

Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2017/C 368/09)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾.

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΓΚΡΙΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ/
ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ Η ΟΠΟΙΑ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΗΣΣΟΝΟΣ ΣΗΜΑΣΙΑΣ

Αίτηση για έγκριση τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012

«SQUACQUERONE DI ROMAGNA»

Αριθ. ΕΕ: PDO-IT-02292 — 22.2.2017

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

1. Αιτούσα ομάδα και έννομο συμφέρον

Associazione Squacquerone di Romagna DOP
με έδρα στη CNA Forlì-Cesena
Via Pelacano 29
47122 Forlì
ITALIA

Email: caseificiocomellini@pec.it

Η Associazione Squacquerone di Romagna αποτελείται από παραγωγούς «Squacquerone di Romagna» και έχει έννομο συμφέρον να υποβάλει αίτηση τροποποίησης κατά την έννοια του άρθρου 13 παράγραφος 1 του Διατάγματος του υπουργείου Πολιτικών Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών αριθ. 12511 της 14ης Οκτωβρίου 2013.

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ιταλία

3. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση

— Ονομασία του προϊόντος

— Περιγραφή του προϊόντος

— Γεωγραφική περιοχή

— Απόδειξη καταγωγής

— Μέθοδος παραγωγής

— Δεσμός

— Επισήμανση

— Άλλο: Εναρμόνιση των κανονιστικών διατάξεων. Διόρθωση ορισμένων τυπογραφικών λαθών. Επικαιροποίηση της επωνυμίας του οργανισμού ελέγχου.

4. Τύπος τροποποίησης(-ων)

— Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας κατά την έννοια του άρθρου 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

— Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ, για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ενιαίο έγγραφο (ή ισοδύναμο έγγραφο), η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας κατά την έννοια του άρθρου 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

5. Τροποποίηση(-εις)

Περιγραφή του προϊόντος

Διορθώνεται στα ιταλικά η φράση σχετικά με το βάρος, χωρίς μεταβολή των τιμών: αντικαθίσταται το κείμενο «από 1 hg έως 2 kg» από το κείμενο «από 100 g έως 2 kg».

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά: οι τιμές σχετικά με την περιεκτικότητα σε λίπος επί ξηρού, την υγρασία και το pH αυξήθηκαν κατά αρκετές ποσοστιαίες μονάδες, όπως αναφέρεται ανωτέρω.

Λίπος επί ξηρού: το ανώτατο όριο αυξάνεται από: «46 έως 55 %» σε «46 έως 59 %».

Οι προδιαγραφές του προϊόντος ισχύουν εδώ και κάποια χρόνια και η εφαρμογή τους σε καθημερινή βάση ανέδειξε την ανάγκη επικαιροποιήσεων. Η παράμετρος «λίπος επί ξηρού» επηρεάζεται από τα χαρακτηριστικά της πρώτης ύλης η οποία, για λόγους απόλυτα φυσικούς τον χειμώνα έχει υψηλότερη περιεκτικότητα σε λίπος, γεγονός που μπορεί να οδηγήσει σε υπέρβαση του ανώτατου ορίου, ιδίως στα τυροκομεία που επεξεργάζονται γάλα προερχόμενο από ένα μόνο εκτροφείο ή από περιορισμένο αριθμό εκτροφείων. Στην περίπτωση αυτή, πράγματι δεν επιτρέπεται ο συνδυασμός των τιμών του γαλακτος διαφόρων παραγωγών.

Υγρασία: η τιμή μεταβάλλεται από «58 έως 65 %» σε «58 έως 69 %» και

pH: η τιμή μεταβάλλεται από «4,95 έως 5,30» σε «4,75 έως 5,35».

Ομοίως, δεν είναι δυνατόν να ελέγχονται πλήρως οι διακυμάνσεις των τιμών υγρασίας και pH του τελικού προϊόντος ανάλογα με την εποχή του έτους. Από την ετήσια κατανομή των τιμών pH και υγρασίας που διαπιστώθηκε κατά τα έτη ελέγχου προκύπτει ότι το εύρος τιμών που προσδιορίστηκε κατά τον χρόνο σύνταξης των προδιαγραφών είναι πολύ περιορισμένο σε σχέση με τις διακυμάνσεις που καταγράφηκαν.

Επιπλέον, απαλείφεται ο υπότιτλος «микροβιολογικά χαρακτηριστικά» πριν από την τιμή pH, επειδή ήταν εσφαλμένος.

Μέθοδος παραγωγής

Πρώτη ύλη

Απαλείφεται η φράση:

«Για την παραγωγή του προϊόντος “Squacquerone di Romagna” ΠΟΠ χρησιμοποιείται γάλα προερχόμενο από τις εκτρεφόμενες στην οριοθετημένη περιοχή φυλές βοοειδών Frisona italiana, Bruna Alpina και Romagnola.».

Κατά την υποβολή της αίτησης καταχώρισης της ΠΟΠ είχε πιθανότατα υποεκτιμηθεί η ετερογένεια των εκτροφείων. Ωστόσο, είναι γεγονός ότι τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του τυριού επηρεάζονται κυρίως από το σιτηρέσιο των αγελάδων και από τα φυσιολογικά και βιοχημικά χαρακτηριστικά των ζυμών και, με βάση τις διαπιστώσεις αυτές, κρίνεται σκόπιμο να διαγραφεί η αναφορά στις υποχρεωτικές φυλές.

Διορθώθηκε ένα τυπογραφικό λάθος: οι λέξεις «οι ξηρές ενσιρωμένες χορτονομές» αντικαθίστανται από τις λέξεις «οι ξηρές και οι ενσιρωμένες χορτονομές».

Η φράση: «Για τη διατροφή των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής των οποίων το γάλα προορίζεται για την παραγωγή του τυριού “Squacquerone di Romagna” ΠΟΠ απαγορεύεται η χρήση των υπολειμμάτων από την επεξεργασία λάχανων και κτηνοτροφικών τεύλων.» μεταφέρεται δύο σειρές πιο πάνω και ενσωματώνεται στο τμήμα σχετικά με τη διατροφή με σκοπό τη βελτίωση της συνοχής και της σαφήνειας των προδιαγραφών.

Φάσεις μεταποίησης

Οξίνιση

Διευκρινίζεται ότι για να ξεκινήσει η διεργασία ζύμωσης χρησιμοποιείται το είδος βακτηρίων που ορίζεται στις προδιαγραφές.

Κατά συνέπεια, το κείμενο:

«το χρησιμοποιούμενο είδος βακτηρίων είναι το *Streptococcus thermophilus*»

αντικαθίσταται από το κείμενο

«το είδος βακτηρίων που χρησιμοποιείται προκειμένου να ξεκινήσει η διεργασία ζύμωσης είναι το *Streptococcus thermophilus*».

Η τροποποίηση αυτή κατέστη αναγκαία, διότι διαπιστώθηκε κατά τους ελέγχους ότι η έστω και ελάχιστη παρουσία άλλων στελεχών είχε ως αποτέλεσμα να προκύψουν πολλές διαφορές.

Πήξη

Διορθώνεται ένα τυπογραφικό λάθος «1:10 000· 1:40 000» ως εξής: «1:10 000 και 1:40 000».

Τροποποιείται το εύρος της ποσότητας πυτιάς.

Η φράση: «σε ποσότητα 30 έως 50 ml ανά εκατόλιτρο γαλακτος»

αντικαθίσταται από τη φράση «σε ποσότητα 15 έως 50 ml ανά εκατόλιτρο γαλακτος».

Η τροποποίηση αυτή διορθώνει ένα λάθος στις ισχύουσες προδιαγραφές: πράγματι, ποσότητα πυτιάς σε αναλογία 1:40 000 αρκεί για ποσότητα 15 ml ανά εκατόλιτρο.

Αλάτιση

Προστίθεται η δυνατότητα να χρησιμοποιούνται οι δύο μέθοδοι αλάτισης που αναφέρονται στις προδιαγραφές, μεμονωμένα ή σε συνδυασμό μεταξύ τους. Επομένως, τροποποιείται το κείμενο και προστίθεται η ακόλουθη φράση σχετικά με τον συνδυασμό των δύο μεθόδων αλάτισης

«... ως συμπλήρωμα ή σε αντικατάσταση της προηγούμενης».

Όταν χρησιμοποιείται η τεχνική της τοποθέτησης σε άλμη, όχι μόνο για την αλάτιση, αλλά και για να μειωθεί η θερμοκρασία του προϊόντος και να επιβραδυνθεί η ζύμωση, η προσθήκη αλατιού στον τυρολέβητα μειώνει τον χρόνο παραμονής στην άλμη και βελτιώνει την υφή του τελικού προϊόντος.

Άλλο

Στο σημείο 1 των προδιαγραφών «Ονομασία»,

η αναφορά στον «κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 510/2006» αντικαταστάθηκε από την αναφορά στον «κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012».

Στο σημείο 7 των προδιαγραφών «Ελεγχοί»,

η αναφορά στον «κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 510/2006» αντικαταστάθηκε από την αναφορά στον «κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012». Η επωνυμία του οργανισμού ελέγχου επικαιροποιήθηκε ως εξής: «Ο οργανισμός ελέγχου που είναι επιφορτισμένος με τον έλεγχο της τήρησης των προδιαγραφών παραγωγής είναι η μονοπρόσωπη εταιρεία Kiwa, Cermet Italia Spa, Via Cadriano 23, 40057 Cadriano Granarolo dell'Emilia (BO), ITALIA, τηλ. +39 514593303, φαξ +39 51763382».

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«SQUACQUERONE DI ROMAGNA»

Αριθ. ΕΕ: PDO-IT-02292 — 22.2.2017

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

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 στο σημείο 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 100 g 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 59 %· υγρασία: 58 % έως 69 %· pH: 4,75 έως 5,35.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

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

Άρωμα: λεπτό, τυπικά γαλακτώδες, με χλωδείς νότες.

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

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

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 εξολοκλήρου εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής.

Μεταξύ των πολυάριθμων ειδών αγρωστωδών που χρησιμοποιούνται πρέπει να υπογραμμιστεί η χρήση της μηδικής κυρίως των ποικιλιών Romposa, 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, ηλιανθί, 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, σογέλαιο, διαλασμένα ακέραια σπέρματα λίνου.

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

3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία 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.

3.5. Ειδικό κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η ονομασία

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 υποβάθμισης 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.

3.6. Ειδικό κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Το τυρί που λαμβάνεται από την εφαρμογή των παραρτημάτων 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 βορείως από τον ποταμό Πάδο.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

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 ολιγαριθμών 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.

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 χλοώδεις 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.

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 εξολοκλήρου 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 ξινίζουσα γεύση και το λεπτό άρωμα με χλοώδεις νότες. Επιπλέον, χάρη στην πείρα των παραγωγών που πετυχαίνουν να προσαρμόζουν τον χρόνο επεξεργασίας αναλόγως της εποχής αποφεύγεται η γυσοποίηση 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 αυτόχθονες 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 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

Το ενοποιημένο κείμενο των προδιαγραφών είναι διαθέσιμο στο διαδίκτυο, στη διεύθυνση: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

είτε

απευθείας στην αρχική σελίδα του δικτυακού τόπου του υπουργείου Πολιτικών Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών (www.politicheagricole.it) – επιλογή «Qualità e sicurezza» (στο επάνω και δεξιά τμήμα της οθόνης) και κατόπιν «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».