

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

(2011/C 304/11)

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

„SQUACQUERONE DI ROMAGNA“

č. ES: IT-PDO-0005-0794-04.12.2009

CHZO () CHOP (X)

1. Název:

„Squacquerone di Romagna“

2. Členský stát nebo třetí země:

Itálie

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny:

3.1 Druh produktu:

Třída 1.3 Sýry

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

Sýr „Squacquerone di Romagna“ CHOP se vyznačuje měkkou sýrovou hmotou a rychlým zráním. Vyrábí se z kravského mléka pocházejícího z vymezené zeměpisné oblasti uvedené v bodě 4. Při uvádění ke spotřebě musí sýr „Squacquerone di Romagna“ CHOP vykazovat následující vlastnosti:

Morfologické vlastnosti:

Hmotnost: hmotnost sýra „Squacquerone di Romagna“ CHOP se pohybuje mezi 0,1 a 2 kg.

Vzhled: sýr „Squacquerone di Romagna“ CHOP má bílou perleťovou barvu a je bez kůrky a slupky.

Tvar: závisí na nádobě, do které je umístěn, neboť jeho velmi krémovitá konzistence neumožňuje, aby byl kompaktní.

Fyzikálně-chemické vlastnosti: tuk v sušině: mezi 46 a 55 %; vlhkost: mezi 58 a 65 %; mikrobiologické vlastnosti: pH: 4,95 až 5,30.

Organoleptické vlastnosti:

Chuť: příjemná, sladká, lehce nakyslá s jistým náznakem slanosti.

Vůně: jemná, typicky mléčná s náznakem bylin.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

Konzistence hmoty: vláčná, krémovitá, lepivá, roztékavá s vysokým stupněm roztíratelnosti.

3.3 *Suroviny (pouze u zpracovaných produktů):*

Produkt „Squacquerone di Romagna“ CHOP je sýr s měkkou hmotou, na jehož produkci se zpracovává kravské mléko, jež veškeré musí pocházet od plemen skotu chovaných v zeměpisné oblasti vymezené v bodě 4. Jedná se o plemena: Frisona italiana, la Bruna Alpina a la Romagnola.

3.4 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu):*

Výživa skotu sestává z píce a silážovaných píce tvořících alespoň 60 % sušiny v celkové dávce, již doplňují různé druhy krmiv.

Píce a silážované pícniny se skládají z luskovin a travin, jež všechny rostou v zeměpisné oblasti uvedené v bodě 4.

Mezi mnoha druhy bylin je třeba vytknout používání vojtěšky, jejímiž nejpoužívanějšími odrůdami jsou: *Pomposa, Classe, Garisenda, Delta* a *Prosementi*.

Krmiva slouží jako zdroj koncentrované, vysoce energeticky hodnotné potravy. Může se jednat o:

- 1) krmiva obsahující proteiny: luskoviny na zrno jako soja, boby, slunečnicová semena, hrách, jakož i sojová a slunečnicová moučka;
- 2) krmiva obsahující vlákniny jako suché dužiny, sojové otruby a slupky;
- 3) krmiva se značnou energetickou hodnotou: zrna kukuřice, ječmen, čirok, pšenice, oves, rostlinné oleje, sójový olej, celá extrudovaná lněná semena.

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

Kroky při produkci, které se musí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti jsou produkce a zpracování mléka.

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

Jelikož se jedná o produkt, který nemá kůrku, a je tedy stoprocentně požitelný, musí se sýr „Squacquerone di Romagna“ balit ve vymezené zeměpisné oblasti. Je rovněž vystaven značnému riziku následné kontaminace, a tím zhoršení jakosti z důvodu množení okolních mikroorganismů, které by mohly v různých fázích produkce přijít do styku s povrchem sýra. Vedle toho musí být zajištěno, aby jakost sýru „Squacquerone di Romagna“ jakožto čerstvého produktu nebyla po dobu, kdy je na trhu, poškozena množением jakýchkoli mikroorganismů. Aby se zabránilo možnému zhoršení jakosti, je nutné, aby k balení docházelo v certifikovaném výrobním zařízení. Sýr „Squacquerone di Romagna“ CHOP je nejprve balen do potravinářského papíru nebo do vhodných nádob, jež jsou uzpůsobeny produktu vyznačujícím se zvláště jemnou a krémovitou konzistencí.

3.7 *Zvláštní pravidla pro označování:*

Sýr vyráběný v souladu s touto specifikací je opatřen nápisem „Squacquerone di Romagna — Denominazione d'Origine Protetta“ nebo „Squacquerone di Romagna — DOP“ spolu s logem EU. Na etiketě musí být rovněž uveden název, obchodní jméno a adresa výrobního podniku/balírny. Produkt je třeba uchovávat při teplotě 0 °C až + 6 °C. Na etiketě musí být uvedena maximální teplota, při níž lze produkt uchovávat. Značka, která musí být uvedena na vnějším ochranném obalu sýra, musí odpovídat označení „Squacquerone di Romagna“ vyhotovenému kurzívou typu písma Sari Extra Bold, přičemž se připouští pouze barvy modrá Pantone č. 2747 a bílá. Velikost písma musí být úměrná balení. Na vnějším obalu je zakázáno uvádět jakékoliv jiné označení, které není výslovně stanoveno.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti:

Oblast výroby sýra „Squacquerone di Romagna“ CHOP zahrnuje tyto provincie kraje Emilia-Romagna: Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini, Bologna a část území provincie Ferrara ohraničeného na západě státní silnicí č. 64 (Porrettana) a na severu řekou Pád.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí:

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti:

Oblast, v níž se sýr „Squacquerone di Romagna“ CHOP vyrábí, se vyznačuje půdami v oblastech, jež jsou morfologicky vyšší než naplaveninové nížiny. Na půdách se pěstují obiloviny, píce a specializované intenzivní kultury. V oblasti výroby sýra „Squacquerone di Romagna“ CHOP panuje teplotně mírné subkontinentální podnebí. V oblasti původu odedávna existovaly zemědělské podniky, které se věnovaly především rostlinné výrobě a chovu několika kusů dobytka, jenž byl určen k produkci mléka a pracovním účelům. Mléko určené pro lidskou spotřebu bylo částečně zpracováváno na sýr „Squacquerone di Romagna“ a počítalo se s tím, že v podobě směny produktů bude doplňkem zemědělcových příjmů.

Studie o sýru „Squacquerone di Romagna“ CHOP prokázaly vlastnosti používaných přírodních kvasných kultur a nepochybnou jednotnost druhů bakterií, které sýr obsahuje. Jedná se o autochtonní biotypy *Streptococcus thermophilus*. Tyto přírodní kvasné kultury se množí v kvasicích zařízeních v rámci zeměpisné oblasti uvedené v bodě 4. Pro přípravu těchto kvasných kultur se vždy používá mléko vyrobené ve vymezené zeměpisné oblasti.

Techniky výroby zůstaly velmi podobné těm, které se používaly v minulosti, a musí se při nich počítat s dobou zpracovávání, jež se mění podle ročního období. Tato doba je delší v zimě a kratší v létě. Pro získání správné konzistence sýra jsou důležité schopnosti a zkušenosti výrobců.

5.2 Specifičnost produktu:

Hlavními vlastnostmi sýra „Squacquerone di Romagna“, které jej odlišují od jiných měkkých sýrů s rychlým zráním, jsou perleťově bílá barva hmoty a jeho typicky mléčná jemná vůně s náznakem bylin.

Základní vlastností, která nejvýznamněji přispěla k věhlasu sýra „Squacquerone di Romagna“, je jeho želatinově krémová konzistence a vysoký stupeň roztrátnosti způsobený právě jeho konzistencí.

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

Vlastnosti sýru „Squacquerone di Romagna“, zejména jeho krémovitost a vysoký stupeň roztrátnosti, jsou dány druhem mléka, jež se při výrobě sýru používá. Jedná se o mléko se zvláštními vlastnostmi a nízkým obsahem bílkovin a tuků, a to díky výživě skotu a rozhodujícímu vlivu vymezené zeměpisné oblasti.

Pro upřesnění, specifické vlastnosti pícnin výhradně pěstovaných v zeměpisné oblasti vymezené v bodě 4 a bohatých na cukry a dobře stravitelnou vlákninu jsou pro charakteristickou výživu skotu určující. Výživa se vyznačuje nízkým energetickým příjmem z tuků a škrobů, jenž je kompenzován energií z výše uvedených pícnin, které jsou pro oblast typické. Tímto způsobem se získává mléko s nízkým obsahem bílkovin a tuků, které sýru „Squacquerone di Romagna“ dodává typickou vlastnost – jeho měkkou konzistenci. Výsledkem jsou organoleptické vlastnosti popsané v bodě 3.2, mezi něž patří měkká a krémovitá konzistence hmoty, sladká chuť s mírnou nakyslostí a jemná vůně s náznakem bylin.

Kromě toho díky zkušenosti výrobců, kteří dokáží uzpůsobit dobu zpracovávání ročnímu období, se zabraňuje „sádrovatění“ sýra, tj. přílišné kompaktnosti hmoty.

Další významná spojitost mezi vymezenou zeměpisnou oblastí a sýrem „Squacquerone di Romagna“ spočívá v používání autochtonních kmenů kvasných kultur. Druh, který byl zjištěný ve všech prostudovaných přírodních kvasných kulturách a který tedy charakterizuje mléčnou mikrofloru, jež je pro sýr „Squacquerone di Romagna“ CHOP typická, je z taxonomického hlediska *Streptococcus thermophilus*. Různé izolované biotypy vykazují jedinečné fyziologické a biochemické vlastnosti, jež nenalezneme u selektovaných kmenů v mezinárodních sbírkách, čímž se opět prokazuje jedinečnost a typičnost výběru bakterií používaných při výrobě sýra „Squacquerone di Romagna“. Autochtonní biotypy bakterie *Streptococcus thermophilus* byly izolovány z několika vzorků syrového mléka odebraných v mnoha stájích v typické oblasti výroby sýra. Jsou tudíž autochtonní a v celku tvoří typické mikrobičné společenství, jež je výsledkem přirozené selekce i zásahu člověka v jedinečném ekologickém místě, které toto území odlišuje od ostatních.

Odkaz na zveřejnění specifikace:

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

Tento správní orgán zahájil vnitrostátní postup námítky podle čl. 5 odst. 5 nařízení (ES) č. 510/2006 zveřejněním návrhu zápisu chráněného označení původu „Squacquerone di Romagna“ v *Úředním věstníku Italské republiky* č. 75 ze dne 30. března 2006.

Konsolidované znění specifikace je k dispozici na internetové adrese:

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

nebo lze přímo vstoupit na domovskou stránku ministerstva zemědělství, potravinářství a lesnictví (<http://www.politicheagricole.it>) a kliknout na „Qualità e sicurezza“ (Jakost a bezpečnost – vpravo nahoře na obrazovce) a nakonec na „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE“ (Specifikace produkce, jež jsou předmětem zkoumání EU).