РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 1030/2009 НА КОМИСИЯТА

от 29 октомври 2009 година

за одобряване на минимални промени в спецификацията на название, вписано в Регистъра на защитените наименования за произход и на защитените географски указания — Pecorino Romano (ЗНП)

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

като взе предвид Договора за създаване на Европейската общност,

като взе предвид Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета от 20 март 2006 г. относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни ([1]), и по-специално член 9, параграф 2, второ изречение от него,

като има предвид, че:

(1) В съответствие с член 9, параграф 1, първа алинея от Регламент (ЕО) № 510/2006 и по силата на член 17, параграф 2 от същия регламент Комисията разгледа заявката на Италия за одобряване на изменение в елементите на спецификацията на защитеното наименование за произход „Pecorino Romano“, регистрирано с Регламент (ЕО) № 1107/96 на Комисията ([2]).

(2) Заявлението има за цел изменение на спецификацията посредством уточняване на условията за етикетиране с цел по-добра осведоменост на потребителите по отношение на произхода на продукта. Беше преценено като целесъобразно да бъде добавено лого на региона до логото на наименованието отстрани на продукта за случаите, в които целият производствен цикъл протича в указания регион.

(3) Комисията разгледа въпросното изменение и стигна до заключението, че то е обосновано. Тъй като по смисъла на член 9 от Регламент (ЕО) № 510/2006 промяната е незначителна, Комисията може да я одобри, без да прибягва до процедурата, описана в членове 5, 6 и 7 от горепосочения регламент,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Спецификацията на защитеното наименование за произход „Pecorino Romano“ се изменя в съответствие с приложение I към настоящия регламент.

Член 2

Консолидираното резюме на основните елементи от спецификацията е представено в приложение II към настоящия регламент.

Член 3

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави-членки.

Съставено в Брюксел на 29 октомври 2009 година.

За Комисията

Mariann FISCHER BOEL

Член на Комисията

([1]) ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.
([2]) ОВ L 148, 21.6.1996 г., стр. 1.

ПРИЛОЖЕНИЕ I

В спецификацията на защитеното наименование за произход „Pecorino Romano“ се одобрява следната промяна:

„Етикетиране“

Частта, отнасяща се за обозначението и представянето на продукта в момента на пускането му за потребление, беше по-подробно разработена.

Оказа се необходимо подробното регламентиране на етикетирането, и по-специално на обозначението и представянето на продукта в момента на пускането му за потребление.

С цел по-добра осведоменост на потребителите относно произхода на продукта, като се има предвид, че сиренето „Pecorino Romano“ се произвежда предимно в област Сардиния, беше счетено за целесъобразно да се приеме добавянето на логото на региона до логото на названието отстрани на продукта за случаите, в които целият производствен цикъл протича в указания регион.

ПРИЛОЖЕНИЕ II

РЕЗЮМЕ

Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни

„PECORINO ROMANO“

ЕО №: IT-PDO-0117-0017-26.1.2006

ЗНП (X) **ЗГУ ( )**

Настоящото резюме представя с информационна цел основните елементи на спецификацията на продукта.

1. **Отговорен отдел в държавата-членка:**

Наименование:	MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI
Адрес:	Via XX Settembre 20, 00187 Roma RM, ITALIA
Тел.:	+39 0646655104
Факс:	+39 0646655306
E-mail:	saco7@politicheagricole.gov.it

2. **Група:**

Наименование:	Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Romano
Адрес:	Corso Umberto I 226, 08015 Macomer NU, ITALIA
Тел.:	+39 078570537
Факс::	+39 078572215
E-mail:	—
Състав:	производители/преработватели (X) други ( )

3. **Вид продукт:**

Клас 1.3 — Сирена

4. **Спецификация:**

(Резюме на изискванията по член 4, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

4.1. *Наименование*

„Pecorino Romano“

4.2. *Описание*

„Pecorino Romano“ (ЗНП) е твърдо, варено сирене, произведено изключително от пълномаслено овче прясно мляко, добито от стада, отглеждани в зоната, посочена в точка 4.3. В момента на пускането му за потребление то има цилиндрична форма с гладки повърхности, с диаметър на плоската повърхност между 25 и 35 cm и височина на страничния ръб между 25 и 40 cm. Теглото му е между 20 и 35 kg в зависимост от размера на питата. Коричката е тънка, с цвят слонова кост или сламено жълто, понякога е покрита със специален защитен филм. Сърцевината е с компактна или леко зърнеста структура; при разрязване цветът ѝ варира от бяло до по-бледо или наситено сламено жълто. Вкусът му е ароматен и леко пикантен за трапезно сирене; пикантен, силен и приятен в по-напредналия стадий на зреене на сиренето за настъргване. „Pecorino Romano“ притежава характерен аромат. Съдържание на мазнини в сухото вещество: най-малко 36 %.

4.3. *Географски район*

Цялата територия на областите Сардиния и Лацио и провинция Гросето.

4.4. *Доказателство за произход*

Всяка фаза на производствения процес се контролира посредством документиране на всички входящи и изходящи продукти. По този начин, както и чрез вписване в предвидените за целта регистри, водени от инспекционния орган, на животновъдите, производителите на сирене, цеховете за зреене и опаковчиците, и чрез навременно деклариране пред инспекционния орган на произведените количества се гарантира проследяването на продукта. Всички физически или юридически лица, вписани в съответните регистри, са обект на контрол от страна на контролния орган в съответствие с производствената спецификация и съответния план за контрол.

4.5. *Метод на производство*

Млякото може да бъде подложено на термична обработка и евентуално да бъде посято с култури от автохтонни млечни ферменти, понякога допълнени с щамове с произход от производствената зона. То трябва да бъде заквасено при температура между 38 и 40 °C, с мая за сирене от агне, получена изключително от животни, отгледани в същата производствена зона. Заквасеното мляко трябва да е сварено при температура между 45 и 48 °C. Осоляването може да се прави на сухо и/или в саламура. Узряването продължава най-малко пет месеца за трапезното сирене и най-малко осем — за сиренето за настъргване. Сиренето може да бъде покрито със защитен филм за храни с неутрален или черен цвят. Производственият процес протича между октомври и юли.

Действията по производството на млякото, по производството и узряването на сиренето „Pecorino Romano“ и по неговото обозначаване трябва да се осъществяват на територията на зоната, посочена в точка 4.3.

4.6. *Връзка*

От гледна точка на природните фактори производствената зона се отличава със специфични климатични и педологични условия. От гледна точка на човешкия фактор е важно да се подчертае историческото присъствие и разпространение на сиренето на потребителските пазари.

4.7. *Контролен орган*

Структурата, натоварена с провеждането на контрола, отговаря на изискванията на стандарт EN 45011.

Наименование:	OCPA
Адрес:	Zona industriale Macomer c/o Consorzio Latte, 08015 Macomer NU, ITALIA
Тел.:	+39 0785742196
Факс:	+39 0785742197
E-mail:	ocpa.cert@tiscali.it

4.8. *Етикетиране*

Питите „Pecorino Romano“ носят обозначението за произход по цялото протежение на страничния ръб, поставено посредством специално създадена за целта матрица. С нея върху питата се отпечатват названието „Pecorino Romano“ и логото на названието, абревиатурата на провинцията на произход, кодът на производителя, месецът и годината на производство.

Логото на названието е съставено от ромб със закръглени ъгли, очертан с непрекъснати или пунктирани линии, в който е изобразена стилизирана глава на овца, поставена над надписа „Pecorino Romano“.

Позволява се използването на допълнително лого на региона. То се поставя до логото на названието, върху етикетите, поставени върху плоските страни на питите, в случаите, в които целият производствен процес протича във въпросния регион.