

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

(2018/C 187/08)

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

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

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

„MAHÓN-MENORCA”

EU br.: PDO-ES-0083-AM02 – 15.6.2017.

ZOI (X) ZOZP ()

1. Skupina koja podnosi zahtjev i legitimni interes

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida „Mahón-Menorca” (Regulatorno vijeće za zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla „Mahón-Menorca”)

Ctra. Des Grau, km. 0,5
07700-Mahón (Menorca)
Balears
ESPAÑA

Tel. +34 971362295

E-pošta: quesomahon@infotelecom.es

Tijelo koje zastupa proizvođače i prerađivače u pitanjima zaštite, jamstva i promidžbe zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla.

2. Država članica ili treća zemlja

Španjolska

3. Rubrika specifikacije proizvoda na koju se odnosi izmjena

- Naziv proizvoda
- Opis proizvoda
- Zemljopisno područje
- Dokaz o podrijetlu
- Metoda proizvodnje
- Veza
- Označivanje
- Ostalo (navedite)

4. Vrsta izmjene (izmjena)

- 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.

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

5. **Izmjena (izmjene)**

5.1. *Izmjena:*

Odjeljak B specifikacije – Opis proizvoda – mijenja se kako slijedi:

— Raspon težine od 1 kg do 4 kg mijenja se u raspon od 0,6 kg do 4 kg.

Težina sireva obuhvaćenih oznakom se promijenila, pri čemu je gornja granica od 4 kg ostala nepromijenjena, a donja se granica promijenila s 1 kg na 0,6 kg.

Raniji tekst: „Težina: od 1 kg do 4 kg.”

Novi tekst: „Težina: od 0,6 kg do 4 kg.”

Obrazloženje:

Težina proizvoda posljednjih se godina promijenila zbog povećane potražnje za manjim sirevima u značajnom dijelu tržišta.

Sirevi težine od 1 kg do 0,6 kg moraju imati sve ostale karakteristike utvrđene u specifikaciji za ZOI „Mahón-Menorca”.

Stoga je, kako bi se provjerilo ostaju li organoleptičke karakteristike (aroma, tekstura i okus) nepromijenjene, Odsjek za kemiju Sveučilišta na Balearima proveo studiju na uzorcima sira težine veće od 0,6 kg i manje od 1 kg koje su proizvela poduzeća registrirana za ZOI „Mahón-Menorca”, u skladu sa specifikacijom, pri čemu su provjerenе sirovine, uvjeti proizvodnje i zrenje.

Ciljevi studije bili su s jedne strane analizirati imaju li sirevi teški manje od 1 kg koje su proizvela poduzeća registrirana za ZOI „Mahón-Menorca” različite organoleptičke karakteristike od onih obuhvaćenih ZOI-jem i s druge strane analizirati stupanj zrelosti sireva na temelju prosječnog udjela vlage, raspodjele vlage (profila vlažnosti) i teksture. Osim toga, ocijenjeno je vrijeme potrebno da sirevi lakši od 1 kg postignu isti stupanj zrelosti kao sirevi obuhvaćeni ZOI-jem „Mahón-Menorca”.

U studiji se zaključuje da sirevi težine od 0,6 kg do 1 kg nemaju drukčije organoleptičke karakteristike od sireva obuhvaćenih ZOI-jem. Također je utvrđeno da je stupanj zrelosti sireva teških od 0,6 kg do 1 kg, isto kao i prosječni udio vlage, sličan stupnju zrelosti sireva obuhvaćenih ZOI-jem „Mahón-Menorca”.

Time je potvrđeno da smanjenje minimalne težine sireva na 0,6 kg ne utječe na usklađenost s karakteristikama utvrđenima u specifikaciji.

5.2. *Izmjena:*

Odjeljak H specifikacije – Označivanje – mijenja se kako slijedi:

— Promjena logotipa ZOI-ja „Mahón-Menorca” i vrste označivanja

Raniji tekst: Na siru namijenjenom prehrani mora se nalaziti numerirana sekundarna etiketa koju izdaje Regulatorno vijeće. Predviđene su dvije različite vrste sekundarnih etiketa, za sir „Mahon” i „Mahon Artesano”.

Novi tekst: Pri označivanju sira namijenjenog prehrani potrebno je navesti logotip ZOI-ja i kontrolni broj:



Obrazloženje:

Logotip zaštićene oznake izvornosti ažuriran je kako bi se olakšala identifikacija proizvoda; dobio je novi, jasniji izgled, što ga čini prepoznatljivijim za potrošače.

S druge strane, zahtjev navođenja logotipa na sekundarnoj etiketi koju izdaje Regulatorno vijeće zamijenjen je mogućnošću da se logotip navede na etiketi proizvoda.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„MAHÓN-MENORCA”

EU br.: PDO-ES-0083-AM02 – 15.6.2017.

ZOI (X) ZOZP ()

1. **Naziv**

„MAHÓN-MENORCA”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Španjolska

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.*

Prešani sir od punomasnog mlijeka dobivenog od pasmine frizijskog, mahonskog/menorkanskog i/ili smeđeg alpskog goveda, eventualno uz dodatak mlijeka dobivenog od pasmine menorkanske ovce u maksimalnom omjeru od 5 dijelova na 100.

Obuhvaćene su dvije vrste sira: „Mahón-Menorca Artesano” proizvodi se u tradicionalnim siranama od sirovog mlijeka, dok se „Mahón-Menorca” proizvodi u industrijskim siranama od mlijeka koje je podvrgnuto određenom postupku i/ili metodi konzerviranja.

Za obje vrste utvrđene su dvije oznake izvornosti: „semicurado” [polusušeni], ako je proces zrenja trajao manje od 150 dana, i „curado” [sušeni], ako je proces zrenja trajao dulje, uzimajući u obzir činjenicu da je za „Mahón-Menorca Artesano” minimalno vrijeme zrenja 60 dana.

Zreli sir ima sljedeće prosječne karakteristike:

Oblik: kvadar s kvadratnom bazom i zaobljenim uglovima i rubovima

Visina: od 5 cm do 9 cm

Težina: od 0,6 kg do 4 kg

Kora je kompaktna, masna, a boja može biti od žute do žućkasto-smeđe; na gornjoj površini tradicionalno proizvedenih sireva vide se tragovi nabora krpe („fogasser”).

Sam sir je tvrd, ne raspada se kada se reže i žute je boje slonove kosti.

Okus je blago kiselkast, s nježnom mliječnom aromom, a u slučaju sireva „curado” naglašena je pikantnost koja se pojačava s procesom zrenja. Sadržava malobrojne uglavnom okrugle rupe („oka”) koje su nepravilno raspodijeljene i neujednačene su veličine ne veće od zrna graška.

Udio masti u suhoj tvari iznosi najmanje 38 %; ukupna suha tvar iznosi najmanje 50 %.

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

Životinje se hrane na tradicionalan način na najboljim pašnjacima na tom području.

Prirodni travnjaci općenito se nalaze na zemljištu koje je ranije bilo obrađivano i na kojem je ratarstvo zamijenjeno stočarstvom. To su samonikli sklopovi guste visoke trave u kojima dominiraju trave i leguminoze visoke hranidbene vrijednosti.

Glavne vrste krmiva koje se uzgajaju su slatkovina, ječam, zob, kukuruz, djetelina i ljulj.

Pašnjaci se uglavnom koriste za ispašu od studenoga do svibnja. U proljeće (travanj i svibanj) višak krmiva pretvara se u silažu ili sijeno za prehranu životinja u mjesecima kada je ispaša oskudna. To se krmivo nadopunjuje koncentratima i nusproizvodima,

Zbog neujednačene količine i, prije svega, raspodjele oborine tijekom godine, uz snagu vjetra poznatog kao „tramontana”, nije moguće zajamčiti da je u svakoj poljoprivrednoj sezoni sve upotrijebljeno krmivo proizvedeno na otoku. U svakom slučaju, 70 % krmiva koje se upotrebljava za hranjenje životinja uzgojeno je na otoku Menorca.

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

Proizvodnja mlijeka te proizvodnja i zrenje sira moraju se provoditi na zemljopisnom području koje obuhvaća cijeli otok Menorca.

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

—

3.6. *Posebna pravila za označavanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Na etiketama se mora nalaziti sljedeći tekst: Queso „Mahón-Menorca” [sir „Mahón-Menorca”].

Pri označavanju sira namijenjenog prehrani potrebno je navesti logotip ZOI-ja i kontrolni broj:



4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Mlijeko i sir moraju biti proizvedeni na otoku Menorci, uključujući zrenje sira. Menorca je udaljena 18 nautičkih milja od Mallorce i 130 nautičkih milja od Barcelone te ima sljedeće koordinate: od 39°48'N do 40°05'N i od 3°47'E do 4°20'E.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

5.1. *Posebnosti zemljopisnog područja*

Zbog uvjeta klime i tla, a posebno utjecaja vjetra, na Menorci je stočarstvo oduvijek bilo važnije od ratarstva.

Otok Menorca ima površinu od oko 689 km² i može se podijeliti u dvije zasebne cjeline: „Tramontana” na sjeveru, koja je brdovitija, i „Migjorn” na jugu, koji ima blaži i homogeniji reljef, ali i dublje vododerine. Najviši vrh otoka je Monte Toro visok 358 metara.

Klima je blaga, pa temperature ne prelaze 34 °C ljeti i ne padaju ispod 5 °C zimi. Prosječna je temperatura 23 °C ljeti i 10 °C zimi.

Prosječna godišnja količina padalina je nešto veća od 600 mm. To u kombinaciji s obiljem rose uslijed relativno visoke vlage zbog blizine mora osigurava dovoljno ispaše na otoku za gotovo 20 000 grla stoke, od čega su oko 15 000 mliječne krave.

Pašnjaci se koriste za ispašu od studenoga do svibnja. U proljeće (travanj i svibanj) se višak krmiva pretvara u silažu ili sijeno za prehranu životinja u mjesecima kada je ispaša oskudna.

Flora se uglavnom sastoji od slatkovine, stegnutog ljulja, pirike, ječma, zobi, djeteline i višegodišnjeg ljulja.

Ruralno zemljište uglavnom je podijeljeno na „llocse”, poljoprivredna gospodarstva kojima uglavnom upravlja jedna obitelj koja živi na gospodarstvu, obrađuje zemlju i uzgaja stoku na tradicionalan način.

Karakterističan izgled krajoliku na Menorci u najvećem dijelu godine daju razne nijanse zelene, ovisno o vrsti kulture, pašnjaka i šumske površine, isprekidane gustom mrežom kamenih zidova, koji su povezani s otočkom tradicijom stočarstva i posljedica su plitkog i stjenovitog tla. Procjenjuje se da ima 15 000 km kamenih zidova koji tvore ograđene pregone ili „*tanques*”, koji olakšavaju obročnu ispašu i racionalizaciju radne snage koja se brine o životinjama.

5.2. Posebnosti proizvoda

Sir „Mahón-Menorca” u obliku je kvadra s kvadratnom bazom i zaobljenim uglovima i rubovima. Kora može biti žute do žućkasto-smeđe boje. Okus je blago kiselkast, s nježnom mliječnom aromom, a u slučaju sireva „*curado*” naglašena je pikantnost koja se pojačava s procesom zrenja.

5.3. Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda (za ZOI-je)

Fizičko okruženje uglavnom je uvjetovano mediteranskom klimom s prosječnom količinom padalina nešto većom od 600 mm godišnje. To u kombinaciji s obiljem rose uslijed relativno visoke vlage zbog blizine mora omogućuje proizvodnju visokokvalitetnog krmiva, pa mlijeko i sir dobiveni od životinja koje se uglavnom hrane tim krmivom dobivaju razna fizikalno-kemijska i organoleptička svojstva tipična za tu vrstu sira.

Poseban oblik sira posljedica je tradicionalnog načina kalupljenja gruša koji se stavlja u kvadratnu pamučnu krpu „*fogasser*” koja se zatim objesi za svoja četiri kraja.

Drugi poseban postupak u proizvodnji sira „Mahón-Menorca Artesano” jest obrada površine kore u fazi zrenja utrljavanjem maslaca, maslinova ulja ili mješavine maslinova ulja i mljevene paprike. Tim se postupkom, koji se provodi više puta tijekom procesa zrenja, sprečava naglo isušivanje kore sira i postiže karakteristična boja i vanjski izgled sira.

Upućivanje na objavu specifikacije

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

http://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/es/formatge_mahon-menorca-46241
