske innan osten mognadslagrats i minst 60 dagar.

Sista raden i artikel 5.11 i produktspecifikationen stryks.

Nuvarande lydelse:

"Ostar med ursprungsbeteckningen 'Montasio' får rivas efter en mognadslagring på minst 12 månader, när den blivit kornig och halmgul med några mycket små hål."

Det var lämpligt att stryka denna numera föråldrade begränsning av användningen av "Montasio", som uppenbarligen är riktad till konsumenten, eftersom konsumenten bör få avgöra hur osten ska konsumeras och användas, inte minst med tanke på hur smaker och vanor har utvecklats under senare år.

#### SAMMANFATTANDE DOKUMENT

### "MONTASIO"

EU-nr: PDO-IT-02251 – 21.12.2016

SUB ( X ) SGB ( )

#### 1. Namn

"Montasio"

#### 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 namnet i punkt 1 är tillämpligt

"Montasio" är en ost av komjölk med medellång eller lång mognadslagring, cylindrisk form, rak eller nästan rak kant och plana eller lätt konvexa ytor. Osten "Montasio" tillverkas av opastöriserad mjölk och av uteslutande naturlig mjölksyrakultur eller godkända jäsämnen. Osten mognadslagras i minst 60 dagar. Under lagringen kontrolleras fukthalten genom stickprovskontroller den tionde och sextionde dagen. Den sextionde dagen under mognadsperioden ska ostar med den skyddade ursprungsbeteckningen "Montasio" uppvisa följande egenskaper: en maximal fukthalt på 36,72 %; fetthalt i torrsubstansen: minst 40 %; vikt: 5,5–8 kg; diameter: 27–35 cm; kanthöjd: högst 8 cm; skorpa: slät, jämn och smidig; ostmassa: kompakt med ett antal hål; färg: naturlig, svagt gul till halmgul; arom: karakteristisk; smak: angenäm, något starkare för "Montasio" med lång mognadslagring.

"Montasio" kan konsumeras efter en mognadsperiod på minst 60 dagar. "Montasio" får förpackas, delas osv. inför försäljning efter en mognadsperiod på minst 60 dagar. Osten "Montasio" får saluföras som "fresco" (färsk) efter en mognadsperiod på minst 60 dagar, som "mezzano" (mellanlagrad) efter en mognadsperiod på minst 120 dagar, som "stagionato" (lagrad) efter en mognadsperiod på minst 10 månader och som "stravecchio" (extra vällagrad) efter en mognadsperiod på minst 18 månader.

### 3.3 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)

Ost med den skyddade ursprungsbezeichnung "Montasio" framställs från mjölk från uppfödning i produktionsområdet. De vanligaste uppfödningraserna i det geografiska produktionsområdet är Bruna alpina, Pezzata rossa italiana (italiensk rödbrokig ko) och Pezzata nera (svartbrokig ko) samt djur som har korsats med dessa raser. Inga konserveringsmedel tillsätts och mjölken får inte värmebehandlas. Nedkylning utförs till en temperatur på lägst 4 °C.

Minst 60 procent av djurfodret kommer från det geografiska området.

Kornas foder består till minst 60 procent av spannmål, grönfoder och torrfoder samt ensilage. Den övriga andelen består av proteinkoncentrat och proteinkakor.

Det är förbjudet att använda bearbetade livsmedel för medicinskt bruk och mjöl av animaliskt ursprung, såväl i obearbetat tillstånd som i form av ingrediens i andra foder.

Det är förbjudet att använda följande råvaror i färsk och obearbetad form: grönsaker, frukt och raps, biprodukter från förädling av ris, skal från betor, biprodukter från bearbetningen av öl, frukt och destillerade produkter i allmänhet.

Det är tillåtet att använda ensilage av hö, majs och spannmål.

Mineral- och vitamintillskott får användas.

### 3.4 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Hela produktionsprocessen (uppfödning av nötkreatur och mjölkproduktion, koagulering, behandling av ostmassan, formläggning, avrinning, saltning och mognadslagring av osten) ska äga rum i det område som anges i punkt 4.

### 3.5 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser

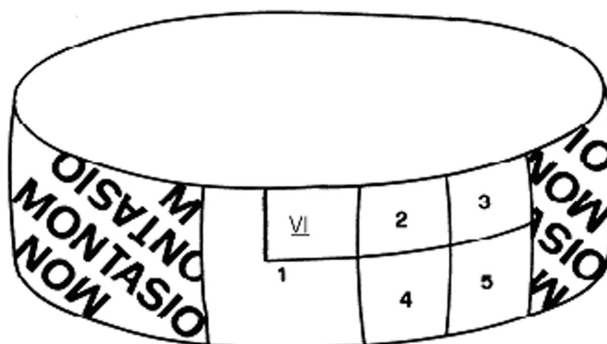
—

### 3.6 Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

Produkten känns igen tack vare märkningen, vid produktionstillfället, i särskilda former som är försedda med producentens kod, provinsens förkortning och tillverkningsdatumet (år, månad, dag). Ursprungsmärkningen SUB för "Montasio" består av ordet "Montasio", rättvänt och upp- och nedvänt, placerat diagonalt (se figur 1).

Denna ursprungsmärkning förekommer på alla produkter från anslutna eller icke anslutna anläggningar, under förutsättning att märkningen har skett i enlighet med villkoren i produktspecifikationen.

Figur 1



1. Brännmärkning med beteckningen "Montasio" och ett märke med förkortningen "PDM"

2. Tillverkningsmånad / 3. Tillverkningsdag / 4. Osttillverkarens kod / 5. Provinsens förkortning / 6. Tillverkningsår

Logotypen består av ett stiliserat versalt M ovanför beteckningen "MONTASIO". Logotypen ska alltid anges i teckensnittet Horatio. Dimensionen ska följa proportionerna i figur 2 (till exempel 8 cm bred och 6 cm hög).

Figur 2



När hela produktionsprocessen, från mjölkproduktion till mognadslagring i minst 60 dagar, sker i ett område som klassificeras som ett bergsområde i enlighet med definitionen i den gällande nationella lagstiftningen och området ingår i produktionsområdet för ursprungsbezeichnung "Montasio", får osten märkas med beteckningen "prodotto della montagna" (bergsprodukt). Ostens kant får då stämplas med beteckningen "PDM", som är en akronym för beteckningen "prodotto della montagna" (bergsprodukt).

Ostar med ursprungsbezeichnung "Montasio" som har lagrats i över 100 dagar får på begäran av anslutna eller icke anslutna producenter brännmärkas av Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio med logotypen för beteckningen på den för detta syfte avsedda delen av ostens kant, efter det att produkten har förhandskontrollerats (figur 2).

#### 4. Kort beskrivning av det geografiska området

Produktionsområdet för den skyddade ursprungsbezeichnung "Montasio" omfattar hela regionen Friuli-Venezia Giulia, provinserna Belluno och Treviso i regionen Veneto och även en del av provinserna Padova och Venezia som avgränsas enligt följande: "Området följer en linje från skärningspunkten vid gränsen mellan provinserna Treviso och Padova fram till motorvägen Serenissima och därefter längs med denna linje till motorvägsbron över floden Brenta där gränsen följer floden fram till flodmynningen".

#### 5. Samband med det geografiska området

De naturliga faktorerna är kopplade till klimatförhållandena i produktionsområdet, som främst består av berg och dess utlöpare där alpbete och betesmarker har bevarats, vilket påverkar kvaliteten hos mjölkornas foder.

"Montasio" lades till på prislistan i San Daniele och Udine under åren 1773 och 1775. Detta bevisar att handel har bedrivits med "Montasio" och att det inte endast rör sig om lokal produktion för egen förbrukning. Ostens nära samband med produktionsområdet framgår även av det starka inflytande som produktionen av "Montasio" har haft på utvecklingen av kooperativ. "Montasio" och dess specifika produktionsmetod spred sig snabbt i Friuli och östra Venezia, både på grund av mänskliga och strukturella faktorer (som exempelvis inrättandet av kooperativa ostfabriker och en skola för osttekniker) – på 1960-talet fanns över 650 aktiva ostfabriker – och på grund av den miljö där tekniken först spred sig, utan vilken osten inte skulle ha fått samma stora spridning.

Italiens östra delar har alltid utmärkts och utmärks fortfarande av stora nederbördsmängder på våren och hösten, vilket gynnar gräsväxten och spannmålsodlingen (vete och korn), vilka utgör stommen i mjölkornas foder. Även majsodlingen är viktig och användningen av majs som färskt foder och ensilage. På senare år har det i produktionsområdet blivit allt vanligare att odla soja, som används som proteintillskott.

Den viktigaste egenskapen hos "Montasio" är att den är mycket lämplig att mognadslagras under en medellång eller lång period. I utbudet av inhemska ostar klassas "Montasio" som en halvhård ost, men eftersom den får mognadslagras upp till 36 månader finns den även inom den sällsynta kategorin med hårda ostar som mognadslagrats under en lång period.

Ostens dimensioner utgör en annan av dess särskilda egenskaper.

I produktspecifikationen för SUB "Montasio" anges fortfarande att mjölken inte får pastöriseras. Den behåller därmed den bakterieflora som är naturligt förekommande i mjölk som produceras i produktionsområdet

Med en "mjuk" teknik har osten fått sin förmåga att mognadslagras under en medellång eller lång period. De doser mjölksyrabakterier som används är låga (runt 1 %) och uppvärmning sker vid låga temperaturer (42–48 °C). Genom vassleavgivning och pressning blir ostmassan medelhård och får en fukthalt på runt 36 procent efter två månader (vilket motsvarar den lägsta halten för saluföring av osten).

Den miljö där "Montasio" har utvecklats uppvisar de lämpliga mikrobiologiska egenskaperna för produktens utveckling och spridning. "Montasio" utmärks av sin termofila mikrobakterieflora som alltid har gjort det möjligt att producera en ostprodukt som är unik i sin genre och som äts färsk (numera minst två månaders lagring eftersom den görs på opastöriserad mjölk) eller lagrad upp till 36 månader. Ostens organoleptiska egenskaper, konsistens, doft och smak ändras dock med tiden just tack vare den bakterieflora som är naturligt förekommande på ängarna/betesmarkerna i produktionsområdet.

Efter två månaders lagring är "Montasio" en halvhård ost med delikat smak som påminner om den mjölk som den produceras av. Allt eftersom lagringen förlängs och ämnena koncentreras får "Montasio" en mer markerad och något starkare smak samtidigt som ostmassan blir hårdare och lätt faller sönder.

På grund av förbättrade uppfödningmetoder, rationaliserad odling och införande av alltmer hygieniska mjölkningsmetoder har det blivit nödvändigt att berika mjölken med mikroorganismer för ostproduktion som gynnar produktionen av "Montasio". Därför har mjölksyrakultur (med hög halt av kocker och låg halt av bakterier) som tillverkas av mjölk från produktionsområdet börjat användas. Metoden har sedan spridits.

### **Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen**

(artikel 6.1 andra stycket i genomförandeförordningen)

Den konsoliderade produktspecifikationen finns på följande webbplats: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Den kan också nås direkt från startsidan på webbplatsen för ministeriet för jordbruks-, livsmedels- och skogsbrukspolitik ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)). Klicka på "Prodotti DOP e IGP" (längst upp på skärmen) och sedan på "Prodotti DOP, IGP e STG" (till vänster på skärmen) och "Disciplinari di produzione all'esame dell'UE".

---