

KITI AKTAI

EUROPOS 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

(2010/C 101/10)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą pakeitimo paraiškai pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7 straipsnį. Prieštaravimo pareiškimai Komisijai turi būti pateikti per šešis mėnesius nuo paraiškos paskelbimo.

PAKEITIMO PARAIŠKA

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

Pakeitimo paraiška pagal 9 straipsnį

„RICOTTA ROMANA“

EB Nr.: IT-PDO-0105-0298-16.07.2008

SGN () SKVN (X)

1. Keičiamosios specifikacijos dalys:

- Produkto pavadinimas
- Produkto aprašymas
- Geografinė vietovė
- Kilmės įrodymas
- Gamybos būdas
- Ryšys su geografinė vietove
- Ženklinimas etiketėmis
- Nacionaliniai reikalavimai
- Kita [nurodyti]

2. Pakeitimų pobūdis:

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

⁽¹⁾ OL L 93, 2006 3 31, p. 12.

- Specifikacijos pakeitimas, kuriuo poveikio paskelbtam bendrajam dokumentui nedaroma (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. Pakeitimas (-ai):

3.1. Produkto aprašymas:

Pakeistas 2 straipsnyje nurodytas mažiausias riebalų kiekis sausojoje medžiagoje. Šio pakeitimo prirėkė, pastebėjus, kad specifikacijoje pateiktas dydis neatitinka tikrovės. *Ricotta Romana* kaip SKVN pavadinimas užregistruotas pagal 2005 m. gegužės 13 d. Reglamentą (EB) Nr. 737/2005. Pritaikius *Ricotta Romana* kontrolės planą, kontrolės institucija didelio gaminių kiekio sertifikuoti nebepajėgė. Įvairiu metų laiku kelis kartus atlikus tinkamo kiekio bandinių kruopščių kontrolę ir tyrimus, nustatyta, kad *ricotta* varškėje esantis riebalų kiekis daug didesnis. Specifikacijoje buvo nurodytas 17–29 % dydis, nors iš tikrųjų jis sudarė ne mažiau kaip 40 % sausosios medžiagos.

3.2. Gamybos būdas:

Nustatyta, kad ir avies pieno išrūgų duomenys neatitinka specifikacijos.

Atlikus tyrimus nustatyti tokie dydžiai:

- neriebalinės sausosios medžiagos – ne mažiau kaip 5,37 %;
- baltymų – ne mažiau kaip 1,09 %;
- riebalų – ne mažiau kaip 0,35 %;
- laktozės – ne mažiau kaip 3,55 %;
- pelenų – ne mažiau kaip 0,4 %.

Neatitikimai atsirado dėl to, kad laboratorija, kurioje gamintojai rengdami specifikaciją užsakė atlikti tyrimą, nebuvo pakankamai kompetentinga. Nustatyta, kad ištirtas aiškiai nepakankamas mėginių kiekis ir tyrimas atliktas tam tikru metų laikotarpiu. Dėl šių priežasčių nustatyti duomenys netikslūs.

Nauji duomenys, gauti sertifikavimo įstaigai atlikus tyrimus, atitinka tikruosius gaminio duomenis.

BENDRASIS DOKUMENTAS

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

„RICOTTA ROMANA“

EB Nr.: IT-PDO-0105-0298-16.07.2008

SGN () SKVN (X)

1. Pavadinimas:

Ricotta Romana

2. Valstybė narė ar trečioji šalis:

Italija

3. Žemės ūkio ar maisto produkto apibūdinimas:

3.1. Produkto tipas:

1.4 klasė. Kiti gyvulinės kilmės produktai. *Ricotta*

3.2. Pirmame punkte nurodyto produkto apibūdinimas:

Saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN) *Ricotta Romana* skirta tik varškės gaminiui, pagamintam iš *Sarda* veislės ir iš jos išvestų veislių, *Comisana* veislės ir iš jos išvestų veislių, *Sopravissana* veislės ar iš jos išvestų veislių, *Massese* veislės ar iš jos išvestų veislių avių nenugriebto pieno išrūgų. Parduoti pateiktas gaminy turi pasižymėti tokiomis savybėmis:

- Gaminys šviežias;
- Minkštumas – baltas, grūdėtas.
- Skonis – salsvo pieno;
- Svoris – iki 2 kg;
- Riebalų kiekis – ne mažiau 40 % sausosios medžiagos.

3.3. Pirminė žaliava (tik perdirbtiems produktams):

Nenugriebto pieno išrūgos, t. y. vykstant pieno koaguliacijai susidarantis skystis, turi būti gaunamas atliekant nuvarvinimą, prieš tai suskaidžius sutraukus, skirtas avies sūriui iš Lacijaus regiono avių pieno gaminti.

Nenugriebto avies pieno išrūgos būna šviesiai geltonos spalvos, jose yra:

- ne mažiau kaip 5,37 % neriebalinių sausųjų medžiagų,
- ne mažiau kaip 1,09 % baltymų,
- ne mažiau kaip 0,35 % riebalų,
- ne mažiau kaip 3,55 % laktozės,
- ne mažiau kaip 0,4 % pelenų.

Gaminant *Ricotta Romana* per išrūgų šildymo procesą, kai temperatūra būna nuo 50 iki 60 °C, leidžiama įpilti nenugriebto avių pieno, gauto iš pirmiau nurodytų veislių gyvulių, auginamų 4 punkte nurodytoje vietovėje, kurio kiekis turi neviršyti 15 % viso išrūgų kiekio.

3.4. Pašarai (tik gyvūninės kilmės produktams):

Pieninės avys turi būti šeriamos 4 punkte nurodytos geografinės vietovės būdingais pašarais, žoliniais augalais ir žole. Leidžiama papildomai naudoti sausus pašarus ar koncentratų, tačiau draudžiama naudoti sintetines medžiagas ir genetiškai modifikuotus organizmus. Pieninių avių neleidžiama šerti priverstinai, jos neturi patirti aplinkai pavojingų veiksnių ir (arba) gauti hormoninių produktyvumą skatinančių medžiagų.

3.5. Specialūs gamybos etapai, kurie turi vykti nustatytoje vietovėje:

Avys, kurių pienas skirtas *Ricotta Romana* gaminti, turi būti auginamos nustatytoje geografinėje vietovėje.

Ta pati sąlyga taikoma ir pieno gamybai ir perdirbimui.

Svarbu pažymėti, kad vienas esminių gamybos etapų kokybinėms gaminio savybėms išgauti yra sutraukų skaidymas, kuris priklauso nuo sūrio gamintojų gebėjimų, susiformavusių dėl įgūdžių ir patirties, perduodamų per amžius visoje su šia SKVN susijusioje zonoje.

3.6. Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir t. t. taisyklės:

Kai beveik baigiama nuvarvinti išrūgas, *Ricotta Romana* iš karto pakuojama ir pateikiama parduoti nuo gamybos pabaigos praėjus kelioms valandoms.

Tai labai greitai gendantis šviežias nebrandintas ir nenokintas gaminys, jis gali greitai apkarsti.

Dėl šių priežasčių varškė *Ricotta Romana*, kuri turi būti suvartota šviežia, turi būti pakuojama 4 punkte nurodytoje vietovėje, siekiant išsaugoti jos šviežumą, higieninį tinkamumą ir kokybę, taip pat siekiant užtikrinti gaminio atsekamumą ir patikrinimus.

Varškė pakuojama į nupjautinio kūgio formos ne didesnės kaip 2 kg talpos vytelių, plastiko ar metalinius krepšelius. Viršutinė taros dalis uždengiama plastiko lakštu. Taip pat leidžiama pakuoti į tokią tarą:

- kepimo popierių,
- plastiko tarą ir (arba) vakuuminę pakuotę.

3.7. Specialios ženklinimo etiketėmis taisyklės:

Ant pakuotės privalo būti etiketė, kurioje be privalomo Bendrijos logotipo spausdintinėmis aiškėmis ir įskaitomomis raidėmis taip pat turi būti pateiktos įstatymais nustatytos nuorodos ir informacija bei šie duomenys:

- pavadinimo *Ricotta Romana* užrašo raidės turi būti daug didesnės, aiškios ir įskaitomos, užrašas turi aiškiai skirtis nuo kitų užrašų etiketėje, po juo tuoj pat turi būti nuoroda *Denominazione di Origine Protetta* (saugoma kilmės vietos nuoroda);
- gamintojo ir pakuotojo pavardė ar pavadinimas, adresas,
- gaminio logotipas.

Kitus nenustatytus užrašus, pavyzdžiui, „fine“, „scelto“, „selezionato“, „superiore“, „genuino“ (subtilus, rinktinis, geros kokybės, aukščiausios kokybės, autentiškas), ar kitus giriamojo pobūdžio būdvardžius naudoti draudžiama. Tačiau leidžiama naudoti nuorodas į privačius prekės ženklus, jei jos nėra giriamojo pobūdžio ir neklaidina pirkėjų, taip pat nurodyti gyvulininkystės ūkio, iš kurio gaunamas produkcijos ruošiamas gaminys, pavadinimą ir kitas Bendrijos, valstybės ar regiono įstatymais leidžiamas faktines nuorodas, kurias įmanoma patikrinti ir kurios neprieštarauja specifikacijos turinio tikslams.

Pavadinimas *Ricotta Romana* turi būti italų kalba.

4. Vietovės ribų nustatymas:

Išrūgos turi būti gaunamos iš Lacijaus regiono avių pieno. Perdirbimo operacijos, skirtos *Ricotta Romana* gaminti, ir jo pakavimas turi vykti Lacijaus regiono teritorijoje.

5. Ryšys su vietove:

5.1. Vietovės ypatumai:

Lacijaus regiono teritorija dirvos ir klimato požiūriu pasižymi labai nelygiu reljefu (kalkinės ir vulkaninės kalvos, kalvelės, sąnašinės lygumos), vidutine metine 13–16 °C temperatūra, ne mažesniu kaip 650 mm metiniu kritulių kiekiu jūros pakrantėje, 1 000–1 500 mm – žemyninėse lygumose ir 1 800–2 000 mm – kalno *Terminillo* ir kalnų *Simbruins* vietovėse.

Šiai vietovei būdingos klimato ir dirvos savybės palankios avims auginti, joms nesukeliant streso.

Gamtinės sąlygos leidžia avių mitybai naudoti natūralius žolynus ir ganyklas, kad jų pienas, naudojamas sūriui gaminti, įgytų ypatingų savybių, dėl kurių sukuriama išskirtinė sinergija, naudinga ne tik kokybei bet ir gaminio savybių vientisumui.

Pažymėtina, kad Lacijaus regione auginama daugiau kaip 440 000 avių ir per metus primelžiama apie 600 000 hektolitrus avių pieno.

5.2. Produkto ypatumai:

Ricotta Romana būdingos šios savybės:

- minkštumas labai subtilus ir grūdėtas;
- ryškesnė nei naudojant karvių pieno išrūgas gaunama spalva;
- skonis – salsvo pieno.

Minėtos kokybinės savybės susijusios su šiais aspektais:

- ne mažesnis kaip 3,55 % laktozės kiekis avies pieno išrūgose ir specifinė pieninių avių mityba, sudaryta iš Lacijaus regionui būdingų pašarų, žolinių augalų ir žolių, dėl kurių pienas įgyja salsvą skonį,
- gamybos metu į išrūgas nededama rūgštingumą reguliuojančių medžiagų.

Todėl pagamintai *Ricotta Romana* varškei būdingas salsvas skonis, ją išskiriantis iš kitų panašių *ricotta* varškės rūšių.

5.3. Priežastinis vietovės ir produkto kokybės ar savybių (SKVN produktams) arba produkto specialios kokybės, reputacijos ar kitų savybių (SGN produktams) ryšys:

Avių mityba ir avininkystei palankios aplinkos sąlygos, dėl kurių naudojamas tradicinis sezoninis galvijų pervarymo į naujas ganyklas metodas, leidžiantis gyvuliams išvengti vasaros kaitrų ir aplinkos bei mitybos streso, kurį jos patirtų lygumose, sudaro sąlygas gauti optimalios kokybės pieną, iš kurio gaminama labai specifinė *ricotta*.

Tai, kad *Ricotta Romana* nuo seno buvo žinoma viso Lacijaus regiono rinkoje, patvirtina Romos (1922–1965 m.), Viterbo (1949–1973 m.), Frosinone (1955–1999 m.) ir Latina (1951–1977 m.) miestų Prekybos, pramonės, amatų ir žemdirbystės rūmų CCIAA (*Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura*) registru duomenys. Be to, pagal Romos CCIAA prekių rinkos duomenis galima matyti šio gaminio kainų pokyčius nuo 1952 m. iki 1998 m., kurie parodo jo svarbą vietovės ekonomikai. Socialinių ir ekonominių duomenų apie daugelį metų šį gaminių ruošiančius gamintojus gausu. Kaip pavyzdį galima paminėti *Castel di Guido* ūkio direktoriaus pranešimą, kuriame nurodoma, kad 1969 m. ūkyje primelžta 3 500 l avių pieno; pagal 1958 m., 1960 m. ir 1965 m. ūkio buhalterijos knygas, pasirašytas bandos piemens ir direktoriaus, dalis pieno parduota, o likusi dalis panaudota varškei *Ricotta Romana* gaminti; *Gasparri* ūkio buhalterijoje nurodyta kaina už kilogramą ir bendras pagamintas *Ricotta Romana* kiekis nuo 1907 m. (70 sentimų už kilogramą iki kovo 15 d., o vėliau – 45 sentimai, iš viso 850 kg) iki 1924 m. (bendras kiekis – 932,5 kg).

Taip pat gausu istorinių ir folklorinių duomenų, pagrindžiančių gaminio ir geografinės vietovės ryšį. Kaip istorinį šaltinį galia paminėti 1953 m. išleistą *Trinchieri* veikalą „*Vita di pastori nella Campagna Romana*“, kuriame aprašoma *Ricotta Romana* gamybos technologija. Kaip folklorinį faktą galima paminėti avies pieno varškės *ricotta* kaimo šventę – „*l'attozzata*“, kuri *Barbarano Romano* komunoje rengiama apie 30 metų.

Ricotta Romana valgoma neperdirbta arba dažnai naudojama kaip sudėtinė tradicinių Lacijaus patiekalų dalis.

Specifikacijos paskelbimo duomenys:

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 5 straipsnio 7 dalis)

Administracija pradėjo nacionalinę prieštaravimo procedūrą, paskelbdama prašymą iš dalies pakeisti saugomos kilmės vietos nuorodą *Ricotta Romana* 2008 m. sausio 31 d. *Italijos Respublikos oficialiajame leidinyje* Nr. 26. Konsoliduotą produkto specifikaciją galima rasti interneto svetainėje:

— adresu

http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%20E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

arba

— arba tiesiogiai per pagrindinį žemės ūkio, maisto ir miškininkystės politikos ministerijos svetainės puslapį (<http://www.politicheagricole.it>) paspaudus „Prodotti di Qualità“ (kairėje puslapio pusėje) paskui – „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]“.
