

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti o změnu podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

(2010/C 101/10)

Tímto zveřejněním se uděluje právo podat proti žádosti o změnu námitky podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Komise musí obdržet námitky do 6 měsíců po tomto zveřejnění.

ŽÁDOST O ZMĚNU

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006**Žádost o změnu ve smyslu článku 9****„RICOTTA ROMANA“****č. ES: IT-PDO-0105-0298-16.07.2008****CHZO () CHOP (X)****1. Položka specifikace produktu, jíž se změna týká:**

- Název produktu
- Popis produktu
- Zeměpisná oblast
- Důkaz původu
- Metoda produkce
- Souvislost
- Označování
- Vnitrostátní požadavky
- Jiná [uveďte]

2. Druh změny:

- Změna jednotného dokumentu nebo přehledu
- Změna specifikace zapsaného CHOP nebo CHZO, k němuž nebyl zveřejněn jednotný dokument ani přehled

⁽¹⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

- Změna specifikace, která nevyžaduje žádnou změnu zveřejněného jednotného dokumentu (čl. 9 odst. 3 nařízení (ES) č. 510/2006)
- Dočasná změna specifikace vyplývající z uložení závazných hygienických nebo rostlinolékařských opatření ze strany veřejných orgánů (čl. 9 odst. 4 nařízení (ES) č. 510/2006)

3. Změna (změny):

3.1 Popis produktu:

V článku 2 se změnil minimální obsah lipidů v sušině. Tato změna byla nezbytná, protože se ukázalo, že hodnota uvedená v zapsané specifikaci produktu neodpovídá realitě. „Ricotta Romana“ je název zapsaný jako CHOP podle nařízení (ES) č. 737 ze dne 13. května 2005. Po provedení plánu kontroly produktu „Ricotta Romana“ nemohl kontrolní subjekt osvědčit značné množství produktu. Na základě pečlivého ověření a analýz přiměřeného množství vzorků opakovaně provedených v různých obdobích roku se ukázalo, že obsah lipidů v produktu „Ricotta Romana“ je mnohem vyšší. Ve specifikaci produktu se tento parametr pohyboval v rozmezí od 17 % do 29 %, zatímco skutečná hodnota je nejméně 40 % v sušině.

3.2 Metoda produkce:

Hodnoty vztažené k syrovátce z ovčího mléka také neodpovídají skutečnosti.

Ze zjištěných analytických údajů vyplývají tyto hodnoty:

- tukuprostá sušina: nejméně 5,37 %,
- bílkoviny: nejméně 1,09 %,
- tuk: nejméně 0,35 %,
- laktóza: nejméně 3,55 %,
- popeloviny: nejméně 0,4 %.

Rozpory jsou dány povrchním přístupem analytické laboratoře, na kterou se producenti obrátili při přípravě specifikace produktu. Ukázalo se, že předchozí parametry se vztahují ke zjevně nedostatečnému počtu vzorků a navíc k omezenému období roku. Výsledkem byly nepravdivé referenční parametry.

Nové parametry vzešlé z analýz provedených certifikačním orgánem odpovídají skutečným vlastnostem produktu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

„RICOTTA ROMANA“

č. ES: IT-PDO-0105-0298-16.07.2008

CHZO () CHOP (X)

1. Název:

„Ricotta Romana“

2. Členský stát nebo třetí země:

Itálie

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny:

3.1 Druh produktu (Příloha III):

Třída 1.4 Ostatní produkty živočišného původu. Ricotta

3.2 Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1:

Chráněné označení původu (CHOP) „Ricotta Romana“ je vyhrazeno výlučně pro mléčný produkt tvořený syrovátkou z plnotučného mléka ovcí plemene Sarda, Comisana, Sopravvissana, Massese a jejich kříženců. V okamžiku uvedení na trh má produkt „Ricotta Romana“ tyto vlastnosti:

- produkt: čerstvý,
- hmota: bílá, hrudkovité struktury,
- chuť: mléčná nasládlá,
- hmotnost balení: do 2 kg,
- obsah lipidů: nejméně 40 % v sušině.

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů):

Syrovátka z plnotučného mléka, která je tekutým produktem srážení mléka, se získává vysušováním krájené sýřeniny určené k produkci ovčích sýrů vyráběných z mléka ovcí pocházejících z území regionu Lazio.

Syrovátka z plnotučného ovčího mléka má světle žlutou barvu a obsahuje: tukuprostou sušinu:

- nejméně 5,37 %,
- bílkoviny: nejméně 1,09 %,
- tuk: nejméně 0,35 %,
- laktózu: nejméně 3,55 %,
- popeloviny: nejméně 0,4 %.

Při výrobě produktu „Ricotta Romana“ je během procesu zahřívání syrovátky na teplotu v rozmezí od 50 do 60 °C povoleno přidávat plnotučné mléko ovcí výše uvedených plemen chovaných v zeměpisné oblasti tak, jak je vymezena v bodě 4, až do 15 % celkového objemu syrovátky.

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu):

Ovce určené k produkci mléka se pasou na pastvinách a loukách typických pro zeměpisnou oblast produkce uvedenou v bodě 4. Je povoleno přidávat suché krmivo a koncentráty. Nesmějí se však používat syntetické a geneticky modifikované produkty. Ovce určené k produkci mléka nesmějí být krmeny nuceně a nesmějí být vystaveny stresujícím vlivům okolního prostředí a/nebo hormonálnímu ošetření za účelem zvýšení produkce.

3.5 Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti:

Chovy ovcí, jejichž produkce je určena ke zpracování na produkt „Ricotta Romana“, se nacházejí ve vymezené zeměpisné oblasti.

Produkce mléka a jeho zpracování musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti.

Je třeba zdůraznit, že jedním ze základních okamžiků, který určuje kvalitu produktu, je krájení sýřeniny dané zvláštními postupy výrobců, které jsou výsledkem dovedností a zkušeností předávaných po staletí v celé oblasti, kde se dané CHOP produkuje.

3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.:

Jakmile je vysoušení syrovátky téměř dokončeno, produkt „Ricotta Romana“ se neprodleně balí a do několika málo hodin se uvádí na trh.

Ve skutečnosti se jedná o čerstvý produkt, u kterého neprobíhá zrání a který má tendenci snadno žluknout a podléhat zkáze.

Produkt „Ricotta Romana“, v každém případě určený ke spotřebě v čerstvém stavu, se musí balit v zeměpisné oblasti uvedené v bodě 4 s cílem zachovat jej čerstvý, zdravý a kvalitní, a zároveň zaručit sledování cesty produktu a zajistit kontroly.

Produkt se balí do proutěných, plastových nebo kovových košů ve tvaru komolého kužele o objemu nejvýše 2 kg. Horní strana koše se zakrývá plastovou fólií. Povoleny jsou také jiné druhy balení:

- balení do pergamenového papíru,
- plastové nádoby a/nebo vakuové balení.

3.7 Zvláštní pravidla pro označování:

Kromě grafického symbolu Společenství, příslušných údajů a informací odpovídajících požadavkům zákona musí balení povinně obsahovat etiketu s těmito jasnými a čitelnými údaji:

- označení „Ricotta Romana“ musí být uvedeno velkými, jasnými a nesmazatelnými písmeny, která se výrazně odlišují od jakéhokoli dalšího textu. Po tomto označení musí následovat údaj Denominazione Origine Protetta (D.O.P.) (chráněné označení původu, CHOP),
- název, obchodní název a adresa producenta a balírny,
- logo produktu.

Je zakázáno uvádět jakékoli další označení, které není stanoveno, jako jsou adjektiva „fine“, „scelto“, „selezionato“, „superiore“, „genuino“ (jemný, výběrový, vybraný, vynikající, pravý) nebo jakákoliv jiná pochvalná adjektiva. Připouští se však používání označení, která odkazují na soukromé značky, nemají-li pochvalný význam nebo nemohou-li uvést spotřebitele v omyl, názvu podniku, z jehož chovu produkt pochází, jakož i dalších pravdivých a doložitelných odkazů, které povolují právní předpisy Společenství nebo právní předpisy na vnitrostátní nebo regionální úrovni a které nejsou v rozporu s účelem a obsahem této specifikace produktu.

Označení „Ricotta Romana“ musí být uvedeno v italském jazyce.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti:

Syrovátka musí být získávána z plnotučného mléka ovcí pocházejících z území regionu Lazio. Zpracování a balení produktu „Ricotta Romana“ musí probíhat výlučně na území regionu Lazio.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí:

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti:

Z půdně klimatického hlediska se území regionu Lazio vyznačuje různorodým terénem (vápenčové a sopečné hory, pahorky, záplavové nížiny); průměrnou roční teplotou v rozmezí od 13 do 16 °C; srážkami, jejichž roční úhrn se pohybuje od nejnižší hodnoty 650 mm podél pobřeží, přes 1 000–1 500 mm ve vnitrozemských nížinách až po 1 800–2 000 mm v okolí hory Terminillo a pohoří Simbruini.

Toto území s uvedenými půdně klimatickými vlastnostmi umožňuje využívat těch nejlepších podmínek pro chov ovcí, aniž by byla zvířata vystavována stresujícím vlivům.

Díky těmto přírodním faktorům mohou být jako zdroj krmiva pro ovce využívány přírodní louky a pastviny. Mléko určené pro mlékárenské zpracování tak získává zvláštní vlastnosti a vzniká mimořádně příznivá souhra kvality a homogenity jeho vlastností.

Je třeba zdůraznit, že v regionu Lazio je více než 440 000 kusů ovcí, které dávají celkem přibližně 600 000 hektolitřů ovčího mléka ročně.

5.2 Specifičnost produktu:

Produkt „Ricotta Romana“ se vyznačuje těmito aspekty:

- velmi jemná a hrudkovitá struktura hmoty,
- výraznější barva v porovnání s produktem získávaným ze syrovátky z kravského mléka,
- mléčná nasládlá chuť.

Výše uvedené kvalitativní vlastnosti souvisejí s těmito faktory:

- obsah laktózy (nejméně 3,55 %) v syrovátce z plnotučného ovčího mléka, která tomuto produktu dodává „sladkou“ chuť díky způsobu krmení ovcí určených k produkci mléka, které se pasou na přírodních pastvinách a loukách typických pro území regionu Lazio,
- syrovátka je zpracovávána bez přídavku regulátorů kyselosti.

Vznikající produkt „Ricotta Romana“ získává typicky nasládlou chuť, která jej odlišuje od jakéhokoliv jiného produktu druhu „ricotta“.

5.3 Přičinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO):

Krmení ovcí společně s příznivými podmínkami prostředí chovu, mezi které patří tradiční pasení na horských pastvinách, díky němuž může zvíře uniknout letnímu horku, a tím i možným stresujícím vlivům okolního prostředí a stresujícímu způsobu krmení, kterými by trpělo v nížině, umožňují produkci mléka vynikající kvality, ze kterého se získává velmi charakteristický produkt druhu „ricotta“.

Historickou přítomnost produktu „Ricotta Romana“ na trhu celého regionu Lazio dokládají údaje v oficiálních cenících Obchodní, průmyslové, řemeslnické a zemědělské komory (CCIAA) v Římě z období 1922–1965, ve Viterbu z období 1949–1973, ve Frosinone z období 1955–1999 a v Latině z období 1951–1977. Z komoditní burzy Obchodní, průmyslové, řemeslnické a zemědělské komory v Římě lze dále zjistit, jak se měnila cena tohoto produktu v období 1952–1998, jako důkaz důležitosti tohoto produktu pro hospodářství dané zeměpisné oblasti. Vyskytují se také četné sociální a hospodářské odkazy, jako je například přítomnost producentů, kteří již léta praktikují tento druh produkce. Jako příklad lze uvést zprávu ředitele velkostatku Castel di Guido, ze které vyplývá, že v roce 1969 podnik vyprodukoval přibližně 3 500 litrů ovčího mléka; toto mléko se částečně prodávalo bez dalšího zpracování a částečně se používalo k výrobě produktu „Ricotta Romana“, jak vyplývá z účetnictví statku parafovaného pastýřem a ředitelem v letech 1958, 1960 a 1965. Dále jsou k dispozici účetní knihy statku Gasparri, ve kterých je uvedena cena za kilo a celkový počet vyrobených kilogramů produktu „Ricotta Romana“ v zemědělských sezónách od roku 1907 (cena 70 centů za kilo do 15. března a 45 centů po 15. březnu, celkem 850 kg) do roku 1924 (celková produkce 932,5 kg).

Vyskytují se také četné historické a folkloristické odkazy, které dokládají souvislost tohoto produktu se zeměpisnou oblastí. Z historických odkazů lze vzpomenout Trinchieriho v pojednání „Vita di pastori nella Campagna Romana“ (Život pastevců na římském venkově) z roku 1953, ve kterém jsou popsány techniky výroby produktu „Ricotta Romana“. Z folkloristických odkazů lze mimo jiné vzpomenout venkovskou slavnost na počest produktu „attozzata“ (ovčí „ricotta“), která se již přibližně 30 let koná v Barbarano Romano (VT).

„Ricotta Romana“ se konzumuje nejen samostatně, ale má i široké využití jako přísada do tradičních jídel regionu Lazio.

Odkaz na zveřejnění specifikace:

(Ustanovení čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006)

Tento správní orgán zahájil vnitrostátní řízení o námitce tím, že zveřejnil návrh změny chráněného označení původu „Ricotta Romana“ v *Úředním věstníku Italské republiky* č. 26 ze dne 31. ledna 2008. Úplné znění specifikace produkce je k dispozici na internetu:

— na tomto odkaze:

http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

nebo

— lze vstoupit přímo na domovskou stránku ministerstva (<http://www.politicheagricole.it>) a kliknout na odkaz „Prodotti di Qualità“ (Jakostní produkty – vlevo na obrazovce) a poté na odkaz „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]“ (Specifikace produkce, jež jsou předmětem zkoumání EU (nařízení (ES) č. 510/2006)).
