VERORDNUNG (EG) Nr. 1030/2009 DER KOMMISSION

vom 29. Oktober 2009

zur Genehmigung geringfügiger Änderungen der Spezifikation einer im Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragenen Bezeichnung (Pecorino Romano (g.U.))

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20. März 2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel [1], insbesondere auf Artikel 9 Absatz 2 zweiter Satz,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Gemäß Artikel 9 Absatz 1 Unterabsatz 1 und Artikel 17 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 hat die Kommission den Antrag Italiens geprüft, Änderungen von Angaben in der Spezifikation der mit der Verordnung (EG) Nr. 1107/96 der Kommission [2] eingetragenen geschützten Ursprungsbezeichnung „Pecorino Romano“ zu genehmigen.

(2) Zweck des Antrags ist eine Änderung der Spezifikation, indem die Bedingungen für die Etikettierung festgelegt werden, um den Verbraucher möglichst gut über die Herkunft des Erzeugnisses zu informieren. Es wurde als angebracht erachtet, auf dem Laibrand des Erzeugnisses das ergänzende regionale Logo neben dem Logo der Bezeichnung anzubringen, falls der gesamte Produktionszyklus innerhalb der angegebenen Region stattfindet.

(3) Die Kommission hat die Änderung geprüft und hält sie für gerechtfertigt. Da es sich um eine geringfügige Änderung im Sinne von Artikel 9 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 handelt, kann die Kommission sie genehmigen, ohne auf das Verfahren nach den Artikeln 5, 6 und 7 derselben Verordnung zurückzugreifen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Spezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Pecorino Romano“ wird gemäß Anhang I dieser Verordnung geändert.

Artikel 2

Anhang II dieser Verordnung enthält die konsolidierte Zusammenfassung der wichtigsten Angaben der Spezifikation.

Artikel 3

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 29. Oktober 2009

Für die Kommission
Mariann FISCHER BOEL
Mitglied der Kommission

[1] ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.
[2] ABl. L 148 vom 21.6.1996, S. 1.

ANHANG I

Folgende Änderung der Spezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Pecorino Romano“ wird genehmigt:

„Etikettierung“

Der Teil betreffend die Bezeichnung und Aufmachung des Erzeugnisses zum Zeitpunkt seines Inverkehrbringens wurde präzisiert.

Es hat sich als unerlässlich erwiesen, die Etikettierung und insbesondere die Bezeichnung und Aufmachung des Erzeugnisses zum Zeitpunkt seines Inverkehrbringens im Einzelnen zu regeln.

Um den Verbraucher möglichst gut über die Herkunft des Erzeugnisses zu informieren, weil der Käse „Pecorino Romano“ hauptsächlich in der Region Sardinien erzeugt wird, wurde es als angebracht erachtet, auf dem Laibrand des Erzeugnisses das ergänzende regionale Logo neben dem Logo der Bezeichnung anzubringen, falls der gesamte Produktionszyklus innerhalb der angegebenen Region stattfindet.

ANHANG II

ZUSAMMENFASSUNG

Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

„PECORINO ROMANO“

EG-Aktenzeichen: IT-PDO-0117-0017-26.1.2006

g.U. (X) g.g.A. ( )

Diese Zusammenfassung enthält zu Informationszwecken die wichtigsten Angaben der Produktspezifikation.

1. **Zuständige Behörde des Mitgliedstaats**

Name:	MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI
Anschrift:	Via XX Settembre 20, 00187 Roma RM, ITALIA
Tel.:	+39 0646655104
Telefax:	+39 0646655306
E-Mail:	saco7@politicheagricole.gov.it

2. **Vereinigung**

Name:	Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Romano
Anschrift:	Corso Umberto I 226, 08015 Macomer NU, ITALIA
Tel.:	+39 078570537
Telefax:	+39 078572215
E-Mail:	—
Zusammensetzung:	Erzeuger/Verarbeiter (X) andere ( )

3. **Art des Erzeugnisses**

Klasse 1.3 — Käse

4. **Spezifikation**

Zusammenfassung der Anforderungen nach Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006

4.1. *Name*

„Pecorino Romano“

4.2. *Beschreibung*

„Pecorino Romano“ g.U. ist ein gekochter Hartkäse, der ausschließlich aus frischer Schafvollmilch aus Zuchtbetrieben in dem in Nummer 4.3 genannten Gebiet hergestellt wird. Zum Zeitpunkt seines Inverkehrbringens besitzt er eine zylindrische Form mit planen Ober- und Unterseiten, einen Durchmesser von 25 bis 35 cm und eine Randhöhe von 25 bis 40 cm. Je nach Größe des Laibes liegt sein Gewicht zwischen 20 und 35 kg. Er hat eine dünne elfenbein- oder strohfarbige Rinde, die zum Schutz umhüllt sein kann Der Teig ist kompakt oder leicht gelöchert, beim Anschneiden zeigt er eine Farbe, die von Weiß bis zu mehr oder weniger tiefem Strohgelb reichen kann. Der Geschmack des Tafelkäses ist aromatisch und leicht pikant, derjenige des länger gereiften Reibekäses pikant, intensiv und angenehm. „Pecorino Romano“ weist einen charakteristischen Geschmack auf. Der Fettgehalt in der Trockenmasse beträgt mindestens 36 %.

4.3. *Geografisches Gebiet*

Das gesamte Gebiet der Regionen Sardinien, Latium und der Provinz Grosseto.

4.4. *Ursprungsnachweis*

Der Erzeugungsprozess wird in allen Phasen durch Dokumentation der Ein- und Ausgangsprodukte überwacht. Auf diese Weise und durch Eintragung der Züchter, der Käsereien sowie der Reifungs- und Aufmachungsbetriebe in hierfür vorgesehene, von der Kontrollstelle geführte Verzeichnisse sowie durch die rechtzeitige Meldung der erzeugten Mengen an diese Stelle wird die Rückverfolgbarkeit des Produkts gewährleistet. Alle in den entsprechenden Verzeichnissen erfassten natürlichen und juristischen Personen werden von der Kontrollstelle gemäß der Produktspezifikation und dem entsprechenden Kontrollplan überwacht.

4.5. *Herstellungsverfahren*

Die Milch kann wärmebehandelt sein und gegebenenfalls mit Kulturen von autochtonen, manchmal durch Stämme aus dem Erzeugungsgebiet ergänzten Milchfermenten beimpft werden. Die Dicklegung der Milch erfolgt bei einer Temperatur von 38 bis 40 °C mit Lämmermagenlab in Pastenform, das ausschließlich von Tieren aus demselben Erzeugungsgebiet stammt. Die Dickete muss bei einer Temperatur von 45 bis 48 °C gekocht werden. Das Salzen kann trocken und/oder in Salzlake erfolgen. Die Reifungszeit beträgt bei Tafelkäse mindestens fünf Monate und bei Reibekäse mindestens acht Monate. Der Käse kann mit einer Lebensmittelschutzfolie neutraler oder schwarzer Farbe umhüllt werden. Die Erzeugung findet von Oktober bis Juli statt.

Die Produktion der verwendeten Milch sowie die Erzeugung und Reifung des „Pecorino Romano" müssen in dem in Nummer 4.3 angegebenen Gebiet erfolgen.

4.6. *Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet*

Unter dem Aspekt der natürlichen Faktoren weist das Erzeugungsgebiet besondere Klima- und Bodenbedingungen auf. Unter dem Aspekt der menschlichen Faktoren müssen das Vorkommen und die historische Verbreitung des Käses auf den Verbrauchermärkten betont werden.

4.7. *Kontrollstelle*

Die Kontrollstelle erfüllt die Anforderungen der Norm EN 45011.

Name:	OCPA
Anschrift:	Zona industriale Macomer c/o Consorzio Latte, 08015 Macomer NU, ITALIA
Tel.:	+39 0785742196
Telefax:	+39 0785742197
E-Mail:	ocpa.cert@tiscali.it

4.8. *Etikettierung*

Die Laibe von „Pecorino Romano" werden ursprünglich am ganzen Rand mit dem dazu bestimmten Stempel gekennzeichnet. Mit dem Stempel werden auf dem Laib die Bezeichnung „Pecorino Romano" und das Logo der Bezeichnung, das Siegel der Ursprungsprovinz, der Code der Erzeugungskäserei sowie Monat und Jahr der Erzeugung angebracht.

Das Logo der Bezeichnung besteht aus einer Raute mit durchgehendem oder gepunktetem Strich und abgerundeten Ecken, die den stilisierten Kopf einer Ziege über der Bezeichnung „Pecorino Romano" enthält.

Die Verwendung eines ergänzenden regionalen Logos ist zugelassen. Es wird neben dem Logo der Bezeichnung auf den Etiketten auf der flachen Seite des Laibes angebracht, wenn der gesamte Produktionszyklus in der betreffenden Region stattfindet.