ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1030/2009 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 29ης Οκτωβρίου 2009

για την έγκριση ήσσονος σημασίας τροποποιήσεων των προδιαγραφών ονομασίας καταχωρισμένης στο μητρώο προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων [Pecorino Romano (ΠΟΠ)]

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Κοινότητας,

τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου, της 20ής Μαρτίου 2006, για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων [1], και ιδίως το άρθρο 9 παράγραφος 2 δεύτερη περίοδος,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

(1) Σύμφωνα με το άρθρο 9 παράγραφος 1 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 και δυνάμει του άρθρου 17 παράγραφος 2 του εν λόγω κανονισμού, η Επιτροπή εξέτασε την αίτηση της Ιταλίας για την έγκριση τροποποίησης των στοιχείων των προδιαγραφών της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Pecorino Romano», η οποία καταχωρίσθηκε με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1107/96 της Επιτροπής [2].

(2) Αντικείμενο της αίτησης είναι η τροποποίηση των προδιαγραφών με διασαφήνιση των όρων επισήμανσης για την καλύτερη ενημέρωση του καταναλωτή σχετικά με την προέλευση του προϊόντος. Κρίθηκε σκόπιμη η τοποθέτηση, στη ράχη του προϊόντος, συμπληρωματικού λογότυπου της περιφέρειας, δίπλα στον λογότυπο της ονομασίας, στην περίπτωση που ο κύκλος παραγωγής, στο σύνολο του, εκτελείται εντός της αναφερόμενης περιοχής.

(3) Η Επιτροπή εξέτασε τη σχετική τροποποίηση και κατέληξε στο συμπέρασμα ότι είναι αιτιολογημένη. Δεδομένου ότι η τροποποίηση είναι ήσσονος σημασίας κατά την έννοια του άρθρου 9 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006, η Επιτροπή μπορεί να την εγκρίνει χωρίς να εφαρμόσει τη διαδικασία που προβλέπεται στα άρθρα 5, 6 και 7 του εν λόγω κανονισμού,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Οι προδιαγραφές της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Pecorino Romano» τροποποιούνται σύμφωνα με το παράρτημα I του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Η ενοποιημένη σύνοψη, που περιλαμβάνει τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών, παρατίθεται στο παράρτημα II του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 3

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 29 Οκτωβρίου 2009.

Για την Επιτροπή
Mariann FISCHER BOEL
Μέλος της Επιτροπής

[1] ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.
[2] ΕΕ L 148 της 21.6.1996, σ. 1.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

Όσον αφορά τις προδιαγραφές της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Pecorino Romano», εγκρίνεται η ακόλουθη τροποποίηση:

«Επισήμανση»

Το τμήμα που αναφέρεται στην ονομασία και την παρουσίαση του προϊόντος κατά τη διάθεσή του στην κατανάλωση έγινε αναλυτικότερο.

Κρίθηκε αναγκαίο να προστεθούν λεπτομερείς κανόνες όσον αφορά την επισήμανση, ιδίως όσον αφορά την ονομασία και την παρουσίαση του προϊόντος κατά τη διάθεσή του στην κατανάλωση.

Προκειμένου να ενημερωθεί καλύτερα ο καταναλωτής για την προέλευση του προϊόντος και δεδομένου ότι το τυρί «Pecorino Romano» παράγεται στην περιοχή της Σαρδηνίας, κρίθηκε σκόπιμο να γίνει αποδεκτή η προσθήκη, στη ράχη του προϊόντος, συμπληρωματικού λογότυπου της περιφέρειας, δίπλα στον λογότυπο της ονομασίας, στην περίπτωση που ο κύκλος παραγωγής, στο σύνολό του, εκτελείται εντός της αναφερόμενης περιοχής.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

ΣΥΝΟΨΗ

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

«PECORINO ROMANO»

Αριθ. ΕΚ: IT-PDO-0117-0017-26.1.2006

ΠΟΠ (X) **ΠΓΕ ( )**

Στην παρούσα σύνοψη παρατίθενται τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών του προϊόντος για ενημερωτικούς σκοπούς.

1. **Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους**

Όνομα:	MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI
Διεύθυνση:	Via XX Settembre 20, 00187 Roma RM, ITALIA
Τηλ.	+39 0646655104
Φαξ	+39 0646655306
E-mail:	saco7@politicheagricole.gov.it

2. **Ομάδα**

Όνομα:	Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Romano
Διεύθυνση:	Corso Umberto I 226, 08015 Macomer NU, ITALIA
Τηλ.	+39 078570537
Φαξ	+39 078572215
E-mail:	—
Σύνθεση:	Παραγωγοί/μεταποιητές (X) Λοιποί ( )

3. **Τύπος προϊόντος**

Κλάση 1.3 — Τυριά

4. **Προδιαγραφές**

[σύνοψη των απαιτήσεων του άρθρου 4 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

4.1. *Ονομασία*

«Pecorino Romano»

4.2. *Περιγραφή*

Το «Pecorino Romano» ΠΟΠ είναι ένα τυρί με σκληρή και ψημένη μάζα παραγόμενο αποκλειστικά από νωπό πλήρες πρόβειο γάλα το οποίο προέρχεται από εκμεταλλεύσεις ευρισκόμενες στην οριοθετημένη στο σημείο 4.3 περιοχή. Κατά τη διάθεσή του στο εμπόριο, έχει κυλινδρική μορφή με επίπεδες επιφάνειες διαμέτρου 25 έως 35 cm και ύψος ράχης 25 έως 40 cm. Το βάρος του ποικίλλει από 20 έως 35 kg αναλόγως των διαστάσεων του κεφαλιού. Η κρούστα είναι λεπτή, χρώματος φαιόλευκου ή φυσικού αχυροκίτρινου, ορισμένες φορές καλυμμένη με ειδικά προστατευτικά. Η μάζα έχει συμπαγή δομή ή ελαφρώς ανοικτή· στην τομή εμφανίζει χρώμα από λευκό έως αχυροκίτρινο, λιγότερο ή περισσότερο έντονο. Η γεύση είναι αρωματική και ελαφρώς πικάντικη για το επιτραπέζιο τυρί, ενώ είναι πικάντικη, έντονη και ευχάριστη στο στάδιο της προχωρημένης ωρίμασης για το τυρί για τρίψιμο. Το «Pecorino Romano» διαθέτει χαρακτηριστικό άρωμα. Περιεκτικότητα σε λιπαρή ύλη επί ξηράς ουσίας: ελάχιστη 36 %.

4.3. *Γεωγραφική περιοχή*

Όλη η επικράτεια των περιοχών Σαρδηνία και Latium και της επαρχίας Grosseto.

4.4. *Απόδειξη προέλευσης*

Κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας παρακολουθείται με χωριστή καταγραφή των εισροών και των εκροών. Το γεγονός αυτό, σε συνδυασμό με την εγγραφή των επιχειρήσεων εκτροφής, τυροκομικής παραγωγής, ωρίμασης και συσκευασίας σε καταλόγους τους οποίους διαχειρίζεται ο εντεταλμένος οργανισμός ελέγχου, καθώς και με τη δήλωση, στον οργανισμό ελέγχου, των ποσοτήτων που έχουν παραχθεί, διασφαλίζει την ιχνηλασιμότητα του προϊόντος. Ο οργανισμός ελέγχου θα υποβάλλει κάθε εγγεγραμμένο στους καταλόγους αυτούς φυσικό ή νομικό πρόσωπο στον έλεγχο που προβλέπεται από τις προδιαγραφές παραγωγής και το σχετικό πρόγραμμα ελέγχου.

4.5. *Μέθοδος παραγωγής*

Ο γάλα επιτρέπεται να υποβάλλεται σε επεξεργασία θερμισμού και ενδεχομένως να ενοφθαλμίζεται με αυτόχθονες καλλιέργειες γαλακτικών ζυμών, οι οποίες ορισμένες φορές συμπληρώνονται με στελέχη προερχόμενα από την περιοχή παραγωγής. Η πήξη του εκτελείται σε θερμοκρασία μεταξύ 38 και 40 °C με προσθήκη πυτιάς σε πολτώδη μορφή προερχόμενης αποκλειστικά από ζώα που έχουν εκτραφεί εντός της περιοχής παραγωγής. Το πηγμένο γάλα πρέπει να θερμαίνεται σε θερμοκρασία μεταξύ 45 και 48 °C. Η αλάτιση εκτελείται εν ξηρώ ή με άλμη. Η ωρίμαση διαρκεί πέντε μήνες τουλάχιστον για το επιτραπέζιο τυρί και οκτώ μήνες τουλάχιστον για το τυρί για τρίψιμο. Το τυρί μπορεί να επικαλύπτεται με προστατευτικά για τρόφιμα ουδέτερου ή μαύρου χρώματος. Η παραγωγή του εκτείνεται στην περίοδο μεταξύ Οκτωβρίου και Ιουλίου.

Οι εργασίες παραγωγής του γάλακτος, παραγωγής και ωρίμασης του τυριού «Pecorino Romano» και οι εργασίες σήμανσης πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης στο σημείο 4.3 περιοχής.

4.6. *Δεσμός*

Όσον αφορά τους φυσικούς παράγοντες, η περιοχή παραγωγής παρουσιάζει ιδιαίτερες κλιματικές και εδαφολογικές συνθήκες. Όσον αφορά τους ανθρωπογενείς παράγοντες, είναι σημαντικό να υπογραμμιστεί η παρουσία και η ιστορική διάδοση του τυριού στις αγορές κατανάλωσης.

4.7. *Οργανισμός ελέγχου*

Ο οργανισμός ελέγχου πληροί τις προϋποθέσεις του προτύπου EN 45011.

Όνομα:	OCPA
Διεύθυνση:	Zona industriale Macomer c/o Consorzio Latte, 08015 Macomer NU, ITALIA
Τηλ.	+39 0785742196
Φαξ	+39 0785742197
E-mail:	ocpa.cert@tiscali.it

4.8. *Επισήμανση*

Τα κεφάλια του «Pecorino Romano» σημαίνονται κατά την παραγωγή τους σε όλη τη ράχη με μήτρα ειδικά κατασκευασμένη για τον σκοπό αυτό. Η μήτρα αυτή εκτυπώνει στο κεφάλι την ονομασία «Pecorino Romano» και τον λογότυπο της ονομασίας, το σήμα της επαρχίας προέλευσης, τον κωδικό του τυροκομείου παραγωγής, τον μήνα και το έτος παραγωγής.

Ο λογότυπος της ονομασίας αποτελείται από έναν ρόμβο με συνεχή ή διάστικτη γραμμή και στρογγυλεμένες γωνίες που περιέχουν το σχηματοποιημένο κεφάλι προβάτου τοποθετημένου πάνω από την εγγραφή της ονομασίας «Pecorino Romano».

Επιτρέπεται η χρήση ενός συμπληρωματικού λογότυπου περιφέρειας. Εκτυπώνεται δίπλα στον λογότυπο της ονομασίας στις ετικέτες που τοποθετούνται στο επίπεδο τμήμα των κεφαλιών στην περίπτωση που ο κύκλος παραγωγής, στο σύνολο του, εκτελείται εντός της αναφερόμενης περιοχής.