

Публикация на заявление за одобрение на изменение, което не е несъществено, в продуктова спецификация 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

(2021/C 439/09)

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 ⁽¹⁾ в срок от три месеца от датата на нейното публикуване.

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

„Raschera“

ЕС №: PDO-IT-0023-AM02 — 23 септември 2020 г.

ЗНП (X) ЗГУ ()

1. Група заявител и законен интерес

Consorzio Tutela Formaggio Raschera DOP
Via Mondovì Piazza 1/d
12080 Vicoforte (CN)
ITALY
Електронна поща: info@raschera.com

Consorzio Tutela Formaggio Raschera DOP [Консорциум за защита на сирене със ЗНП „Raschera“] се състои от производители на сирене „Raschera“ и има право да подаде заявление 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 продуктова спецификация, която подлежи на изменение/изменения

- ☐ Наименование на продукта
- ☒ Описание на продукта
- ☒ Географски район
- ☐ Доказателство за произход
- ☒ Метод на производство
- ☐ Връзка
- ☐ Етикетирание
- ☒ Друго: Повторно определяне на вида продукт „di Alpeggio“ [„от планински пасища“]; привеждане на връзката в съответствие с изменението относно сиришето

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.

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

5. Изменение/изменения

Описание на продукта

— Изменения на член 2 от продуктова спецификация и точка 3.2 от единния документ

Към описанието на вътрешността на сиренето се добавя следното изречение:

„понякога с деликатни естествени плесенни жилки близо до кората“.

Макар че тази характеристика се отбелязва само в някои случаи, тя е типична особеност на продукта, която се цени високо от потребителите, тъй като се счита за знак за качество. Тя обаче често пъти е била причината контролният орган да счита сиренето за несъответстващо. Поради това е взето решение за изричното включване на тази характеристика в описанието на вътрешността на сиренето.

Географски район

— Изменение на член 3 от продуктова спецификация и точка 4 от единния документ

Добавена е община Villafranca Piemonte в провинция Torino.

Съществуват исторически причини за включването на община Villafranca Piemonte. Нейното географското местоположение е такова, че тя граничи с почти всички общини в провинция Cuneo. Тази непосредствена близост винаги е определяла еднаквите условия за производство в посочената по-горе община и в географския район „Raschera“.

Метод на производство

— Изменение на член 5 от продуктова спецификация и точка 3.3 от единния документ — вид на сирещето

Настояща версия:

„Млякото трябва да се подсирва при температура между 27°C и 36°C, като се използва течено сиреще от животински произход“.

Нова версия:

„Млякото трябва да се подсирва при температура между 27°C и 38°C.

Ако се използва сиреще от животински произход, то трябва да съдържа най-малко 80 % химозин.

Могат да се използват коагуланти от неживотински произход“.

Повишаването на температурата на подсирване се дължи на изискването за по-високи температури при настоящите техники за производство на сирене, като например добавянето на закваски, за да бъдат постигнати най-добри резултати.

Изменението на характеристиките на сирещето се обяснява с факта, че дългогодишният опит сочи на производителите, че при използването на сиреще с най-малко 80 % химозин се получава сирене с по-високо качество, като това качество се запазва за по-дълъг период, отколкото при сиренето, произвеждано със сиреще с по-ниско процентно съдържание на химозин.

Освен това е включена възможността за използване на сиреще от неживотински произход, така че да е възможно да се отговори на нарастващото търсене на този вид продукт от страна на потребителите.

— Изменение на член 5 от продуктова спецификация и точка 3.4 от единния документ (етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в района) — методи за осоляване

Настояща версия:

„Осоляването на сиренето трябва да се извършва на сухо. Обикновено това осоляване се извършва на два пъти, като то може да се предшества от осоляване в саламура“.

Нова версия:

„Осоляването на сиренето се извършва в саламура и/или на сухо“.

Това изменение се подкрепя от проучване, при което са анализирани резултатите, получени от изследвания, при които се извършва осоляване съгласно съществуващата продуктова спецификация и осоляване в саламура. Въпросното проучване показва, че „Raschera“, произведено чрез използване на двата различни метода за осоляване, има едни и същи характеристики. Поради това е взето решение да се позволи на производителите да направят свободен избор кой от видовете осоляване да извършат.

— Изменение на член 5 от продуктовата спецификация — зреене на „Raschera“

Това изменение позволява на производителите да използват върху етикетите надписа „Oltre quattro mesi“ [повече от четири месеца].

Поради това се добавя следният текст:

„Сирене с период на зреене от най-малко 120 дни може да съдържа надписа „Oltre quattro mesi“ върху лента, която може да се постави върху хартиения етикет.“

Този надпис ще даде възможност за по-точното определяне на „Raschera“ с период на зреене по-дълъг от четири месеца и за незабавното му разпознаване от страна на потребителите.

Друго

— Изменение на член 3 от продуктовата спецификация и точка 3.3 от единния документ — определение за „Raschera d'Alpeggio“

Това изменение не променя района на производство, а привежда вида продукт „di Alpeggio“ в съответствие с правилата на региона Пиемонт.

Настояща версия:

„Районът на производство и зреене обхваща цялата територия на провинция Cuneo. Сирене „Raschera“ с кръгла или квадратна форма, произведено и узряло на надморска височина над 900 m над морското равнище, като е използвано мляко със същия произход, в общините Frabosa Soprana, Frabosa Sottana, Garessio (ограничена до район Valcasotto), Magliano Alpi (за частта, която граничи с община Ormea), Montaldo Mondovì, Ormea, Pamparato, Roburent и Roccaforte Mondovì, узряло където и да е в рамките на административната територия на тези общини и произведено от мляко със същия произход, може да носи надписа „di Alpeggio“.“

Нова версия:

„Районът на производство на млякото, производство на сиренето и неговото зреене за сирене със ЗНП „Raschera“ обхваща цялата територия на провинция Cuneo и община Villafranca Piemonte в провинция Torino. Сирене със ЗНП „Raschera d'Alpeggio“ с кръгла или квадратна форма се произвежда и зрее единствено в общините: Frabosa Soprana, Frabosa Sottana, Garessio (ограничена до район Valcasotto), Magliano Alpi (за частта, която граничи с община Ormea), Montaldo Mondovì, Ormea, Pamparato, Roburent и Roccaforte Mondovì. Що се отнася до този вид „Raschera“, единствените места, от които може да произхожда млякото и където сиренето може да зрее, са районите в рамките на територията на посочените по-горе общини, намиращи се на надморска височина над 900 m над морското равнище. Обозначението „Raschera d'Alpeggio“ се използва за сирене, произведено чрез преработка на мляко, получено от животни, отглеждани при условия на естествена паша, в периода на миграция към планинските пасища между 1 юни и 15 октомври. Наред с пашата, дажбата на животните може да бъде допълвана най-много с 10 % от сухото вещество в дневната дажба. Що се отнася до немигриращите планински стада, „Raschera d'Alpeggio“ е сирене, произведено чрез преработка на мляко, получено от животни, отглеждани при условия на естествена паша единствено в посочените по-горе общини, върху земя, разположена на надморска височина над 900 m над морското равнище, в съответствие с посочените по-горе изисквания относно периода и дажбата.“

За да се избегне объркването сред потребителите, от региона Пиемонт са уточнили условията за използване върху етикета на надписа „di Alpeggio“. Съобразно с това производителите на „Raschera“ са привели продуктовата спецификация в съответствие с тези правила.

— Изменение на член 6 от продуктовата спецификация и точка 5 от единния документ

С това изменение изречението относно сирешето се привежда в съответствие с измененото правило относно сирешето.

Действащ текст:

„...използването на точно сире от животински произход...“

Нова версия:

„...високо качество на използваните сире и коагуланти...“

Това изменение гарантира, че информацията за връзката е в съответствие с исканото изменение във връзка с вида на сирешето, което може да се използва.

Освен това, когато се прави позоваване на връзката към провинция Cuneo, се добавя позоваване на община Villafranca Piemonte в провинция Torino.

Тази община е добавена към определения географски район, за да се съгласува връзката.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Raschera“

ЕС №: PDO-IT-0023-AM02 — 23 септември 2020 г.

ЗНП (X) ЗГУ ()

1. **Наименование/наименования [на ЗНП или ЗГУ]**

„Raschera“

2. **Държава членка или трета държава**

Италия

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

3.1. *Вид продукт [посочен в приложение XI]*

Клас 1.3 — Сирена

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

„Raschera“ е пълномаслено или средномаслено пресовано сирене, произведено от краве мляко (което може да е преминало хигиенен процес), към което могат да бъдат добавени малки количества овче и/или козе мляко, понякога частично обезмаслено чрез повърхностно обезмасляване и евентуално с прибавка на млечни ензими и/или естествени закваски. То се използва като трапезно сирене и има следните характеристики:

Форма: цилиндрична или четвъртита с плоски основи.

Размери:

— „Raschera“ с кръгла форма: диаметър от 30 до 40 cm, височина на леко изпъкналия ръб от 6 до 9 cm,

— „Raschera“ с квадратна форма: дължината на всяка страна е между 28 и 40 cm, височина на неправилния ръб между 7 и 15 cm.

Тегло:

— „Raschera“ с кръгла форма: от 5 до 9 kg;

— „Raschera“ с квадратна форма: от 6 до 10 kg.

Цвят на вътрешността: бял или слонова кост.

Кора: тънка, сива и/или червеникава понякога с жълтеникави оттенъци, еластична, гладка и правилна, в някои случаи се появяват червеникави петна по ръбовете на питата, които се засилват по време на зреенето, неядлива.

Структура на вътрешността: по-скоро плътна и еластична, с много малки, разпръснати и неправилни отвори, понякога с деликатни естествени плесенни жилки близо до кората.

Вкус: фин, деликатен, с характерен мирис, умерено силен и апетитен след узряване.

Мазнини в сухото вещество: най-малко 32 %.

Размерите и теглото отговарят на стойностите, регистрирани на ранния стадий на зреенето.

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

Храненето на едрия рогат добитък и евентуално на овцете и/или козите се състои главно от зелен или консервиран фураж или от сух фураж от ливади, пасища или ливадно-пасищни площи или сено от разнородни ливади, с произход основно от определения географски район,

Ако се използва сирище от животински произход, то трябва да съдържа най-малко 80 % химозин. Могат да се използват коагуланти от неживотински произход.

Обозначението „Raschera d'Alpeggio“ се използва за сирене, произведено чрез преработка на мляко, получено от животни, отглеждани при условия на естествена паша, в периода на миграция към планинските пасища между 1 юни и 15 октомври. Наред с пашата, дажбата на животните може да бъде допълнена най-много с 10 % от сухото вещество в дневната дажба. Що се отнася до немигриращите планински стада, „Raschera d'Alpeggio“ е сирене, произведено чрез преработка на мляко, получено от животни, отглеждани при условия на естествена паша единствено в посочените по-горе общини, върху земя, разположена на надморска височина над 900 m над морското равнище, в съответствие с посочените по-горе изисквания относно периода и дажбата.

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

Млекодайнните стада, чието мляко се преработва за производството на „Raschera“, трябва да се намират в определения географски район.

Същото се отнася и за производството на мляко и неговата преработка.

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

—

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

Знакът за съответствие се състои от хартиен етикет (с диаметър 25 cm за крълата форма и с дължина на страната 25 cm за квадратната форма, на зелен фон за нормалното производство и на жълт за сирене, при което се използва обозначението „di Alpeggio“ [„от планински пасища“]) и топъл печат, поставени в центъра на една от двете плоски страни към момента на пускане на пазара. Едва след това маркиране и етикетиране продуктът може да бъде пуснат на пазара под защитеното наименование за произход „Raschera“.

За залепяне на хартиения етикет може да се използва лепило, позволено за употреба в хранителната промишленост.

Логото на сиренето със ЗНП „Raschera“ се състои от стилизирана буква „R“. За „Raschera d'Alpeggio“ буквата „a“ се очертава в стилизираната буква „R“.

Логата се възпроизвеждат върху месингови пластини, предназначени за маркиране с топъл печат. Неразделна част от тях е трицифреният идентификационен номер на мандрата или на инсталацията за зреене, който се изписва под буквата „R“ или под „R“ за сиренето „d'Alpeggio“. Същото лого (без идентификационния номер) след това се поставя върху хартиените етикети и трябва да фигурира в указанието за разрешение за сирене, продавано на порции.



4. Кратко определение на географския район

Районът на производство на млякото, производство на сиренето и неговото зреене за сирене със ЗНП „Raschera“ обхваща цялата територия на провинция Cuneo и община Villafranca Piemonte в провинция Torino.

Сирене със ЗНП „Raschera d'Alpeggio“ с кръгла или квадратна форма се произвежда и зрее единствено в общините: Frabosa Soprana, Frabosa Sottana, Garessio (ограничена до район Valcasotto), Magliano Alpi (за частта, която граничи с община Ormea), Montaldo Mondovì, Ormea, Pamparato, Roburent и Roccafortè Mondovì. Що се отнася до този вид „Raschera“, единствените места, от които може да произхожда млякото и където сиренето може да зрее, са районите в рамките на територията на посочените по-горе общини, намиращи се на надморска височина над 900 m над морското равнище.

5. Връзка с географския район

Поради географското си местоположение — между Лигурско море и долината на река По — пасищата на Морските Алпи се радват на дъждовен климат. По тази причина, а и понеже близостта на морето осигурява значително по-меки температури, в тази зона се наблюдава значително растително разнообразие, а благодарение на многобройните тревни видове пасищата представляват голям интерес от гледна точка на ботаниката (над сто ендемични вида). Богатството и разнообразието на тревите са такива, че млякото от пасящите там животни има типичен вкус и аромат, характерни за района. Областта, разположена в подножието на планините, и прилежащата към нея равнина на Cuneo също са

подложени на това морско влияние, което заедно с почвените свойства на равнината от алувиален произход, прави почвите рохкави и естествено много плодородни, което позволява производството на висококачествени треви и сено, богати на хранителни елементи. Аналогично, благодарение на оптималното слънчево греење от средиземноморски тип и температурните амплитуди от континентален тип, които се смекчават от вече споменатото морско влияние, силажът и зърнените култури, използвани в животновъдството, допринасят за хранителното богатство на продукта, като позволяват да се получи много висококачествено мляко за производството на сирене. Провинция Сунео винаги се е отличавала със своите вече споменати почвени и климатични характеристики, със забележителните и легендарни знания и умения на овчарите и мандраджите на многобройните малки и средни мандри, разпръснати в равнината на Сунео, както и с факта, че потребителите търсят и познават традиционните продукти като сиренето „Raschera“. „Raschera“ се отличава с тънката си и еластична кора със сив или сивожълтеникав цвят, който може да премине в червеникав, по-специално при вида „di Alpeggio“, поради наличието на някои плесени; структурата на вътрешността е по-скоро плътна и еластична с малки, разпръснати и неправилни отвори; вкусът е фин и деликатен с характерен аромат (мирис на планински билки за вида „di Alpeggio“), леко изразен и апетитен, когато сиренето е зряло дълго време. Накрая, квадратната форма на сиренето, която вече е по-разпространена от кръглата форма (последната представлява по-малко от 3 % от общото производство), допринася за незабавното разпознаване на продукта от страна на потребителя.

Специфичните особености на сиренето се дължат на високото качество на млякото, събирано само на територията на провинция Сунео и община Villafranca Piemonte в провинция Torino, на местната техника за преработка и зреењето в естествени пещери или в климатизирани помещения, които чрез точното възпроизвеждане на влажността и температурата в естествените пещери оказват съществено влияние върху качеството на готовия продукт.

Вкусът на сиренето се дължи на високото качество на млякото. Богатството на използваното за производството на „Raschera“ мляко идва от различните тревни видове, консумирани от животните, някои от които са ендемични за местния район.

Елементите, свързани с техниките за преработка, се отнасят до човешкия фактор в района, т.е. употребата на висококачествено сирше, традиционно използвано от местните производители за подсирване на млякото, както и утвърдените умения на мандраджите по отношение на омесването и разбиването на сиренината. Сиренината се меси внимателно, за да се гарантира, че се разбива на гранули с размерите на царевично зърно. Доброто протичане на този етап стимулира развитието, по време на зреењето, на еластичната структура и отворите във вътрешността на сиренето.

Зреењето се извършва в естествени пещери или в климатизирани помещения, в които точно се възпроизвеждат влажността и температурата в естествените пещери. Тези условия оказват значително влияние върху развитието на плесени върху кората, както и върху нейната дебелина и еластичност.

Вековното производство на сирене „Raschera“, което първоначално е било традиционен млечен продукт за пасищата на региона на Mondovì, впоследствие се е разширило, за да обхване и съседната долина Сунео поради прехвърлянето на много стада, които са били водени в долината по време на зимата, за да се хранят там със сено, произведено на място. В резултат на тази традиция, и по-специално в селските райони, хората винаги са описвали сиренето с много високо качество като „raschera“.

Всички тези елементи допринасят „Raschera“, което завладя с вкуса си не само жителите на Пиемонт, но и на цяла Северна Италия, да бъде продукт, търсен на пазара през цялата година.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

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

Пълният текст на продуктова спецификация е достъпен на следния уебсайт: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

или, като друга възможност:

чрез директно търсене от началната страница на уебсайта на Министерството на политиката в областта на земеделието, храните и горското стопанство (www.politicheagricole.it), като се избере рубриката „Qualità“ (горе вдясно на екрана), след това — „Prodotti DOP IGP STG“ (отстрани вляво на екрана), и накрая — „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.