

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 212/07)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti o změnu námitku podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Komise musí obdržet prohlášení o námitce do šesti měsíců po tomto zveřejnění.

ŽÁDOST O ZMĚNU

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

Žádost o změnu podle článku 9

„MONTASIO“

č. ES: IT-PDO-0217-0012-10.03.2006

CHZO () CHOP (X)

1. Položka specifikace produktu, jíž se změna týká:

- Název produktu
- Popis produktu
- Zeměpisná oblast
- Důkaz původu
- Metoda produkce
- Souvislost
- Označování
- Vnitrostání požadavky
- Jiná (uveďte)

2. Druh změny (změn):

- 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 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 Metoda produkce:

Zavádí se možnost použití mléka ze 4 dojení.

Nedostatek vhodných prostředků ke konzervaci mléka, zvláště v letních měsících, vedl u podniků k zavedení systémů chlazení mléka za účelem konzervace a zlepšení kvality mléka.

Téměř všechny podniky se již v tomto smyslu vybavily a následně sýrárny sbírají mléko, které bylo podrobeno procesu chlazení až do dosažení teploty zpravidla mezi +4 °C a +8 °C, což je teplota skladování podle platné specifikace produkce. Zavedení automatických chladicích systémů a současně zlepšení kvality mléka umožňují, že v podnicích je již možno, s citelnou úsporou času i nákladů, používat mléko, pocházející i ze čtyř po sobě následujících dojení.

Vkládá se věta „Pokud jde o hladinu mikroorganismů při 30 °C (x ml) a somatických buněk (xml), použité mléko musí splňovat ustanovení nařízení (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004“. Uvedené nařízení (ES) překonává a nahrazuje ustanovení směrnice 92/46/ES, která byla provedena vyhláškou prezidenta republiky č. 54 ze dne 14. prosince 1997, příloha A kapitola IV, jež byla následně zrušena.

Zrušuje se zbytečné a zavádějící omezení „uvnitř sýrárny“, protože zrání může probíhat rovněž ve schválených dozrávárnách sýrů a nejen ve výrobních podnicích (sýrárnách).

Mění se teploty ohřevu mléka a vaření, protože mnohaleté zkušenosti a především kontroly prováděné třetím subjektem ukázaly, že navržené rozpětí bylo příliš úzké, jelikož měřicí přístroje v sýrárně (ruční nebo mechanické teploměry) ukazovaly rozdíl oproti přesným přístrojům používaným inspektory. Mimo to i různé rychlosti přenosu teploty (pára-měď, pára-ocel) a efekt posuvu nás vedly k rozšíření dvou zkoumaných teplotních rozpětí. Rozšíření nemá zvláštní technický význam v případě teplot při přidávání syřidla, na rozdíl od rozšíření rozpětí u vaření, které vzhledem k použití mléka splňujícího požadavky, a tedy s nízkým obsahem bakterií, umožňuje podporovat rozvoj přítomných teplomilných bakterií mléčného kvašení.

Vkládá se minimální hodnota teploty pro prvních 60 dnů zrání, protože při výzkumu provedeném Konsorciem na ochranu sýra „Montasio“ (*Consorzio per la tutela del formaggio „Montasio“*) spolu s Mlékárenským a sýrařským institutem v Theine (*Istituto lattiero-caseario di Theine*) se zjistilo, že příliš nízká teplota nejen že zpomaluje biochemické fenomény sýra, ale neumožňuje nutnou ztrátu vlhkosti, kterou se sýr „Montasio“ vyznačuje. Mimo to, minimální teploty +8 °C mohou být použity do 30. dne zrání, po kterém musí být teplota z výše popsaných důvodů zvýšena. Zákaz překročení hranice teploty 12 °C má malý význam, vzhledem k tomu, že se minimální doba zrání nemění.

Mírně se mění hodnota vlhkosti v desátém dni zrání, protože bylo uznáno za nutné zavést maximální toleranci 2 % u analytických hodnot vlhkosti zjištěných v období zrání mezi 10. a 60. dnem, aby mohly být absorbovány případné malé odchylky vycházející z přístrojového měření. Kromě toho se mění některé parametry týkající se spotřebních charakteristik při šedesátém dni zrání, jako jsou maximální vlhkost (stále v rámci 2 %), hmotnost bochníku a průměr (restriktivnější hodnoty). Oprava se týká zavedení tolerance 2 %, symetricky k tomu, co bylo definováno pro vlhkost stanovenou v 60. dni

zrání. V souvislosti s hmotností bochníku se počítá s menším variabilním intervalem, vhodným k udržení – s větší mírou aproximace – obchodní normy. Také průměr je stanoven s větší přesností a bochníky s průměrem větším než 35 cm se nesmějí uvádět na trh.

Vzhledem k tomu, že sýr je biologickým produktem a podléhá tedy ztrátám, úbytku hmotnosti atd., které jsou významně ovlivněny především surovinou – mlékem, meteorologickými podmínkami, podmínkami prostředí atd., z vědeckého a technického hlediska se považovalo za správnější poskytnout delší časové období pro zrání, aby mohl produkt ztratit takové množství vody, které je nutné, aby se dostal do parametrů šedesátidenního zrání, spíše než fiktivně zvětšovat parametr analýzy. Sýr, který po 10 dnech zrání překoná stanovenou hodnotu, nemůže být v žádném případě uveden do prodeje před 60. dnem, kdy musí být podroben analýze, aby bylo zjištěno, zda ztráta hmotnosti během zrání kompenzovala větší počáteční hodnotu. Pokud produkt není v souladu se stanovenou hodnotou, musí být šarže zbavena označení původu (odstranění). Obdobně sýr, který v 60. dni zrání nemá stanovené hodnoty vlhkosti, bude podroben další kontrole v 90. dni zrání, předtím, než obdrží označení „Montasio“. I v tomto případě, pokud produkt neodpovídá stanovené hodnotě, musí být šarže zbavena označení původu.

Bylo vloženo nové ustanovení, podle něhož je k porcování a předbalení možno přistoupit až poté, co sýr zraje po dobu minimálně šedesáti dnů.

3.2 Označování:

Podrobně je popsána část týkající se určení a prezentace produktu v okamžiku jeho uvedení ke spotřebě. Tato změna byla nutná, aby spotřebitelé byla poskytnuta podrobnější a přesnější informace.

Byla připuštěna možnost identifikovat jednoznačným způsobem bochníky sýra „Montasio“ CHOP „prodotta della montagna“ („horský produkt“), pomocí štítku s nápisem „PDM“ na plášti, pokud celý cyklus produkce od získání mléka až po minimální šedesátidenní zrání probíhá v oblastech považovaných za horské, tak jak jsou definovány platnou národní legislativou a nacházející se v oblasti produkce CHOP.

PŘEHLED

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

„MONTASIO“

č. ES: IT-PDO-0217-0012-10.03.2006

CHOP (X) CHZO ()

Tento přehled obsahuje hlavní body specifikace produktu pro informační účely.

1. Příslušný orgán členského státu:

Název: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Adresa: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA

Tel. +39 0646655104
Fax +39 0646655306
E-mail: sacco7@politicheagricole.gov.it

2. Skupina:

Název: Consorzio per la tutela del formaggio Montasio (Konsorcium pro ochranu sýra Montasio)
Adresa: Vicolo Resia ½
33030 Codroipo UD
ITALIA

Tel. +39 0432905317
Fax +39 0432912052
E-mail: info@formaggiomontasio.net
Složení: producenti/zpracovatelé (X) ostatní ()

3. Druh produktu:

Třída 1.3 – Sýry

4. Specifickace:

(přehled požadavků podle čl. 4 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006)

4.1 Název:

„Montasio“

4.2 Popis:

Sýr z kravského mléka, středního a dlouhého zrání, tvar bochníku válcový s rovným či téměř rovným pláštěm a plochými či lehce vypouklými podstavami. Sýr „Montasio“ je produkován z nepasterovaného mléka, při jeho výrobě se používají pouze přírodní mléčné kultury nebo povolené kvasinky, musí projít minimálně 60denním zráním s hladinou vlhkosti kontrolovanou na vzorcích v 10. a 60. dni zrání. Hlavní chovaná plemena jsou Bruno alpina, Pezzata Rossa Italiana a Pezzata Nera.

Krmení krav kromě obilnin, hlavně kukuřice a ječmene, obsahuje i zelené krmivo a seno (různé druhy rostlin nebo vojtěška) a silážované krmivo (převážně kukuřice). Tyto produkty představují cca 80–85 % z celku a pocházejí hlavně z oblasti produkce. Koncentráty a bílkovinné složky jsou nakupovány ve výrobních krmiv situovaných většinou v oblasti produkce, které využívají převážně místní obiloviny a na trhu se zásobují proteinovými moučkami (např. sójou a vojtěškou, produkovány však také na místě) a minerálními a vitaminovými doplňky.

V šedesátém dni zrání musí sýr CHOP „Montasio“ vykazovat následující charakteristiké: maximální vlhkost nepřesahující 36,72 %; tuk v sušině: minimálně 40 %; hmotnost: 6–8 kg; průměr: podstava 30–35 cm; plášť: maximálně 8 cm; kůrka: hladká, pravidelná a pružná; těsto: kompaktní s jemnými oky; barva: přírodní, lehce slámová; aroma: charakteristické; chuť: pikantní a příjemná.

4.3 Zeměpisná oblast:

Oblast produkce CHOP „Montasio“ zahrnuje: Furlánsko-Julské Benátsko (*Friuli-Venezia Giulia*) – celé území; Benátsko (*Veneto*): celé území provincií Belluno a Treviso a část provincií Padova a Venezia takto vymezenou: „od průsečíku hraniční linie provincie Treviso s provincií Padova se pokračuje podél hranice provincie Padova až k dálnici Serenissima. Podél této linie se pokračuje až k dálničnímu mostu přes řeku Brenta a pak podél této řeky až k jejímu ústí“.

4.4 Důkaz původu:

Každá fáze procesu produkce je sledována a dokumentují se všechny vstupy a výstupy. Tímto způsobem a zápisem všech složek řetězce do příslušných seznamů spravovaných kontrolním subjektem, jakož i včasným nahlašováním vyprodukovaného množství kontrolnímu subjektu, je zajištěna sledovatelnost produktu. Všechny fyzické i právnické osoby, zapsané do příslušných seznamů, podléhají kontrole ze strany kontrolního subjektu.

Řetězec se skládá z uznaných, identifikovaných a podle vzorků kontrolovaných stájí. Svoz mléka určeného pro sýr „Montasio“ CHOP je denně sledován pomocí kontroly a rozpoznávání dopravních prostředků používaných k přepravě, sběrných podnikových tanků, systémů tepelného zpracování mléka (pro sýr „Montasio“ nesmí být mléko pasterováno). Vyprodukovaný sýr „Montasio“ je tedy ihned identifikován příslušnými značkovacími formami, které mimo identifikačního kódu producenta uvádějí rok, měsíc a den produkce. Všechny registrace týkající se produkce sýra „Montasio“ jsou na vhodném papírovém nosiči a tam kde je to možné, i v elektronické formě.

Podniky produkující mléko, sýrárny a dozrávárny musí mít provozovny v oblasti produkce.

4.5 Metoda produkce:

Produkce mléka, zpracování, zrání a operace označování sýra „Montasio“ musí probíhat uvnitř oblasti popsané v bodě 4.3.

Po sražení mléka telecím syřidlem se sýřenina krájí, dokud se nedosáhne těsta se zrny velikosti zrnka rýže, které se po uvaření nasolí a nechá zrát po dobu střední až dlouhou. Sýr „Montasio“ musí zrát minimálně po dobu šedesáti dní při teplotě ne nižší než 8 °C během prvních třiceti dnů a vyšší po zbytek zrání.

Všechny přesuny šarží sýra „Montasio“, který zral méně než 60 dní, jsou registrovány jak sýrárnou, tak dozrávárnou, na papírových nosičích i v elektronické formě.

4.6 Souvislost se zemědělskou oblastí:

Přírodní faktory jsou spojeny s klimatickými podmínkami oblasti produkce, z větší části horské a podhorské, kde se doposud provádí pastva na horských a podhorských pastvinách, což ovlivňuje kvalitu píce určené ke krmení dojníc.

Sýr „Montasio“ je zařazen do ceníku San Daniele a Udine (1773/1775). To dokazuje, že „Montasio“ je obchodován a není tedy pouze produkcí místní či určenou k vlastní spotřebě. Srovnání cen mimo to ukazuje, že sýr „Montasio“ je ceněn daleko více, než další podobné sýry produkované v přilehlých oblastech. Mimo jeho vůni a chuť je to bezpochyby dáno jeho hlavní vlastností, že je to sýr trvanlivý, který zraje a může se tedy stát předmětem výměny či obchodu. Silná vazba sýru „Montasio“ s oblastí produkce je prokazována též silným podnětem, který výroba tohoto sýra dala rozvoji družstevních forem. Kolem roku 1880 se v oblasti Cadore rodí první družstvo i v sýrařském odvětví, družstevní mlékárny se brzo šíří ve Furlánsku a Benátsku, až kolem roku 1915 (na prahu 1. světové války) dosahují v dané oblasti úctyhodného počtu 350 družstevních struktur zaměřených na produkci a obchodování sýru „Montasio“.

Další vazba s oblastí produkce CHOP „Montasio“ je dána založením sýrařské školy (*Scuola di Caseificio*), která vznikla v roce 1925 ve Furlánsku-Julském Benátsku a v průběhu času vychovala sýrařské odborníky pro sýrárny oblasti východního Benátska a Furlánska-Julského Benátska. Ve dvacátých letech se oblast produkce již překrývala s oblastí vymezenou níže uvedenými dokumenty.

Nejen díky faktorům lidským a technickým (jakými jsou založení družstevních sýráren nebo založení Školy pro sýrařské odborníky) se sýr „Montasio“ a specifické techniky jeho produkce rychle šíří ve Furlánsku a ve východním Benátsku, až v šedesátých letech dosahuje úctyhodného počtu 650 aktivních sýráren. Tento vývoj by však nebyl konzistentní bez přispění prostředí, v němž se technika na počátku rozšířila.

Východní část Itálie se především vždy vyznačovala a dodnes vyznačuje vysokou jarní a podzimní leštivostí, což podpořilo rozšíření luk a pěstování obilovin (pšenice a ječmene), které jsou základem krmiva pro krávy. Dále musí být přiznán velký význam i rozvoji pěstování kukuřice a tedy využití kukuřice jako čerstvého i silážovaného krmiva, zatímco v několika posledních letech se oblast produkce vyznačuje i pěstováním sóji jako proteinového doplňku.

Prostředí, v němž sýr „Montasio“ vznikl, se vyznačovalo mikrobiologickými vlastnostmi, které přispěly k jeho rozvoji a šíření. Sýr „Montasio“ se totiž vyznačuje přítomností mikrobiální teplomilné flóry, která umožnila vznik jedinečného produktu mezi sýry, který se může konzumovat čerstvý (dnes minimálně po dvou měsících zrání, před pár desetiletími však i po jednom měsíci zrání), ale také zralý, přes 36 měsíců, který se nekazí, ale v průběhu času mění své organoleptické vlastnosti, chutě a vůně, a to právě díky bakteriálnímu obsahu přítomnému přirozeně na loukách a pastvinách v oblasti produkce.

Tato skutečnost je ještě zřejmější při srovnání sýra „Montasio“ se sousedními alpskými sýry, kde se z důvodů souvisejících s historií, tradicí a vlastnostmi prostředí musely odlišit způsoby produkce podle druhu sýra, který měl být produkován: čerstvý nebo zralý po 6–8 měsících.

Se zlepšením technik chovu zvířat, racionalizací pěstování a zavádění stále hygieničtějších způsobů dojení, byla pocíťována potřeba obohatit mléko pouze těmito mikroorganismy napomáhajícími produkci sýra, užitečnými pro výrobu sýra „Montasio“, a proto bylo vyzkoušeno a rozšířeno použití mléčných kultur (bohatých na koky a tyčinky), počínaje mlékem oblasti produkce, zatímco v jiných sousedních oblastech se uchýlili k použití syrovátkové kultury (bohaté na tyčinky).

4.7 Kontrolní subjekt:

Název: CSQA Certificazioni srl
Adresa: Via San Gaetano 74
36016 Thiene VI
ITALIA

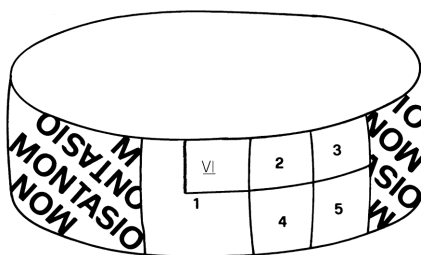
Tel. +39 0445313011
Fax +39 0445313070
E-mail: csqa@csqa.it

4.8 Označování:

Identifikace produktu se provádí v místě původu označováním upravenými označovacími formami opatřenými kódem sýrárny, zkratkou provincie a datem produkce. „Značka původu“ CHOP „Montasio“ je tvořena slovem „Montasio“ provedeným úhlopříčně a střídavě rovně a obráceně (obr. 1).

Tato „značka původu“ se umísťuje na celou produkci sdružených i jednotlivých podniků, pokud byla vyprodukována v souladu se specifikací produkce.

Obr. 1



- 1) Vypálená značka názvu „Montasio“ a štítek nesoucí nápis „PDM“
- 2) Měsíc produkce
- 3) Den produkce
- 4) Číslo kódu sýrárny
- 5) Zkratka provincie
- 6) Rok produkce

Logo názvu se skládá z velkého a stylizovaného písmene „M“, pod nímž je umístěn nápisem „Montasio“.

Obr. 2



Pokud celý proces produkce, od získání mléka po minimální zrání 60 dní, probíhá v oblastech považovaných za horské, tak jak jsou definovány v platné národní legislativě, nacházejících se v oblasti produkce CHOP sýra „Montasio“, může sýr nést na etiketě nápis „prodotto della montagna“ („horský produkt“). Za tím účelem bude na plášti vytištěn příslušný štítek s nápisem „PDM“, což je zkratka znění „prodotto della montagna“ („horský produkt“).

Na dobrovolnou žádost všech sdružených či jednotlivých producentů může Konsorcium pro ochranu sýra Montasio (*Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio*) na sýr CHOP „Montasio“, který zrál déle než 100 dní, po ověření této skutečnosti, vypálit na příslušné místo na plášti logo názvu (obr. 2).
