

SONSTIGE RECHTSAKTE

KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2009/C 235/07)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

ZUSAMMENFASSUNG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**„CANESTRATO DI MOLITERNO“****EG-Nr.: IT-PGI-0005-0487-20.07.2005****g.U. () g.g.A. (X)**

Diese Zusammenfassung enthält zu Informationszwecken die wichtigsten Angaben der Produktspezifikation.

1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:

Name: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali Dipartimento delle Politiche di sviluppo economico e rurale, Direzione Generale per lo sviluppo agroalimentare, qualità e tutela del Consumatore, Ufficio SACO VII
Anschrift: Via XX Settembre 20
I-00187 Roma RM
ITALIA
Tel. +39 0646655104
Fax +39 0646655306
E-Mail: sacco7@politicheagricole.it

2. Antragstellende Vereinigung:

Name: Consorzio per la tutela del Pecorino «Canestrato di Moliterno»
Anschrift: Via Roma
85047 Moliterno PZ
ITALIA
Tel. +30 0975668511 / 0975668519
Fax +39 0975668537
E-Mail: canestrato_moliterno@virgilio.it
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) andere ()

3. Art des Erzeugnisses:

Klasse 1.3: Käse

4. Spezifikation:

(Zusammenfassung der Anforderungen nach Art. 4 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

4.1 Name:

„Canestrato di Moliterno“

4.2 Beschreibung:

Der Hartkäse „Canestrato di Moliterno“ (g.g.A.) ist aus 70—90 % Schafsvollmilch und 10—30 % Ziegenvollmilch hergestellt und kommt nach einer Mindestreifungsdauer von 60 Tagen als zylindrischer Käselab mit planer Oberfläche und mehr oder weniger deutlich nach außen gewölbten Seiten in den Handel (Durchmesser 15—25 cm, Randhöhe 10—15 cm, Gewicht 2 bis 5,5 kg). Die Farbe der Rinde variiert von mehr oder weniger kräftig beim jungen Käse (Typ *primitivo*) bis hin zu braun beim gereiften Käse (Typ *stagionato*); der Teig weist eine kompakte Struktur mit unregelmäßig verteilten Löchern auf. Beim Aufschnitt ist der Käse vom Typ *primitivo* weiß oder leicht gelblich und bei den Typen *stagionato* und *extra* mehr oder weniger intensiv strohgelb. Zu Beginn des Reifungsprozesses ist sein Geschmack eher mild und fein, im weiteren Verlauf der Reifung wird er ausgeprägter und pikanter. Der Fettgehalt in der Trockenmasse muss mindestens 30 % betragen. „Canestrato di Moliterno“ kann als Tafelkäse und als Reibekäse verwendet werden.

4.3 Geografisches Gebiet:

Das Herkunftsgebiet der zur Herstellung von „Canestrato di Moliterno“ verwendeten Milch umfasst die folgenden in den Provinzen Potenza und Matera gelegenen Gemeinden:

Provinz Potenza: Armento, Brienza, Calvello, Calvera, Carbone, Castelluccio Inferiore, Castelluccio Superiore, Castelsaraceno, Castronuovo Sant'Andrea, Cersosimo, Chiaromonte, Corleto Perticara, Episcopia, Fardella, Francavilla in Sinni, Gallicchio, Grumento Nova, Guardia Perticara, Lagonegro, Latronico, Lauria, Marsiconuovo, Marsicovetere, Missanello, Moliterno, Montemurro, Nemoli, Noepoli, Paterno, Rivello, Roccanova, Rotonda, San Chirico Raparo, San Costantino Albanese, San Martino d'Agri, San Paolo Albanese, San Severino Lucano, Sant'Arcangelo, Sarconi, Senise, Spinoso, Teana, Terranova del Pollino, Tramutola, Viggianello und Viggiano;

Provinz Matera: Accettura, Aliano, Bernalda, Craco, Cirigliano, Ferrandina, Gorgoglione, Montalbano Jonico, Montescaglioso, Pisticci, Pomarico, Scanzano Jonico, Stigliano und Tursi.

4.4 Ursprungsnachweis:

Der Erzeugungsprozess wird in allen Phasen durch Dokumentation aller in die Herstellung eingehenden Produkte (Input) und der erzeugten Produkte (Output) überwacht. Auf diese Weise und durch Eintragung der Züchter, der Käsereien und der Reifungs- und Verpackungsbetriebe in spezielle, von der Kontrollstelle geführte Verzeichnisse, sowie durch das Führen von Registern für Produktion und Aufmachung und die Meldung der erzeugten Mengen an diese Stelle wird die Rückverfolgbarkeit und Herkunftssicherung des Produkts gewährleistet. Das Verzeichnis der Züchter enthält auch Angaben zu der für die Herstellung von „Canestrato di Moliterno“ verwendeten Milch. 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:

Gemäß der Produktspezifikation müssen alle Zuchtbetriebe, die Milch für die Herstellung von „Canestrato di Moliterno“ (g.g.A.) liefern, im Erzeugungsgebiet liegen. Die Fütterung der Tiere erfolgt vorwiegend mit Weidegras, Grünfutter und Heu, das in dem unter Ziffer 4.3 definierten Gebiet geerntet wurde. Eine eventuelle Zufütterung darf nur mit Getreidekörnern (Hafer, Gerste, Weizen und Mais) und Leguminosen (Ackerbohnen, Kichererbsen) erfolgen. Die Verfütterung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs und von Silage ist verboten. Die aus einem oder mehreren Melkgängen stammende Milch muss spätestens 48 Stunden nach dem ersten Melken verarbeitet werden. Die Milch muss von Schafen der Rassen „Gentile di Puglia“, „Gentile di Lucania“, „Leccese“, „Sarda“, „Comisana“ und ihren Kreuzungen sowie von Ziegen der Rassen „Garganica“, „Maltese“, „Jonica“, „Camosciata“ und ihren Kreuzungen stammen.

Die Erzeugung von „Canestrato di Moliterno“ (g.g.A.) kann ganzjährig aus Rohmilch oder aus wärmebehandelter Milch erfolgen; im letztgenannten Fall wird die Milch mit Kulturen von natürlichen oder ausgewählten autochthonen Milchfermenten beimpft. Die Dicklegung erfolgt durch Labfermentation mit Zugabe von Lammlab- oder Ziegenlabpaste und Erwärmung auf 36—40 °C für maximal 35 Minuten. Danach wird der Käsebruch geschnitten, bis Reiskorngröße erreicht ist. Die anschließend geformten Laibe werden für maximal 3 Minuten in Molke mit einer Temperatur von höchstens 90 °C gelegt.

Der Käse wird entweder trocken eingesalzt oder in eine Salzlake gelegt. Die Trocknung erfolgt im Verarbeitungsbetrieb und dauert etwa 30—40 Tage ab dem Zeitpunkt der Einförmung. Unmittelbar danach beginnt der Reifungsprozess. Er erfolgt in speziellen Reifekellern („*fondaci*“) im traditionellen Erzeugungsgebiet, d.h. in der Gemeinde Moliterno (PZ). In dieser Herstellungsphase darf der Käse nur mit Olivenöl oder einem Gemisch von Olivenöl und Weinessig behandelt werden; zulässig ist auch die Behandlung mit Rußwasser, d.h. mit Wasser, das zusammen mit zuvor von Holzkaminen abgeschabtem Ruß 25—30 Minuten lang gekocht und dann auf Umgebungstemperatur abgekühlt wurde.

4.6 Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Die Eintragung der Bezeichnung „Canestrato di Moliterno“ ist in dem großen Ansehen begründet, das die Bezeichnung genießt. Der Ruf dieser geschützten geografischen Angabe auch über die Grenzen Italiens hinaus beruht vor allem auf zwei Faktoren: der besonderen Reifungstechnik und der im Erzeugungsgebiet verbreiteten Schafrasse „Gentile di Lucania“, die sehr anspruchslos und damit für die Klimabedingungen und das geografische Relief des Gebiets hervorragend geeignet ist. Sie stammt von heimischen Schafen ab, die im fünfzehnten Jahrhundert mit spanischen Merino-Widdern gekreuzt wurden, um die hervorragende Fleischleistung der lukianischen Schafe mit einer guten Wollproduktion zu verbinden und eine Rasse zu züchten, die beide Anforderungen erfüllt. Die Milchleistung dieser Schafe ist zwar gering, dafür liefern sie eine qualitativ hochwertige Milch mit hohem Fett- und Proteingehalt, wie sie bei anderen, produktiveren Rassen kaum zu finden ist.

Der Produktionszyklus der verwendeten Rassen und das Ziel der bestmöglichen Nutzung der Bergweiden haben zur Mischhaltung von Schafen und Ziegen geführt. Die lukianischen Ziegenrassen liefern qualitativ hochwertige Milch in großen Mengen.

Die wichtigste Besonderheit des Canestrato di Moliterno liegt in seiner Reifung in den für die Gemeinde Moliterno typischen Reifekellern (*fondaci*).

Auch heute noch wird der „Canestrato di Moliterno“ in diesen ganz besonderen Räumen gelagert, die dem Käse die seit jeher geschätzten, prägenden organoleptischen Merkmale verleihen. Im *fondaco*, einem sehr kühlen, gut durchlüfteten Raum, entsteht durch das Zusammenspiel mehrerer Faktoren das für die Herstellung dieses hochwertigen Erzeugnisses unerlässliche Mikroklima. Dem kalten, trockenen Raumklima wird der besondere Erfolg des Reifungsprozesses zugeschrieben. In der Summe sind es mehrere Faktoren wie die Qualität der Rohstoffe, die handwerkliche Verarbeitung und vor allem die Reifung, die dem „Canestrato di Moliterno“ seinen einzigartigen Charakter verleihen.

In Moliterno wird schon seit dem achtzehnten Jahrhundert Käse aus Schafsmilch hergestellt, und aus dieser Zeit stammen auch die ersten historischen Belege. Der hervorragende Ruf des Erzeugnisses wird auch in zahlreichen Dokumenten bestätigt. Schon in früheren Zeiten wurde „Canestrato di Moliterno“ nicht nur auf den italienischen Märkten, sondern auch im Ausland hoch geschätzt und insbesondere nach Amerika exportiert.

4.7 Kontrollstelle:

Die Kontrollstelle erfüllt die Anforderungen der Norm EN 45011.

Name: IS.ME.CERT S.r.l.
Anschritt: Via G.Porzio — Centro Direzionale Is. G1
80143 Napoli NA
ITALIA
Tel. +39 0815625775
Fax +39 0815626561
E-Mail: —

4.8 Etikettierung:

Die geografische Angabe „Canestrato di Moliterno“ ist ausschließlich für Erzeugnisse mit einer Reifungsdauer von mindestens 60 Tagen zugelassen. Sie darf nicht durch andere Bezeichnungen ergänzt werden, auch nicht durch Attribute wie *fine*, *scelto*, *selezionato* oder ähnliches. Zulässig sind hingegen gemäß Art. 8 der Produktspezifikation die folgenden Angaben: *primitivo* (nur für Käse mit einer Reifungsdauer von bis zu 6 Monaten), *stagionato* (Reifungsdauer: 6—12 Monate) und *extra* (Reifungsdauer: über 12 Monate).

„Canestrato di Moliterno“ wird mit einem aus zwei konzentrischen Kreisen bestehenden Brandzeichen in Verkehr gebracht. Der äußere Kreis enthält den Schriftzug Canestrato di Moliterno, der innere das Symbol der Gemeinde Moliterno, eine Burg mit drei Türmen. Die Anbringung des Kennzeichens (Durchmesser: 15 cm) auf den Käselaiben erfolgt durch den Zweckverband Consorzio per la Tutela del Pecorino „Canestrato di Moliterno“ unter Kontrolle der in Art. 10 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 genannten Stelle gemäß den Angaben in dem vom Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten genehmigten Kontrollplan.

