KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EG) nr 1030/2009

av den 29 oktober 2009

om godkännande av mindre ändringar av produktspecifikationen för en beteckning som tagits upp i registret över ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar (Pecorino Romano [SUB])

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS KOMMISSION HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om upprättandet av Europeiska gemenskapen,

med beaktande av rådets förordning (EG) nr 510/2006 av den 20 mars 2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel [1], särskilt artikel 9.2 andra meningen, och

av följande skäl:

(1) I enlighet med artikel 9.1 första stycket i förordning (EG) nr 510/2006 och artikel 17.2 i samma förordning har kommissionen granskat Italiens begäran om godkännande av en ändring av uppgifterna i produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pecorino Romano”, som registrerats genom kommissionens förordning (EG) nr 1107/96 [2].

(2) Syftet med begäran är att produktspecifikationen ska ändras genom att man preciserar villkoren för märkningen så att konsumenterna på bästa sätt informeras om produktens ursprung. Det har ansetts lämpligt att man på produktens kant fäster den kompletterande regionala logotypen vid sidan av ursprungsbeteckningens logotyp i de fall då hela tillverkningsprocessen äger rum i den angivna regionen.

(3) Kommissionen har granskat denna ändring och funnit att den är befogad. Eftersom ändringen är en s.k. mindre ändring i den mening som avses i artikel 9 i förordning (EG) nr 510/2006 får kommissionen godkänna den utan att följa det förfarande som anges i artiklarna 5, 6 och 7 i den förordningen.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Produktspecifikation för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pecorino Romano” ska ändras i enlighet med bilaga I till den här förordningen.

Artikel 2

En sammanfattning av innehållet i produktspecifikationen finns i bilaga II till den här förordningen.

Artikel 3

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 29 oktober 2009.

På kommissionens vägnar
Mariann FISCHER BOEL
Ledamot av kommissionen

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

BILAGA I

I produktspecifikationen till den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pecorino Romano” godkänns följande ändring:

”Märkning”

Närmare uppgifter har lämnats om den del som avser beteckningen och produktbeskrivningen vid saluföring.

Det har visat sig nödvändigt att närmare reglera märkningen, särskilt beteckningen och produktbeskrivningen, vid saluföringen av produkten.

För att på bästa sätt informera konsumenterna om produktens ursprung har det ansetts lämpligt att godta att man på osten ”Pecorino Romano”, som huvudsakligen framställs på Sardinien, på produktens kant fäster den kompletterande regionala logotypen vid sidan av ursprungsbeteckningens logotyp i de fall då hela tillverkningsprocessen äger rum i den angivna regionen.

BILAGA II

SAMMANFATTNING

Rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

”PECORINO ROMANO”

EG-nr: IT-PDO-0117–0017–26.1.2006

SUB (X) SGB ( )

I denna sammanfattning anges de viktigaste uppgifterna i produktspecifikationen i informationssyfte.

1. **Behörig myndighet i medlemsstaten**

Namn:	MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI
Adress:	Via XX Settembre 20, 00187 Roma RM, ITALIA
Tfn	+39 0646655104
Fax	+39 0646655306
E-post:	saco7@politicheagricole.gov.it

2. **Grupp**

Namn:	Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Romano
Adress:	Corso Umberto I 226, 08015 Macomer NU, ITALIA
Tfn	+39 078570537
Fax	+39 078572215
E-post:	—
Sammansättning:	Producenter/bearbetningsföretag (X) Andra ( )

3. **Produkttyp**

Klass 1.3 – Ost

4. **Produktspecifikation**

Sammanfattning av kraven i artikel 4.2 i förordning (EG) nr 510/2006

4.1 *Namn*

”Pecorino Romano”

4.2 *Beskrivning*

Pecorino Romano (SUB) är en hårdost som värmebehandlas och framställs enbart av färsk helmjölk av får som kommer från anläggningar belägna inom det område som anges i punkt 4.3. När den släpps ut på marknaden har den en cylindrisk form och plana basytor. Den har en diameter på mellan 25 och 35 cm och kanten är mellan 25 och 40 cm hög. Osten väger mellan 20 och 35 kg beroende på dimension. Skorpan är tunn och elfenbensfärgad eller naturligt halmfärgad och är ibland täckt av ett särskilt skyddslager. Ostmassan är kompakt eller en aning öppen. När den är uppskuren är den vit eller har en mer eller mindre halmfärgad nyans. Som bordsost är smaken aromatisk och aningen stark. Som rivost i långt framskridet mognadsstadium är den stark, intensiv och behaglig. Pecorino Romano har en karaktäristisk arom. Fetthalten i torrsubstans är inte lägre än 36 %.

4.3 *Geografiskt område*

Regionerna Sardinien och Lazio samt provinsen Grosseto.

4.4 *Ursprungsbevis*

Varje etapp i produktionsprocessen övervakas genom att inkommande och utgående produkter registreras. Produktens spårbarhet säkras således på detta sätt samt genom sammanställning av särskilda register som förs av kontrollorganet för djuruppfödare, osttillverkare, lagrare och förpackare. De producerade kvantiteterna anmäls även utan dröjsmål till kontrollorganet. Alla fysiska eller juridiska personer som är upptagna i registren kontrolleras av kontrollorganet i enlighet med de bestämmelser som finns i produktspecifikationen och kontrollplanen.

4.5 *Framställningsmetod*

Mjölken kan genomgå värmebehandling och eventuellt berikas med inhemska mjölksyrabakterier, som ibland kompletteras med stammar med ursprung i produktionsområdet. Mjölken måste ystas vid en temperatur på mellan 38 och 40 °C med löpe från lamm som enbart kommer från djur uppfödda inom samma produktionsområde. Ystmjölken ska värmebehandlas vid en temperatur på mellan 45 och 48 °C. Saltningen kan göras med torrsalt eller i saltlake. Bordsost ska mogna under minst fem månader och rivost minst åtta månader. Osten kan täckas med något skyddshölje för livsmedel i neutral eller svart färg. Den framställs under perioden oktober till juli.

Mjölkproduktionen, framställningen och mogningen av osten Pecorino Romano samt märkningen måste äga rum inom det område som anges i punkt 4.3.

4.6 *Samband*

När det gäller naturbetingade faktorer präglas produktionsområdet av särskilda klimat- och jordmånsförhållanden. När det gäller mänskliga faktorer är det viktigt att understryka att osten saluförs och traditionellt har saluförts på konsumentmarknaderna.

4.7 *Kontrollorgan*

Kontrollorganet uppfyller de villkor som fastställts i standarden EN 45011.

Namn:	OCPA
Adress:	Zona industriale Macomer c/o Consorzio Latte, 08015 Macomer NU, ITALIA
Tfn	+39 0785742196
Fax	+39 0785742197
E-post:	ocpa.cert@tiscali.it

4.8 *Märkning*

Ostarna ”Pecorino Romano” märks längs hela kanten med hjälp av en särskild matris. Med hjälp av denna trycks följande på osten: ursprungsbeteckningen ”Pecorino Romano”, beteckningens logotyp, ursprungsprovinsens förkortning, osttillverkarens kod samt tillverkningsmånad och tillverkningsår.

Logotypen består av en romb med heldragna eller prickade linjer och rundade hörn samt ett stiliserat huvud av en fårtacka över inskriften ”Pecorino Romano”.

En kompletterande regional logotyp får användas. Den sätts bredvid beteckningens logotyp på de etiketter som fästs på den plana ytan av osten i de fall då hela produktionsprocessen äger rum inom det berörda området.