

DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

**Objava zahtjeva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012
Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode**

(2017/C 186/10)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„OSSOLANO”**EU br.: PDO-IT-02093 – 24.11.2015.****ZOI (X) ZOZP ()****1. Naziv (nazivi)**

„Ossolano”

2. Država članica ili treća zemlja:

Italija

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda:**3.1. Vrsta proizvoda**

Razred 1.3.: Sirevi

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

Zaštićena oznaka izvornosti (ZOI) „Ossolano” smije se upotrebljavati samo za sireve koji ispunjavaju uvjete i zahtjeve utvrđene specifikacijom.

Postoji i alpska inačica sira „Ossolano” s oznakom ZOI koja nosi dodatni opis „d’Alpe” (s Alpa).

Oblik i veličina sira „Ossolano” (ZOI) sljedeći su:

- ravan ili lagano izbočeni valjak s plosnatim ili gotovo plosnatim stranama,
- težina od 6,0 do 7,0 kg; od 5,0 do 6,0 kg za alpsku inačicu,
- visina ruba je između 6,0 i 9,0 cm; promjer od 29,0 cm do 32,0 cm.

Sir „Ossolano” (ZOI) ima sljedeće karakteristike:

- kora: glatka, pravilna, slamnatožute boje s tendencijom tamnjenja tijekom zrenja sira,
- sirno tijesto: tvrdo i elastično s malim, nepravilnim očicama; s rasponom boje od blijede slamnatožute preko izrazito slamnatožute do izrazito žute,
- okus: karakteristična skladna i fina aroma povezana sa sezonskim razlikama u bilju koje su krave pasle i koja zrenjem postaje intenzivnija i mirisnija.

Sir „Ossolano” (ZOI) ima sljedeće parametre sastava:

- najmanji udio masnoće u suhoj tvari iznosi 40 %.

Zrenje sira „Ossolano” (ZOI) traje najmanje 60 (šezdeset) dana računajući od dana kad je mlijeko prvi put prerađeno.

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012, str. 1.

Prethodno navedene težine i dimenzije odnose se na proizvod s minimalnim razdobljem zrenja.

Alpski sir „Ossolano” (ZOI) proizvodi se od mlijeka koje je dobiveno s alpskih pašnjaka i prerađeno u sir, a ti alpski pašnjaci nalaze se unutar određenog područja na nadmorskoj visini iznad 1 400 m.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Sirevi „Ossolano” i alpski „Ossolano” (ZOI) proizvode se samo od punomasnoga kravljeg mlijeka dobivenog od sljedećih pasmina: Bruna (smeđa), Frisona (frizijska), Pezzata Rossa i pasmina dobivenih njihovim križanjem.

Sir „Ossolano” (ZOI) proizvodi se isključivo od punomasnog kravljeg mlijeka dobivenoga iz dvije do četiri uzastopne mužnje tijekom čitave godine (od 1. siječnja do 31. prosinca). Alpski sir „Ossolano” (ZOI) (*d’Alpe*) proizvodi se samo od punomasnoga kravljeg mlijeka dobivenog iz jedne do dvije uzastopne mužnje u razdoblju od 1. lipnja do 30. rujna svake godine.

Hrana za stoku čije se mlijeko upotrebljava za proizvodnju sira „Ossolano” (ZOI) sastoji se od trave i/ili krmiva koji su dobiveni u određenom području i čine najmanje 60 % ukupne suhe tvari godišnje te koncentrata žitarica i mahunarki i nusproizvoda dobivenih njihovom preradom, koji čine preostalu hranu, a ne smiju prelaziti više od 40 % ukupne suhe tvari godišnje.

U slučaju alpskog sira „Ossolano” (ZOI) hrana za dotično proizvodno razdoblje sastoji se od trave i/ili krmiva s pašnjaka koji se nalaze unutar određenog područja i koji čine najmanje 90 % ukupne suhe tvari te koncentrata žitarica i mahunarki i nusproizvoda dobivenih njihovom preradom, koji čine preostalu hranu, a ne smiju prelaziti više od 10 % ukupne suhe tvari godišnje.

U oba se slučaja mogu dodavati vitaminski i mineralni dodaci u okviru ograničenja propisanih zakonom.

Prethodno navedene postotke treba smatrati mjerama opreza s obzirom na to da se sir „Ossolano” proizvodi u potpuno planinskom području u kojem, u pojedinim godinama, proizvodnja sušene krme može biti posebno otežana, a proizvodnja koncentrirane stočne hrane nije izvediva.

Ispaša se, iako nije obvezna, redovito primjenjuje na travnjacima u dolinama u razdoblju između travnja i listopada, ovisno o vremenskim uvjetima. Za alpski sir „Ossolano” ispaša je obvezna tijekom razdoblja od 1. lipnja do 30. rujna.

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Sve faze procesa proizvodnje: uzgoj stoke, mužnja, proizvodnja sira i zrenje moraju se provoditi u određenom zemljopisnom području.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Sir „Ossolano” (ZOI) pušta se u potrošnju cijeli ili u komadima.

Cijeli se sir može pustiti u potrošnju nakon barem minimalnog razdoblja zrenja nakon što je označen na sljedeći način:

- na rubu je otisnut natpis „Ossolano”,
- na gornjoj ili donjoj strani sira nalijepljena je papirnata etiketa,
- na rubu je otisnut žig.

Sir se može pustiti u potrošnju u komadima nakon barem minimalnog razdoblja zrenja ako je moguće utvrditi:

- komad ruba s natpisom „Ossolano”,
- komad papirnate etikete,
- zaštićenu oznaku izvornosti „Ossolano” na samoljepljivoj etiketi i/ili prethodno otisnutoj foliji koju je na pakiranje stavila osoba ovlaštena za rezanje na komade.

Rezanje na komade mora se provoditi u ustanovama koje posjeduju zakonom propisane zdravstvene i higijenske licencije i koje su uključene u sustav nadzora koji provodi ovlašteno nadzorno tijelo; te ustanove mogu se nalaziti i izvan određenog područja zaštićene oznake izvornosti. U tom slučaju provjere može provesti ovlašteno nadzorno tijelo ili bilo koje drugo nadzorno tijelo u skladu sa zahtjevom za prenošenje ovlasti koji je to tijelo podnijelo.

Ako pakiranje sira „Ossolano” (ZOI), uključujući alpsku inačicu, uključuje struganje i/ili odstranjivanje kore (ribani sir, kockice, kriške itd.), čime izvorna oznaka postaje nevidljiva, ono se mora provoditi isključivo na području proizvodnje utvrđenom u točki 4. radi osiguravanja sljedivosti.

3.6. Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Svi različiti oblici sireva označuju se tijekom procesa proizvodnje upotrebom kalupa i papirnate etikete nalijepljene na jednu od dviju strana sira te utiskivanjem žiga, i to ne prije kraja minimalnog razdoblja zrenja. Sir „Ossolano” (ZOI) nosi dodatnu napomenu o Alpama (*d’Alpe*) samo na papirnatoy etiketi.

Na sir se tijekom proizvodnje kalupom za „Ossolano” (ZOI) hladnim postupkom otiskuje oznaka o podrijetlu koja sadržava: naziv „Ossolano”, identifikacijski broj sirane i prostor za žig.

Etiketa se sastoji od triju glavnih dijelova:

- od vanjskog kruga koji sadržava podatke propisane zakonom, popis sastojaka i trgovačko ime proizvođača,
- od središnjeg dijela etikete koji sadržava logotip oznake, koji se nalazi u središtu etikete i koji se ponavlja zrakastim uzorkom veličine razmjerne drugom logotipu, i grafički simbol Zajednice. Alpska inačica koja se proizvodi na alpskim pašnjacima sadržava oznaku „*d’Alpe*”,
- od ovalnog oblika na dnu etikete koji sadržava imena proizvođača i subjekata koji su proveli zrenje, rezanje na komade i pakiranje.



Etikete se razlikuju kako slijedi:

„Ossolano” (ZOI) ima jednobojnu zelenu etiketu koja blijedi u središtu i blijedo zelene je boje oko rubova.



Alpski „Ossolano” (ZOI) (*d’Alpe*) ima jednobojnu smeđu etiketu koja blijedi u središtu i svijetlo smeđe je boje oko rubova, nosi napomenu „*d’Alpe*” otisnuta u polukrugu iznad planinskog vrha sa središnjeg logotipa.



4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Određeno područje utvrđeno je granicama za popis stanovništva i upravnim granicama sljedećih općina u pokrajini Verbano-Cusio-Ossola: Antrona Schieranco, Anzola d’Ossola, Baceno, Bannio Anzino, Beura Cardezza, Bognanco, Calasca Castiglione, Ceppo Morelli, Craveggia, Crevoladossola, Crodo, Domodossola, Druogno, Formazza, Macugnaga, Malesco, Maserà, Mergozzo, Montecrestese, Montescheno, Ornavasso, Pallanzeno, Piedimulera, Pieve Vergonte, Premia, Premosello Chiovenda, Re, Santa Maria Maggiore, Seppiana, Tocco, Trasquera, Trontano, Vanzone con San Carlo, Varzo, Viganella, Villadossola, Villette i Vogogna.

Alpska inačica sira „Ossolano” (ZOI) (*d’Alpe*) proizvodi se od mlijeka koje je dobiveno s alpskih pašnjaka i prerađeno u sir, a ti alpski pašnjaci nalaze se unutar istoga određenog područja na nadmorskoj visini iznad 1 400 m.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Područje na krajnjem sjeveru regije Pijemont, između (švicarskih) kantona Valaisa/Wallisa i Ticina, između Peninskih i Lepontinskih Alpi, naziva se dolinom Ossola. Proteže se od sjevera prema jugu dužinom od 70 km s najvećom širinom od oko 35 km. Na jugu graniči s jezerom Maggiore od kojeg se reljef unutar područja od svega nekoliko kilometara uzdiže do planinske skupine Monte Rosa koja se nalazi na 4 600 m nadmorske visine i do mnogih drugih planinskih vrhova s nadmorskom visinom iznad 3 200 m.

Određeno područje karakterizira složen i nepravilan teren koji dovodi do krajnje rascjepkanosti na mala poljoprivredna gospodarstva s 10 do najviše 70 mliječnih životinja i na male zadružne sirane za preradu i zrenje.

Područje proizvodnje sira „Ossolano” (ZOI) u potpunosti je planinsko, sa strmim padinama, i posljedica je pedogenih pojava kojima su nastala tla s niskim razinama kisika, niskom propusnošću i kiselom pH-vrijednošću. Klimatski uvjeti područja obilježeni su obilnim i stalnim kišnim padalinama s obzirom na nacionalni i regionalni prosjek. To, zajedno s lokalnim temperaturama koje su u prosjeku niže od temperatura u susjednim područjima, pogoduje rastu posebne livadne vegetacije i očuvanju mikroklimatskih uvjeta koji su idealni za zrenje sireva.

Sir „Ossolano” (ZOI) ima jedinstvene kvalitete povezane s okolišem u kojem se proizvodi i s tradicijama uzgoja stoke i proizvodnje sira u dolini Ossola te s krajolikom koji čine livade i pašnjaci u planinama i na dnu doline koje karakterizira vrlo velika biološka raznolikost na obroncima čitavog područja.

Ishrana stoke, osobito njezina sastavnica koja se odnosi na krmu, utječe na karakteristike mlijeka, a time i sira koji se od njega proizvodi (poznat je primjer aroma koju mlijeku, a time i siru, daje *Ligusticum mutellina*, poznatija kao planinska velestika).

Sir „Ossolano” izraz je zajedničkog znanja i iskustva poljoprivrednika iz doline Ossola koji su rezultat zajedničkog puta pridobivanja potrebnih vještina.

Povezanost proizvoda s lokalnom poviješću i tradicijom proizlazi iz međusobnog odnosa autohtonog stanovništva s Walserima. Potonji su stoljećima dolazili iz susjedne Švicarske i nastanjivali se na području doline Ossola te su postali jedna od triju etničkih manjina u Pijemontu, uz Frankoprovalsance i Valdenze.

Walseri koji su se nastanili u planinskom području doline Ossola razvili su vlastitu tehniku proizvodnje sira koja je prilagođena posebnim klimatskim uvjetima (obilne kišne padaline i umjerene temperature), pri čemu je „polukuhanje” uključeno u proces proizvodnje radi boljeg cijedenja sirutke.

To je ono što, u kombinaciji s prešanjem sira, karakterizira proizvodnju sira „Ossolano”. Ono pogoduje odabiru posebne mliječne mikroflore koja izrazito utječe na kasnije faze zrenja.

Upravo su polukuhanje i stalni odabir lokalne mikroflore ono što siru daje njegove karakteristične nepravilne, male očice (manje od zrna riže) i tvrdu i elastičnu teksturu po kojoj se sir „Ossolano” (ZOI) razlikuje od ostalih pije-montskih sireva slične veličine, koji obično imaju mekše sirno tijesto s malim, ravnomjerno raspoređenim očicama.

Sirno tijesto je žute boje koja varira od blijedo žute do slamnatožute. Intenzivnija boja usko je povezana sa sastavnicom ishrane stoke koja se odnosi na krmu, a koja je tipična za proljeće i ljeto, i sa zrenjem sira, osobito ako se ono provodi u prirodnom okolišu.

Za dobivanje karakterističnog osjetilnog profila sira „Ossolano” presudna je i faza zrenja tijekom koje okolišni uvjeti, kao što su temperatura i vlažnost, potiču aktiviranje bakterijske mikroflore, odabrane tijekom prethodnih faza procesa proizvodnje sira, čime se pomaže u definiranju arome i okusa sira.

Njegov je miris fin, ali intenzivan, s cvjetnim notama koje uključuju tragove mirisa orašastih plodova, kao što su orasi i lješnjaci, koji su tipični za alpsko područje, i jasan maslačni okus diacetila koji ga čini dugotrajnim.

Okus je odmah zreo, kao što je i uobičajeno pri profilu s izraženim okusom. Punog je okusa, s prevladavajućim okus diacetila koji ga cijelog karakterizira, a završava notom zrelog i sušenog voća, vanilije i pasjih ruža ili alpskog cvijeća, kao što su žabnjaci, ili malih divljih bobica, kao što su ogrozđ i *Ribes aureum* (zlatni ribiz).

Pravilnim žvakanjem sira i zagrijavanjem u ustima dolazi do izražaja pun raspon okusa i mirisa, omogućavajući tvrdom i elastičnom sirnom tijestu da se postupno rastopi u ustima, pri čemu se otvara cijela paleta bogatog okusa sira, a osobito njegova pikantnost.

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

Pročišćeni tekst specifikacije proizvoda dostupan je na sljedećoj internetskoj stranici: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ili

izravno na početnoj stranici talijanskog Ministarstva za poljoprivrednu, prehrambenu i šumarsku politiku (www.politicheagricole.it) klikom na „Prodotti DOP e IGP” (Proizvodi ZOI ZOZP) (u gornjem desnom kutu zaslona) pa na „Prodotti DOP, IGP e STG” (Proizvodi ZOI ZOZP ZTS) (na lijevoj strani zaslona) te konačno klikom na „Disciplinari di produzione all’esame dell’UE” (Specifikacije podnesene na razmatranje EU-u).
