

Публикация на заявка съгласно член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни

(2011/С 304/11)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявката в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета ⁽¹⁾. Декларациите за възражение трябва да бъдат получени в Комисията в срок от шест месеца от датата на настоящата публикация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

„SQUACQUERONE DI ROMAGNA“

ЕО №: IT-PDO-0005-0794-04.12.2009

ЗГУ () ЗНП (X)

1. Наименование:

„Squacquerone di Romagna“

2. Държава-членка или трета държава:

Италия

3. Описание на земеделския или хранителния продукт:

3.1. Вид продукт:

Клас 1.3. Сирена

3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1:

Продуктът със ЗНП „Squacquerone di Romagna“ представлява бързо зреещо меко сирене, произведено от краве мляко с произход от определения географски район, посочен в точка 4. При пускането му на пазар за консумация сиренето със ЗНП „Squacquerone di Romagna“ трябва да притежава следните характеристики:

Морфологични характеристики:

тегло: теглото на сиренето със ЗНП „Squacquerone di Romagna“ може да бъде от 1 hg до 2 kg;

външен вид: сиренето със ЗНП „Squacquerone di Romagna“ има бял седефен цвят и не трябва да има кора;

форма: зависи от съда, в който се намира, тъй като кремообразната му консистенция не му позволява да има компактен вид;

физикохимични характеристики: мазнини в сухото вещество: между 46 и 55 %; влажност: между 58 и 65 %; микробиологични характеристики: рН между 4,95 и 5,30.

Органолептични характеристики:

вкус: приятен, сладък, с леко кисела нотка, солен, но не натрапчив;

аромат: деликатен, типично млечен, с дъх на треви.

⁽¹⁾ ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

Консистенция: мека, кремообразна, лепкава, разтопима, размазва се лесно.

3.3. *Суровини (само за преработени продукти):*

Сиренето със ЗНП „Squacquerone di Romagna“ е с мека консистенция и се произвежда от пълномаслено краве мляко с произход от породите говеда, отглеждани в определения географски район, посочен в точка 4, а именно породите „Frisona italiana“, „Bruna Alpina“ и „Romagnola“.

3.4. *Фуражи (само за продукти от животински произход):*

Най-малко 60 % от сухото вещество в общата дневна дажба храна на кравите се състои от фуражи и силажи, допълнена с хранителни смеси.

Фуражите и силажите са съставени от бобови и житни култури, които се произвеждат изцяло в определения географски район, посочен в точка 4.

Сред различните видове фуражи трябва да се подчертае употребата на люцерна, като основните използвани сортове са „Romposa“, „Classe“, „Garisenda“, „Delta“ и „Prosementi“.

Хранителните смеси служат за концентрирането на хранителни съставки с висока енергийна стойност и могат да са:

1. протеинови: бобови култури на зърна като соя, бакла, слънчоглед, грах, както и брашна от соя и слънчоглед;
 2. влакнести като сух пулп, трици и кожици от соя;
 3. енергийни: зърна от царевица, ечемик, сорго, пшеница, овес; растителни масла, соево масло, екструдирано нерафинирано масло от ленено семе.
- 3.5. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат извършени в определения географски район:*
- Етапите на производството, които трябва да бъдат извършени в определения географски район, са следните: производство на млякото, преработване на млякото.
- 3.6. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.:*

Опаковането на сиренето „Squacquerone di Romagna“ трябва да се извършва в рамките на определения географски район, тъй като то няма кора и следователно е 100 % годно за консумация, поради което е изложено на риск от последващо замърсяване и разваляне поради увеличаването на микробния фон в околната среда, която може да влезе в контакт с повърхността на продукта по време на опаковането. Освен това сиренето „Squacquerone di Romagna“ е пресен продукт и поради това трябва да се избягват всякакви явления, водещи до нарастване на микробното съдържание по време на търговския цикъл. За да се избегнат рисковете от разваляне, е необходимо опаковането да се извършва в сертифицирания производствен обект. Първичната опаковка на сиренето със ЗНП „Squacquerone di Romagna“ представлява хартия за храни или специални съдове за продукта, който се характеризира с особено мека и кремообразна консистенция.

3.7. *Специфични правила за етикетирание:*

Полученото чрез прилагане на настоящата производствена спецификация сирене носи етикет с надпис „Squacquerone di Romagna — Denominazione d'Origine Protetta“ или „Squacquerone di Romagna — DOP“, придружен с логото на ЕС. Освен това на етикета трябва да са посочени името, търговското наименование и адресът на предприятието производител/опаковчик. Продуктът трябва да се съхранява при температура от 0 °C до + 6 °C. Максималната температура на съхранение трябва да е посочена на етикета. Логото, което следва да се възпроизведе върху външната защитна обвивка на сиренето, трябва да отговаря на наименованието, като надписът „Squacquerone di Romagna“ се изписва с шрифт „Sari Extra Bold“ в курсив в позволените цветове, а именно синьо (pantone 2747) и бяло, а размерът трябва да е пропорционален на опаковката. Върху опаковката е забранено добавянето на каквито и да било определения, които не са изрично предвидени.

4. Кратко определение на географския район:

Производственият район на сиренето със ЗНП „Squacquerone di Romagna“ обхваща следните провинции в регион Emilia-Romagna: провинция Ravenna, провинция Forlì-Cesena, провинция Rimini, провинция Bologna, както и част от територията на провинция Ferrara, ограничена на запад от републиканско шосе № 64 (Porrettana) и от река По на север.

5. Връзка с географския район:

5.1. Особенности на географския район:

Районът, където се произвежда сиренето със ЗНП „Squacquerone di Romagna“, се характеризира с почвите във височинните наносни области на речната низина. Използването на почвите от земеделска гледна точка предвижда интензивното отглеждане на зърнени и фуражни култури и на специализирани култури. Характерният за производствения район на сиренето със ЗНП „Squacquerone di Romagna“ климат обуславя умерен температурен режим от субконтинентален тип. Още в миналото в производствения район е имало земеделски стопанства, занимаващи се преди всичко с растениевъдство и отглеждане на малко на брой глави добитък с двойно предназначение: за мляко и работа. Част от използваното за консумация от човека мляко се преработвало в сирене „Squacquerone di Romagna“ и чрез търговията с него земеделските стопани допълвали доходите си.

Проведените върху сиренето със ЗНП „Squacquerone di Romagna“ изследвания подчертават характеристиките на използваните естествени закваски, изтъквайки несъмненото еднообразие на наличните видове бактерии, а именно автохтонните биотипове *Streptococcus thermophilus*. Тези естествени закваски се развиват в съоръжения за производство на закваски в посочения в точка 4 географски район, като за приготвянето им се използва винаги мляко, събрано в определения географски район.

Производствените техники продължават да са много подобни на способите от миналото и предвиждат срокове на обработка, които се менят според сезоните: по-дълги през зимата и по-къси през лятото. Уменията и опитът на производителите имат голямо значение за получаването на сирене с правилна консистенция.

5.2. Специфични характеристики на продукта:

Главните характеристики на сиренето „Squacquerone di Romagna“, които го отличават от други бързо зреещи меки сирена, са неговият седефено бял цвят и деликатен аромат, с типично ухание на мляко с нотки на треви.

Основната характеристика, която допринася в най-голяма степен за репутацията на сиренето „Squacquerone di Romagna“, е неговата кремообразна, подобна на желатин консистенция, както и способността му да се размазва много лесно поради липсата на жили.

5.3. Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ):

Характеристиките на сиренето „Squacquerone“, и по-специално неговата кремообразност и способността му да се размазва лесно поради липсата на жили, се дължат на използваното за производството му мляко. Типично за това мляко е ниското съдържание на белтъчини и мазнини, което е резултат от хранителния режим на кравите, обусловен от определения географски район.

По-точно специфичните качества на фуражите, култивирани изцяло в посочения в точка 4 определен географски район, богати на захари и лесно смилаеми влакна, определят характерния хранителен режим на кравите, който се отличава с ниско енергийно съдържание на мазнини и скорбяла, компенсирани с енергията, предоставяна от тези типични за района фуражи. По този начин се получава бедно на белтъчини и мазнини мляко, което определя типичната за сиренето „Squacquerone“ липса на жили. Оттук и органолептичните свойства, описани в точка 3.2., сред които меката и кремообразна консистенция, сладкият вкус с кисела нотка и деликатният аромат с дъх на треви.

Освен това благодарение на опита на производителите, които успяват да модулират сроковете за производство според сезоните, се избягва прекаленото втвърдяване на сиренето.

Друга важна връзка между определения географски район и сиренето „Squacquerone di Romagna“ представлява използването на закваски от местни бактериологични шамове. От таксономична гледна точка видът, който се намира във всички изследвани естествени закваски и който следователно характеризира типичната млечна микрофлора на сиренето със ЗНП „Squacquerone di Romagna“, е *Streptococcus thermophilus*. Различните изолирани биотипове показват особени физиологични и биохимични характеристики, които не съвпадат с тези на избраните шамове от международните банки, което показва още веднъж уникалността и типичността на бактериологичните шамове, използвани за производството на сиренето „Squacquerone di Romagna“. Автохтонни биотипове на *Streptococcus thermophilus* са изолирани в някои проби от сурово мляко, взети от многобройни кравеферми в типичната зона на производство на сиренето, следователно те са с автохтонен произход и съставляват като цяло типичния микробен фон, който естествения подбор и работата на хората са изградили в тази особена екологична ниша, която характеризира тези земи.

Препратка към публикуваната спецификация:

(член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

Настоящата администрация е започнала националната процедура за възражение, посочена в член 5, параграф 5 от Регламент (ЕО) № 510/2006, като е публикувала предложението за регистрация на защитеното наименование за произход „Squacquerone di Romagna“ в *Държавен вестник на Република Италия*, бр. 75 от 30 март 2006 г.

Справка с консолидирания текст на производствената спецификация може да бъде направена на адрес:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

или директно от заглавната страница на уебсайта на министерството (Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali — <http://www.politicheagricole.it>), като се кликне върху „Qualità e sicurezza“ (горе вдясно на екрана) и след това върху „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.