



## Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier BOB "PECORINO DEL MONTE PORO"

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 333 van 4 oktober 2019 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie(s) van bijgaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 4 december 2019 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

### Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2019/C 333/08)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad<sup>1</sup> binnen drie maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

#### ENIG DOCUMENT

#### "PECORINO DEL MONTE PORO"

EU-nr.: PDO-IT-02420 – 16.5.2018

BOB (X) BGA ()

#### 1. Naam/namen

"Pecorino del Monte Poro"

#### 2. Lidstaat of derde land

Italië

#### 3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

##### 3.1. Productcategorie

Categorie 1.3. Kaas

##### 3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

"Pecorino del Monte Poro" BOB is een van schapenmelk gemaakte kaas die afhankelijk van de lengte van de rijpingstijd verkrijgbaar is in drie soorten:

*fresco* ("vers"), bewaard gedurende 20-60 dagen;

*semistagionato* ("jong belegen"), 61 dagen tot zes maanden gerijpt;

*tagionato* ("belegen"), 6-24 maanden gerijpt.

Het voor consumptie aangeboden product vertoont de volgende kenmerken:

Fysische kenmerken

*Vorm*: Rond met vlakke boven- en onderkant.

*Doorsnede van de boven- en onderkant*: 6 tot 40 cm.

*Hoogte van de zijkant*: 6 tot 20 cm.

*Gewicht*: De soorten *fresco* en *semistagionato* wegen tussen 600 g en 2,5 kg, terwijl de *tagionato* tot wel 10 kg kan wegen.

*Korst*: Hard en ruw, met een kleur die uiteenloopt van goudgeel (*fresco*) tot lichtbruin of bruin

<sup>1</sup> PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.



(*semistagionato* en *tagionato*), met een rossige tint als de korst gecoat is met chilipeper en extra olijfolie van eerste persing.

**Zuivel:** Compact, soms met een onregelmatig patroon van kleine gaatjes. Gesneden loopt de kleur uiteen van wit (*fresco*) tot strogeel in verschillende sterkten (*semistagionato* en *tagionato*). De consistentie van gesneden *fresco* is zacht, de *semistagionato* en *tagionato* zijn steviger naarmate ze ouder zijn.

Chemische kenmerken

Vetgehalte in de droge stof:  $\geq 45\%$

Eiwit ( $N \times 6.25$ ):  $\geq 20\%$

Organoleptische kenmerken

**Smaak:** De kaas geurt lekker, met een aroma dat associaties oproept met wilde bloemen, mediterraan struikgewas en hooi. De rijke en aangenaam notige smaak wordt sterker naarmate de kaas langer heeft gerijpt; de *tagionato* heeft een uitgesproken scherpe en volle smaak.

### **3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)**

“Pecorino del Monte Poro” wordt gemaakt van rauwe, volle schapenmelk van twee melksessies (de ochtend van de kaasbereiding en de avond ervoor) van schapen die grazen op open weides, alleen “s nachts in schaapskooien verblijven en worden gefokt in het in punt 4 beschreven gebied. De schapen voeden zich met plantensoorten die van nature voorkomen in het gebied Monte Poro. Deze worden “s zomers als vers voeder en “s winters als hooi gegeten. In jaren met uitzonderlijk slechte weersomstandigheden als droogte of strenge winters, die ertoe leiden dat er niet genoeg voeder is voor de kudde, mag de hoeveelheid voeder met bovengenoemde kenmerken dalen tot 70% aangezien hooi van buiten het BOB-productiegebied is toegestaan, maar dan wel maximaal 30% mag uitmaken van de totale hoeveelheid voeder voor de schapen. Uitsluitend tijdens de zoogperiode, en om ervoor te zorgen dat de dieren genoeg binnenkrijgen, mag maximaal 15% van het voeder bestaan uit granen en peulvruchten (ongemalen, in vlokken of gemalen), minerale zouten en vitamines die ook van buiten het BOB-productiegebied mogen komen, aangezien ter plekke niet genoeg hiervan kan worden geproduceerd vanwege het bergachtige terrein, het klimaat en de bestemming van het plaatselijke gebied.

Het voeder van de schapen mag geen genetisch gemodificeerde organismen (ggo's) bevatten. De melk wordt gestremd met stremsel uit de wand van de vierde maag van enkel met melk gevoede schaaps- en/of geitenlammeren.

### **3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden**

De schapen moeten worden gefokt, en “Pecorino del Monte Poro” moet worden gemaakt en gerijpt, binnen het in punt 4 beschreven geografische productiegebied.

### **3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst**

“Pecorino del Monte Poro” kan heel of in porties worden verkocht.

### **3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst**

Wanneer de kaas voor consumptie wordt aangeboden, moeten de etiketten voor hele kazen op een van beide zijden worden aangebracht en voor stukken en plakken op de verpakking ervan.

Op de etiketten moet duidelijk en leesbaar het volgende worden vermeld:

- “Pecorino del Monte Poro” (hoewel de naam op zich niet kan worden vertaald, mogen vertalingen in de talen van de Europese landen waar het product wordt verkocht, worden toegevoegd), gevolgd door “Denominazione di Origine Protetta” of “DOP” (“Beschermd oorsprongsbenaming” of “BOB”), welke woorden kunnen worden vertaald;
- de soort kaas op basis van de rijpingstijd, met andere woorden: *fresco*, *semistagionato* of *tagionato*;
- het productlogo zoals hieronder afgebeeld.



Beschrijvingen waarin niet uitdrukkelijk is voorzien, zijn verboden.

Verwijzingen naar namen, bedrijfsnamen en individuele handelsmerken zijn toegestaan, mits deze niet in lovende bewoordingen zijn gesteld en de consument niet misleiden. Andere waarheidsgetrouwe en controleerbare referenties die op grond van de huidige wetgeving zijn toegestaan, mogen ook worden gebruikt, mits zij niet botsen met de doeleinden en inhoud van het productdossier.

#### 4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

De schapen worden enkel gefokt, en “Pecorino del Monte Poro” wordt enkel gemaakt en gerijpt binnen het gebied dat de volgende gemeenten omvat, die alle deel uitmaken van het district Monte Poro in de provincie Vibo Valentia: Joppolo, Spilinga, Zungri, Rombiolo, Nicotera, Limbadi, Zaccanopoli, Drapia, Filandari, Briatico, Ricadi, Maierato, Mileto, San Calogero, Parghelia, Pizzo, Stefanaconi, Filogaso, Tropea, San Costantino Calabro, San Gregorio d’Ippona, Sant’Onofrio, Vibo Valentia, Zambrone, Cessaniti, Ionadi en Francica.

#### 5. Verband met het geografische gebied

Het productiegebied, dat ligt tussen de golf van Lamezia en de vlakte van Gioia Tauro, wordt in het noorden begrensd door de vlakte van Angitola, in het zuiden door de vlakte van Rosarno en in het westen door de Apennijnen in de provincie Catanzaro.

De plaatselijke vegetatie van deze regio maakt met ten minste 70% het overgrote deel uit van het voedsel van de schapen. De begroeiing van de steile, moeilijk toegankelijke gebieden van de hoogvlakte van Poro waar de schapen grazen, bestaat hoofdzakelijk uit sterke, dichte soorten typisch mediterraan struikgewas en ondergroei, zoals Spaanse brem, mirte, wilde olijfbom, mastiekboom en meidoorn (Simone Cesare Lombardi, 2003: *Il Poro e la Costa di Capo Vaticano* [“Monte Poro en de kust van Capo Vaticano”]). Het zijn precies deze mediterrane struikgewas-, ondergroei- en vegetatiesoorten die het organoleptische profiel van de kaas zijn specifieke kenmerken (bouquet) geven, waarmee deze kaas zich onderscheidt van andere kazen van schapenmelk. De kaas heeft een fluweelzachte smaak, duidelijk aanwezige vleugjes van de kruiden en bloemen van Monte Poro en een licht notige of grasachtige nasmaak. Dit komt omdat de geurstoffen van de plaatselijke vegetatie vetoplosbaar zijn en via vet kunnen worden overgebracht naar de melk en van daaruit naar de kaas. Bovendien heeft het kaasbereidingsproces een aantal unieke kenmerken die de kaas zijn specifieke bouquet geven, met als belangrijkste:

- het gebruik van rauwe, volle melk, die na het melken en bij de kaasbereiding geen enkele warmtebehandeling ondergaat die de organoleptische kenmerken ervan zou kunnen beïnvloeden, en
- de lage temperaturen waarbij het proces plaatsvindt (32-38 °C), waardoor opgeloste stoffen bewaard blijven en de vluchtigheid van de geuren wordt beperkt.

Omdat het kaasbereidingsproces bovendien nog altijd deels handmatig wordt uitgevoerd, wordt het gekenmerkt door een hoge mate van specialisatie en ambachtelijk vakmanschap, waardoor het onlosmakelijk verbonden blijft met vakkundige kaasmakers die elders nauwelijks te vinden zijn. Hun deskundigheid is rechtstreeks van invloed op de kwaliteit van bepaalde stappen in de productiecycclus (zoals stremmen, vormen en laten rijpen), waardoor de kaas een typisch streekproduct is vanwege de nauwe verbondenheid met het productiegebied.

Van dit verband tussen de kaas en zijn plaats van oorsprong werd al gewag gemaakt in bibliografische bronnen die eeuwen terug gaan, van het uit 1571 daterende werk *De antiquitate et situ Calabriae*, van de hand van de humanist en historicus Gabriele Barrio uit Vibo Valentia, tot het uit 1770 daterende geschrift *Saggio per l’economia campestre per la Calabria Ultra* [studie van de plattelandseconomie van zuidelijk Calabrië] van de econoom en filosoof Domenico Grimaldi uit Seminara in de provincie Reggio Calabria. Men is dit verband door de jaren heen altijd blijven leggen, zoals onder meer blijkt uit: het werk van Saverio Di Bella uit 1985 (“De schapenmelkkazen en -ricotta’s van Poro zijn wit, zacht en rijk van geur en smaak dankzij de plaatselijke weidegronden en het feit dat oregano van nature bijna overal in het gebied uitbundig groeit”); de verschillende edities van *Atlante dei prodotti tipici. I formaggi* [atlas van streekproducten – kazen], uitgegeven door het nationaal instituut van agrarische sociologie (INSOR) (“De weidegronden van Monte Poro en de bergen van San Bruno zijn rijk aan – veelal geurige – grassoorten. De in dit gebied gemaakte kazen vinden door hun goede kwaliteit en rotsvaste reputatie gretig aftrek onder toeristen die de kuststreek bezoeken”); het boek *Formaggi*



---

*d'Italia* [Italiaanse kazen: leer ze ontdekken en waarderen] gepubliceerd door Slow Food in 1999 ("Het gras van de weidegronden in het gebied Monte Poro is uitzonderlijk rijk aan geur-, smaak- en aromaversterkende bestanddelen en de daar gemaakte kazen van schapenmelk hebben altijd al een uitstekende reputatie genoten") en Paolo Massobrio's in 2006 gepubliceerde *il Golosario* [de "smaak-encyclopedie"] ("De exclusieve en zeer aromatische smaak van deze kaas is te danken aan de grassoorten die de lokale schapen- en geitenrassen als voeder krijgen"). Vermeldenswaard is tot slot dat "Pecorino del Monte Poro" in 2012 de Gambero Rosso-prijs met de waardering "uitstekend" won tijdens de Salone del Gusto in Turijn, waarmee de kaas tot de 17 beste kazen van Italië behoort.

**Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier**

(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

De volledige tekst van het productdossier is te vinden op de volgende website: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ofwel

op de homepage van het Ministerie van Landbouw-, Levensmiddelen- en Bosbouwbeleid ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)). Om de tekst te bekijken klikt u op "Qualità" (rechts bovenaan het scherm), vervolgens op "Prodotti DOP IGP STG" (aan de linkerkant van het scherm) en tot slot op "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".