

DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava zahtjeva za odobrenje izmjene specifikacije proizvoda koja nije manja 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

(2023/C 288/05)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev za izmjenu u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾ u roku od tri mjeseca od datuma ove objave.

ZAHTJEV ZA ODOBRENJE IZMJENE KOJA NIJE MANJA U SPECIFIKACIJI PROIZVODA 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

„Pecorino Crotonese”

EU br.: PDO-IT-1111-AM01 – 24.1.2022.

ZOI (X) ZOZP ()

1. Skupina koja podnosi zahtjev i legitimni interes

Consorzio di tutela della DOP Pecorino Crotonese (Udruženje za zaštitu sira sa ZOI-jem „Pecorino Crotonese”), Via XXV Aprile, 62 – 88900 Crotona, Italija; telefon: +39 096222432; verificirana e-adresa (PEC) consorziodelpecorinocrotonese@consorzio-pec.it.

Udruženje za zaštitu sira sa ZOI-jem „Pecorino Crotonese” osnovali su proizvođači sira „Pecorino Crotonese”. Ono je ovlašteno za podnošenje zahtjeva za izmjenu u skladu s člankom 13. stavkom 1. Uredbe Ministarstva za poljoprivrednu, prehrambenu i šumarsku politiku 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 podrijetla
- Metoda proizvodnje
- Povezanost
- Označivanje
- Ostalo

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

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. Izmjene

Opis proizvoda

— Izmjena članka 3. specifikacije proizvoda i točke 3.2. jedinstvenog dokumenta: izmjena se odnosi na izgled sireva, način razvrstavanja sireva po masi i mogućnost proizvodnje sireva koji nisu cilindrična oblika.

Sadašnja verzija:

Sir „Pecorino Crotonese” ima sljedeće karakteristike:

Oblik: cilindričan, ravne gornje i donje plohe te ravnog ili blago zaobljenog ruba.

Težina: od 0,5 do 5 kg, sirevi koji su dozrijevali više od šest mjeseci mogu težiti do 10 kg.

Dimenzije: ovise o težini sira.

Za sireve težine od 0,5 do 5 kg visina ruba je od 6 do 15 cm, a promjer ploha od 10 do 20 cm. 2

Za sireve težine iznad 5 kg visina ruba je od 15 do 20 cm, a promjer ploha od 20 do 30 cm.

Nova verzija:

Sir „Pecorino Crotonese” ima sljedeće karakteristike:

Oblik: cilindričan, s ravnom ili blago konveksnom gornjom i donjom plohom te ravnom ili blago konveksnom bočnom plohom.

Masa:

svježi sir:

mali sir ima masu od 0,5 kg do 1,2 kg,

sir srednje veličine ima masu od 1,3 kg do 3 kg,

polutvrđi i zreli sir:

sir srednje veličine ima masu od 1,3 kg do 2,5 kg,

veliki sir ima masu od 5 kg do 15 kg.

Veličina: ovisi o masi sira.

Za sireve mase od 0,5 kg do 3 kg visina bočne plohe je od 5 cm do 12 cm, a promjer gornje i donje plohe od 10 cm do 18 cm.

Za sireve mase od 5 kg do 15 kg visina ruba je od 12 cm do 20 cm, a promjer ploha od 18 cm do 30 cm.

Prvom izmjenom dopušta se mogućnost da gornja i donja ploha sira također budu blago konveksne. Ova je izmjena potrebna jer se definicija navedena u sadašnjoj verziji može doslovno, a stoga i ograničeno protumačiti, što znači da sirevi od sirovog (nepasteriziranog) mlijeka ne bi mogli biti certificirani kao sirevi „Pecorino Crotonese” ako su im gornja i donja ploha blago konveksne.

Druga izmjena odnosi se na masu sireva. Dodane su definicije onoga što se podrazumijeva pod malim, srednjim i velikim sirevima. Predloženim izmjenama odgovara se na potrebu za zaštitom kvalitete asortimana sireva koji se stavljaju na tržište.

Sadašnja verzija specifikacije proizvoda dopušta proizvodnju polutvrdih i zrelih sireva od ovčjeg mlijeka mase od 0,5 kg do 5,0 kg, pa su sirane za dozrijevanje mogle ostavljati male sireve (mase između 0,5 kg i 0,75 kg) da dozru. Od sireva stavljenih na tržište posljednjih godina malen postotak su bili mali zreli sirevi, no mali sirevi zapravo nisu prikladni za zrenje. Naime, tradicionalno su sirevi prikladni za zrenje morali težiti najmanje 1,3 kg kako bi se zajamčila kvaliteta proizvoda koji se stavlja na tržište.

Mali sirevi tijekom zrenja ne zadržavaju organoleptička svojstva ZOI-ja: kora postane deblja, a sir iznutra potamni i zbog gubitka vlage postane pretvrd.

Predloženom izmjenom isključuje se mogućnost stavljanja na tržište polutvrdih i zrelih sireva mase manje od 1,3 kg, što je u skladu s tradicionalnom praksom za ZOI „Pecorino Crotonese”.

Kad je riječ o velikoj veličini, predloženom izmjenom dopušta se podizanje gornje granice mase s 10,0 kg na 15,0 kg. Tijekom godina od donošenja specifikacije proizvoda pokazalo se da je masa velikih sireva podcijenjena, što je dovelo do raznih nesukladnosti, a posljedično i do svrstavanja sireva u nižu kategoriju.

Razlog za to je što se sirevi oblikuju ručno, bez vaganja sirne mase svakog pojedinog sira digitalnom vagom. U stvari, veliki sirevi oblikuju se u kalupima koje sirari pune na temelju svojeg iskustva. To znači da se masa velikih sireva namijenjenih zrenju kreće od 10 kg do 15 kg.

Prethodno navedene izmjene usto imaju za cilj učiniti asortiman sireva od ovčjeg mlijeka koji se nudi potrošačima homogenijim i tako postići lakšu prepoznatljivost proizvoda na temelju načina prezentacije. Općenito govoreći, iskustvo stečeno tijekom godina od donošenja specifikacije proizvoda ukazalo je na prethodno navedene probleme, a predloženim ih se izmjenama nastoji riješiti.

Ako nije u cilindričnom obliku, sir „Pecorino Crotonese” može biti isključivo na narezan na kockice ili nariban i u tim se slučajevima mora pretpakirati prije stavljanja na tržište. Cilj je i ograničiti otpad koji nastaje proizvodnjom.

Metoda proizvodnje

Sirovine

— Izmjena članka 4. specifikacije proizvoda i točke 3.3. jedinstvenog dokumenta

Sadašnja verzija:

„Mlijeko: punomasno ovčje mlijeko koje potječe isključivo iz područja ZOI-ja, toplinski obrađeno ili pasterizirano prema važećim normama.

Sirilo: kozje sirilo u obliku paštete.

Dopušten je razvoj mliječnih startera koji se prirodno nalaze u mlijeku od kojeg se radi sir kao i upotreba prirodnih startera nastalih od sirutke (*sieri innesti*) ili mlijeka (*lattoinnesto*) koji se nalaze na području proizvodnje ili potječu s njega.

Sol: kamena sol (NaCl).”

Nova verzija:

„Punomasno ovčje mlijeko može se upotrebljavati sirovo ili se podvrgnuti toplinskoj obradi, termizaciji ili pasterizaciji. Upotreba aditiva i konzervansa nije dopuštena.

Sirilo: kozje sirilo u obliku paste.

Dopušten je razvoj bakterija mliječne kiseline koje se prirodno nalaze u mlijeku od kojeg se sir proizvodi kao i upotreba prirodnih startera iz sirutke (*sieri innesti*) ili mlijeka (*lattoinnesto*) koji se nalaze na području proizvodnje ili potječu s njega.

Pasterizirano ili toplinski obrađeno mlijeko može se inokulirati autohtonim mliječnim kulturama, no mogu se upotrebljavati samo starter kulture koje su uključene u arhivirani popis koji vodi udruženje za zaštitu za ZOI. Popis odabranih kultura bakterija mliječne kiseline iz ovčjeg mlijeka s područja proizvodnje vodi se pri A.R.S.A.C-u (*Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura in Calabria* – Regionalna agencija za razvoj poljoprivrede u Kalabriji, Viale Trieste, 95 – 87100 Cosenza). Taj se popis može povremeno ažurirati ako udruženje za zaštitu potvrdi nova istraživanja.

Sol: kamena sol (NaCl).”

Mlijeko koje se upotrebljava za proizvodnju sira i dalje mora biti punomasno sirovo mlijeko koje je toplinski obrađeno i pasterizirano. Dodano je da „upotreba aditiva i konzervansa nije dopuštena” kako ne bi bilo prostora za razna tumačenja. Kad je riječ o upotrebi kultura u postupku proizvodnje sira od pasteriziranog i toplinski obrađenog mlijeka, dodano je da se smiju upotrebljavati samo kulture koje su uključene u arhivirani popis koji vodi udruženje za zaštitu. Taj popis je udruženje za zaštitu sastavilo u suradnji sa Sveučilištem u Bariju, a vodi ga javno tijelo A.R.S.A.C. kako bi bilo dostupno svim proizvođačima koji su registrirani pri kontrolnom tijelu.

Ishrana životinja

— Izmjena članka 4. specifikacije proizvoda i točke 3.3. jedinstvenog dokumenta

Sadašnja verzija:

„Osnovni godišnji obrok sastoji se prije svega od krmiva koje potječe s definiranog zemljopisnog područja. Životinje od kojih se dobiva upotrijebljeno mlijeko uglavnom se hrane na pašnjaku zelenim krmivom i nefermentiranim sijenom uzgojenima na području proizvodnje. Prehrana može biti nadopunjena koncentratima bez genetski modificiranih organizama (GMO) koji ne potječu s definiranog zemljopisnog područja, osobito u zimskom razdoblju kad ovce ne mogu ići na ispašu i ljeti kad je padalina malo ili ih uopće nema te ispaša nije dovoljna za prehranu ovaca. Udio dodatka ne smije biti više od 40 % godišnjeg obroka. Životinje se uzgajaju na poluotvorenom: stada mogu slobodno brstiti i navečer se vratiti u tor, ali životinje su pod nadzorom, cijepjene i pruža im se njega u slučaju potrebe. Stada su na pašnjaku od rujna do lipnja.”

Nova verzija:

„Osnovni obrok sastoji se tijekom cijele godine prije svega od krmiva s definiranog zemljopisnog područja. Životinje se uglavnom hrane na pašnjaku zelenim krmivom i nefermentiranim sijenom uzgojenima na području proizvodnje.

Dopušteno je dodavanje jednostavnih koncentrata bez genetski modificiranih organizama (GMO) proizvedenih izvan definiranog zemljopisnog područja.

Udio takvih dodataka u ukupnoj prehrani životinja tijekom cijele godine ne smije biti veći od 40 %. Životinje se drže kao poludivlje: stada mogu slobodno pasti i navečer se vratiti u tor, ali životinje su pod nadzorom, cijepjene i pruža im se njega u slučaju potrebe.”

Kad je riječ o upotrebi koncentrata bez genetski modificiranih organizama (GMO) u prehrani životinja, izbrisane su riječi „osobito u zimskom razdoblju kad ovce ne mogu ići na ispašu”. Ta izmjena ne utječe na djelotvornost tog zahtjeva jer je u verziji specifikacije proizvoda koja je trenutačno na snazi predviđeno da se u slučaju oskudne ispaše obroci životinja mogu nadopunjavati koncentratima. Jedina je svrha izmjene isključiti subjektivna tumačenja.

Druga izmjena odnosi se na razdoblje u kojem se ovce ostavljaju na ispaši (u sadašnjoj verziji specifikacije proizvoda utvrđeno je da to razdoblje traje od rujna do lipnja). Odlučeno je da će se ukloniti upućivanje na razdoblje kad su ovce na ispaši jer posljednjih godina zbog klimatskih promjena nije neuobičajeno da su uvjeti u srpnju i kolovozu neprikladni za ispašu.

Označivanje:

— Izmjena članka 8. specifikacije proizvoda i točke 3.6. jedinstvenog dokumenta

Sadašnja verzija:

„Sir sa ZOI-jem” „Pecorino Crotonese” na tržište se stavlja cijeli ili u komadima, u skladu s važećim propisima.

Nova verzija:

„Sirevi ‚Pecorino Crotonese’ mase od 1 kg do 15 kg na tržište se stavljaju cijeli ili u komadima, u skladu s važećim propisima. Sirevi ‚Pecorino Crotonese’ mase manje od 1 kg na tržište se stavljaju cijeli.”

Ova izmjena koja se odnosi na masu proizvoda donesena je kako bi se pojasnilo da se samo sirevi mase veće od 1 kg smiju stavljati na tržište u komadima. Svrha je ove izmjene osigurati visok standard prezentacije proizvoda.

Mali sirevi nisu prikladni za rezanje na kriške. Primjerice, rezanjem sira od 0,5 kg na dva dijela od po 250 g dobiju se dva polumjeseca, a ne kriška. Cilj je udruženja za zaštitu da se sir „Pecorino Crotonese” i dalje prodaje čitav i/ili u komadima, tj. da to budu jedini oblici u kojima se sir smije prezentirati potrošačima.

Rezanjem sira na komade također se i ubrzava postupak zrenja, zbog čega mali svježi sirevi *pecorino* brzo poprimaju svojstva gotovo polutvrđih sireva. Mali se sirevi brzo suše i gube svoja organoleptička svojstva ako se ne tretiraju.

Ova izmjena odnosi se na članak 9. specifikacije proizvoda (specifične pojedinosti logotipa) i točku 3.6. (sic) jedinstvenog dokumenta.

Sadašnji tekst članka 9. specifikacije proizvoda i točke 3.6. [sic] jedinstvenog dokumenta:

„Logotip proizvoda sastoji se od dva dijela: na lijevoj strani nalazi se grafički prikaz, a na desnoj slova. Logotip na siru mora biti otisnut paljenjem ili reljefnim pečatom, a slova otisnuta na rubu.”



Nova verzija:

Članak 9. specifikacije proizvoda:

„Logotip se sastoji od prvog slova riječi ‚Crotone/Crotonese’ tj. slova ‚C’ okrenutog na stranu, kojem je dodana kratka linija koja predstavlja oko, tako da podsjeća na ovčju glavu, oko koje su riječi: ‚PECORINO CROTONESE DOP [ZOI]’. Te su riječi zatvorene u krug koji podsjeća na oblik cijelog sira Pecorino. Obod je u donjem desnom kutu prekinut trokutom koji predstavlja upravo odrezanu krišku sira Pecorino. Značenje logotipa prenosi se izravno i trenutačno. Riječ je o logotipu koji predstavlja proizvod od sira, točnije sir proizveden od ovčjeg mlijeka visoke kvalitete.

Riječi ‚PECORINO CROTONESE DOP [ZOI]’ nalaze se i unutar logotipa, i to u dva retka koji su jedan ispod drugog, desno od ‚vinjete’ ili ispod nje. Logotip uvijek mora biti prikazan u cijelosti. Upotreba pojednostavnjenog logotipa, tj. logotipa bez vanjskog dijela, jedino je i isključivo dopuštena u verziji ‚vinjeta’. Međutim, obrnuta varijanta (tj. logotip koji prikazuje samo riječi ‚Pecorino Crotonese’) nije dopuštena. Ukratko, postoje tri odobrene verzije logotipa: vodoravna, okomita i ‚vinjeta’.

Verzija ‚vinjeta’ mora biti otisnuta na jednoj plohi sira Pecorino, i to otiskivanjem vrućim žigom, pečačenjem bojlom ili pečačenjem tintom prikladnom za upotrebu na hrani. Alfanumerička identifikacijska oznaka sirane mora biti prikazana. Ta se oznaka može otisnuti izravno na sir s pomoću gore navedenih metoda ili se može navesti na etiketi.

Bočna ploha sira može se označiti, ali to nije obavezno. Dopušteno je i reproduciranje logotipa na tom dijelu sira s pomoću utvrđenih metoda.”

LOGO SCELTO | pantoni colore



Logo composto versioni



Točka 3.6. [sic] jedinstvenog dokumenta

Logotip uvijek mora biti prikazan u cijelosti. Upotreba pojednostavnjenog logotipa, tj. logotipa bez vanjskog dijela, jedino je i isključivo dopuštena u verziji „vinjeta”. Međutim, obrnuta varijanta (tj. logotip koji prikazuje samo riječi „Pecorino Crotonese”) nije dopuštena. Ukratko, postoje tri odobrene verzije logotipa: vodoravna, okomita i „vinjeta”.

Verzija „vinjeta” mora biti otisnuta na jednoj plohi sira Pecorino, i to otiskivanjem vrućim žigom, pečačenjem bojilom ili pečačenjem tintom prikladnom za upotrebu na hrani. Alfanumerička identifikacijska oznaka sirane mora biti prikazana. Ta se oznaka može otisnuti izravno na sir s pomoću gore navedenih metoda ili se može navesti na etiketi.

Bočna ploha sira može se označiti, ali to nije obavezno. Dopušteno je i reproduciranje logotipa na tom dijelu sira s pomoću utvrđenih metoda.”

LOGO SCELTO | pantoni colore



Logo composto versioni



Svrha je logotipa „Pecorino Crotonese” istaknuti karakteristike prepoznatljivog sira visoke kvalitete koji je povezan s definiranim područjem proizvodnje. Logotip je redizajniran kako bi se pojačalo navedeno značenje te bolje uskladili grafički elementi i tekst, a s druge strane omogućila upotreba pojednostavnjene verzije logotipa.

U logotipu se grafički elementi i tekst kombiniraju u definiranom i prepoznatljivom obliku „vinjete”, koji je prikladan za mnoge namjene, osobito ako se sirevi označavaju (ili otiskivanjem vrućim žigom ili pečačenjem bojilom).

Boje su pritom optimizirane kako bi se smanjili troškovi tiskanja etiketa, a izrađene su i „Smjernice za brend” kako bi se osobama koje izrađuju etikete za ZOI u različitim formatima i bojama olakšao posao.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Pecorino Crotonese”

EU br.: PDO-IT-1111-AM01 – 24.1.2022.

ZOI (X) ZOZP ()

1. Naziv (nazivi) [ZOI-ja ili ZOZP-a]

„Pecorino Crotonese”

2. Država članica ili treća zemlja

Italija

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. Vrsta proizvoda [vidjeti Prilog XI.]

Razred 1.3. Sirevi

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

Sir sa zaštićenom oznakom izvornosti „Pecorino Crotonese” tvrde je konzistencije, napola kuhanog tijesta, proizveden isključivo od punomasnog ovčjeg mlijeka.

U trenutku stavljanja na tržište u obliku svježeg sira, polutvrđog sira, zrelog sira ili sira za ribanje proizvod ima fizičke karakteristike navedene u nastavku.

Oblik: cilindričan, s ravnom ili blago konveksnom gornjom i donjom plohom te ravnom ili blago konveksnom bočnom plohom.

Masa:

svježi sir: mali sir ima masu od 0,5 kg do 1,2 kg, sir srednje veličine ima masu od 1,3 kg do 3 kg,

polutvrđi i zreli sir: sir srednje veličine ima masu od 1,3 kg do 2,5 kg, veliki sir ima masu od 5 kg do 15 kg.

Dimenzije: ovise o masi sira.

Za sireve mase od 0,5 kg do 3 kg visina bočne plohe je od 5 cm do 12 cm, a promjer gornje i donje plohe od 10 cm do 18 cm.

Za sireve mase od 5 kg do 15 kg visina bočne plohe može biti od 12 cm do 20 cm, a promjer gornje i donje plohe od 18 cm do 30 cm.

Sir „Pecorino Crotonese” samo se za određene namjene smije proizvoditi u oblicima koji nisu cilindrični, i to isključivo ako će proizvod biti prepakiran (u kriškama, izrezan na kockice ili nariban). Cilj je ograničiti otpad koji nastaje u proizvodnji, uz uvjet da su ispunjeni zahtjevi u pogledu mase i visine. Komadi koji nisu cilindrična oblika moraju imati masu od 1 kg do 3 kg.

Udio masne tvari u suhoj tvari ne smije biti manji od 40 %. Udio bjelančevina ne smije biti manji od 25 % (g/100 g jestivog dijela). Udio vlage ne smije biti manji od 30 %. Na siru su vidljivi otisci košare. **Upotreba:** sir „Pecorino Crotonese” upotrebljava se kao svježi, polutvrđi ili zreli stolni sir, ili u naribanom obliku.

Pecorino Crotonese Fresco [svježi Pecorino Crotonese]: kora je bijele ili blago bljedožute boje. Okus je izražen, blag i pomalo kiselkast, a kora je tanka. Prepoznatljivi otisci košare jasno su vidljivi. Tijesto sira je mekano, jednolično i kremasto, mliječnobijele boje, sa samo malim brojem rupa.

Pecorino Crotonese Semiduro [polutvrđi Pecorino Crotonese]: debela kora svijetlosmeđe boje. Intenzivan i uravnotežen okus. Tijesto sira je kompaktno, sa samo malim brojem rupa.

Pecorino Crotonese Stagionato [zreli Pecorino Crotonese]: dugo razdoblje dozrijevanja (više od šest mjeseci); tvrda, smeđa kora; može biti prekrivena (premazana) maslinovim uljem ili talogom iz spremnika za maslinovo ulje. Okus je intenzivan i izražen, s vrlo laganim pikantnim naknadnim okusom. Tijesto je blago bljedožute boje, sa samo malim brojem rupa.

Organoleptička svojstva: Ako se kuša odmah nakon rezanja ispušta blag miris ovčjeg mlijeka, koji tvori skladan buke s drugim karakterističnim mirisima kao što su miris sijena, dozrelog poljskog bilja, lješnjaka i dima.

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

Osnovni obrok sastoji se tijekom cijele godine prije svega od krmiva s definiranim zemljopisnog područja. Životinje od kojih se dobiva mlijeko uglavnom se cijele godine hrane na pašnjaku zelenim krmivom i nefermentiranim sijenom uzgojenim na području proizvodnje. Dodavanje koncentrata bez genetski modificiranih organizama (GMO) proizvedenih izvan definiranim zemljopisnog područja dopušteno je u razdobljima kad ispaša nije moguća, uglavnom zimi, u najhladnijim razdobljima kad je vegetacija oskudna a vremenske prilike loše, kao i ljeti u dugim razdobljima s malo ili nimalo padalina. Udio takvih dodataka u ukupnoj prehrani životinja tijekom cijele godine ne smije biti veći od 40 %. Životinje se drže kao poludivlje: stada mogu slobodno pasti i navečer se vratiti u tor, ali životinje su pod nadzorom, cijepljene i pruža im se njega u slučaju potrebe.

Upotrebljavaju se sljedeće sirovine:

- mlijeko: punomasno ovčje mlijeko, toplinski obrađeno ili pasteurizirano prema važećim normama,
- sirilo: kozje sirilo u obliku paste.
- sol: kamena sol (NaCl).

Punomasno ovčje mlijeko mora biti dobiveno isključivo od ovaca koje se uzgajaju unutar zemljopisnog područja ZOI-ja „Pecorino Crotonese”.

Punomasno ovčje mlijeko može se upotrebljavati sirovo ili podvrgnuti toplinskoj obradi, termizaciji ili pasteurizaciji. Upotreba aditiva i konzervansa nije dopuštena. Pasteurizirano ili toplinski obrađeno mlijeko može se inokulirati autohtonim mliječnim kulturama, no mogu se upotrebljavati samo starter kulture koje su uključene u arhivirani popis koji vodi udruženje za zaštitu za ZOI. Popis odabranih mliječnih kultura ovčjeg mlijeka iz područja proizvodnje vodi se pri A.R.S.A.C-u (*Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura in Calabria* – Regionalna agencija za razvoj poljoprivrede u Kalabrij, Viale Trieste, 95 – 87100 Cosenza – 87100 Cosenza). Taj se popis može povremeno ažurirati ako udruženje za zaštitu potvrdi nova istraživanja.

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

Uzgoj stoke, proizvodnja mlijeka, izrada sira i njegovo dozrijevanje

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

Sirevi „Pecorino Crotonese” mase od 1 kg do 15 kg na tržište se stavljaju cijeli ili u komadima, u skladu s važećim propisima. Sirevi „Pecorino Crotonese” mase manje od 1 kg na tržište se stavljaju cijeli.

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

Na etiketi koja se nalazi na sirevima „Pecorino Crotonese”, osim zakonski obaveznih informacija nalazi se i sljedeći dodatni tekst: logotip „Pecorino Crotonese”, nakon čega slijede riječi „Denominazione di Origine Protetta” [Zaštićena oznaka izvornosti] ili kratica „ZOI”, simboli Europske unije i eventualno upućivanja na relevantnu uredbu EU-a, naziv tvrtke i adresa proizvođača. Ako je proizvod namijenjen međunarodnim tržištima, riječi „Zaštićena oznaka izvornosti” i logotip EU-a mogu biti navedeni na jeziku zemlje u koju se proizvod izvozi. Slova od kojih se sastoje riječi „Pecorino Crotonese DOP [ZOI]” ili druge dopuštene riječi moraju biti grupirana zajedno u istom vidnom polju te moraju biti jasna, čitljiva, neizbrisiva i dovoljno velika da se ističu u odnosu na pozadinu na kojoj su otisnuta tako da se jasno razlikuju od ostalog teksta i/ili grafičkih elemenata. Zaštitni znakovi prerađivača i trgovaca mogu se nalaziti na etiketi, no njihov font mora biti manji od fonta logotipa ZOI-ja.

Logotip uvijek mora biti prikazan u cijelosti. Upotreba pojednostavnjenog logotipa, tj. logotipa bez vanjskog dijela, jedino je i isključivo dopuštena u verziji „vinjeta”. Međutim, obrnuta varijanta (tj. logotip koji prikazuje samo riječi „Pecorino Crotonese”) nije dopuštena. Ukratko, postoje tri odobrene verzije logotipa: vodoravna, okomita i „vinjeta”.

Verzija „vinjeta” mora biti otisnuta na jednoj plohi sira Pecorino, i to otiskivanjem vrućim žigom, pečačenjem bojom ili pečačenjem tintom prikladnom za upotrebu na hrani. Alfanumerička identifikacijska oznaka sirane mora biti prikazana. Ta se oznaka može otisnuti izravno na sir s pomoću gore navedenih metoda ili se može navesti na etiketi.

Bočna ploha sira može se označiti, ali to nije obavezno. Dopušteno je i reproducirati logotip na tom dijelu sira s pomoću utvrđenih metoda.

LOGO SCELTO | pantoni colore



Logo composto versioni



4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Područje proizvodnje i dozrijevanja sira obuhvaća cijelo administrativno područje sljedećih općina u provinciji Crotona: Belvedere Spinello, Caccuri, Carfizzi, Casabona, Castelsilano, Cerenzia, Cirò, Cirò Marina, Cotronei, Crotona, Crucoli, Cutro, Isola di Capo Rizzuto, Melissa, Mesoraca, Pallagorio, Petilia Policastro, Rocca di Neto, Roccabernarda, San Mauro Marchesato, San Nicola Dell'Alto, Santa Severina, Savelli, Scandale, Strongoli, Umbriatico, Verzino; cijelo administrativno područje sljedećih općina u provinciji Catanzaro: Andali, Belcastro, Botricello, Cerva, Cropani, Marcedusa, Petronà, Sellia, Sersale, Simeri Crichi, Soveria Simeri, Zagarise; cijelo administrativno područje sljedećih općina u provinciji Cosenza: di Bocchigliero, Calopezzati, Caloveto, Campana, Cariati, Cropalati, Crosia, Mandatoriccio, Crosia, Paludi, Pietrapaola e San Giovanni in Fiore, Scala Coeli, Terravecchia.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Područje proizvodnje ujednačeno je sa zemljopisnog, povijesnog i kulturnog stajališta i obuhvaća područje Marchesato di Crotone, koje je pod tim nazivom poznato od 1390.

Područje proizvodnje obilježeno je tipičnim brdima glinovitog tla iz razdoblja pliocena i graničnom planinskom linijom provincije Crotone, koja se proteže od Sila Piccola do Sila Grande. S fizičkog stajališta to je zemljopisno područje međusobno usko povezano: zapravo, visoravan Sila velikim dijelom služi kao ljetni prirodni pašnjak stadima koja se nalaze na brdima između navedenih planina i Jonskoga mora. Osobita topografska obilježja ovog područja utječu na lokalnu klimu, koja je obilježena hladnim zimama i vrućim ljetima, ali ipak uz relativno ograničene temperaturne varijacije, trajnu vlažnost i prosječnu relativnu vlažnost od 58 %.

Područje proizvodnje sira „Pecorino Crotonese” obuhvaća 398 uzgajališta ovaca s ukupno oko 49 000 grla stoke, koja u posljednjih deset godina bilježe porast od oko 4 % – suprotno težnji pada broja ovaca primijećenog u cijeloj Italiji.

Životinje se uzgajaju na poluotvorenom u kombinaciji s praksom sezonske ispaše. Područje proizvodnje nudi brojne mogućnosti ispaše (IPP dodijeljen pašnjacima i trajnim travnjacima prelazi 40 % ukupne površine). Flora prirodnih pašnjaka Marchesata uglavnom se sastoji od svježih biljnih vrsta poput lokalnih ekotipova ljulja, djeteline, cikorije, otrovne zeleni i lucerne.

Na navedenom području ZOI-ja zanimanje proizvođača sira uživalo je određeni ugled te ima dugu i postojanju tradiciju. Znanje i umijeće proizvođača sira važan su dio posebnosti ovog sira, koji se proizvodi ručno. Dakle, od temeljne je važnosti da proizvođač sira zna odrediti točan trenutak kad dolazi do zgrušavanja mlijeka prije nego što počne razbijati grušu lokalnim alatom zvanim *miscu* sve dok ne nastanu komadići veličine zrna riže. Ovaj alat zahvaljujući svojem obliku omogućuje energično razbijanje gruš a i oslobađanje velike količine masne tvari. Preostala sirutka mliječnog izgleda, koja se lokalno naziva *lacciata*, ukazuje na to je li tijesto dobro izrađeno. Ručno rađena *frugatura* (miješanje štapićem) i prešanje gruš a, koji prethode oblikovanju u košarama, važne su faze. Nakon što te dvije radnje budu gotove, grušu se iznova miješa i okreće, a onda opet preša u košarama prije nego što konačno bude uronjen u *lacciato* (mlačenicu). Zatim dolazi faza kiseljenja sira, koja može trajati jedan ili više dana, a koja prethodi zrenju. Tijekom zrenja na površini sira nastaje karakteristična plijesan, a proizvođač sira nadzire je i mora je znati prepoznati kako bi znao odvojiti ispravno dozrele sireve od onih koje treba eliminirati. Tijekom zrenja proizvođač sira određuje i točan trenutak kad sireve treba okrenuti, očetkati ili oprati i premazati maslinovim uljem ili na njih staviti sloj maslinova ulja.

Sir „Pecorino Crotonese” odlikuje se sljedećim: — laganim mirisom ovčjeg mlijeka koji tvori skladan buke s drugim karakterističnim mirisima kao što su miris sijena, dozrelog poljskog bilja, lješnjaka i dima, bez prevladavanja određene note ili eventualno s laganom prevagom mirisa ovčjeg mlijeka; — kompaktnim tijestom s malo otvora. Konzistencija u ustima slabo je elastična. Pri žvakanju osjećaju se zrna strukture koja se dobro tope u ustima nakon što se sir dobro prožvače. U toj fazi usta se ispunjavaju tipičnom aromom proizvoda, a ona je dugotrajna i ugodna. Posebnost načina uzgoja na „poluotvorenom” odnosi se na činjenicu da se prehrana životinja prije svega sastoji od divlje flore određenog područja. Sir „Pecorino Crotonese” karakterističnu aromu dobiva od određenih sastojaka kao što su terpeni i seskviterpeni, koje samo određene porodice biljaka sadržavaju u većim količinama, kao što su trave, krstašice, štitarke, glavočike i druge koje ovce tradicionalno konzumiraju tijekom ispaše. Budući da su oni vrlo aromatični i povezani s točno određenim biljkama, njihova prisutnost u siru upućuje na područje u kojem su životinje pasle. Zapravo, upravo divlja mikroflora određuje organoleptička svojstva sira „Pecorino Crotonese”. Tradicionalna praksa sezonske ispaše omogućuje da se ovce zaštite od stresa povezanog s okolišem i prehranom tijekom ljetnih vrućina i da se, prema tome, sačuvaju aromatični sastojci mlijeka. Klima područja značajno utječe na postupak zrenja i siru „Pecorino Crotonese” daje njegovu posebnu strukturu. Tijekom stoljeća karakteristični stupanj vlage područja proizvodnje pridonio je određivanju tehnika zrenja i predstavlja značajno prirodno sredstvo za zrenje sira. Pravilno zrenje proizvoda zahtijeva da vlaga ne bude ni previsoka, jer bi postojala opasnost da se sir ne osuši u potpunosti, ali ni previše promjenjiva, kako bi se osigurali ujednačeni uvjeti tijekom cijelog razdoblja zrenja. Nepromjenjiv stupanj vlažnosti omogućuje postupno zrenje sira „Pecorino Crotonese”, koji tako poprima svoju karakterističnu fizičku strukturu, kompaktnu i bez otvora u tijestu. Neraskidiva veza između proizvoda i stanovništva ovog područja, ostvarena kroz tehniku proizvodnje sira naslijeđenu iz stoljetne tradicije lokalnih proizvođača sira, omogućila je da se sačuva ugled regije Crotone kad je riječ o preradi mlijeka. Ove tehničke kompetencije dobivaju na važnosti otkako se određeni zadaci u postupku obavljaju ručno. To se odnosi na grušanje, stavljanje u kalup te razne postupke obrade i kontrole sira tijekom zrenja. Upotreba prirodnih startera dobivenih iz sirutke (*sieri innesti*) ili mlijeka (*lattoinnesto*) prisutnih u području proizvodnje ili podrijetlom iz tog područja stvara važnu mikrobiološku vezu s područjem proizvodnje. Sirutka dobivena od lokalno proizvedenog mlijeka jamči unos tipičnih mliječnih

bakterija tog područja proizvodnje i time doprinosi posebnosti proizvoda. Sir „Pecorino Crotonese” sastavni je dio ruralnog okruženja koje odgovara području proizvodnje. Postoje podaci iz starih vremena, prije Srednjeg vijeka, koji svjedoče o njegovoj proizvodnji, a dokumenti iz 16. stoljeća dokaz su da se ovaj proizvod izvezio. Za vrijeme austrijske vicekraljevine (1707.–1734.) sir se masovno izvezio. Početkom siječnja 1712. u Napulju je velečasni Giacinto Tassone di Cutro prodao napuljskom trgovcu Aniellu Montagni „200 cantara sira iz Crotona iz sezone tekuće godine, ni nadut, ni nagrizen crvima, bez otvora i pukotina.” Jednako tako posljednjih 25 godina naziv „Pecorino Crotonese” neprekidno se upotrebljavao na trgovačkim etiketama i njime se koristila jedna udruga lokalnih proizvođača, a proizvod je mnogo puta bio predmetom oponašanja na područjima izvan regije.

Upućivanje na objavu specifikacije proizvoda

Pročišćeni tekst specifikacije proizvoda dostupan je na sljedećoj internetskoj stranici: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ili

možete otići izravno na početnu stranicu Ministarstva poljoprivredne, prehrambene i šumarske politike (www.politicheagricole.it) te odabrati „Qualità” (u gornjem desnom kutu ekrana), zatim „Prodotti DOP IGP STG” (na lijevoj strani ekrana) te naposljetku „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.
