Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2026/3908

20.7.2026

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung einer geografischen Angabe gemäß Artikel 15 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2026/3908)

Gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) können die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Fior di latte molisano“

EU-Nr.: PDO-IT-03355 — 7.10.2024

1. **Name(n)**

„Fior di latte molisano“

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. ☒ g.g.A. ☐

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Italien

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

04 — MILCH UND MILCHERZEUGNISSE; VOGELEIER; NATÜRLICHER HONIG; GENIEßBARE WAREN TIERISCHEN URSPRUNGS, ANDERWEIT WEDER GENANNT NOCH INBEGRIFFEN

0406 — Käse und Quark/Topfen

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

„Fior di latte molisano“ ist ein frischer faseriger Weißkäse, der ausschließlich aus roher Kuhmilch hergestellt wird, die thermisiert oder pasteurisiert sein kann. Grundlegend für das Herstellungsverfahren ist die Verwendung ausgewählter Milchsäurebakterien.

Wenn der Käse in Verkehr gebracht wird, weist „Fior di latte molisano“ folgende Eigenschaften auf:

Laktose	< 1 %;
Feuchtigkeit:	zwischen 55 % und 70 %;
Fettgehalt:	mindestens 36 %, bezogen auf die Trockenmasse;
Aussehen:	keine Rinde, milchig-weiß, mit weicher Haut und homogener, glatter und glänzender Oberfläche;

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Masse:	milchig-weiß mit weicher, feuchter Faserstruktur und feinen Schichten; weiche Konsistenz mit leichter Elastizität, die zunächst stärker ausgeprägt ist; wenn sie geschnitten oder sanft gepresst wird, gibt sie eine homogen milchige Flüssigkeit ab; es sind keine Flecken oder Adern vorhanden; beim Schneiden sind Buttermilchbläschen zulässig, die jedoch nicht durch gasförmige Fermentation verursacht sein dürfen;
Geschmack:	frischer, milchiger Geschmack, mild und leicht säuerlich, mit feinem Aroma und Noten von Gras und Heu im Abgang;
Geruch:	duftend, an leicht gesäuerte Milch erinnernd;
Form:	gleichmäßige, runde Form, auch wenn der Käse einen „Kopf“ hat (wird als „testina“ bezeichnet). Geknotete und geflochtene Formen sind zulässig;
Gewicht:	von mindestens 10 g bis höchstens 1 000 g im Fall runder Formen und höchstens 3 kg (3 000 g) im Fall geflochtener und geknoteter Formen.

Es kann auch laktosefreier „Fior di latte molisano“ hergestellt werden. Er weist die gleichen physikalischen, chemischen (mit Ausnahme des Laktosegehalts) und organoleptischen Eigenschaften auf wie das ursprüngliche Laktose enthaltende Erzeugnis.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

Mindestens 60 % der Gesamttrockenmasse, die an die Kühe verfüttert wird, die die für „Fior di latte molisano“ verwendete Milch erzeugen, muss aus Gras und/oder Heu von Wiesen mit einer großen Vegetationsvielfalt bestehen. Dem Futter der Kühe können auch Kraftfutter aus Getreide (Mais, Gerste, Weizen, Hafer) und Leguminosen (Soja, Saubohnen, Ackerbohnen, Felderbsen) als Grieß oder Flocken beigefügt werden. Es kann auch als Ergänzungsfuttermittel verfüttert werden. Nebenprodukte aus der Getreideverarbeitung wie Weichweizenkleie und -schrot und Hartweizenschrot dürfen ebenfalls verwendet werden. Diese Futtermittel dürfen jährlich höchstens 40 % der Trockenmasse ausmachen. Ergänzend können Mineral- und Vitaminkomplexe zugesetzt werden.

Futter aus Graskulturen (Weizen, Futtersorghum, Gras von Dauergrünland, Luzerne und Ähnliches) ist ebenfalls zulässig, wenn der Silageprozess überwacht und eine kontrollierte Fermentationstechnik eingesetzt wird, damit sichergestellt ist, dass das Futter schimmelfrei ist, und verhindert wird, dass während der Fermentation ungewöhnliche oder unerwünschte Veränderungen auftreten.

Die Milchkühe dürfen kein Futtermittel erhalten, das ungewöhnliche Aromen und Geschmacksnoten auf die Milch übertragen könnte, sodass deren chemische, physikalische und organoleptische Eigenschaften verändert würden. Die Kühe dürfen nicht mit Futter gefüttert werden, das Kontaminationsquellen darstellt oder in einem schlechten Zustand ist.

Um zu vermeiden, dass es zu Einbußen bei den Qualitätsmerkmalen kommt, die der Käse „Fior di latte molisano“ aufgrund seines Zusammenhangs mit dem lokalen Gebiet aufweist, müssen mindestens 60 % des Futters, das die Kühe erhalten, aus dem genannten geografischen Gebiet stammen. Dieser vorgegebene Prozentsatz wird durch Futter (Gras/Heu von Wiesen mit vielfältiger Vegetation) erreicht, das in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erzeugt wird, und stellt den Anteil verdaulicher Ballaststoffe an der Ernährung der Kühe dar.

Ergänzungsfutter hingegen stammt fast ausschließlich von außerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets. Der Grund hierfür ist, dass das Gebiet der Region Molise, das eine Fläche von 4 438 km² umfasst, überwiegend gebirgig ist und historisch als für den Anbau von Getreide wie Mais ungeeignet galt, was sich auch in Zukunft nicht ändern wird. Daher muss es zulässig sein, dass Kraftfutter und Ergänzungsfuttermittel von außerhalb des Gebiets stammen, da sie in dem abgegrenzten Gebiet nicht erzeugt werden können. Es handelt sich um einen notwendigen Bestandteil der Ernährung der Kühe, da diese Futtermittel wesentlich dazu beitragen, die Energie und Aminosäuren zu liefern, die das Mikrobiom des Pansens für den Stoffwechsel benötigt, und im Pansen schnell abgebaut und aufgelöst werden. Ihre Korngröße beträgt weniger als 0,8 cm – d. h. sie können keine Kontraktion des Pansens auslösen – und sie liefern Energie (hauptsächlich aus Reservekohlenhydraten wie Stärke) und leicht verfügbares Eiweiß für den Stoffwechsel durch das Mikrobiom des Pansens. Ihre Aufgabe ist es folglich, das Mikrobiom zu unterstützen, sie haben jedoch keinen direkten Einfluss auf die Milchqualität oder die Qualität von „Fior di latte molisano“.

Die für die Herstellung von „Fior di latte molisano“ verwendete Milch stammt von Rindern, die in Viehzuchtbetrieben in dem abgegrenzten geografischen Gebiet gehalten werden und den Rassen Frisona (Holstein-Friesian), Jersey, Pezzata Rossa Italiana, Bruna Alpina (Braunvieh) und Podolica und ihren Kreuzungen angehören. Es handelt sich um Rassen, die sich besonders für die Milcherzeugung eignen und als robust bekannt sind. Für „Fior di latte molisano“ darf nur Vollmilch aus einem oder mehreren aufeinanderfolgenden Melkgängen verwendet werden. Die Milch kommt als Rohmilch und mit folgenden Eigenschaften in der Herstellungsstätte an: Mindestfettgehalt von 3,5 % und Mindesteiweißgehalt von 3,2 %, berechnet anhand einer gesammelten Milchmenge (monatliches geometrisches Mittel zweier chemischer Analysen, die von einem akkreditierten Labor durchgeführt wurden).

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Das Erzeugungs- und Verarbeitungsgebiet für die Milch, die für „Fior di latte molisano“ verwendet wird, umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet der Region Molise.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

„Fior di latte molisano“ muss in eine Schutzhülle verpackt werden und ist in Packungen unterschiedlichen Gewichts und/oder in Einzelportionen in einer Konservierungsflüssigkeit, bestehend aus Wasser, gegebenenfalls mit Salzzusatz (nur natürliches Salz – Natriumchlorid), in Verkehr zu bringen.

„Fior di latte molisano“ muss in dem Betrieb verpackt werden, in dem er in dem abgegrenzten geografischen Gebiet hergestellt wird, da es sich um ein frisches Erzeugnis handelt, das dazu neigt, schnell zu verderben.

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

1. Wenn „Fior di latte molisano“ in Verkehr gebracht wird, muss die Verpackung des Erzeugnisses das Logo tragen (mit der Angabe, ob Rohmilch oder thermisierte/pasteurisierte Milch verwendet wurde).

2. Das Logo ist in Form eines Milchtropfens gestaltet. Die Spitze steht für die Berge und im unteren Teil des Tropfens sind halbkreisförmige geometrische Linien (Hügel) in den Farben der italienischen Flagge angeordnet. Im oberen Teil des Logos befindet sich mittig eine Krone, die vermitteln soll, dass „Fior di latte“ der König unter den Frischkäse-Erzeugnissen ist. Am unteren Rand des Logos befindet sich der Schriftzug „Fior di latte molisano D.O.P.“.



3. Das oben beschriebene Logo darf in keinem Fall kleiner als 15 mm sein und ist gemäß den Vorschriften für die Kennzeichnung von Lebensmitteln auf der Verpackung anzubringen, damit sichergestellt ist, dass es hinreichend lesbar und erkennbar ist. Die Verpackung von Einzelportionen muss das Logo gemäß der oben genannten Mindestgröße tragen.

5. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Erzeugungs- und Verarbeitungsgebiet der Milch, die für „Fior di latte molisano“ verwendet wird, umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet der Region Molise.

6. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Zusammenhang mit dem Gebiet und der Umwelt, in dem bzw. der „Fior di latte molisano“ erzeugt wird, ist durch viele Faktoren bestimmt, darunter den besonderen Charakter der Milch, die aufgrund der Ernährung der Kühe mit für das Gebiet typischen lokalen Futterpflanzen besondere Aromen und Geschmacksnoten aufweist. Die Böden und das Klima der Region Molise sind zwar strukturell komplex, weisen jedoch aufgrund der für das mediterrane Klima typischen Einflüsse einzigartige Merkmale für die Landwirtschaft und Viehzucht auf – und sind somit dafür maßgeblich, welche Kulturen vor Ort angebaut werden und wie die Tiere leben. Entsprechend wird die Milcherzeugung hauptsächlich durch lokale Faktoren beeinflusst, wodurch sie sich von anderen Gebieten unterscheidet.

Geografisch liegt das Gebiet von Molise, für das die g.U. „Fior di latte molisano“ verwendet werden darf, dort, wo der südliche Apennin und der zentrale Apennin zusammentreffen. Es ist geologisch hochkomplex. Das Matese-Massiv ist eine landschaftliche Erscheinung, die sowohl trennt als auch verbindet. Es verläuft von nordwestlicher in südöstliche Richtung – eine für den Apennin einzigartige Ausrichtung, die besondere klimatische Bedingungen zur Folge hat, wodurch viele Pflanzenarten und -gesellschaften dort ideal gedeihen. Alle diese Faktoren erklären, warum Molise, obwohl es sich um eine relativ kleine Region handelt, eine ganze Bandbreite physischer Umgebungen aufweist, die sich in ihrer reichen Flora und einem guten Maß an phytozönologischer Komplexität zeigen. Ein Ausdruck dieser Komplexität ist zum Beispiel, dass für die alpine Umwelt typische Arten mit ausschließlich mediterranen Arten koexistieren.

Die Lebensräume in dem Gebiet bieten die Voraussetzung für eine florierende biologische Vielfalt und weisen einen sehr hohen Biodiversitätswert auf. In Berggebieten und Gebieten mit hohem Naturwert (50 % der landwirtschaftlich genutzten Fläche) wird extensive und konservative Landwirtschaft betrieben, und in den anerkannten Ökosystemen, die Teil des Natura-2000-Netzes sind, ist die biologische Vielfalt hoch (26 % der landwirtschaftlich genutzten Fläche).

Der Zusammenhang zwischen den physikalisch-chemischen und ernährungsphysiologischen Eigenschaften der Milch und dem Gebiet besteht in der Ernährung der Tiere und der Umgebung, in der sie gehalten werden. Fett ist der wichtigste Faktor, der den Geschmack und das typische Aroma der Milch der verschiedenen Rinderrassen bestimmt. Darüber hinaus sind die meisten Aromen, die aus dem Futter stammen, das die Tiere verzehren, wie z. B. Aromen von den Almwiesen, im Milchfett enthalten. So enthält die Ernährung der Kühe in Form von Heu und frischem Gras eine Vielzahl krautiger Pflanzen und einheimischer Wildgräser, durch die die Milch den charakteristischen Geschmack des abgegrenzten geografischen Gebiets erhält.

Zu den am häufigsten vorkommenden Pflanzenarten und Blumen, die Einfluss auf das Aroma haben, gehören *Campanula fragilis*, *Centaurea centauroides*, *Cymbalaria pilosa*, *Geranium asphodeloides*, *Cyclamen hederifolium*, *Asplenium onopteris*, *Brachypodium sylvaticum*, *Phillyrea latifolia*, *Rubia peregrina*, *Rosa sempervirens*, *Lonicera implexa*, *Buglossoides purpurocoerulea* und *Viola alba*. Diese Pflanzen sind besonders reich an Polyphenolen, Terpenen, Carbonylverbindungen und anderen flüchtigen Stoffen, die sich direkt oder indirekt auf den Geschmack der Milch auswirken können. Schon auf der Weide kommen die Kühe mit den flüchtigen chemischen Molekülen (wie Polyphenolen, Terpenen und Carbonylverbindungen), die dem Gras seine Aromen verleihen, in Kontakt; diese Moleküle gelangen in die Atemwege der Tiere und von dort über ihren Kreislauf in unverändertem Zustand in die Milch. Indirekt können bioaktive Stoffe wie Polyphenole und Terpene die Mikroflora im Pansen verändern und die Fermentation und damit die verfügbaren Aromavorstufen beeinflussen.

Die lokalen Umweltbedingungen und die Art der Tierhaltung spielen insgesamt eine wichtige Rolle bei der Ausgestaltung der Mikrobiota der Milch. Dies verleiht „Fior di latte molisano“ die unter „Beschreibung des Erzeugnisses“ genannten organoleptischen Eigenschaften, unter anderem die weiche, feuchte, faserige und kompakte Struktur der Käsemasse, den milden, leicht säuerlichen Geschmack und ein feines Aroma mit Noten von Gras und Heu im Abgang.

Auch die Qualität des Wassers von Molise trägt zum Zusammenhang des Erzeugnisses mit der Umgebung bei. In der Region befinden sich die Einzugsgebiete der Flüsse Biferno, Trigno, Fortore, Volturno und Sangro sowie die dazwischen liegenden Bäche und Täler. Das Wasser aus Molise trägt das Gütezeichen „Acqua del Molise – Qualità del Matese – Sorgenti Rio Freddo“ („Wasser aus Matese“). Seine außergewöhnliche Qualität und Menge trägt wesentlich und in einzigartiger Weise zu der biologischen und physikalisch-chemischen Zusammensetzung der Mikronährstoffe in den wichtigsten Salzgruppen bei, wodurch das Wasser aus Molise eine ausgewogene Zusammensetzung aufweist, die sich in den besonderen organoleptischen Eigenschaften von „Fior di latte molisano“ niederschlägt, die mit dem Gebiet und dem Erzeugungsumfeld in Zusammenhang stehen. Im gesamten Herstellungsprozess wird Wasser verwendet, insbesondere während das Erzeugnis gedehnt wird, ein Vorgang, bei dem der Wassergehalt des Käses 70 % erreichen kann. Außerdem besteht die Konservierungsflüssigkeit, in der „Fior di latte molisano“ gelagert wird, aus Wasser.

Daher kommt es während der Herstellung von „Fior di latte molisano“ und bei der Lagerung in der Konservierungsflüssigkeit zu einer ganzen Reihe von Austauschvorgängen zwischen dem Käse und der Flüssigkeit (Wasser). Diese werden durch die Zusammensetzung von „Fior di latte molisano“ selbst bestimmt, insbesondere durch dessen Feuchtigkeitsgehalt, die Art der Konservierungsflüssigkeit (Wasser), die Lagertemperatur und die Dauer der Lagerung des Käses. Zwischen „Fior di latte molisano“ und der Konservierungsflüssigkeit wird Wasser ausgetauscht. Dies führt aufgrund der proteolytischen Aktivität zur Absorption oder Freisetzung wasserlöslicher Bestandteile wie Calcium, Lactate, Zucker oder Löslichkeitsmittel. Diese Prozesse können dazu führen, dass sich „Fior di latte molisano“ äußerlich im Aussehen verändert, und sich auch auf seinen Geschmack und sein Aroma auswirken. Das Wasser aus Molise ist weich, hat einen sehr niedrigen Trockenrückstand und zudem einen sehr niedrigen Nitrat- und Natriumgehalt. Es ist daher als „leichtes“ Wasser eingestuft. Durch diese Eigenschaften wird verhindert, dass sich der frische Milchgeschmack, das feine Aroma mit Noten von Heu und Gras im Abgang und der für „Fior di latte molisano“ typische Geruch von leicht gesäuerter Milch verändern.

Die Verfahren, die zur Herstellung eingesetzt werden, sind denen aus der Vergangenheit sehr ähnlich. Die traditionellen Verfahren und das hohe Maß an technischem Fachwissen, das im Bereich der Gerinnungstechnik und in der Dehnungsphase zum Tragen kommt, sind besondere Aspekte des Herstellungsprozesses von „Fior di latte molisano“. Diese Faktoren machen das Erzeugnis, in Verbindung mit den Merkmalen der Region Molise, deren biologische Vielfalt und historisches Erbe höchst vielfältig ist, so einzigartig.

Dem „filatore“ (die Person, die den Käse dehnt) kommt bei der Herstellung von „Fior di latte molisano“ eine Schlüsselrolle zu; seine Tätigkeit hat Einfluss auf die organoleptischen Eigenschaften des Erzeugnisses. Das Dehnen kann in einer offenen Dehnungsmaschine mit Kolbenarmen in zwei Kammern und unter Einsatz von Frischwasser oder in einer geschlossenen Dehnungsmaschine, die mit umgewälztem Wasser arbeitet, erfolgen. In beiden Fällen ist der „filatore“ ein wichtiger Baustein im Prozess: Seiner Erfahrung ist es zu verdanken, dass die gewünschte faserige Textur des „Fior di latte molisano“ entsteht. Durch diese Art der Dehnung wird sichergestellt, dass der Käse „Fior di latte molisano“ die richtige Elastizität aufweist, die sich zeigt, wenn der Käse in Richtung des Korns geschnitten oder von Hand auseinandergezogen wird, da dann zu sehen ist, wie die Fasern durch den Käse in der Richtung verlaufen, in der er gedehnt wurde. Die gewünschte leicht „faserige“ Textur ist auch beim Verzehr des Käses merklich.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation der geografischen Angabe

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