VERORDENING (EG) Nr. 1030/2009 VAN DE COMMISSIE

van 29 oktober 2009

houdende goedkeuring van minimale wijzigingen van het productdossier van een benaming die is opgenomen in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen (Pecorino Romano (BOB))

DE COMMISSIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap,

Gelet op Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad van 20 maart 2006 inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen ([1]), en met name op artikel 9, lid 2, tweede zin,

Overwegende hetgeen volgt:

(1) Overeenkomstig artikel 9, lid 1, eerste alinea, en artikel 17, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 heeft de Commissie de aanvraag van Italië beoordeeld voor de goedkeuring van een wijziging van onderdelen van het productdossier van de beschermde oorsprongsbenaming „Pecorino Romano", die bij Verordening (EG) nr. 1107/96 van de Commissie ([2]) is geregistreerd.

(2) De aanvraag betreft een wijziging van het productdossier met als doel nader te bepalen welke vermeldingen op het etiket mogen worden aangebracht teneinde de consument zo volledig mogelijk over de herkomst van het product te informeren. Het wordt dienstig geacht om — wanneer de volledige productiecyclus binnen een bepaalde regio van het afgebakende gebied plaatsvindt — op de opstaande zijde van het product, naast het logo van de beschermde benaming ook het aanvullende regionale logo aan te brengen.

(3) De Commissie heeft de betrokken wijziging onderzocht en acht ze gerechtvaardigd. Aangezien het een minimale wijziging betreft in de zin van artikel 9 van Verordening (EG) nr. 510/2006, kan de Commissie de wijziging goedkeuren zonder gebruik te maken van de in de artikelen 5, 6 en 7 van die verordening omschreven procedure,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

Het productdossier voor de beschermde oorsprongsbenaming „Pecorino Romano" wordt gewijzigd overeenkomstig bijlage I bij deze verordening.

Artikel 2

De geconsolideerde samenvatting, die de belangrijkste gegevens uit het productdossier bevat, is opgenomen in bijlage II bij deze verordening.

Artikel 3

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag volgende op die van haar bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 29 oktober 2009.

Voor de Commissie
Mariann FISCHER BOEL
Lid van de Commissie

([1]) PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.
([2]) PB L 148 van 21.6.1996, blz. 1.

BIJLAGE I

De volgende wijzigingen in het productdossier van de beschermde oorsprongsbenaming „Pecorino Romano" worden goedgekeurd:

„Etikettering"

Het gedeelte waarin wordt verwezen naar de benaming van het product dat in de handel wordt gebracht en naar de vorm waarin het wordt aangeboden, werd gedetailleerd.

Het is noodzakelijk gebleken om de etikettering van het product dat in de handel wordt gebracht, en met name de benamingen die erop voorkomen en de vorm waarin het wordt aangeboden, nader te omschrijven.

Om de consument beter over de herkomst van het product te informeren — de „Pecorino Romano" wordt hoofdzakelijk op Sardinië geproduceerd —, wordt het dienstig geacht om, wanneer de volledige productiecyclus binnen een bepaalde regio van het afgebakende gebied plaatsvindt, op de opstaande zijde van het product, naast het logo van de beschermde benaming ook het aanvullende regionale logo aan te brengen.

BIJLAGE II

TEKST VAN DE SAMENVATTING

Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

„PECORINO ROMANO"

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

BOB (X) BGA ( )

Deze samenvatting bevat de belangrijkste gegevens uit het productdossier ter informatie.

1. **Bevoegde dienst van de lidstaat**

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

2. **Groepering**

Naam:	Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Romano
Adres:	Corso Umberto I 226, 08015 Macomer NU, ITALIA
Tel.	+39 078570537
Fax	+39 078572215
E-mail:	—
Samenstelling:	Producenten/verwerkers (X) andere ( )

3. **Productcategorie**

Categorie 1.3 — Kaas

4. **Productdossier:**

Samenvatting van de in artikel 4, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 voorgeschreven gegevens.

4.1. *Naam*

„Pecorino Romano"

4.2. *Beschrijving*

De „Pecorino Romano" BOB is een harde, gekookte kaas die uitsluitend wordt vervaardigd van volle, rauwe schapenmelk, afkomstig van bedrijven in het in punt 4.3 afgebakende geografische gebied. De kaas wordt in een ronde vorm in de handel gebracht met een afgeplatte boven- en onderzijde met een doorsnede van 25 à 35 cm, en een opstaande zijde met een hoogte van 25 à 40 cm. Afhankelijk van de afmetingen van de wielvormige kaasbak, weegt de kaas 20 à 35 kg. Hij heeft een fijne, ivoorkleurige of natuurlijk strogele korst die soms met een speciale beschermlaag is bedekt. De kaas heeft een compacte of enigszins open structuur; de kleur van het snijvlak varieert van wit tot min of meer donker strogeel. De boterhamkaas heeft een kruidige en lichtjes pikante smaak; de raspkaas, die langer heeft gerijpt, heeft een sterk pikante en aangename smaak. De „Pecorino Romano" verspreidt een karakteristiek aroma. Vetgehalte in de droge stof: minimaal 36 %.

4.3. *Geografisch gebied*

Het hele grondgebied van de regio's Sardinië en Latium en van de provincie Grosseto.

4.4. *Bewijs van de oorsprong*

Ieder stadium van het productieproces wordt aan een controle onderworpen; voor elk stadium worden input en output geregistreerd. Deze werkwijze samen met, enerzijds, de inschrijving van de schapenhouderijen, kaasmakerijen, kaaspakhuizen en verpakkingsbedrijven in door het controleorgaan ingestelde registers — die tevens door dat orgaan worden beheerd — en, anderzijds, de aangifte te gepasten tijde aan dat controleorgaan van de geproduceerde hoeveelheden, garanderen de traceerbaarheid van het product. Alle in de registers ingeschreven natuurlijke personen en rechtspersonen worden door het controleorgaan gecontroleerd op de in het productdossier en het desbetreffende controleprogramma vastgestelde wijze.

4.5. *Werkwijze voor het verkrijgen van het product*

De melk mag een warmtebehandeling ondergaan en eventueel mogen inheemse culturen van melkzuurbacteriën, soms aangevuld met stammen uit het productiegebied, worden toegevoegd. De melk moet stremmen bij een temperatuur van 38 à 40 °C door toevoeging van stremsel in pastavorm uitsluitend afkomstig van lammeren die in het afgebakende productiegebied worden gehouden. De gestremde melk moet worden gekookt bij een temperatuur van 45 à 48 °C. Het zouten mag droog gebeuren of in een zoutoplossing. Het rijpen neemt minstens vijf maanden in beslag wanneer het boterhamkaas, en minstens acht maanden wanneer het raspkaas betreft. Op de kaas mag een voor levensmiddelen geschikte beschermlaag — in een neutrale kleur of zwart — worden aangebracht. De bereidingsperiode van de kaas loopt van oktober tot juli.

De productie van de melk en de productie en rijping van de kaas „Pecorino Romano" evenals het merken van het product moeten plaatsvinden in het in punt 4.3 afgebakende geografische gebied.

4.6. *Verband*

Op het gebied van natuurlijke factoren wordt het productiegebied gekenmerkt door een bijzondere bodemgesteldheid en bijzondere klimatologische omstandigheden. Op het gebied van menselijke factoren moet vooral worden gewezen op het feit dat deze kaas van oudsher op de consumptiemarkten verkrijgbaar is.

4.7. *Controlestructuur*

Het controleorgaan voldoet aan de voorwaarden van norm EN 45011.

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

4.8. *Etikettering*

De kaaswielen „Pecorino Romano" dragen van bij de aanvang over de gehele opstaande zijde een markering die met een hiertoe ontworpen matrijs wordt aangebracht. Hiermee worden op het kaaswiel de benaming „Pecorino Romano", het logo van de benaming, het acroniem van de oorsprongsprovincie, de code van de kaasmakerij en de maand en het jaar van productie aangebracht.

Het logo van de benaming bestaat uit een met een doorlopende lijn of met een stippellijn aangebrachte ruit met afgeronde hoeken waarbinnen een gestileerde schapenkop is aangebracht boven de beschermde benaming „Pecorino Romano".

Het is toegestaan gebruik te maken van een aanvullend regionaal logo. Wanneer de volledige productiecyclus in een bepaalde regio van het afgebakende gebied heeft plaatsgevonden, mag het regionale logo worden aangebracht naast het logo van de beschermde benaming, op het etiket dat zich op het bovenvlak van het kaaswiel bevindt.