

**Objava zahtjeva za izmjenu u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012  
Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode**

(2017/C 368/09)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća <sup>(1)</sup>.

ZAHTJEV ZA ODOBRENJE IZMJENE SPECIFIKACIJE KOJA NIJE MANJA ZA PROIZVOD ZAŠTIĆENE OZNAKE IZVORNOSTI/  
ZAŠTIĆENE OZNAKE ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA

**Zahtjev za odobrenje izmjene u skladu s člankom 53. stavkom 2. prvim podstavkom Uredbe (EU)  
br. 1151/2012**

**„SQUACQUERONE DI ROMAGNA”**

**EU br.: PDO-IT-02292 – 22.2.2017.**

**ZOI ( X ) ZOZP ( )**

**1. Skupina koja podnosi zahtjev i legitimni interes**

Associazione Squacquerone di Romagna DOP  
sa sjedištem kod CNA Forlì-Cesena  
Via Pelacano 29  
47122 Forlì  
ITALIJA

E-pošta: caseificiocomellini@pec.it.

Associazione Squacquerone di Romagna ovlašten je podnijeti zahtjev za izmjenu u skladu s člankom 13. stavkom 1 Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali br. 12511 od 14. listopada 2013.

**2. Država članica ili treća zemlja**

Italija

**3. Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje izmjena**

- Naziv proizvoda
- Opis proizvoda
- Zemljopisno područje
- Dokaz o podrijetlu
- Metoda proizvodnje
- Povezanost
- Označivanje
- Ostalo: usklađivanje upućivanja na propise; ispravak pogrešaka u pisanju; ažuriranje tvrtke nadzornog tijela.

**4. Vrsta izmjene**

- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a koja se ne može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012.
- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a za koji nije objavljen jedinstveni dokument (ili istovrijedan dokument), koja se ne može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012.

**5. Izmjena (izmjene)**

Opis proizvoda

Ispravljena je pogreška u talijanskom tekstu, u dijelu koji se odnosi na masu, no vrijednosti ostale nepromijenjene: umjesto „između hg i 2 kg” navodi se „između 100 g i 2 kg”.

<sup>(1)</sup> SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

Fizikalno-kemijska svojstva: vrijednosti koje se odnose na udio masne tvari u suhoj tvari, vlažnost i pH-vrijednost povećane su za nekoliko postotaka, kako je navedeno u nastavku.

Udio masne tvari u suhoj tvari: najveća granica „između 46 i 55 %” postaje „između 46 i 59 %”.

Specifikacija je na snazi već nekoliko godina, a njezina je svakodnevna primjena ukazala na potrebu za ažuriranjem podataka. Parametar „udio masne tvari u suhoj tvari” ovisi o značajkama sirovine koja, zbog sasvim prirodnih razloga, ima veći udio masne tvari tijekom zimskog razdoblja, što može dovesti do prekoračenja najveće granice, osobito u siranama u kojima se radi s mlijekom dobivenim s jednog gospodarstva ili s ograničenog broja gospodarstava. U tom slučaju nije dopušteno kombinirati vrijednosti mlijeka različitih proizvođača.

Vlažnost: „između 58 i 65 %” postaje: „između 58 i 69 %”, a

pH-vrijednost: „između 4,95 i 5,30” postaje „između 4,75 i 5,35”.

Nadalje, nije moguće u potpunosti kontrolirati moguća odstupanja postotka vlažnosti i pH-vrijednosti gotovog proizvoda tijekom godišnjih doba. Godišnja raspodjela vrijednosti koje se odnose na pH-vrijednost i vlažnost utvrđenih tijekom godina kada je provedena kontrola ukazuje na to da je raspon vrijednosti utvrđen u trenutku izrade specifikacije previše ograničen u odnosu na zabilježena odstupanja.

Nadalje, podnaslov „mikrobiološke značajke” koji prethodi pH-vrijednosti izbrisan je jer je netočan.

*Metoda proizvodnje*

*Sirovina*

Briše se sljedeća rečenica:

„Pasmine goveda koje su uzgajaju na predmetnom području, a čije se mlijeko upotrebljava u proizvodnji sira „Squacquerone di Romagna” ZOI jesu talijanska frizijska, smeđa alpska i romagnola.”

Čini se da je u trenutku podnošenja zahtjeva za registraciju ZOI-ja podcijenjena heterogenost uzgajanih životinja. Budući da je dokazano da na organoleptička svojstva sira ponajprije utječu sustav ishrane goveda te fiziološke i biokemijske značajke startera, odlučeno da je potrebno izbrisati upućivanje na obvezne pasmine.

Ispravljena je pogreška u pisanju: izraz „dehidrirana silirana krmiva” zamijenjen je izrazom „dehidrirana i silirana krmiva.”

Sljedeća rečenica: „Zabranjena je upotreba ostataka iz postupka prerade kupusa i stočne repe u ishrani krava čije je mlijeko namijenjeno za proizvodnju sira „Squacquerone di Romagna” ZOI” prebačena je dva retka iznad, čime je postala dio teksta koji se odnosi na ishranu, što čini čitanje specifikacije znatno usklađenijim i lakšim.

*Faze prerade*

*Kiseljenje*

Utvrđeno je da se bakterijska vrsta navedena u specifikaciji upotrebljava za pokretanje fermentacije.

Zbog toga je sljedeća rečenica:

„bakterijska vrsta koja se upotrebljava jest *Streptococcus thermophilus*”

zamijenjena rečenicom u nastavku:

„bakterijska vrsta koja se upotrebljava za pokretanje fermentacije jest *Streptococcus thermophilus*”.

Ta je izmjena potrebna jer se pokazalo da je tijekom kontrola čak i najmanja prisutnost drugih sojeva dovela do brojnih sporova.

*Koagulacija*

Ispravljena je pogreška u pisanju: „1: 10 000; 1: 40 000” postaje: „1: 10 000 i 1: 40 000”.

Izmijenjen je raspon koji se odnosi na količinu sirila.

Sljedeća rečenica: „u količini između 30 i 50 ml po hektolitr mlijeka”

zamijenjena je rečenicom „u količini između 15 i 50 ml po hektolitr mlijeka”.

Tom je izmjenom ispravljena pogreška prisutna u važećoj specifikaciji: količina sirila u udjelu od 1: 40 000 dovoljna je za 15 ml po hektolitr.

## Soljenje

Dodana je mogućnost upotrebe kombinacije dviju metoda soljenja navedenih u specifikaciji. Tekst je dakle izmijenjen i dodana je sljedeća rečenica, koja se odnosi na kombinaciju dviju metoda soljenja:

„..., kojom se nadopunjuje prethodna metoda ili koja zamjenjuje prethodnu metodu”

Ako se upotrebljava tehnika soljenja u salamuri ne samo za soljenje nego i za snižavanje temperature proizvoda i usporavanje fermentacije, dodavanjem određene količine soli u bačvu skraćuje se razdoblje koje se provodi u salamuri, čime se poboljšava struktura gotovog proizvoda.

## Ostalo

U članku 1. „Naziv” važeće specifikacije

upućivanje na Uredbu (EZ) br. 510/2006 zamijenjeno je upućivanjem na Uredbu (EU) br. 1151/2012.

U članku 7. „Kontrole” važeće specifikacije

upućivanje na Uredbu (EZ) br. 510/2006 zamijenjeno je upućivanjem na Uredbu (EU) br. 1151/2012. Ažurirana je tvrtka nadzornog tijela, kako je navedeno u nastavku: „Nadzorno tijelo nadležno za provjeru proizvodne specifikacije je Kiwa Cermet Italia SpA (SUP), Via Cadriano, 23, 40057 Cadriano Granarolo dell'Emilia (BO), ITALIJA, tel. +39 514593303, faks +39 51763382”.

## JEDINSTVENI DOKUMENT

### „SQUACQUERONE DI ROMAGNA”

EU br.: PDO-IT-02292 – 22.2.2017.

ZOI ( X ) ZOZP ( )

#### 1. Naziv

„Squacquerone di Romagna”

#### 2. Država članica ili treća zemlja

Italija

#### 3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

##### 3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.3. Sirevi

##### 3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

ZOI „Squacquerone di Romagna” odnosi se na sir mekanog tijesta, koji brzo zrije i dobiva se od kravljeg mlijeka sa zemljopisnog područja utvrđenog u točki 4. U vrijeme stavljanja na tržište sir „Squacquerone di Romagna” ZOI mora imati sljedeća svojstva.

Morfološka svojstva:

masa: masa sira „Squacquerone di Romagna” ZOI iznosi između 100 g i 2 kg;

izgled: tijesto sira „Squacquerone di Romagna” ZOI biserno je bijele boje i nema nikakvu koru;

oblik: oblik ovisi o upotrijebljenom spremniku jer izrazito kremasta struktura sira ne omogućava kompaktnost.

Fizikalno-kemijska svojstva: sadržaj masne tvari u suhoj tvari: između 46 i 59 %; vlažnost: između 58 i 69 %, pH-vrijednost: između 4,75 i 5,35.

Organoleptička svojstva:

okus: ugodan, sladak, blago kiselkast; prisutna je slana nota, koja ostaje neupadljiva;

aroma: nježna, mliječna, uz istaknutu biljnu notu;

struktura tijesta: kremasta, ljepljiva, tekuća, lako se razmazuje.

### 3.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)

Ishrana krava sastoji se od krmiva i siliranih krmiva koja čine najmanje 60 % suhe tvari u ukupnom obroku, koji se dopunjuje hranom za stoku.

Krmiva i silirana krmiva sastoje se od mahunarki i trava koje su u potpunosti dobivene na zemljopisnom području utvrđenom u točki 4.

Među brojnim vrstama trava potrebno je istaknuti upotrebu lucerne, i to uglavnom sorata Pomposa, Classe, Garisenda, Delta i Prosementi.

Hrana za stoku upotrebljava se kao izvor koncentrirane visokoenergetske prehrane, a može obuhvaćati sljedeće:

1. bjelančevine: mahunarke u zrnu, kao što su soja, grah, suncokret, grašak te brašna od soje i suncokreta;
2. vlakna, kao što su osušena pulpa, mekinje i ljuska soje;
3. izvore energije: zrna kukuruza, ječam, sirak, pšenicu, zob, biljna ulja, ulja soje, čitava ekstrudirana zrna lana.

ZOI „Squacquerone di Romagna” odnosi se na sir mekanog tijesta koji se dobiva od punomasnog kravljeg mlijeka dobivenog od pasmina goveda uzgojenih na zemljopisnom području utvrđenom u točki 4.

### 3.4. Posebni proizvodni postupci za koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području

Sljedeće faze proizvodnje moraju se provesti na određenom zemljopisnom području: proizvodnja mlijeka, prerada mlijeka.

### 3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Postupci pakiranja sira „Squacquerone di Romagna” moraju se provoditi na određenom zemljopisnom području s obzirom na činjenicu da sir nema koru, što znači da je u potpunosti jestiv i što ga čini izrazito izloženim riziku od kontaminacije, a time i propadanja zbog povećanja sadržaja okolišnih mikroba koji mogu doći u kontakt s površinom proizvoda tijekom različitih faza. Budući da se radi o svježem proizvodu, potrebno je izbjegavati rast mikroba tijekom razdoblja valjanosti sira „Squacquerone di Romagna”. Kako bi se izbjegao rizik od propadanja, pakiranje se mora provoditi unutar ovlaštenog proizvodnog objekta. Glavna ambalaža sira „Squacquerone di Romagna” ZOI sastoji se od papira za upotrebu u prehrambenoj industriji ili prikladnih spremnika, prilagođenih proizvodu čija je struktura izrazito mekana i kremasta.

### 3.6. Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Na ambalaži sira dobivenog primjenom ove specifikacije mora se nalaziti navod „Squacquerone di Romagna – Denominazione d’Origine Protetta” ili „Squacquerone di Romagna – DOP” te logotip ZOI-ja. Nadalje, na etiketi moraju biti navedeni naziv, tvrtka i adresa gospodarstva na kojem se sir proizvodi/pakira. Proizvod se čuva na temperaturi između 0 °C i +6 °C; najviša temperatura čuvanja mora biti navedena na etiketi. Oznaka postavljena na vanjsku zaštitnu ovojnici sira mora odgovarati nazivu „Squacquerone di Romagna”, ispisanom kurzivom u fontu Sari Extra Bold, boja mora biti Pantone plava 2747 i bijela, veličine razmjernje ambalaži. Na ovojnicu se ne smije dodavati ništa što nije izričito predviđeno.

## 4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Područje proizvodnje sira „Squacquerone di Romagna” ZOI obuhvaća sljedeće pokrajine regije Emilia-Romagna: pokrajinu Ravenna, pokrajinu Forli-Cesena, pokrajinu Rimini, pokrajinu Bologna i dio područja pokrajine Ferrara koji je na zapadu omeđen državnom cestom SS64 (Porrettana), a na sjeveru rijekom Pad.

## 5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Područje posvećeno proizvodnji sira „Squacquerone di Romagna” ZOI odlikuje se tlima koja se nalaze na područjima izdignutima u odnosu na aluvijalnu ravnicu. U poljoprivrednom smislu tla se upotrebljavaju za uzgoj žitarica, krmiva i specijaliziranih intenzivnih kultura. Područje proizvodnje sira „Squacquerone di Romagna” ZOI obilježeno je umjerenom subkontinentalnom klimom. Na tom području izvornosti od pamtivijeka djeluju poljoprivredna gospodarstva koja su ponajprije posvećena proizvodnji usjeva i uzgoju nekoliko grla stoke, koja je služila za proizvodnju mlijeka i kao pomoć u poljima. Mlijeko namijenjeno za prehranu ljudi djelomično se prerađivalo u „Squacquerone di Romagna”, a svrha mu je bila pružiti dodatni izvor prihoda poljoprivrednika kroz robnu razmjenu.

U istraživanjima provedenima na sira „Squacquerone di Romagna” ZOI dokazane su značajke upotrijebljenih prirodnih startera te nesporna ujednačenost prisutnih bakterijskih vrsta: riječ je o autohtonim biotipovima *Streptococcus thermophilus*. Ti prirodni starteri razvijaju se u fermentatorima koji se nalaze unutar zemljopisnog područja utvrđenog u točki 4. i uvijek se pripremaju s pomoću mlijeka prikupljenog na tom području.

Proizvodne tehnike uvelike su slične tehnikama koje su se upotrebljavale u prošlosti, pri čemu se mora uzeti u obzir trajanje proizvodnje, koje se mijenja ovisno o godišnjem dobu: tijekom zime je dulje, a ljeti kraće. U postizanju primjerene strukture sira ključnu ulogu imaju vještine i iskustvo proizvođača.

Glavna svojstva sira „Squacquerone di Romagna” zahvaljujući kojima se razlikuje od ostalih sireva mekanog tijesta koji brzo zriju jesu tijesto biserno bijele boje i blaga tipično mliječna aroma, uz istaknutu biljnu notu.

Glavna značajka koja je imala najveći utjecaj na ugled sira „Squacquerone di Romagna” jest njegova kremasto-želatinasta struktura te činjenica da se lako razmazuje.

Značajke sira „Squacquerone di Romagna”, osobito njegova kremasta struktura i sposobnost lakog razmazivanja, povezane su s vrstom mlijeka koja se upotrebljava u proizvodnji sira; to mlijeko ima posebna svojstva te sadržava nizak udio bjelančevina i masti zahvaljujući ishrani krava, na koju odlučujući utjecaj ima određeno zemljopisno područje.

Potrebno je pojasniti da specifična svojstva krmiva koja se u potpunosti uzgajaju na određenom zemljopisnom području iz točke 4., a bogata su šećerima i vlaknima i lako se probavljaju, određuju specifičnu ishranu krava, koja se odlikuje niskim unosom energije iz masti i škroba, što se nadoknađuje energijom koja se unosi krmivima specifičnima za to područje. Na taj se način dobiva mlijeko s niskim udjelom bjelančevina i masti, što sira „Squacquerone di Romagna” daje njegova karakteristična svojstva, odnosno mazivost. Iz navedenoga proizlaze organoleptička svojstva opisana u točki 3.2., uključujući i kremastu strukturu tijesta, slatki okus s kiselkastom notom i blagu aromu, uz istaknutu biljnu notu. Nadalje, zahvaljujući iskustvu proizvođača, koji uspješno prilagođavaju trajanje proizvodnje ovisno o godišnjem dobu, izbjegava se dobivanje kredastog ili prečvrstog tijesta sira.

Još jedna važna poveznica sira „Squacquerone di Romagna” s određenim zemljopisnim područjem nastaje zahvaljujući upotrebi autohtonih sojeva startera. U taksonomskom smislu vrsta prisutna u svim proučavanim prirodnim starterima, koja obilježava mikrofloru mlijeka tipičnu za sir „Squacquerone di Romagna” ZOI, jest *Streptococcus thermophilus*. Različiti izolirani biotipovi imaju specifične fiziološke i biokemijske značajke, koje se razlikuju od značajki sojeva odabranih iz međunarodnih zbirki, što još jednom dokazuje jedinstvenost i tipičnost zbirki bakterija koje se upotrebljavaju u proizvodnji sira „Squacquerone di Romagna”. Autohtoni biotipovi *Streptococcus thermophilus* izolirani su u određenim uzorcima sirovog mlijeka uzetima u brojnim stajama na zemljopisnom području proizvodnje sira. Prema tome, riječ je o biotipovima lokalnog podrijetla koji zajedno predstavljaju tipični skup mikroba dobiven prirodnom odabirom i ljudskim djelovanjem u posebnoj ekološkoj niši svojstvenoj za to područje.

### Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

Pročišćeni tekst specifikacije dostupan je na sljedećem web-mjestu: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ili

izravno na početnoj stranici Ministarstva za poljoprivrednu, prehrambenu i šumarsku politiku ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), klikom u gornjem desnom uglu ekrana na „Qualità e sicurezza” (Kvaliteta i sigurnost) i zatim na „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE” (Specifikacije podnesene na razmatranje Europskoj uniji).