

**Публикация на заявление за изменение съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни**

(2017/С 368/09)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението за изменение в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета <sup>(1)</sup>.

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА ИЗМЕНЕНИЕ, КОЕТО НЕ Е НЕСЪЩЕСТВЕНО, В ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ЗАЩИТЕНИ НАИМЕНОВАНИЯ ЗА ПРОИЗХОД/ЗАЩИТЕНИ ГЕОГРАФСКИ УКАЗАНИЯ

**Заявление за одобрение на изменение в съответствие с член 53, параграф 2, първа алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012**

**„SQUACQUERONE DI ROMAGNA“**

**ЕС №: PDO-IT-02292 — 22.2.2017**

**ЗНП ( X ) ЗГУ ( )**

**1. Група заявител и законен интерес**

Associazione Squacquerone di Romagna DOP  
c/o CNA Forlì-Cesena  
Via Pelacano, 29  
47122 Forlì  
ITALIA

Електронен адрес: caseificiocomellini@pec.it

Associazione Squacquerone di Romagna — сдружение на производителите на „Squacquerone di Romagna“, има право да подаде заявлението за изменение по силата на член 13, параграф 1 от Указ № 12511 на Министерството на политиката в областта на земеделието, храните и горското стопанство от 14 октомври 2013 г.

**2. Държава членка или трета държава**

Италия

**3. Рубрика от спецификацията на продукта, която подлежи на изменение/изменения**

- Наименование на продукта
- Описание на продукта
- Географски район
- Доказателство за произход
- Метод на производство
- Връзка
- Етикетирание
- Друго: адаптиране на позоваванията на нормативните актове; коригиране на някои печатни грешки; актуализиране на наименованието на контролния орган.

**4. Вид на изменението/измененията**

- Изменение на продуктова спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, което не следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012.
- Изменение на продуктова спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, за което не е публикуван единен (или равностоен на него) документ, което не следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012.

**5. Изменение/изменения**

Описание на продукта

В текста на италиански език се поправя печатна грешка, като стойностите не се променят и остават „от 1 hg до 2 kg“.

<sup>(1)</sup> ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

Физически и химически характеристики: диапазоните на стойностите за масленост в сухото вещество, за влажност и за рН са увеличени с няколко процентни пункта, както е посочено по-долу.

Масленост в сухото вещество: максималната стойност се променя от „между 46 и 55 %“ на „между 46 и 59 %“.

Продуктовата спецификация е в сила от няколко години насам и при стриктното ѝ прилагане в ежедневието е установена необходимостта от известни актуализации. Параметърът „масленост в сухото вещество“ се влияе от характеристиките на суровината, която по съвсем естествени причини през зимния период е с по-високо съдържание на мазнини и може да доведе до превишаване на горната граница — по-специално в мандрите, в които се преработва мляко само от една или от малко на брой стопанства. На практика в тези случаи не може да се разчита на осредняване между стойностите на повече партии произведено мляко.

Влажност: стойността се променя от „между 58 и 65 %“ на „между 58 и 69 %“,

а за рН стойността се променя от „между 4,95 и 5,30“ на „между 4,75 и 5,35“.

Също така е възможно през сезоните да има колебания в стойностите на влажността и на рН на крайния продукт, като тези колебания не могат да бъдат напълно контролирани. Годишното разпределение на стойностите на влажността и на рН, отчетени през годините, през които е осъществяван контрол, показва, че определеният към момента на изготвянето на спецификацията на продукта диапазон на стойностите е твърде ограничен в сравнение с регистрираните колебания.

Освен това е заличено подзаглавието „микробиологични характеристики“, фигуриращо преди стойността на рН, тъй като е неправилно.

Метод на производство

Суровина

Заличено е следното изречение:

„Породите говеда, отглеждани в определения географски район, от които се използва мляко за производството на сиренето със ЗНП „Squacquerone di Romagna“, са породите „Frisona italiana“, „Bruna Alpina“ и „Romagnola“.

В момента на подаване на заявлението за регистрация на ЗНП вероятно е била подценена разнородността на стопанствата. Въпреки това е установено, че органолептичните характеристики на сиренето зависят основно от хранителния режим на кравите и от физиологичните и биохимичните характеристики на закваските; поради тези съображения се счита за необходимо да се заличи позоваването на задължителните за използване породи.

Поправена е печатна грешка, като изразът „дехидратирани силажи“ се променя на „дехидратирани фуражи и силажи“.

Следното изречение: „При храненето на кравите, чието мляко е предназначено за производството на сиренето със ЗНП „Squacquerone di Romagna“, е забранено да се използват остатъци от преработката на зеле и фуражно цвекло.“ е преместено два реда по-горе, така че да бъде вмъкнато в частта относно храненето и да се подобри последователността и четивността на спецификацията.

Етапи на преработване

Подкиселяване

Уточнено е, че за започване на ферментацията се използва указаният в спецификацията вид бактерии.

Поради това изразът:

„използваният вид бактерии е *Streptococcus thermophilus*“

е заменен със следното:

„използваният вид бактерии за започване на ферментацията е *Streptococcus thermophilus*“.

Тази промяна е необходима, тъй като установеното в рамките на осъществявания контрол наличие — макар и ограничено — на други щамове е предизвикало различни спорове.

Подсирване

Отстранена е печатна грешка: „1:10 000; 1:40 000“ е поправено на „1:10 000 и 1:40 000“.

Променен е диапазонът на количеството сиреще:

от „в количество от 30 до 50 ml на хектолитър мляко“

на „в количество от 15 до 50 ml на хектолитър мляко“.

С това изменение се поправя грешка в действащата спецификация, тъй като при сирещно съотношение 1:40 000 е достатъчно количество от 15 ml нататък на хектолитър.

## Осоляване

Добавя се възможността да се използват и двата метода на осоляване, цитирани в спецификацията, включително като се комбинират. Поради това текстът е изменен, като е добавено следното изречение относно комбинирането на двата метода на осоляване:

„... в допълнение към предходното или вместо него“.

Когато технологията с използване на саламура се използва не само за осоляване, но и за понижаване на температурата на продукта и за забавяне на ферментацията, добавянето на определено количество сол в съда позволява да се съкрати времето на престояване в саламура, като по този начин се подобрява структурата на крайния продукт.

## Друго

В член 1 „Наименование“ от спецификацията

позоваването на Регламент (ЕО) № 510/2006 е заменено с позоваване на Регламент (ЕС) № 1151/2012.

В член 7 „Осъществяване на контрол“ от спецификацията

позоваването на Регламент (ЕО) № 510/2006 е заменено с позоваване на Регламент (ЕС) № 1151/2012. Актуализирано е наименованието на контролния орган, както следва: „Контролният орган, натоварен с проверката на продуктова спецификация, е едноличното дружество Kiwa Cermet Italia SpA, Via Cadriano 23, 40057 Cadriano Granarolo dell'Emilia (BO), ITALIA, тел. +39 514593303, факс +39 51763382“.

## ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

### „SQUACQUERONE DI ROMAGNA“

ЕС №: PDO-IT-02292 — 22.2.2017

ЗНП ( X ) ЗГУ ( )

#### 1. Наименование

„Squacquerone di Romagna“

#### 2. Държава членка или трета държава

Италия

#### 3. Описание на селскостопанския продукт или храната

##### 3.1. Вид продукт

Клас 1.3. Сирена

##### 3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1

Продуктът със ЗНП „Squacquerone di Romagna“ представлява бързозреещо меко сирене, произведено от краве мляко с произход от определения географски район, посочен в точка 4. При пускането му на пазара 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 сърцевина с бял седефен цвят и трябва да е без кора или кожа;

форма: зависи от съда, в който е поставено, тъй като силно кремообразната му консистенция не му позволява да има компактен вид.

Физикохимични характеристики: масленост в сухото вещество: между 46 % и 59 %; влажност: между 58 % и 69 %; рН: между 4,75 и 5,35.

Органолептични характеристики:

вкус: приятен, сладък, с леко кисела нотка, солената нотка се усеща, но не е натрапчива;

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

консистенция: мека, кремообразна, лепкава, разтопима; сиренето се размазва лесно.

### 3.3. Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)

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

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

Сред различните видове житни растения 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 бъдат:

- 1) протеинови: бобови култури на зърна — като соя, бакла, слънчоглед, грах, както и брашна от соя и от слънчоглед;
- 2) влакнести — като сух пулп, трици и шушулки от соя;
- 3) енергийни: зърна от царевича, ечемик, сорго, пшеница, овес; растителни масла, соево масло, екструдирани цели ленени семена.

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.

### 3.4. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район

Етапите на производството, които трябва да бъдат извършени в определения географски район, са следните: производство на млякото, преработване на млякото.

### 3.5. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Операциите по опаковане на сиренето „Squacquerone di Romagna“ трябва да се извършват в рамките на определения географски район, тъй като сиренето няма кора и следователно е 100 % годно за консумация, поради което е особено изложено на риск от последващо замърсяване и разваляне поради увеличаване на микробното съдържание в околната среда, която може да влезе в контакт с повърхността на продукта по време на различните етапи. 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 операцията по опаковане да се извършва в рамките на същия сертифициран производствен обект. Първичната опаковка на сиренето със ЗНП „Squacquerone di Romagna“ представлява хартия за храни или специални съдове, подходящи за продукта, който се характеризира с особено мека и кремообразна консистенция.

### 3.6. Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Полученото чрез прилагане на настоящата 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 — „Squacquerone di Romagna“, като надписът се изписва с шрифт „Sari Extra Bold“ в курсив, в позволените цветове, а именно синьо (pantone 2747) и бяло, в размери, които са пропорционални на опаковката. Върху опаковката е забранено да се добавят 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 Емилия-Романя: провинция Равена, провинция Форли-Чезена, провинция Римини, провинция Болоня, както и част от територията на провинция Ферара, ограничена на запад от републиканско шосе № 64 (Porrettana) и на север — от река По.

## 5. Връзка с географския район

Районът, където се произвежда сиренето със ЗНП „Squacquerone di Romagna“, се характеризира с почвите в по-високо разположените от морфологична гледна точка области на наносната речна низина. Използването на почвите от земеделска гледна точка предвижда интензивно 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 далечното минало в производствения район е имало земеделски стопанства, занимаващи се преди всичко с растениевъдство и с отглеждане на малко на брой глави добитък с двойно предназначение: за мляко и за работа. Част от използваното за консумация от човека мляко се е преработвало в сирене „Squacquerone di Romagna“ и чрез търговията с него земеделските стопани са допълвали доходите си.

Проучванията относно сиренето със ЗНП „Squacquerone di Romagna“ са открили 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 трябва да предвиждат срокове на обработка, които се менят според сезоните: по-дълги през зимата и по-кратки през лятото. Уменията и опитът на производителите имат голямо значение за получаването на сирене с правилна консистенция.

Главните характеристики на сиренето „Squacquerone di Romagna“, които го отличават от други бързозреещи меки сирена, са неговият седефенобял цвят и деликатният му аромат — типично млечен, с дъх 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 жилки.

Характеристиките на сиренето „Squacquerone“, и по-специално неговата кремообразност и способността му да се размазва лесно поради липсата на жилки, 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 на 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 на мазнини мляко, което определя типичната за сиренето „Squacquerone“ липса на жилки. Оттук и органолептичните свойства, описани в точка 3.2, сред които са 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 автохтонни 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 селектираните шамове от международните колекции, което показва още веднъж уникалността и типичността на колекциите от бактериологични шамове, използвани за производството на сиренето „Squacquerone di Romagna“. Автохтонните биотипове на *Streptococcus thermophilus* са изолирани в някои проби от сурово мляко, взети от многобройни краверферми в типичната зона на производство на сиренето; следователно те са с автохтонен произход и съставляват като цяло типичен микробен фон, създаден вследствие на естествения подбор и на човешката дейност в особената екологична ниша, характерна за тези земи.

#### **Препратка към публикуваната спецификация**

(член 6, параграф 1, втора алинея от настоящия регламент)

Консолидираният текст на продуктовата спецификация е на разположение на следния интернет сайт:  
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

или

чрез директно търсене от началната страница на уебсайта на Министерството на политиките в областта на земеделието, храните и горското стопанство ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), като се избере рубриката „Qualità e sicurezza“ (горе вдясно на екрана) и след това — „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.