DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava zahtevka v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2017/C 186/10)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]) je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek.

ENOTNI DOKUMENT

„OSSOLANO“

Št. EU: PDO-IT-02093 – 24.11.2015

ZOP (X) ZGO ( )

1. **IME**

„Ossolano“

2. **Država članica ali tretja država**

Italija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.3 Siri

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

Zaščitena označba porekla (ZOP) „Ossolano“ se uporablja izključno za sir, ki je skladen s pogoji in zahtevami iz specifikacije.

Sir z ZOP „Ossolano“ ima lahko dodatno navedbo „d'Alpe“ (planšarski).

Kar zadeva obliko in velikosti, ima sir z ZOP „Ossolano“ naslednje značilnosti:

— valjasto obliko z ravnim ali nekoliko izbočenim obodom ter ravnima ali skoraj ravnima ploskvama;

— težo med 6 in 7 kg; pri navedbi „d'Alpe“ težo med 5 in 6 kg;

— višino oboda med 6 in 9 cm; premer med 29 in 32 cm.

Sir z ZOP „Ossolano“ ima naslednje značilnosti:

— skorja je gladka in brez nepravilnosti ter slamnato rumene barve, ki z zorenjem postane izrazitejša;

— testo je čvrsto in prožno z neenakomerno razporejenimi majhnimi očesci; barva prehaja od blede slamnato rumene in poudarjene slamnato rumene vse do izrazite rumene;

— okus ima značilno aromo ter je uravnotežen in nežen, pri čemer je odvisen od sezonskih rastlinskih vrst, s staranjem pa postaja izrazitejši in dobi močnejši vonj.

Sir z ZOP „Ossolano“ ima naslednje značilnosti glede sestave:

— vsebnost maščob v suhi snovi je najmanj 40 %.

Sir z ZOP „Ossolano“ zori najmanj 60 (šestdeset) dni od datuma začetka predelave mleka.

([1]) UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

Teža in navedene velikosti ustrezajo vrednostim, zabeleženim na koncu najkrajšega obdobja zorenja.

Planšarski sir z ZOP „Ossolano“ se pridobiva iz mleka, proizvedenega in usirjenega na planinskih pašnikih na opredeljenem območju, na nadmorski višini najmanj 1 400 m.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Sir z ZOP „Ossolano“ in planšarski sir z ZOP „Ossolano“ „d'Alpe“ se proizvajata izključno iz polnomastnega mleka krav rjave, črno-bele in lisaste pasme ter njihovih križancev.

Sir z ZOP „Ossolano“ se proizvaja iz polnomastnega kravjega mleka, pridobljenega z dvema do štirimi zaporednimi molžami, vsako leto v obdobju od 1. januarja do 31. decembra. Planšarski sir z ZOP „Ossolano“ „d'Alpe“ se proizvaja izključno iz polnomastnega kravjega mleka, pridobljenega z eno do dvema zaporednima molžama, vsako leto v obdobju od 1. junija do 30. septembra.

Krmni obrok živine, katere mleko je namenjeno predelavi v sir z ZOP „Ossolano“, sestavljata trava in/ali krma, ki izvirata z opredeljenega območja in obsegata najmanj 60 % celotne letne količine suhe snovi; koncentrati žit in stročnic ter stranskih proizvodov pri njihovi predelavi, s katerimi se dopolni obrok, ne smejo presegati 40 % celotne letne količine suhe snovi.

Pri planšarskem siru z ZOP „Ossolano“ „d'Alpe“ obrok živine v zadevnem proizvodnem obdobju sestavljata trava in/ali krma, ki izvira s travnih površin na opredeljenem območju in obsega najmanj 90 % celotne količine suhe snovi; koncentrati žit in stročnic ter stranskih proizvodov pri njihovi predelavi, s katerimi se dopolni obrok, ne smejo presegati 10 % celotne količine suhe snovi.

V obeh primerih je v zakonsko dovoljenih mejah dovoljeno dodajati tudi vitamine in minerale.

Navedeni odstotki so določeni le iz previdnosti, saj se sir „Ossolano“ proizvaja na območju, ki je v celoti gorato, na katerem je lahko v nekaterih letih proizvodnja suhe krme posebej otežena in na katerem ni mogoče proizvajati koncentrirane krme.

Čeprav paša ni obvezna, se redno izvaja na travnikih na dnu dolin med aprilom in oktobrom ter se prilagaja vremenskim razmeram. Pri planšarskem siru z ZOP „Ossolano“ „d'Alpe“ je paša obvezna v obdobju od 1. junija do 30. septembra.

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vse faze proizvodnega postopka – vzreja, molža, usirjanje in zorenje – morajo potekati na opredeljenem geografskem območju.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Sir z ZOP „Ossolano“ se daje na trg kot cel sir ali v kosih.

Po končanem najkrajšem obdobju zorenja se daje na trg cel hlebec, ki se označi z:

— odtisom navedbe „Ossolano“ na obod;

— namestitvijo papirnate etikete na eno od obeh ploskev;

— vročim žigom, odtisnjenim na obod.

Po končanem najkrajšem obdobju zorenja se sir, razrezan na kose, daje na trg, če je mogoče razpoznati:

— del oboda, na katerem je delno odtisnjena navedba „Ossolano“;

— del papirnate etikete;

— zaščiteno označbo porekla „Ossolano“ na samolepilni etiketi in/ali vnaprej natisnjeni plastični foliji, ki jo je na embalažo namestil pooblaščen gospodarski subjekt, pri katerem se sir razreže na kose.

Razrez mora potekati v objektih, za katere so bila izdana zakonsko predpisana sanitarna dovoljenja, po vpisu v sistem preverjanj, ki jih izvaja pooblaščen nadzorni organ. Razrez je mogoče izvesti tudi zunaj opredeljenega območja ZOP; v takem primeru lahko dejavnosti preverjanja izvede pooblaščen nadzorni organ ali kateri koli nadzorni organ na podlagi pooblastila, ki ga izda sam nadzorni organ.

Kadar se pri postopkih pakiranja hlebcev sira z ZOP „Ossolano“ in planšarskega sira z ZOP „Ossolano“ „d'Alpe“ skorja strga in/ali odstrani (pri siru, ki je nariban, razrezan na kocke ali rezine itn.) in zato niso več vidne prvotne oznake, morata za zagotovitev sledljivosti navedena postopka potekati izključno na proizvodnem območju, kakor je opredeljeno v točki 4.

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Vsi hlebci sira se označijo z namestitvijo kalupa (*fascera*) tako, da se oznaka vtisne med proizvodnim postopkom, in s papirnato etiketo na obeh ploskvah ter po končanem najkrajšem obdobju zorenja z odtisom vročega žiga. Planšarski sir z ZOP „Ossolano“ ima dodatno navedbo „d'Alpe“, ki je samo na papirnati etiketi.

Kalup, ki se uporablja za ZOP „Ossolano“ in s katerim se na hlebce med oblikovanjem v kalup hladno vtisne označba porekla, vsebuje te elemente: označbo „Ossolano“, identifikacijsko številko sirarne in mesto za vroči žig.

Etiketa je sestavljena iz treh glavnih delov:

— zunanjega obroča, na katerem so navedene informacije v skladu z zakonskimi zahtevami, sestavine in firma proizvajalca;

— osrednjega dela etikete z razlikovalnim logotipom označbe, ki je naveden na sredini etikete in večkrat v manjši velikosti pahljačasto ponovljen okoli osrednjega logotipa, ter grafičnim simbolom Skupnosti. Planšarski proizvodi pa vsebujejo še navedbo „d'Alpe“ (planšarski);

— ovalne oblike na dnu etikete, ki jo pozneje s svojimi podatki dopolnijo proizvajalec, zorilec, razrezovalec in pakirec.



Etikete so označene:

pri ZOP „Ossolano“ z etiketo izrazite zelene barve, ki je v srednjem delu manj izrazita, medtem ko so robovi svetlo zeleni,



pri ZOP „Ossolano“ „d'Alpe“ z etiketo izrazite kostanjeve barve, ki je v srednjem delu manj izrazita, medtem ko so robovi svetlo rjavi, na njej pa je polkrožna navedba „d'Alpe“ (planšarski), in sicer nad zgornjim delom osrednjega logotipa.



4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Opredeljeno območje je določeno s popisnimi in upravnimi mejami naslednjih občin pokrajine 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, Masera, Mergozzo, Montecrestese, Montescheno, Ornavasso, Pallanzeno, Piedimulera, Pieve Vergonte, Premia, Premosello Chiovenda, Re, Santa Maria Maggiore, Seppiana, Toceno, Trasquera, Trontano, Vanzone con San Carlo, Varzo, Viganella, Villadossola, Villette in Vogogna.

Planšarski sir z ZOP „Ossolano“ se pridobiva iz mleka, proizvedenega in usirjenega na planinskih pašnikih na istem opredeljenem območju na nadmorski višini 1 400 m.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Območje na skrajnem severu dežele Piemont, ki leži med kantonoma Valais in Ticino med Peninskimi in Lepontinskimi Alpami, se imenuje dolina Val d'Ossola. Razteza se s severa proti jugu na 70 km, v najširših predelih pa meri približno 35 km; na jugu meji na jezero Lago Maggiore, nekaj kilometrov od tega jezera pa se dvigujejo gorovje Monte Rosa s 4 600 m nadmorske višine in številni drugi vrhovi z več kot 3 200 m nadmorske višine.

Za opredeljeno območje je značilno razgibano in neenakomerno površje, zaradi katerega je proizvodnja močno razdrobljena na majhne kmetije z 10 do največ 70 živalmi, ki dajejo mleko, predelava v sir in zorenje pa potekata v manjših referenčnih zadružnih kmetijskih sirarnah.

Celotno območje proizvodnje sira z ZOP „Ossolano" je povsem gorato in močno nagnjeno, zaradi tlotvornih dejavnikov pa je v prsti malo kisika, poleg tega je ta slabo prepustna in ima kisel pH. Za podnebne razmere na navedenem območju so značilne padavine, ki so (glede na letno nacionalno in deželno povprečje) obilne in stalne; ta vidik, ki se mu pridružujejo posebne lokalne temperature, v povprečju nižje od temperatur na mejnih območjih, po eni strani omogoča razvoj značilnih pašniških rastlinskih vrst in po drugi strani ustvarja mikroklime, primerne za zorenje sira.

Sir z ZOP „Ossolano" ima edinstvene značilnosti, povezane z okoljem proizvodnje ter tradicijo vzreje in sirarske proizvodnje, ki se izražajo tudi na ravni pokrajine, na primer na travnikih in pašnikih, ki so lahko v planinah ali na dnu dolin in za katere je na pobočjih celotnega območja značilna zelo velika biotska raznovrstnost.

Prehrana živali, zlasti krma, ki sestavlja obrok, vpliva na značilnosti pridobljenega mleka in s tem tudi na značilnosti proizvedenega sira (dobro poznane so na primer arome, ki jih najprej na mleko in nato na sir prenese vrsta *Ligusticum mutellina,* planinska velestika).

Sir „Ossolano" je izraz kolektivnega znanja in izkušenj kmetov iz doline Val d'Ossola, ki so rezultat skupnega pridobivanja veščin za njegovo proizvodnjo.

Povezava proizvoda z zgodovino in lokalno tradicijo izhaja iz stikov med prvotnim prebivalstvom navedene dežele in walserskim prebivalstvom, ki se je stoletja priseljevalo iz sosednje Švice na območja doline Val d'Ossola in nazadnje poleg frankoprovansalske in valdeške postalo ena od treh etničnih manjšin dežele Piemont.

Walsersko prebivalstvo, ki poseljuje gorska območja doline Val d'Ossola, je razvilo svojo sirarsko tehniko, na katero so vplivale posebne podnebne razmere (obilne padavine in pretežno nižje temperature) in ki v svojem proizvodnem postopku vključuje fazo „delnega kuhanja", potrebno za boljše odcejanje sirotke.

Zaradi tega postopka in stiskanja je postopek proizvodnje sira z ZOP „Ossolano" poseben; pri njem se namreč spodbudi izbor posebnih sirarskih cepiv, ki močno vpliva na poznejše faze zorenja v sirarni in nato zorilnici.

Zaradi delnega kuhanja, stiskanja in nadaljnjega izbora avtohtonih sirarskih cepiv na siru nastanejo značilna neenakomerno razporejena majhna očesca (manjša od riževega zrna), k čemur se pridružuje značilna tekstura sirnega testa, ki je čvrsto in prožno. Sir z ZOP „Ossolano" se po teh vidikih razlikuje od drugih piemontskih sirarskih proizvodov podobne velikosti, pri katerih je testo v povprečju mehkejše, očesca pa majhna, enotne velikosti in enakomerno razporejena.

Testo je bledo rumene do slamnato rumene barve. Izrazitejša barva je tesno povezna s krmno sestavo prehrane živali, značilno za spomladansko in pozneje poletno obdobje, ter z zorenjem sira, zlasti če to poteka v naravnih okoljih.

Eden od temeljnih dejavnikov za dosego značilnih senzoričnih lastnosti sira z ZOP „Ossolano" je faza zorenja, med katero temperaturne in vlažnostne razmere v okolju spodbujajo delovanje izbranih sirarskih cepiv v fazah pred postopkom usirjenja, s čimer prispevajo k značilnima vonju in okusu navedenega sira.

Vonj je nežen, vendar izrazit, ima pa tudi cvetne note, ki prehajajo v note oreškov, kot so orehi in lešniki, značilnih za alpsko območje, dodatno pa ga okrepi diacetil, ki je jasno zaznaven in zaradi katerega se vonj dolgo obdrži.

Okus se razvije hitro in ima slastno aromo; je poln, pri čemer prevladuje diacetil, zaradi katerega se dolgo obdrži v ustih, vse do končnih not zrelega sadja in oreškov, vanilje, šipka ali alpskega travniškega cvetja, kot je pogačica, ali divjega drobnega sadja, kot so kosmulje in rumeni ribez.

Če se sir ustrezno prežveči in segreje v ustih, sta njegov okus in vonj izrazitejša, čvrsto in prožno testo, ki se pri tem topi, pa postopoma sprošča svojo bogato paleto arom, zlasti bolj pikantne note.

Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

Prečiščeno besedilo proizvodne specifikacije je na voljo na spletnem mestu: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

ali

neposredno na domači strani ministrstva za kmetijstvo, prehrano in gozdarstvo (www.politicheagricole.it), kjer izberete „Prodotti DOP e IGP“ [Proizvodi ZOP in ZGO] (v desnem zgornjem kotu zaslona), nato „Prodotti DOP, IGP e STG“ [Proizvodi ZOP, ZGO in ZTP] (ob robu na levi strani zaslona) in nazadnje „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE“ [Specifikacije, predložene Evropski uniji].