KOMMISSIONENS FORORDNING (EF) Nr. 1030/2009

af 29. oktober 2009

om godkendelse af mindre ændringer i varespecifikationen for en betegnelse, der er opført i registret over beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser (Pecorino Romano (BOB))

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab,

under henvisning til Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 af 20. marts 2006 om beskytelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer [1], særlig artikel 9, stk. 2, andet punktum, og

ud fra følgende betragtninger:

(1) Kommissionen har i henhold til artikel 9, stk. 1, første afsnit, og artikel 17, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006 gennemgået Italiens ansøgning om godkendelse af en ændring af dele af varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pecorino Romano«, der blev registreret ved Kommissionens forordning (EF) nr. 1107/96 [2].

(2) Formålet med ansøgningen er at ændre varespecifikationen og præcisere mærkningen, så forbrugeren bliver bedre informeret om produktets oprindelse. Det er fundet hensigtsmæssigt at tilføje logoet for det regionale område ved siden af logoet for oprindelse på mærkningen af produktet i de tilfælde, hvor alle etaper i fremstillingen af produktet finder sted inden for det angivne område.

(3) Kommissionen har gennemgået den pågældende ændring og konkluderet, at den er begrundet. Da der er tale om en ændring af mindre omfang, jf. artikel 9 i forordning (EF) nr. 510/2006, kan Kommissionen godkende den uden at følge den procedure, der er fastsat i samme forordnings artikel 5, 6 og 7 —

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

Artikel 1

Varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pecorino Romano« ændres som anført i bilag I.

Artikel 2

Resuméet med de væsentligste oplysninger fra varespecifikationen findes i bilag II.

Artikel 3

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 29. oktober 2009.

På Kommissionens vegne
Mariann FISCHER BOEL
Medlem af Kommissionen

[1] EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.
[2] EFT L 148 af 21.6.1996, s. 1.

BILAG I

I varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pecorino Romano« foretages følgende ændringer:

»Mærkning«

Den del, der vedrører betegnelsen og præsentationen af produktet ved markedsføring, er angivet med detaljerede oplysninger.

Det har vist sig nødvendigt at præcisere mærkningen og navnlig betegnelsen og præsentationen af produktet ved markedsføring.

For bedre at oplyse forbrugeren om produktets oprindelse — osten »Pecorino Romano« fremstilles hovedsageligt i regionen Sardinien — har det vist sig hensigtsmæssigt at acceptere, at logoet for det regionale område tilføjes ved siden af logoet for oprindelse på mærkningen af produktet i de tilfælde, hvor alle etaper i fremstillingen af produktet finder sted inden for det angivne område.

BILAG II

RESUMÉ

Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

»PECORINO ROMANO«

EF-Nr.: IT-PDO-0117-0017-26.01.2006

BOB (X) BGB ( )

Dette resumé indeholder de vigtigste oplysninger fra varespecifikationen til information.

1. **Medlemsstatens ansvarlige myndighed**

Navn:	MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI
Adresse:	Via XX Settembre 20, 00187 Roma RM, ITALIA
Tlf.	+39 0646655104
Fax	+39 0646655306
E-mail:	saco7@politicheagricole.gov.it

2. **Sammenslutning**

Navn:	Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Romano
Adresse:	Corso Umberto I 226, 08015 Macomer NU, ITALIA
Tlf.	+39 078570537
Fax	+39 078572215
E-mail:	—
Sammensætning:	Producenter/forarbejdere (X) andet ( )

3. **Produkttype**

Kategori 1.3 — Oste

4. **Varespecifikation:**

(sammenfatning af betingelserne i artikel 4, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006)

4.1. *Navn*

»Pecorino Romano«

4.2. *Beskrivelse*

»Pecorino Romano« BOB er en hård og kogt ost, der kun fremstilles af frisk sødmælk fra får, der opdrættes i det under punkt 4.3 angivne område. Ved overgangen til konsum er den cylinderformet med flade sider med en diameter på mellem 25 og 35 cm, og kanten er mellem 25 og 40 cm høj. Den vejer mellem 20 og 35 kg afhængig af ostens størrelse. Skorpen er tynd og elfenbensfarvet eller strågul og undertiden dækket af et særskilt beskyttende lag. Ostemassen er kompakt eller let åben. Når den skæres, er stykkerne hvide til mere eller mindre halmgul i farven. Som bordost er smagen aromatisk og lettere skarp. Efter at osten har modnet i lang tid og anvendes i reven stand, er smagen skarp, stærk og behagelig. »Pecorino Romano« har en karakteristisk aroma. Fedtindhold: ikke under 36 % af tørstof.

4.3. *Geografisk område*

Regionerne Sardinien og Lazio og provinsen Grosseto.

4.4. *Bevis for oprindelse*

Hver enkelt fase i produktionsprocessen overvåges, idet alle input og output registreres. På denne måde og ved, at opdrættere, ostemagere, lagringsvirksomheder og pakkevirksomheder opføres i særlige registre, der føres af kontrolinstansen, og at de producerede mængder indberettes rettidigt til kontrolinstansen, sikres det, at produktet kan spores. Alle fysiske og juridiske personer, der er opført i de pågældende registre, underkastes kontrol fra kontrolinstansens side i overensstemmelse med bestemmelserne i varespecifikationen og den pågældende kontrolplan.

4.5. *Fremstillingsmetode*

Osten kan eventuelt varmebehandles og podes med oprindelige mælkesyrebakterier. Undertiden tilføjes andre stammer fra produktionsområdet. Ostemassen skal have en temperatur på mellem 38 og 40 °C, og løben skal udelukkende stamme fra lam, der er opdrættet i samme produktionsområde. Ostemassen koges ved en temperatur på mellem 45 og 48 °C. Saltningen foregår enten med tørsalt eller i saltlage. Er osten beregnet til bordost, modnes den i mindst fem måneder. Skal den anvendes som reven ost, skal den modnes mindst otte måneder. Osten kan dækkes af fødevarefilm, der enten er af neutral farve eller sort. Produktionsperioden er mellem oktober og juli.

Mælkeproduktionen, osteproduktionen og modningen af osten »Pecorino Romano« samt mærkningen skal finde sted på det i punkt 4.3 angivne område.

4.6. *Tilknytning*

Med hensyn til de naturbetingede faktorer er produktionsområdet kendetegnet ved særlige klimatiske og pedologiske forhold. Med hensyn til de menneskelige faktorer bør det fremhæves, at osten traditionelt er blevet solgt på forbrugsmarkederne og stadigvæk sælges der.

4.7. *Kontroltjeneste*

Kontrolinstansen opfylder kravene i standarden EN 45011.

Navn:	OCPA
Adresse:	Zona industriale Macomer c/o Consorzio Latte, 08015 Macomer NU, ITALIA
Tlf.	+39 0785742196
Fax	+39 0785742197
E-mail:	ocpa.cert@tiscali.it

4.8. *Mærkning*

Ostene »Pecorino Romano« blev oprindeligt mærket langs hele kanten med en specifik stanse. Denne trykker betegnelsen »Pecorino Romano«, logoet for betegnelsen, mærket for oprindelsesprovinsen, ostemagerens kode og produktionsmåned og –år.

Logoet for betegnelsen er en rombe dannet af sammenhængende eller punkterede linjer, hvor hjørnerne er afrundede. I romben er et stiliseret fårehoved placeret over betegnelsen»Pecorino Romano«.

Anvendelsen af et yderligere regionalt logo er tilladt. Det placeres ved siden af oprindelseslogoet på mærkerne på ostens flade sider, når alle etaperne i fremstillingen af osten finder sted inden for det pågældende område.