REGULAMENTUL (CE) NR. 1030/2009 AL COMISIEI

din 29 octombrie 2009

de aprobare a unor modificări minore ale caietului de sarcini al unei denumiri înregistrate în Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate [Pecorino Romano (DOP)]

COMISIA COMUNITĂȚILOR EUROPENE,

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Europene,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului din 20 martie 2006 privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare [1], în special articolul 9 alineatul (2) a doua teză,

întrucât:

(1) În conformitate cu articolul 9 alineatul (1) primul paragraf din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 și în temeiul articolului 17 alineatul (2) din regulamentul respectiv, Comisia a analizat cererea Italiei de aprobare a unei modificări a elementelor din caietul de sarcini al denumirii de origine protejate „Pecorino Romano", înregistrată prin Regulamentul (CE) nr. 1107/96 al Comisiei [2].

(2) Cererea are ca obiect modificarea caietului de sarcini prin precizarea condițiilor de etichetare în scopul informării optime a consumatorului cu privire la proveniența produsului. S-a considerat oportun ca, pe marginea exterioară a produsului, alături de logoul denumirii, să se aplice și sigla regiunii, în cazul în care ciclul de producție se desfășoară integral în interiorul regiunii indicate.

(3) Comisia a examinat modificarea în cauză și a hotărât că este justificată. Deoarece modificarea este minoră în sensul articolului 9 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006, Comisia o poate aproba fără a recurge la procedura prezentată la articolele 5, 6 și 7 din respectivul regulament,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Caietul de sarcini al denumirii de origine protejate „Pecorino Romano" se modifică în conformitate cu anexa I la prezentul regulament.

Articolul 2

Rezumatul consolidat care reia principalele elemente ale caietului de sarcini figurează în anexa II la prezentul regulament.

Articolul 3

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 29 octombrie 2009.

Pentru Comisie
Mariann FISCHER BOEL
Membru al Comisiei

[1] JO L 93, 31.3.2006, p. 12.
[2] JO L 148, 21.6.1996, p. 1.

ANEXA I

La caietul de sarcini al denumirii de origine protejate „Pecorino Romano” se aprobă următoarea modificare:

„Etichetare”

Secțiunea privitoare la descrierea și prezentarea produsului la momentul punerii sale în consum a fost tratată mai detaliat.

S-a dovedit că era neapărat necesară o reglementare amănunțită a etichetării produsului și, în special, a descrierii și prezentării acestuia la momentul punerii sale în consum.

Pentru optima informare a consumatorului cu privire la originea produsului, având în vedere că „Pecorino Romano” este produs mai ales în regiunea Sardinia, s-a considerat oportun să se aprobe aplicarea pe marginea roților de brânză, lângă logoul denumirii, și a siglei regionale în cazul în care ciclul de producție se desfășoară integral în interiorul regiunii menționate.

ANEXA II

FIȘĂ REZUMAT

Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

„PECORINO ROMANO”

NR. CE: IT-PDO-0117-0017-26.1.2006

DOP (X) IGP ( )

Această fișă rezumat prezintă cu titlu informativ principalele elemente ale caietului de sarcini al produsului.

1. **Autoritatea competentă din statul membru**

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

2. **Grup**

Denumire:	Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Romano
Adresă:	Corso Umberto I 226, 08015 Macomer NU, ITALIA
Telefon:	+39 078570537
Fax:	+39 078572215
E-mail:	—
Componență:	Producători/prelucrători (X) Alte categorii ( )

3. **Tip de produs**

Clasa 1.3 – Brânzeturi

4. **Caiet de sarcini**

[rezumatul cerințelor prevăzute la articolul 4 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

4.1. *Denumire*

„Pecorino Romano”

4.2. *Descriere*

„Pecorino Romano” DOP este o brânză cu pastă tare, fiartă, preparată exclusiv din lapte integral proaspăt de oaie, provenit de la stânele situate în aria indicată la punctul 4.3. La momentul punerii în consum, se prezintă sub formă de roți cu fețe plane de 25-35 cm diametru și cu înălțimea cuprinsă între 25 și 40 cm. Greutatea roții de brânză variază între 20 și 35 kg, în funcție de dimensiunile formei. Crusta este fină, de culoarea fildeșului sau a paiului natural, acoperită uneori cu un înveliș protector special. Pasta este compactă sau ușor afânată; la tăiere, culoarea pastei variază de la alb la galben pai, mai mult sau mai puțin intens. Gustul este aromat și ușor picant în cazul brânzei de masă sau picant, intens și plăcut în cazul brânzei de ras, cu stadiu avansat de maturare. „Pecorino Romano” are o aromă caracteristică. Conținutul de grăsimi raportat la conținutul de substanță uscată este de minimum 36 %.

4.3. *Aria geografică*

Tot teritoriul Sardiniei, al regiunii Lazio și al provinciei Grosseto.

4.4. *Dovada originii*

Toate etapele procesului de producție sunt monitorizate, înregistrându-se intrările și ieșirile pentru fiecare dintre acestea. În acest mod, precum și prin înscrierea în registre speciale, gestionate de organismul de control, a crescătorilor de oi, a unităților de preparare a brânzei, de maturare și de ambalare, ca și prin declararea la timp a cantităților produse către organismul de control, se garantează trasabilitatea produsului. Toate persoanele fizice și juridice înscrise în respectivele registre sunt supuse controlului de către organismul de control, în conformitate cu prevederile caietului de sarcini și cu planul de control aferent.

4.5. *Metodă de obținere*

Laptele poate fi supus unui tratament termic și eventual inoculat cu culturi de fermenți lactici autohtoni, la care se adaugă uneori varietăți provenite din aria de producție. Laptele se încheagă la o temperatură de 38-40 °C cu pastă de cheag de miel provenit exclusiv de la animale crescute în aceeași arie de producție. Coagulul se fierbe la o temperatură de 45-48 °C. Sărarea se face uscat și/sau în saramură. Maturarea durează cel puțin cinci luni în cazul brânzei de masă și cel puțin opt luni în cazul brânzei de ras. Roata de brânză poate fi acoperită cu un înveliș protector alimentar de culoare neutră sau neagră. Perioada de producție este cuprinsă între lunile octombrie și iulie.

Toate operațiunile legate de producția laptelui, ca și de prepararea, maturarea și marcarea brânzei „Pecorino Romano” trebuie să se efectueze pe teritoriul ariei geografice indicate la punctul 4.3.

4.6. *Legătură*

Aria de producție prezintă condiții pedoclimatice deosebite din punctul de vedere al factorilor naturali. În ceea ce privește factorii umani, este important de subliniat prezența și răspândirea istorică a produsului pe piețele de consum.

4.7. *Organism de control*

Organismul de control îndeplinește condițiile stabilite prin standardul EN 45011.

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

4.8. *Etichetare*

Roțile de „Pecorino Romano” sunt marcate din fabricație pe toată marginea exterioară cu ajutorul unei matrițe speciale, care imprimă pe produs denumirea „Pecorino Romano” și logoul denumirii, sigla provinciei de proveniență, codul producătorului, precum și luna și anul de producție.

Logoul denumirii constă într-un romb cu laturile continue sau punctate și cu unghiurile rotunjite. În interiorul acestuia este reprezentat un cap stilizat de oaie sub care este înscrisă denumirea „Pecorino Romano”.

Este autorizată utilizarea unei sigle regionale suplimentare. Sigla regională se folosește atunci când ciclul de producție se desfășoară integral în zona menționată și figurează lângă logoul denumirii, pe etichetele care se aplică pe suprafața plană a roții.