

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2011/C 304/11)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Η δήλωση ένστασης υποβάλλεται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«SQUACQUERONE DI ROMAGNA»

Αριθ. ΕΚ: IT-PDO-0005-0794-04.12.2009

ΠΓΕ () ΠΟΠ (X)

1. Ονομασία:

«Squacquerone di Romagna»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:

Ιταλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου:

3.1. Τύπος προϊόντος:

Κλάση 1.3. Τυριά

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1:

Το προϊόν «Squacquerone di Romagna» ΠΟΠ είναι ένα τυρί ταχείας ωρίμασης με μαλακή μάζα το οποίο παράγεται από αγελαδινό γάλα προερχόμενο από την οριοθετούμενη στο σημείο 4 γεωγραφική περιοχή. Κατά τη στιγμή της διάθεσής του στην κατανάλωση το τυρί «Squacquerone di Romagna» ΠΟΠ πρέπει να διαθέτει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

Μορφολογικά χαρακτηριστικά:

Βάρος: το βάρος του τυριού «Squacquerone di Romagna» ΠΟΠ ποικίλλει από 1 hg έως 2 kg

Όψη: το τυρί «Squacquerone di Romagna» ΠΟΠ έχει μάζα λευκού χρώματος μαργαριτώδους απόχρωσης και δεν πρέπει να έχει κρούστα ούτε φλοιό.

Σχήμα: εξαρτάται από τον περιέκτη στον οποίο έχει τοποθετηθεί, διότι λόγω της πολύ κρεμώδους σύστασής της η μάζα του δεν μπορεί να είναι συμπαγής.

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά: Λίπος επί ξηρού: 46 έως 55 %Υγρασία: 58 έως 65 % Μικροβιολογικά χαρακτηριστικά: pH: 4,95 έως 5,30.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Γεύση: ευχάριστη, γλυκιά, ελαφρώς ξινίζουσα, η αλμυρή γεύση είναι παρούσα αλλά όχι με έκδηλο τρόπο

Άρωμα: λεπτό, τυπικά γαλακτώδες, με χλωδείς νότες.

⁽¹⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

Σύσταση της μάζας: μαλακή, κρεμώδης, προσφύεται και διαλύεται στο στόμα, με μεγάλη επαλειψιμότητα.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα):

Το προϊόν «Squacquerone di Romagna» ΠΟΠ είναι ένα τυρί με μαλακή μάζα το οποίο παράγεται από πλήρες αγελαδινό γάλα προερχόμενο από τις φυλές βοοειδών *Frisona italiana*, *Bruna Alpina* και *Romagnola* οι οποίες έχουν εκτραφεί εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής.

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης):

Η διατροφή των αγελάδων αποτελείται από χορτονομές και ενσιρωμένα προϊόντα σε ποσοστό τουλάχιστον 60 % της ξηράς ουσίας του ολικού σιτηρεσίου και συμπληρώνεται με ζωοτροφές.

Οι ξηρές και οι ενσιρωμένες χορτονομές αποτελούνται από ψυχανθή και αγρωστώδη τα οποία παράγονται εξ ολοκλήρου εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής.

Μεταξύ των πολυάριθμων ειδών που χρησιμοποιούνται πρέπει να υπογραμμιστεί η χρήση της μηδικής κυρίως των ποικιλιών *Pomposa*, *Classe*, *Garisenda*, *Delta* και *Prosementi*.

Οι ζωοτροφές έχουν μεγάλη περιεκτικότητα σε θρεπτικά συστατικά υψηλής ενεργειακής αξίας και μπορούν να είναι:

- 1) πρωτεϊνούχες: ψυχανθή σε κόκκους όπως σόγια, κουκιά, ηλιάνθοι, μπιζέλια καθώς και άλευρα από πίεση ή εκχύλιση σόγιας ή ηλιανθίου.
- 2) ινώδεις: αποξηραμένοι πολτοί, πίτουρα και φλοιοί σπερμάτων σόγιας.
- 3) ενεργειακές: κόκκοι αραβοσίτου, κριθή, σόργο, σκληρός σίτος, βρώμη, φυτικά έλαια, σογιέλαιο, διελασμένα ακέραια σπέρματα λίνου.

3.5. Συγκεκριμένα στάδια της παραγωγής που πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής:

Τα στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής είναι η παραγωγή και η μεταποίηση του γάλακτος.

3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό σε φέτες, το τρίψιμο, τη συσκευασία, κλπ.:

Οι εργασίες συσκευασίας του προϊόντος «Squacquerone di Romagna» πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής διότι το προϊόν δεν έχει κρούστα και είναι επομένως βρώσιμο σε ποσοστό 100 %. Ως εκ τούτου, υπάρχει μεγάλος κίνδυνος δευτερογενούς μόλυνσης του προϊόντος και υποβάθμισης του λόγω αύξησης του μικροβιακού φορτίου που προέρχεται από το περιβάλλον και θα μπορούσε να έρθει σε επαφή με την επιφάνεια του προϊόντος κατά τις φάσεις παραγωγής. Επιπλέον, καθώς το «Squacquerone di Romagna» είναι νωπό προϊόν, πρέπει να αποφεύγονται όλα τα φαινόμενα αύξησης του μικροβιακού φορτίου κατά το χρόνο διάθεσής του στο εμπόριο. Για να αποφεύγεται επομένως ο κίνδυνος υποβάθμισής του, το προϊόν πρέπει να συσκευάζεται εντός της ίδιας της πιστοποιημένης επιχείρησης παραγωγής του. Η αρχική συσκευασία του «Squacquerone di Romagna» ΠΟΠ αποτελείται από χαρτί κατάλληλο για τρόφιμα ή περιέκτες κατάλληλους για την τοποθέτηση του προϊόντος, το οποίο χαρακτηρίζεται από την ιδιαίτερη μαλακή και κρεμώδη σύστασή του.

3.7. Ειδικοί κανόνες επισήμανσης:

Το τυρί που λαμβάνεται από την εφαρμογή των παρούσων προδιαγραφών πρέπει να φέρει στη συσκευασία την ένδειξη «Squacquerone di Romagna — Denominazione d'Origine Protetta» (Squacquerone di Romagna — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης) ή «Squacquerone di Romagna — DOP» (Squacquerone di Romagna — ΠΟΠ), συνοδευόμενη από τον λογότυπο της ΕΕ. Στην ετικέτα πρέπει επίσης να αναγράφονται το όνομα, η έδρα και η διεύθυνση της επιχείρησης παραγωγής/μεταποίησης. Το προϊόν πρέπει να διατηρείται σε θερμοκρασία 0 °C έως + 6 °C. Η μέγιστη θερμοκρασία διατήρησης πρέπει να αναγράφεται στην ετικέτα. Το σήμα, το οποίο πρέπει να αναγράφεται στο εξωτερικό προστατευτικό περιτύλιγμα του τυριού, αντιστοιχεί στην ονομασία: «Squacquerone di Romagna» με τυπογραφικά στοιχεία *Sari Extra Bold Inclinato* διαστάσεων ανάλογων με το μέγεθος της συσκευασίας και αποδεκτά χρώματα κυανό *pantone 2747* και λευκό. Απαγορεύεται η προσθήκη στο περιτύλιγμα κάθε άλλου χαρακτηρισμού ο οποίος δεν προβλέπεται ρητά.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:

Η περιοχή παραγωγής του προϊόντος «Squacquerone di Romagna» ΠΟΠ περιλαμβάνει τις ακόλουθες επαρχίες της περιφέρειας Emilia-Romagna: Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini, Bologna· περιλαμβάνει επίσης τμήμα του εδάφους της επαρχίας Ferrara οριοθετούμενο δυτικά από την εθνική οδό αριθμός 64 (Strada Statale Porrettana) και βορειώς από τον ποταμό Πάδο.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

Η περιοχή παραγωγής του τυριού «Squacquerone di Romagna» ΠΟΠ χαρακτηρίζεται από εδάφη σε περιοχές μορφολογικά ανυψωμένες ως προς την προσχωσιγενή πεδιάδα. Τα εδάφη χρησιμοποιούνται, από γεωργική άποψη, για σιτοκαλλιέργεια, καλλιέργεια χορτονομών και για εξειδικευμένες εντατικές καλλιέργειες. Το κλίμα στην περιοχή παραγωγής του «Squacquerone di Romagna» ΠΟΠ είναι εύκρατο υποηπειρωτικό. Από πολύ παλιά, στην περιοχή προέλευσης υπήρχαν γεωργικές εκμεταλλεύσεις ασχολούμενες κυρίως με τη φυτική παραγωγή και την εκτροφή ολιγάριθμων ζώων με διττό ρόλο ως ζώα γαλακτοπαραγωγής και ως αγροτικά ζώα. Το γάλα που παραγόταν για ανθρώπινη κατανάλωση μεταποιούνταν εν μέρει σε «Squacquerone di Romagna» προσφέροντας, μέσω της ανταλλαγής προϊόντων, ένα πρόσθετο εισόδημα στον παραγωγό.

Από μελέτες που εκπονήθηκαν για το τυρί «Squacquerone di Romagna» ΠΟΠ έχει διαπιστωθεί ότι, όσον αφορά τα χαρακτηριστικά των χρησιμοποιούμενων φυσικών ζυμών, τα είδη βακτηρίων που περιέχονται σε αυτές εμφανίζουν αδιαμφισβήτητη ομοιομορφία: πρόκειται για αυτόχθονους βιότυπους *Streptococcus thermophilus*. Αυτές οι φυσικές ζύμες αναπτύσσονται στις μονάδες ζύμωσης οι οποίες βρίσκονται εντός της οριοθετημένης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής και χρησιμοποιούν γάλα προερχόμενο από την εν λόγω περιοχή.

Οι τεχνικές παραγωγής είναι σε μεγάλο βαθμό παρόμοιες με αυτές του παρελθόντος και πρέπει να περιλαμβάνουν χρόνους επεξεργασίας που μεταβάλλονται αναλόγως της εποχής: μακρύτερους τον χειμώνα και βραχύτερους το καλοκαίρι. Οι ικανότητες και η πείρα των παραγωγών αποτελούν σημαντικό στοιχείο για την επίτευξη της ορθής σύστασης του τυριού.

5.2. Ιδιαιτερία του προϊόντος:

Τα σημαντικά χαρακτηριστικά του προϊόντος «Squacquerone di Romagna» που το διακρίνουν από άλλα τυριά ταχείας ωρίμασης με μαλακή μάζα είναι το λευκό χρώμα μαργαριτώδους απόχρωσης της μάζας και το λεπτό, τυπικό γαλακτώδες με χλωώδεις νότες άρωμά της.

Το βασικό χαρακτηριστικό, που συνέβαλε με τον πιο ουσιαστικό τρόπο στη δημιουργία της φήμης του τυριού «Squacquerone di Romagna», είναι η κρεμώδης ζελατινώδης σύσταση και η εύπλαστη μάζα του που του προσδίδουν υψηλή επαλειψιμότητα.

5.3. Απώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΠΕ):

Τα χαρακτηριστικά του τυριού Squacquerone, ιδίως η κρεμώδης υφή και η εύπλαστη μάζα του που του προσφέρουν υψηλή επαλειψιμότητα, είναι αποτέλεσμα του τύπου γάλακτος που χρησιμοποιείται στην παραγωγή του τυριού. Το γάλα αυτό έχει ιδιαίτερες ιδιότητες, είναι φτωχό σε πρωτεΐνες και λιπαρές ύλες λόγω του σιτηρεσίου των αγελάδων και επηρεάζεται καθοριστικά από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

Πρέπει πράγματι να διευκρινιστεί ότι χάρη στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των χορτονομών οι οποίες καλλιεργούνται εξ ολοκλήρου εντός της οριοθετημένης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής και είναι πλούσιες σε σάκχαρα και σε εξαιρετικά εύπεπτες ίνες έχει διαμορφωθεί ένας ιδιαίτερος τύπος διατροφής των αγελάδων που διακρίνεται από χαμηλή εισροή θερμίδων προερχόμενων από λίπη και άμυλα αντισταθμιζόμενη από την ενέργεια την οποία προσφέρουν αυτές οι τυπικές χορτονομές της περιοχής. Συνεπώς, το γάλα που λαμβάνεται είναι φτωχό σε πρωτεΐνες και λίπη, στοιχείο καθοριστικό για την εύπλαστη υφή του Squacquerone η οποία και αποτελεί το τυπικό χαρακτηριστικό του. Με τον τρόπο αυτό προκύπτουν οι οργανοληπτικές ιδιότητες που περιγράφονται στο σημείο 3.2, όπως η μαλακή και κρεμώδης σύσταση της μάζας, η γλυκιά ξινήζουσα γεύση και το λεπτό άρωμα με χλωώδεις νότες.

Επιπλέον, χάρη στην πείρα των παραγωγών που πετυχαίνουν να προσαρμόζουν τον χρόνο επεξεργασίας αναλόγως της εποχής αποφεύγεται η γυμνοποίηση του τυριού, δηλαδή η δημιουργία υπερβολικά συμπαγούς μάζας.

Άλλο σημαντικό στοιχείο του δεσμού μεταξύ της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής και του τυριού «Squacquerone di Romagna» αποτελεί η χρήση ζυμών οι οποίες ανήκουν σε αυτόχθονα στελέχη. Από άποψη ταξινόμησης, το είδος που απαντάται σε όλες τις φυσικές ζύμες που μελετήθηκαν και που χαρακτηρίζει επομένως την τυπική γαλακτική μικροχλωρίδα του τυριού «Squacquerone di Romagna» ΠΟΠ είναι *Streptococcus thermophilus*. Οι διάφοροι απομονωμένοι βιότυποι εμφανίζουν ιδιαίτερα φυσιολογικά και βιοχημικά χαρακτηριστικά που διακρίνονται σαφώς από αυτά των επιλεγμένων στελεχών των διεθνών συλλογών, γεγονός που αποδεικνύει ακόμη μία φορά τον μοναδικό και τυπικό χαρακτήρα των συλλογών βακτηρίων που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του «Squacquerone di Romagna». Οι αυτόχθονοι βιότυποι του *Streptococcus thermophilus* απομονώθηκαν από δείγματα ανεπεξέργαστου γάλακτος με δειγματοληψία από πολυάριθμους σταύλους της τυπικής περιοχής παραγωγής του τυριού. Πρόκειται για αυτόχθονα στελέχη που συνιστούν στο σύνολό τους τον τυπικό μικροβιακό συνδυασμό ο οποίος δημιουργήθηκε μέσω της φυσικής επιλογής και της επιλογής από τον άνθρωπο σε αυτόν τον ιδιαίτερο οικολογικό θύλακα που χαρακτηρίζει τα εν λόγω εδάφη.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:

[Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

Η εθνική διαδικασία ένστασης του άρθρου 5 παράγραφος 5 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ενεργοποιήθηκε με τη δημοσίευση της πρότασης καταχώρισης της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Squacquerone di Romagna» στην *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* αριθ. 75 της 30ής Μαρτίου 2006.

Το κείμενο των προδιαγραφών μπορεί να αναζητηθεί στο Διαδίκτυο:

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

ή απευθείας στην αρχική σελίδα του δικτυακού τόπου του υπουργείου γεωργικής πολιτικής, τροφίμων και δασών (<http://www.politicheagricole.it>) — επιλογή «Qualità e sicurezza» (στο επάνω δεξιό τμήμα της οθόνης) και κατόπιν «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».