

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

(2011/C 304/11)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽¹⁾. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

»SQUACQUERONE DI ROMAGNA«

EF-Nr.: IT-PDO-0005-0794-04.12.2009

BGB () BOB (X)

1. Betegnelse:

»Squacquerone di Romagna«

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Italien

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren:

3.1. Produkttype:

Kategori 1.3. Oste

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen »Squacquerone di Romagna«:

»Squacquerone di Romagna« er en blød ost, der modnes hurtigt. Den fremstilles af komælk og kommer fra det afgrænsede geografiske område angivet i punkt 4. Når osten Squacquerone di Romagna med den beskyttede oprindelsesbetegnelse (BOB) bringes i handelen, skal den have følgende kendetegn:

Morfologiske kendetegn:

Vægt: Squacquerone di Romagna vejer mellem 100 gram og 2 kg.

Udseende: Squacquerone di Romagna har en perlemorshvid farve og må ikke have nogen skorpe eller skal.

Form: Osten har en blød og cremet konsistens, og formen afhænger derfor af den beholder, den placeres i.

Fysiske og kemiske kendetegn: Fedtindhold i tørstof: mellem 46 og 55 %. Vandindhold: mellem 58 og 65 %. Mikrobiologiske egenskaber: pH-værdi: mellem 4,95 og 5,30.

Organoleptiske egenskaber:

Smag: Behagelig og sød med et strejf af syrlighed og let saltet.

Duft: Delikat, typisk mælkeagtig og med et strejf af græs.

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

Konsistens: blød, cremet, klæbrig, flydende med høj smørbarhed.

3.3. *Råvarer (kun for forarbejdede produkter):*

Squacquerone di Romagna er en blød ost, der fremstilles af sødmælk fra køer af racerne Frisona italiana, Bruna alpina og Romagnola, der opdrættes i det afgrænsede geografiske område angivet i punkt 4.

3.4. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse):*

Mindst 60 % af tørstoffet i det samlede foderforbrug består af tørrede planteprodukter og ensilage, som derudover suppleres af foderstoffer.

De tørrede planteprodukter og ensilagen består af bælgfrugter og græsser fremstillet udelukkende i det afgrænsede geografiske område angivet i punkt 4.

Af de mange sorter, der anvendes, skal fremhæves lucerne, primært sorterne *Pomposa*, *Classe*, *Garisenda*, *Delta* og *Prosementi*.

Foderstofferne anvendes på grund af det koncentrerede indhold af næringsstoffer med et højt energindhold. Der kan være tale om:

- 1) proteinholdige: bælgfrugter i form af kerner, såsom sojabønner, hestebønner, solsikkekerner og ærter samt soja- og solsikkemel.
- 2) fiberholdige: såsom tør sojapulp og sojaklid og -skaller.
- 3) energiholdige: majs-kerner, byg, sorghum, hvede, havre, vegetabiliske olier, sojaolie og hele pressede hørfrø.

3.5. *Specifikke produktionsetapper, der skal finde sted i det afgrænsede geografiske område:*

De etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område, er: mælkeproduktion og mælkeforarbejdning.

3.6. *Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.:*

Da Squacquerone di Romagna ikke har nogen skorpe og således er 100 % spiselig, er den særligt udsat for efterfølgende at blive kontamineret med mikroorganismer fra omgivelserne, som kan komme i berøring med produktets overflade i de forskellige faser, og emballeringen skal derfor foregå inden for det afgrænsede geografiske område. Da Squacquerone di Romagna er en friskost, må enhver vækst af mikroorganismer undgås i afsætningsfasen. For at imødegå risikoen for at produktet forringes, skal emballeringen foregå i den certificerede produktionsvirksomhed. Den primære emballering af Squacquerone di Romagna består af papir beregnet til fødevarer eller beholdere, der egner sig til at opbevare det særligt bløde og cremede produkt.

3.7. *Specifikke mærkningsregler:*

Osten i denne varespecifikation mærkes med betegnelsen »Squacquerone di Romagna — Denominazione d'Origine Protetta« eller »Squacquerone di Romagna — DOP« sammen med EU-mærket. Etiketten skal desuden angive navn, firmanavn og adresse på produktions- og fremstillingsvirksomheden. Produktet skal opbevares ved en temperatur på mellem 0 og 6 °C. Etiketten skal angive, hvilken temperatur osten højst må opbevares ved. På ostens ydre beskyttelsesemballage angives betegnelsen: »Squacquerone di Romagna« med skrifttypen »Sari Extra Bold Inclinato« med farverne blå pantone 2747 og hvid i en størrelse, der passer til emballagen. Der må ikke anføres andre oplysninger end de udtrykkeligt tilladte.

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område:

Produktionsområdet for Squacquerone di Romagna omfatter følgende provinser i regionen Emilia-Romagna: Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini og Bologna samt en del af området i provinsen Ferrara afgrænset mod vest af hovedvej nr. 64 (Porrettana) og mod nord af floden Po.

5. Tilknytning til det geografiske område:

5.1. Det geografiske områdes egenart:

Produktionsområdet for den oprindelsesbeskyttede Squacquerone di Romagna er kendetegnet ved en jordbund, der bærer præg af flodaflejringerne i området. Jorden anvendes af landbruget til korndyrkning, foderdyrkning og intensiv specialiseret plantedyrkning. Produktionsområdet for Squacquerone di Romagna er kendetegnet ved et tempereret subkontinentalt klima. Dette område har siden gamle dage været hjemsted for landbrug, der hovedsageligt beskæftigede sig med afgrøder, og som havde et begrænset omfang af husdyr. Disse blev brugt til både mælkeproduktion og som arbejdskraft. Mælken, der blev anvendt til konsum, blev delvist brugt til fremstilling af Squacquerone di Romagna og supplerede således, gennem udveksling af varer, landbrugets indtægter.

Undersøgelser om osten Squacquerone di Romagna har set på egenskaberne ved de naturlige starterkulturer, der anvendes, og har påvist stor ensartethed i indholdet af bakteriearter: nemlig lokale biotyper af *Streptococcus thermophilus*. De naturlige starterkulturer udvikles i fermenteringskar inden for det afgrænsede geografiske område angivet i punkt 4 af mælk fremstillet udelukkende i dette område.

Produktionsmetoden ligner i høj grad den oprindelige metode, og bearbejdningen varierer derfor i længde afhængig af årstiden: længere om vinteren og kortere om sommeren. Producenternes færdigheder og erfaring er afgørende for, at osten får den rette konsistens.

5.2. Produktets egenart:

Squacquerone di Romagna adskiller sig fra andre bløde oste med hurtig modning på grund af den permorshvide farve og den delikate, typisk mælkeagtige duft med et strejf af græs.

Det vigtigste kendetegn, som har bidraget væsentligt til Squacquerone di Romagnas gode omdømme, er den cremede og gelatineagtige konsistens, der gør osten meget smørbar.

5.3. Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB):

Squacqueroneostens egenskaber, særlig den cremede konsistens og den høje smørbarhed, skyldes den mælk, der anvendes ved fremstillingen. Det særlige ved denne mælk er det lave protein- og fedtindhold, der skyldes køernes foder, som igen hænger nøje sammen med det afgrænsede geografiske område.

Dette foder fremstilles udelukkende inden for det afgrænsede geografiske område angivet i punkt 4. Det er rigt på sukker og fibre, der let kan fordøjes, og giver nærmere bestemt køerne en kost med et lavt indhold af energi fra fedt og stivelse, og et højt indhold af energi fra de tørrende planteprodukter, der er typiske for området. På den måde fås en mælk med et lavt protein- og fedtindhold, hvilket er afgørende for Squacqueroneostens bløde konsistens. Denne mælk er årsag til de organoleptiske egenskaber, der er beskrevet i punkt 3.2, som blandt andet omfatter en blød og cremet konsistens, en sød smag med et strejf af syrlighed og en delikat duft med et strejf af græs.

Producenternes store erfaring sætter dem i stand til at tilpasse bearbejdningen til årstiderne, så osten ikke bliver for fast i konsistensen.

Et andet vigtigt bånd mellem det geografiske område og Squacquerone di Romagna er anvendelsen af lokale bakteriekulturer. Taksonomisk set er de bakterier, der findes i de undersøgte naturlige starterkulturer, og som karakteriserer den mælkemikroflora, der er typisk for Squacqueroneosten, af arten *Streptococcus thermophilus*. De forskellige isolerede biotyper viser særlige fysiologiske og biokemiske egenskaber, der ikke kan sammenlignes med andre internationale bakteriestammer. Dette understreger igen de enestående og typiske egenskaber ved de bakterier, der anvendes i Squacquerone di Romagna. De lokale biotyper af *Streptococcus thermophilus* stammer fra forskellige prøver af rå mælk fra adskillige bedrifter i ostens typiske produktionsområde. Biotyperne er således af lokal oprindelse og udgør samlet set den typiske mikrobielle sammensætning, som er et resultat af den naturlige og menneskelige udvælgelse, der anvendes i denne særlige økologiske niche, som kendetegner dette område.

Henvi sning til offentliggørelsen af varespecifikationen:

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006)

Denne forvaltning har indledt den nationale indsigelsesprocedure, jf. artikel 5, stk. 5, i forordning (EF) nr. 510/2006, for forslaget om anerkendelse af beskyttelsen af oprindelsesbetegnelsen »Squacquerone di Romagna« i *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* (Italiens »statstidende«) nr. 75 af 30. marts 2006.

Den konsoliderede udgave af produktionsspecifikationen kan ses på dette websted:

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

ved at gå direkte til fødevare- og skovministeriets hjemmeside, Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, (<http://www.politicheagricole.it>), klikke på »Qualità e sicurezza« (øverst i skærmens højre side) og endelig på »Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE«
