

KITI AKTAI

KOMISIJA

Pakeitimo paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį

(2009/C 188/12)

Šis paskelbimas suteikia teisę užprotestuoti paraišką pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 7 straipsnį. Užprotestavimo pareiškimai turi būti pateikti Komisijai per šešis mėnesius nuo šio paskelbimo datos.

PAKEITIMO PARAIŠKA

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

Pakeitimo paraiška pagal 9 straipsnį

„PECORINO TOSCANO“

Nr. EB: IT-PDO-0117-0020-09.07.2004

SGN () SKVN (X)

1. Keičiamosios specifikacijos dalys:

- Produkto pavadinimas
- Produkto apibūdinimas
- Vietovė
- Kilmės įrodymas
- Gamybos būdas
- Ryšys su vietove
- Ženklėjimas etiketėmis
- Nacionaliniai reikalavimai
- Kita (nurodyti)

2. Pakeitimo paraiška:

- Bendrojo dokumento arba santraukos pakeitimas
- Įregistruotos SKVN ar SGN specifikacijos, kurios bendrasis dokumentas ar santrauka nepaskelbti, pakeitimai

- Specifikacijos pakeitimas, dėl kurio keisti bendrojo dokumento nereikia (Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnio 3 dalis)
- Laikini specifikacijos pakeitimai dėl valdžios institucijų nustatytų privalomų sanitarijos ar fitosanitarijos priemonių (Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnio 4 dalis)

3. Pakeitimai:

3.1. Apibūdinimas:

Gaminio savybės apibūdintos tiksliau.

3.2. Gamybos būdas:

Patikslinta, kad *Pecorino Toscano* sūriui gaminti gali būti naudojamas žalias arba termiškai apdorotas (įskaitant pasterizuotą) avies pienas, į kurį gali būti dedami vietos, natūralūs arba atrinkti pieno fermentai.

Patikslinta trumpiausia sūrio brandinimo trukmė.

3.3. Ženklinimas etiketėmis:

Prekybai pateiktų *Pecorino Toscano* sūrių galvų apačioje turi būti aiški žyma. Ši žyma turi būti išpausta rašalu ant minkštųjų sūrių, o ant pusiau kietųjų sūrių ji turi būti išpausta panaudojant karštį. Sufasuoti sūrio gabalai žymimi ant pakuotės, jei fasuojama gamybos vietovėje.

Į porcijas supjaustytas *Pecorino Toscano* sūris gali būti fasuojamas ne gamybos vietovėje, ant sūrio galvos apačios turi būti sūrio gamintojo arba brandintojo logotipas. Tačiau fasuotojai turi būti pasirašę susitarimą su nuorodos apsaugos grupe. Po logotipu esantis trumpinys nurodo už sūrio supjaustymą porcijomis atsakingo gamintojo, brandintojo arba kito ekonominės veiklos vykdytojo, kurio gaminių tvirtina kontrolės institucija, leidžianti pateikti *Pecorino Toscano* rinkai, tapatybę. Nuorodos apsaugos grupės patvirtinta etiketė klijuojama ant sūrio galvos arba ant pakuotės. Etiketėje turi būti įrašas *Pecorino Toscano D.O.P* arba *Pecorino Toscano D.O.P. stagionato* (brandintas), kuris turi aiškiai išsiskirti iš kitų įrašų arba dydžiu, arba šriftu, arba įrašymo vieta, taip pat turi būti vieną ar kelis kartus pavaizduotas ne mažesnio kaip 15 mm spalvotas žymuo.

SANTRAUKA

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

„PECORINO TOSCANO“

EB Nr.: IT-PDO-0117-0020-09.07.2004

SKVN (X) SGN ()

Šioje santraukoje informacijos tikslais pateikiami pagrindiniai produkto specifikacijos duomenys.

1. Kompetentinga valstybės narės įstaiga:

Pavadinimas Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Adresas Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA
Tel. +39 0646655106
Faks. +39 0646655306
El. paštas sacco7@politicheagricole.it

2. Grupė:

Pavadinimas Consorzio per la tutela del „Pecorino Toscano“ D.O.P.
Adresas Via Goffredo Mameli 17
58100 Grosseto
ITALIA
Tel. +39 0564420038
Faks. +39 0564429504
El. paštas info@pecorinotoscanodop.it
Sudėtis gamintojai ir (arba) perdirbėjai (X) kiti ()

3. Produkto rūšis:

1.3 klasė. Sūriai

4. Specifikacija:

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 4 straipsnio 2 dalyje nurodytų reikalavimų santrauka)

4.1. Pavadinimas:

«Pecorino Toscano»

4.2. Apibūdinimas:

Pecorino Toscano yra iš jo gamybos vietos auginamų avių nenugriebto pieno gaminamas minkštasis arba pusiau kietasis sūris, kuriam būdinga minkšta konsistencija, atsižvelgiant į sūrio paskirtį (valgyti ar tarkuoti skirtas sūris) trumpas arba ilgas brandinimas, cilindro plokščiais šonais forma, truputį išgaubtas pagrindas, tokie dydžiai: priekinės dalies diametras nuo 15 iki 22 cm, galva nuo 7 iki 11 cm aukščio, svoris – nuo 0,75 iki 3,5 kg, sausosios medžiagos riebalų kiekis neviršija 40 % pusiau kietųjų sūrių atveju ir 45 % – minkštųjų sūrių atveju. Geltonos spalvos sūrio žievė gali būti įvairių atspalvių – minkštųjų sūrių atveju ji gali būti net tamsiai geltona, žievės spalva gali priklausyti nuo sūrio apdorojimo: minkštiesiems sūriams būdinga šiaudų gelsvumo balta spalva, o pusiau kietiesiems sūriams – šiaudų gelsvumo arba geltonumo spalva. Minkštimo tekstūra tanki ir kaip pusiau kietų sūrių tipui kieta, su nedidelėmis netolygiai išsidėsčiusiomis skylutėmis. Kvapas ir stiprus skonis yra būdingas naudojant specifinius gamybos metodus pagamintiems sūriams. Minkštieji sūriai turi būti brandinami ne trumpiau kaip 20 dienų, o pusiau kietieji – ne trumpiau kaip keturis mėnesius.

4.3. Vietovė:

Pecorino Toscano gamybos vietovė yra visa Toskanos regiono teritorija, kaimyninių *d'Allerona* ir *de Castiglione del Lago* komunų teritorija, priklausanti Umbrijai bei visa *Acquapendente*, *Onano*, *de San Lorenzo Nuovo*, *Grotte di Castro*, *Gradoli*, *Valentano*, *Farnese*, *Ischia di Castro*, *Montefiascone*, *Bolsena* ir *Capodimonte* komunų teritorija, įeinanti į Lacijaus regioną.

4.4. Kilmės įrodymas:

Visi gamybos etapai turi būti kontroliuojami, atliekant atitinkamus įrašus, nurodant pradinius ir galutinius proceso produktus. Tokiu būdu ir atliekant įrašus atitinkamuose registruose, kuriuos tuo tikslu administruoja gyvulių augintojų, pieno surinkimo centrų, sūrio gamintojų ir brandintojų, sūrinių, fasavimo ir sūrio pjaustymo porcijomis įmonių kontrolės institucija, užtikrinamas produkto atsekamumas. Jis taip pat užtikrinamas tvarkant gamybos ir fasavimo registrus bei kontrolės institucijai teikiant pagaminto produkcijos kiekio deklaracijas. Be to, taip pat privaloma tikrinti primelžiamą pieno kiekį ir avis, kurių pienas naudojamas kaip žaliava. Auginamų avių registrai, pagal kurių duomenis žinomas bendras avių skaičius bandoje, turi būti nuolat atnaujinami. Taip pat privaloma administruoti primelžto (arba) pristatyto pieno kiekio registrą. Sūrinėse svarbu nustatyti sandėliavimo talpyklas, atskirti *Pecorino Toscano* gaminti tinkamą pieną nuo netinkamo, įrašyti pieno sandėliavimo ir tvarkymo operacijas. Taip pat reikia tvarkyti *Pecorino Toscano* gamybos registrą. Į minėtus registrus įrašyti fiziniai ir juridiniai asmenys kontroliuojami kontrolės institucijos, kaip nustatyta gamybos specifikacijoje ir kontrolės programoje.

4.5. Gamybos būdas:

Pecorino Toscano sūris turi būti gaminamas tik iš nenugriebto avių pieno, melžiamo gamybos zonoje. Pagrindinį avių pašarą turi sudaryti žalieji arba sausieji pašarai, gauti iš natūralių vietos pievų, kuriuos galima papildyti šienų arba koncentruotaisiais paprastaisiais gyvulių pašarais. Pienas turi būti sutraukiamas 33–38 °C temperatūroje, panaudojant veršelių šliužo fermentą, kad nenugriebto pieno koaguliacija įvyktų per 20–25 min. Galima naudoti ir šviežią, ir termiškai apdorotą (įskaitant pasterizuotą) pieną, į kurį gali būti dedami vietos, natūralūs arba atrinkti pieno fermentai. Ruošiant sūrį būtina prižiūrėti, kad varškė būtų maišoma tol, kol susidaro riešuto dydžio (minkštiesiems sūriams) arba kukurūzų grūdų dydžio (pusiau kietiems sūriams) gumulėliai. Gaminant pusiau kietą sūrį, varškę taip pat galima apdoroti termiškai (verdant) 40–42 °C temperatūroje nuo 10 iki 15 minučių. Išmaišyta ir pavirinta varškė dedama į specialias formas, kad nuvarvėtų serumas. Nuvarvinimas arba sinerezė atliekami nuspaudžiant rankomis arba šutinant vandens garais. Sūdoma, sūrius pamerkiant į 17–19 % natrio chlorido sūrimą, tai atitinka 15–17 *Baumé* laipsnių. Gaminant minkštuosius sūrius, atsižvelgiant į svorį kilogramais, jie sūrime laikomi ne trumpiau kaip aštuonias valandas, o gaminant pusiau kietuosius sūrius – nuo 12 iki 14 valandų. Sūdyti galima ir tiesiog įdedant druskos. Kitose

patalpose
sūris gali būti apdorojamas medžiagomis nuo pelijimo ir turi būti brandinamas 5–12 °C temperatūroje specialiose patalpose, kuriose drėgnis yra nuo 75 iki 90 %. Minkštieji sūriai turi būti brandinami ne trumpiau kaip 20 dienų, o pusiau kietieji – ne trumpiau kaip keturis mėnesius.

Pecorino Toscano sūriui gaminti skirtas pienas turi būti gautas, sūrio gamyba ir brandinimas turi būti atliekami 4.3 punkte nurodytoje gamybos zonoje.

4.6. Ryšys su vietove:

Šio labai senos kilmės sūrio, apie kurį dar nuo etruskų laikotarpio liudija daug istorinių šaltinių, gamyba *Maremma* vietovėje, kurios didžioji dalis yra Toskanos regione, plito per daugelį amžių. Paprastai gaminys būdavo vadinamas pagal jo geografinę kilmę arba bendresniu *toscana* būdvardžiu. Kadangi regione labai panašias savybes turinčių sūrių buvo keletas, per laiką buvo paruoštos unikalios šio sūrio gamybos normos, pradėtas naudoti pavadinimas, susijęs su istorija ir vietove. Paminėtini su ypatingu avių auginimu laisvėje susiję gamtiniai veiksniai yra natūralios ganyklos, kuriose gausu laukinių augalų, dėl kurių sūriui gaminti skirtas pienas įgyja ypatingų savybių. Žmogiškasis veiksnys vystant gyvulininkystę, be svarbaus istoriškai patvirtinto ekonominio indėlio, taip pat atlieka svarbų socialinį vaidmenį, nes nuošaliose vietovėse nevykdant veiklos, jos palaipsniui būtų apleistos, o kartu sumažėtų gamtos išteklių.

4.7. Kontrolės institucija:

Pavadinimas: Certiprodop S.r.l.
Adresas Via Roggia Vignola 9
24047 Treviglio (BG)
ITALIA
Tel. +39 0363301014
Faks. +39 0363301014
El. paštas certiprodop@virgilio.it

4.8. Ženklimas etiketėmis:

Prekybai skirtas gaminys turi būti paženklintas atskira saugomos kilmės nuorodos žyma. Ši žyma sūrio galvos apačioje turi būti išpausta rašalu ant minkštųjų sūrių, o ant pusiau kietųjų sūrių ji turi būti išpausta panaudojant karštį. Sufasuoti sūrio gabalai žymimi ant pakuotės, jei fasuojama gamybos vietovėje. Į porcijas supjaustytas *Pecorino Toscano* sūris gali būti fasuojamas ne gamybos vietovėje, ant sūrio galvos apačios turi būti sūrio gamintojo arba brandintojo logotipas. Tačiau fasuotojai turi būti pasirašę susitarimą su nuorodos apsaugos grupe. Po logotipu esantis trumpinys nurodo už sūrio supjaustymą porcijomis atsakingo gamintojo, brandintojo arba kito ekonominės veiklos vykdytojo, kurio gaminį tvirtina kontrolės institucija, leidžianti pateikti *Pecorino Toscano* rinkai, tapatybę. Apsaugos grupės patvirtinta etiketė klijuojama ant sūrio galvos arba ant pakuotės. Etiketėje turi būti įrašas *Pecorino Toscano D.O.P* arba *Pecorino Toscano D.O.P. stagionato* (brandintas), kuris turi aiškiai išsiskirti iš kitų įrašų arba dydžiu, arba šriftu arba įrašymo vieta, taip pat turi būti vieną ar kelis kartus pavaizduotas ne mažesnio kaip 15 mm spalvotas žymuo.

Ant sūrio galvos arba supjaustytų gabalų pakuočių dedamas žymuo



Pirmasis skaitmuo atitinka gaminį parduodančio asmens kategoriją: 1–3 kategorija – sūrio gamintojai, 4–6 kategorija – brandintojai, 7–9 kategorija – kilmės regione dirbantys sūrio pjaustytojai porcijomis.

Antrasis ir trečiasis skaitmenys atitinka atsakingo sūrio gamintojo arba brandintojo, arba pjaustytojo porcijomis, kurio gaminių tvirtina kontrolės institucija, numerį.

Ant etiketės dedama žyma



Gali būti naudojama ryškiai žalia, balta ir ryškiai raudona spalvomis arba viena spalva.

