C/2026/3908

20.7.2026

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en geografisk betegnelse i henhold til artikel 15, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143

(C/2026/3908)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, indgive en indsigelse til Kommissionen, jf. artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]).

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Fior di latte molisano«

EU-nr.: PDO-IT-03355 — 7.10.2024

1. **Betegnelse(r)**

»Fior di latte molisano«

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB ☒ BGB ☐

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Italien

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

04 — MÆLK OG MEJERIPRODUKTER; FUGLEÆG; NATURLIG HONNING; SPISELIGE PRODUKTER AF ANIMALSK OPRINDELSE, IKKE ANDETSTEDS TARIFERET

0406 — Ost og ostemasse

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

»Fior di latte molisano« er en friskost af strakt ostemasse, der udelukkende fremstilles af rå komælk, som kan termiseres eller pasteuriseres. Produktionsmetoden er baseret på anvendelsen af udvalgte mælkesyrebakterier.

Når »Fior di latte molisano« markedsføres, har den følgende egenskaber:

Laktose:	< 1 %
Vandindhold:	mellem 55 % og 70 %
Fedtindhold:	mindst 36 % af tørstofindholdet
Udseende:	uden skorpe, mælkehvid i farven, med en blød hinde og en ensartet, glat og blank overflade

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Ostemasse:	mælkehvid i farven med en blød, fugtig, fibrøs struktur og fine lag. Blød i konsistensen med en let elasticitet, der er mere udtalt i begyndelsen. Når den skæres over eller trykkes let, afgiver den en mælkeagtig, homogen væske. Den har ingen mærker eller årer. Små bobler af kærnemælk er tilladt, når den skæres over, men de må ikke skyldes gasgæring
Smag:	frisk, mælkeagtig smag, som er mild og let syrlig, med en delikat aroma og en eftersmag af græs og hø
Duft:	velduftende, leder tankerne hen på let syrnet mælk
Form:	regelmæssig, afrundet form, også når osten har et »hoved« (kaldet »testina«). Knyttede og flettede former er tilladt
Vægt:	mindst 10 gram og højst 1 000 gram for den runde form og op til højst 3 kg (3 000 g) for de flettede og knyttede former.

Det er også muligt at fremstille laktosefri »Fior di latte molisano«. Den har de samme fysiske, kemiske (bortset fra laktoseindholdet) og organoleptiske egenskaber som det oprindelige laktoseholdige produkt.

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

Mindst 60 % af det samlede tørstofindhold i foderet til de køer, der producerer mælk til »Fior di latte molisano«, skal bestå af græs og/eller hø fra enge med en meget varieret vegetation. Køernes foder kan også omfatte kraftfoder af korn (majs, byg, hvede, havre) og bælgplanter (soja, hestebønner, foderbønner, foderærter) og deres mel eller flager. Dette kan også gives som tilskudsfoder. Biprodukter fra forarbejdning af korn, såsom klid og fodermel af almindelig hvede samt fodermel af durumhvede, kan også anvendes. Disse foderstoffer må på årsbasis ikke overstige 40 % af tørstofindholdet. Mineral- og vitaminkomplekser kan anvendes som tilskud.

Foder fremstillet af græsafgrøder (hvede, fodersorghum, græs fra permanente græsgange, lucerne og lignende) kan også anvendes, når ensileringsprocessen overvåges, og der anvendes en kontrolleret fermenteringsteknik for at sikre, at foderet er frit for skimmel, og for at forhindre unormale eller uønskede ændringer under fermenteringen.

Malkekøerne må ikke få foder, som kan give mælken unormale aromaer og en unormal smag, så dens kemiske, fysiske og organoleptiske egenskaber ændres. Køerne må ikke fodres med foderstoffer, der udgør en kontamineringskilde eller er i dårlig stand.

For ikke at bringe de kvalitetsegenskaber i fare, som »Fior di latte molisano« får gennem sin tilknytning til lokalområdet, skal mindst 60 % af de produkter, der anvendes til fodring af køerne, stamme fra det afgrænsede geografiske område. Dette krav til procentsatsen opfyldes ved anvendelse af foder (græs/hø fra enge med en meget varieret vegetation), der er produceret i det afgrænsede geografiske område, og svarer til andelen af fordøjelige fibre i køernes foder.

Tilskudsfoderet stammer derimod næsten udelukkende fra områder uden for det afgrænsede geografiske område. Det skyldes, at regionen Molise, der dækker et areal på 4 438 km^2, overvejende er bjergrigt og historisk set blevet anset for uegnet til dyrkning af kornafgrøder som majs, hvilket heller ikke forventes at ændre sig i fremtiden. Dette gør det nødvendigt at tillade anvendelse af kraftfoder og tilskudsfoder fra områder uden for det afgrænsede geografiske område, da et sådant foder ikke kan produceres i det afgrænsede geografiske område. Disse er nødvendige bestanddele i køernes foder, da de giver et afgørende bidrag til tilførslen af den energi og de aminosyrer, som vommens mikrobiom har brug for til stofskiftet, og hurtigt nedbrydes og opløses i vommen. De har en kornstørrelse på under 0,8 cm – dvs. de ikke er i stand til at stimulere kontraktioner i vommen – og tilfører energi (hovedsagelig fra reservekulhydrater såsom stivelse) og let tilgængeligt protein til stofskiftet i vommens mikrobiom. Deres rolle er således at understøtte mikrobiomet, men de har ingen direkte indflydelse på mælkens kvalitet eller kvaliteten af »Fior di latte molisano«.

Den mælk, der anvendes til at fremstille »Fior di latte molisano«, stammer fra kvæg af racerne Frisona (frisisk kvæg), Jersey, Pezzata Rossa Italiana (italiensk rødbroget kvæg), Bruna Alpina (brunt schweizerkvæg) og Podolica eller krydsninger heraf, som opdrættes på husdyrbrug beliggende i det afgrænsede geografiske område. Disse racer er særlig velegnede til mælkeproduktion og kendt for at være hårdføre. Kun sødmælk fra en eller flere på hinanden følgende malkninger kan anvendes til at fremstille »Fior di latte molisano«. Mælken ankommer til produktionsanlægget som råmælk og har følgende egenskaber: et minimalt fedtindhold på 3,5 % og et minimalt proteinindhold på 3,2 %, beregnet på grundlag af sammenblandet mælk (det månedlige geometriske gennemsnit af to kemiske analyser udført af et akkrediteret laboratorium).

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Området for mælkeproduktion til og forarbejdning af »Fior di latte molisano« omfatter hele det administrative område i regionen Molise.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

»Fior di latte molisano« skal emballeres i beskyttende indpakning og markedsføres i pakninger af forskellig vægt og/eller i enkeltportioner i en konserveringsvæske, som består af vand, der evt. er tilsat salt (kun naturligt salt – natriumchlorid).

»Fior di latte molisano« skal emballeres på det sted i det afgrænsede geografiske område, hvor den fremstilles, da det er et fersk produkt, som hurtigt bliver dårligt.

4.6. *Særlige regler for mærkning af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

1. Når produktet markedsføres, skal emballagen til »Fior di latte molisano« være forsynet med logoet (med angivelse af, om der er anvendt råmælk eller termiseret/pasteuriseret mælk).

2. Logoet består af et motiv, som forestiller en mælkedråbe. Spidsen repræsenterer bjergene, og i dråbens nederste del er der halvcirkelformede geometriske linjer (bakker) med det italienske flags farver. I motivets øverste del er der en krone i midten, som symboliserer, at »Fior di latte« er friskostenes konge. Ordene »Fior di latte molisano« D.O.P. står nederst i logoet.



3. Det ovenfor beskrevne logo skal måle mindst 15 mm langs bunden og skal i overensstemmelse med reglerne for mærkning af fødevarer være anbragt på emballagen, så det sikres, at det er tilstrækkeligt læsbart og genkendeligt. Emballagen til enkeltportioner skal være forsynet med logoet i overensstemmelse med det ovenfor fastsatte krav om minimumsstørrelse.

5. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Området for mælkeproduktion til og forarbejdning af »Fior di latte molisano« omfatter hele det administrative område i regionen Molise.

6. **Tilknytning til det geografiske område**

Mange faktorer bestemmer tilknytningen til området og det miljø, hvor »Fior di latte molisano« fremstilles, herunder mælkens særlige karakter, som kommer til udtryk i specifikke aromaer og smagsnuancer, der skyldes, at køernes foder består af lokale foderafgrøder, som er typiske for området. Selv om jordbunds- og klimaforholdene i regionen Molise strukturelt set er komplekse, har de unikke træk, hvad angår landbrug og husdyrbrug, hvilket skyldes middelhavsklimaets typiske indflydelse, som er afgørende for, hvilke afgrøder der dyrkes her, og hvordan dyrene lever. Som følge heraf påvirkes mælkeproduktionen hovedsagelig af lokale faktorer, hvilket adskiller den fra produktionen i andre områder.

Geografisk set ligger det område i Molise, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Fior di latte molisano«, på det sted, hvor den sydlige og den centrale del af Appenninerne mødes, og er kendetegnet ved en meget kompleks geologi. Matese-bjergmassivet er et landskabstræk, der både adskiller og forbinder. Det strækker sig fra nordvest til sydøst i en retning, som er enestående i Appenninerbjergkæden, og som giver særlige klimaforhold og gør området til et ideelt miljø for mange plantearter og plantesamfund. Alle disse faktorer forklarer, hvorfor regionen Molise på trods af sin beskedne størrelse rummer en mangfoldighed af fysiske miljøer, som afspejles i regionens rige flora og den store grad af fytocønotisk kompleksitet. En af grundene til denne kompleksitet er f.eks. sameksistensen af arter, der er typiske for alpine miljøer, og arter, der er rene middelhavsarter.

Levestederne i området giver en blomstrende biodiversitet og har en meget høj biodiversitetsværdi. Der drives ekstensivt og jordbundsbevarende landbrug i bjergområder og områder af høj naturværdi (50 % af det udnyttede landbrugsareal), og der er en høj biodiversitet i de anerkendte økosystemer, der indgår i Natura 2000-netværket (26 % af det udnyttede landbrugsareal).

Mælkens fysisk-kemiske og ernæringsmæssige egenskaber er knyttet til området gennem dyrenes foder og det miljø, som dyrene opdrættes i. Fedtet er den vigtigste faktor for smagen og den typiske aroma i mælken fra de forskellige kvægracer. Desuden findes de fleste af de aromaer, der stammer fra det foder, som dyrene indtager, såsom aromaer fra bjerggræsgange, i mælkefedtet. Køernes foder, der består af hø og frisk græs, omfatter således et meget stort antal urteagtige planter og hjemmehørende vilde græsarter, som giver mælken den karakteristiske smag fra det afgrænsede geografiske område.

De mest udbredte plantearter og blomsterelementer omfatter *Campanula fragilis*, *Centaurea centauroides*, *Cymbalaria pilosa*, *Geranium asphodeloides*, *Cyclamen hederifolium*, *Asplenium onopteris*, *Brachypodium sylvaticum*, *Phillyrea latifolia*, *Rubia peregrina*, *Rosa sempervirens*, *Lonicera implexa*, *Buglossoides purpurocoerulea* og *Viola alba*. Disse planter er særligt rige på polyfenoler, terpener, carbonylforbindelser og andre flygtige stoffer, som kan have en direkte eller indirekte indflydelse på mælkens smag. Allerede under køernes græsning finder der en direkte proces sted, hvor de indånder nogle af de flygtige kemiske molekyler (såsom polyfenoler, terpener og carbonylforbindelser), der giver græsset dets aromaer. Disse molekyler trænger ind i dyrenes luftveje og transporteres i uændret form af kredsløbssystemet, så de ender i mælken. Bioaktive stoffer som polyfenoler og terpener kan indirekte ændre vommens mikroflora og påvirke næringsstoffernes fermentering og dermed de tilgængelige aromatiske prækursorer.

Samlet set spiller de lokale miljøforhold og husdyropdrætsteknikker en vigtig rolle for sammensætningen af mælkens mikrobiota. Det er det, som giver »Fior di latte molisano« de organoleptiske egenskaber, der er beskrevet i afsnittet »Beskrivelse af produktet«, herunder den bløde, fugtige, fibrøse og kompakte struktur i ostemassen, en mild og let syrlig smag og en delikat aroma med en eftersmag af græs og hø.

Kvaliteten af Molises vand bidrager også til produktets tilknytning til miljøet. Regionen omfatter oplandene til floderne Biferno, Trigno, Fortore, Volturno og Sangro samt de mellemliggende vandløb og dale. Molises vand er omfattet af kvalitetsmærket »Acqua del Molise – Qualità del Matese – Sorgenti Rio Freddo« (»Matese-vand«). Den ekstraordinære kvalitet og mængde af vandet i Molise gør det til en væsentlig og unik bestanddel af den biologiske og fysisk-kemiske sammensætning af mikronæringsstofferne i de vigtigste saltgrupper og giver det en afbalanceret sammensætning, som afspejles i de særlige organoleptiske egenskaber ved »Fior di latte molisano«, der er knyttet til området og produktionsmiljøet. Der anvendes vand i hele fremstillingsprocessen, navnlig under strækningsprocessen, hvor ostens vandindhold kan nå op på 70 %. Desuden består den konserveringsvæske, som »Fior di latte molisano« opbevares i, af vand.

Derfor finder der under fremstillingen af »Fior di latte molisano« og under opbevaringen i konserveringsvæsken en lang række udvekslinger sted mellem osten og væsken (vandet). Disse bestemmes af sammensætningen af selve »Fior di latte molisano«-osten, navnlig dens vandindhold, konserveringsvæskens beskaffenhed (vand), opbevaringstemperaturen og den tid, som osten opbevares. Der udveksles vand mellem »Fior di latte molisano« og konserveringsvæsken, hvilket som følge af proteolytisk aktivitet medfører absorption eller frigivelse af vandopløselige bestanddele såsom calcium, laktater, sukkerarter eller solubiliseringsmidler. Disse processer kan medføre strukturændringer i det ydre udseende af »Fior di latte molisano« og kan også påvirke ostens smag og aroma. Molises vand er blødt, har et meget lavt indhold af tørstofrester og også et meget lavt indhold af nitrater og natrium, hvilket betyder, at det klassificeres som »let« vand. Disse egenskaber er med til at hindre ændringer i den friske mælkesmag, den delikate aroma med en eftersmag af hø og græs og duften af let syrlig mælk, som er typiske for »Fior di latte molisano«.

De anvendte fremstillingsteknikker ligner i høj grad dem, der blev anvendt tidligere. De anvendte traditionelle metoder og det høje niveau af teknisk ekspertise, der kommer til udtryk i koagulationsteknikken og strækningsfasen, er karakteristiske aspekter af fremstillingsprocessen for »Fior di latte molisano«. Det er disse faktorer, der – sammen med regionen Molises karakteristika, navnlig dens rige biodiversitet og historiske arv – gør produktet så unikt.

Den såkaldte »filatore« [den person, der strækker osten] er en nøglefigur i fremstillingen af »Fior di latte molisano« og spiller en vigtig rolle for produktets organoleptiske egenskaber. Strækningen kan foretages i en åben strækkemaskine med stempelarme i to kamre og med anvendelse af ferskvand eller i en lukket strækkemaskine med anvendelse af recirkuleret vand. I begge tilfælde er »filatore« en grundlæggende del af processen, da denne anvender sin erfaring til at opnå den ønskede fibrøse tekstur i »Fior di latte molisano«. Ved at strække osten på denne måde sikres det, at »Fior di latte molisano« får den rette elasticitet, hvilket er tydeligt, når osten skæres over langs fibrene eller trækkes fra hinanden med hånden, idet fibrene kan ses løbe igennem osten i strækkeretningen. Den påkrævede, let »fibrøse« tekstur kan også observeres, når osten spises.

Henvisning til offentliggørelsen af produktspecifikationen for den geografiske betegnelse

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335