

**Publicarea unei cereri de modificare în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din
Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din
domeniul calității produselor agricole și alimentare**

(2017/C 368/09)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de modificare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾.

CERERE DE APROBARE A UNEI MODIFICĂRI CARE NU ESTE MINORĂ A CAIETULUI DE SARCINI AL UNEI DENUMIRI DE
ORIGINE PROTEJATE/INDICAȚII GEOGRAFICE PROTEJATE

**Cerere de aprobare a unei modificări în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) primul paragraf din
Regulamentul (UE) nr. 1151/2012**

„SQUACQUERONE DI ROMAGNA”

Nr. UE: PDO-IT-02292 — 22.2.2017

DOP (X) IGP ()

1. Grupul solicitant și interesul legitim

Associazione Squacquerone di Romagna DOP
CNA Forlì-Cesena
via Pelacano 29
47122 Forlì
ITALIA

E-mail: caseificiocomellini@pec.it

L'Associazione Squacquerone di Romagna este o asociație constituită din producători de „Squacquerone di Romagna” și este îndreptățită să prezinte o cerere de modificare în temeiul articolului 13 alineatul (1) din Decretul Ministerului Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere nr. 12511 din 14 octombrie 2013.

2. Statul membru sau țara terță

Italia

3. Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării (modificărilor)

- Denumirea produsului
- Descrierea produsului
- Aria geografică
- Dovada originii
- Metoda de producție
- Legătura
- Etichetarea
- Altele: Adaptarea trimerilor legislative; corectarea unor greșeli; actualizarea denumirii sociale a organismului de control.

4. Tipul modificării (modificărilor)

- Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate, care nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.
- Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate pentru care nu a fost publicat un document unic (sau un echivalent al acestuia), care nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

5. Modificare (modificări)

Descrierea produsului

În limba italiană se corectează o greșeală de tipar în fraza referitoare la greutate, dar valoarea „între 0,1 și 2 kg” rămâne neschimbată.

⁽¹⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

Caracteristici fizico-chimice: Intervalele referitoare la grăsimea în substanța uscată, la umiditate și la pH sunt extinse cu câteva puncte procentuale, astfel cum se prevede în continuare.

Grăsime în substanța uscată: limita maximă se modifică din „cuprinsă între 46 și 55 %” în „cuprinsă între 46 și 59 %”.

Caietul de sarcini al produsului este în vigoare de câțiva ani, iar aplicarea sa precisă zi de zi a evidențiat necesitatea unor actualizări. Parametrul „grăsime în substanța uscată” este influențat de caracteristicile materiei prime, care, din motive cu totul naturale, are un conținut de grăsime mai mare în perioadele de iarnă și poate determina depășirea limitei, în special în fabricile care prelucrează lapte provenit de la o singură crescătorie sau de la puține crescătorii. În aceste cazuri nu poate exista beneficiul unei situații în care se obține o medie pe baza mai multor producții de lapte.

Umiditate: valoarea trece de la „între 58 și 65 %” la „între 58 și 69 %” și

pH: valoarea trece de la „cuprins între 4,95 și 5,30” la „cuprins între 4,75 și 5,35”.

Și valorile referitoare la umiditatea și pH-ul produsului finit pot prezenta oscilații sezoniere care nu pot fi întru totul controlate. Variația de-a lungul anului a valorilor pH-ului și umidității înregistrate în acești ani de controale arată că intervalul de valori stabilit în etapa elaborării caietului de sarcini este prea restrâns în raport cu oscilațiile înregistrate.

În plus, a fost eliminat subtitlul „caracteristici microbiologice”, care preceda valoarea pH-ului, deoarece era incorect.

Metoda de producție

Materii prime

A fost eliminată fraza:

„Rasele de bovine crescute în aria geografică delimitată al căror lapte este utilizat pentru producția de «Squacquerone di Romagna» DOP sunt Frisona Italiana, Bruna Alpina și Romagnola.”

La momentul elaborării cererii de înregistrare a DOP, a fost probabil subestimată eterogenitatea crescătoriilor. Totuși, caracteristicile organoleptice ale brânzei sunt influențate în mod cert mai ales de alimentația bovinelor și de caracteristicile fiziologice și biochimice ale fermenților. Așadar, este considerată oportună eliminarea referirii la rasele obligatorii.

În versiunea italiană, a fost corectată o eroare, pentru ca „hrană însilozată deshidratată” să devină „hrană însilozată și deshidratată”.

Fraza: „În hrana vacilor al căror lapte este destinat producției de brânză «Squacquerone di Romagna» DOP este interzisă utilizarea resturilor rezultate din prelucrarea verzelor și a sfeclei furajere.” a fost deplasată cu două rânduri mai sus pentru a fi inserată în partea referitoare la hrana bovinelor, pentru o lectură mai ușoară a caietului de sarcini.

Etapele prelucrării

Acidificarea

S-a specificat că specia bacteriană indicată în caietul de sarcini este utilizată pentru a declanșa fermentarea.

Așadar, textul:

„specia bacteriană utilizată este *Streptococcus thermophilus*”,

a fost înlocuit cu textul:

„specia bacteriană utilizată pentru declanșarea fermentării este *Streptococcus thermophilus*”.

Această modificare a devenit necesară deoarece, în cadrul controalelor, chiar și prezența minimă a altor tulpini a creat unele controverse.

Coagularea

A fost corectată o eroare din formularea „1:10 000; 1:40 000”, astfel: „1:10 000 și 1:40 000”.

Se modifică intervalul referitor la cantitatea de cheag:

din: „într-o cantitate cuprinsă între 30 și 50 ml/hl de lapte”,

în „într-o cantitate cuprinsă între 15 și 50 ml/hl de lapte”.

Această modificare corectează o eroare din caietul de sarcini aflat în vigoare, deoarece în cazul unei puteri coagulante de 1:40 000 este suficientă o cantitate de cheag minimă de 15 ml/hl.

Sărarea

Se adaugă posibilitatea de a se utiliza ambele metode de sărare menționate în caietul de sarcini, inclusiv în mod combinat. Așadar, textul se modifică prin adăugarea următoarei exprimări în care sunt îmbinate cele două metode de sărare:

„[...] în plus față de metoda precedentă sau în locul acesteia”.

În cazul în care tehnica saramurării este utilizată nu doar pentru a săra, ci și pentru a reduce temperatura produsului și a încetini fermentarea, adăugarea unei cantități de sare în cazan permite scurtarea duratei saramurării, îmbunătățind structura produsului finit.

Altele

La articolul 1, Denumirea, din caietul de sarcini,

referirea la „Regulamentul (CE) nr. 510/2006” a fost înlocuită cu referirea la „Regulamentul (UE) nr. 1151/2012”.

La articolul 7, Controale, din caietul de sarcini,

referirea la „Regulamentul (CE) nr. 510/2006” a fost înlocuită cu referirea la „Regulamentul (UE) nr. 1151/2012”. A fost actualizată denumirea comercială a organismului de control, astfel cum se indică în cele ce urmează: „Organismul de control responsabil cu verificarea respectării caietului de sarcini al produsului este Kiwa Cermet Italia SpA, cu asociat unic, Via Cadriano 23, 40057 Cadriano Granarolo dell'Emilia (BO), ITALIA, Tel. +39 514593303, Fax +39 51763382”.

DOCUMENT UNIC

„SQUACQUERONE DI ROMAGNA”

Nr. UE: PDO-IT-02292 — 22.2.2017

DOP (X) IGP ()

1. Denumirea:

„Squacquerone di Romagna”

2. Statul membru sau țara terță

Italia

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tipul de produs

Clasa 1.3. Brânzeturi

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

Produsul „Squacquerone di Romagna” DOP este o brânză cu pasta moale și cu maturare rapidă, produsă din lapte de vacă provenit din aria geografică delimitată menționată la punctul 4. La momentul comercializării, brânza „Squacquerone di Romagna” DOP trebuie să prezinte următoarele caracteristici:

Caracteristici morfologice:

Greutate: greutatea brânzei „Squacquerone di Romagna” DOP variază între 1 și 2 kg

Aspect: brânza „Squacquerone di Romagna” DOP are culoarea alb-perlată și nu trebuie să prezinte crustă sau coajă.

Formă: ea depinde de recipientul în care este așezată brânza, deoarece consistența sa deosebit de cremoasă nu-i permite să se prezinte compactă.

Caracteristici chimico-fizice: grăsime în substanța uscată: cuprinsă între 46 % și 59 %; umiditate: între 58 % și 69 %; pH: cuprins între 4,75 și 5,35.

Caracteristici organoleptice:

Gust: plăcut, dulce, cu o notă acidulată; gustul sărat este prezent, dar nu în mod evident.

Aromă: delicată, tipică de lapte, cu o notă de plante.

Consistența pastei: moale, cremoasă, aderentă, foarte ușor tartinabilă, ea se topește în gură.

3.3. Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)

Substanța uscată a rației totale a bovinelor trebuie să conțină furaje și hrană însilozată în procent de minimum 60 %, acestea fiind completate cu nutrețuri.

Furajele și hrana însilozată sunt reprezentate de leguminoase și graminee produse integral în aria geografică delimitată la punctul 4.

Printre numeroasele specii de graminee, trebuie subliniată utilizarea lucernei, în principal a cultivarelor Pomposa, Classe, Garisenda, Delta și Prosementi.

Nutrețurile au rolul de a concentra principii nutritive cu valoare energetică ridicată, ele putând fi:

1. proteice: leguminoase boabe, cum ar fi soia, bobul, floarea-soarelui, mazărea, precum și făini obținute din soia și floarea-soarelui;
2. fibroase, cum ar fi pulpa uscată, tărâțele și cojile de soia;
3. energetice: boabe de porumb, orz, sorg, grâu, ovăz, uleiuri vegetale, ulei de soia, semințe de in integral extrudat.

Produsul „Squacquerone di Romagna” DOP este o brânză cu pasta moale, obținută din lapte de vacă integral provenit de la rasele de bovine crescute în aria geografică delimitată la punctul 4.

3.4. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată

Etapele specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată sunt următoarele: producția și prelucrarea laptelui.

3.5. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată

Produsul „Squacquerone di Romagna” trebuie să fie ambalat în aria geografică identificată deoarece, fiind lipsit de crustă și prin urmare 100 % comestibil, el este deosebit de expus riscului de contaminare post-producție și deci deteriorării prin creșterea expunerii la bacteriile din mediu care ar putea intra în contact cu suprafața produsului în timpul diferitelor etape. În plus, „Squacquerone di Romagna” este un produs proaspăt, pentru care trebuie să se evite fenomenele de creștere microbiană pe parcursul perioadei de comercializare. Pentru a se evita riscul de deteriorare, operațiunea de ambalare trebuie să se desfășoare obligatoriu în cadrul unității de producție certificate. Ambalajul primar al produsului „Squacquerone di Romagna” DOP este constituit din hârtie alimentară sau din alte recipiente speciale, adecvate acestui produs caracterizat printr-o textură moale și cremoasă.

3.6. Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată

Pe ambalajul brânzei obținute prin aplicarea prezentului caiet de sarcini trebuie să figureze mențiunea „Squacquerone di Romagna – Denominazione d’Origine Protetta” sau mențiunea „Squacquerone di Romagna – DOP”, însoțită de logoul UE. Pe etichetă trebuie să figureze de asemenea numele, denumirea comercială și adresa exploatației agricole producătoare/ambalatoare. Produsul trebuie conservat la o temperatură cuprinsă între 0 °C și + 6 °C. Temperatura maximă de conservare trebuie indicată pe etichetă. Marca aplicată pe învelișul extern protector al brânzei trebuie să corespundă denumirii „Squacquerone di Romagna”, înscrisă cu caractere Sari extra-aldine curative („Sari Extra Bold Inclinato”), ale căror culori admise sunt Albastru Pantone 2747 și alb și ale căror dimensiuni trebuie să fie proporționale cu dimensiunea ambalajului. Este interzisă adăugarea pe ambalaj a oricăror altor specificații care nu sunt prevăzute în mod expres.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Aria de producție a „Squacquerone di Romagna” DOP include următoarele provincii din regiunea Emilia-Romagna: provincia Ravenna, provincia Forlì-Cesena, provincia Rimini, provincia Bologna, precum și o parte a teritoriului provinciei Ferrara, delimitată la vest de drumul național nr. 64 (Porrettana) și la nord de râul Pad.

5. Legătura cu aria geografică

Aria consacrată producției de brânză cu DOP „Squacquerone di Romagna” este caracterizată de soluri situate în zone morfologic înalte din câmpia aluvionară. Din punct de vedere agricol, utilizarea solurilor prevede cultura cerealelor, a furajelor și a culturilor specializate intensive. Clima care caracterizează aria de producție a „Squacquerone di Romagna” DOP se distinge printr-un regim termic temperat subcontinental. Din timpurile cele mai îndepărtate, aria de origine găzduiește exploatații agricole dedicate în principal producțiilor vegetale și creșterii unui număr redus de animale, folosite atât pentru muncă, cât și pentru producția de lapte. Laptele utilizat pentru consumul uman era în parte transformat în „Squacquerone di Romagna” și avea rolul de a completa veniturile agricultorilor, prin schimbul de produse.

Studiile efectuate referitor la brânza „Squacquerone di Romagna” DOP au scos în evidență caracteristicile fermenților naturali utilizați, demonstrând o clară uniformitate a speciilor de bacterii prezente: este vorba despre biotipurii autohtone de *Streptococcus thermophilus*. Acești fermenți naturali sunt dezvoltăți în recipientele de fermentare, pe teritoriul ariei geografice delimitate la punctul 4, la prepararea lor utilizându-se întotdeauna laptele colectat în aria geografică respectivă.

Tehnicile de producție au rămas foarte asemănătoare celor din trecut, ele prevăzând timpi de producție care se modifică în funcție de anotimp: ei sunt mai lungi în perioada de iarnă și mai scurți în perioada de vară. Competența și experiența producătorilor sunt hotărâtoare pentru obținerea consistenței adecvate a brânzei.

Caracteristicile cele mai importante ale produsului „Squacquerone di Romagna”, care îl disting de alte brânzeturile cu pastă moale și cu maturare rapidă, sunt pasta de culoare alb-perlată și aroma sa delicată, tipică de lapte, cu o notă de plante.

Caracteristica fundamentală care a contribuit în modul cel mai semnificativ la formarea reputației produsului „Squacquerone di Romagna” este consistența sa cremoasă-gelatinoasă și maleabilitatea, datorită căreia brânza este foarte ușor tartinabilă.

Caracteristicile brânzei „Squacquerone di Romagna” DOP, în special consistența sa cremoasă și maleabilitatea, datorită cărora brânza este foarte ușor tartinabilă, sunt o consecință a tipului de lapte utilizat în producția de brânză, lapte care dobândește proprietăți speciale: este sărac în proteine și grăsimi, datorită regimului alimentar al bovinelor, și este influențat în mod semnificativ de aria geografică indicată.

De fapt, ar fi utilă următoarea precizare: caracteristicile specifice ale furajelor cultivate în întregime în aria geografică delimitată la punctul 4, bogate în zaharuri și fibre extrem de ușor de digerat, determină un regim alimentar caracteristic al bovinelor, care se distinge printr-un nivel scăzut de aport energetic provenit din grăsimi și amidon, compensat prin aportul energetic provenit din furajele tipice zonei. Se obține astfel un lapte sărac în proteine și grăsimi, care determină caracteristica tipică a brânzei „Squacquerone di Romagna”, și anume maleabilitatea. De aici rezultă caracteristicile organoleptice descrise la punctul 3.2, printre care se numără consistența moale și cremoasă a pastei, gustul dulce cu o notă acidulată și aroma delicată, cu o notă de plante. În plus, datorită experienței producătorilor, care reușesc să adapteze timpii de producție în funcție de anotimp, se evită întărirea brânzei, sau compactizarea excesivă a pastei.

O altă legătură importantă dintre aria geografică delimitată și brânza „Squacquerone di Romagna” se datorează utilizării tulpinilor autohtone de fermenți. Din punct de vedere taxonomic, specia care este întâlnită în toți fermenții naturali studiați și care caracterizează deci microflora lactică tipică a brânzei „Squacquerone di Romagna” DOP este *Streptococcus thermophilus*. Diversele biotipuri care au fost izolate prezintă caracteristici fiziologice și biochimice diferite de cele ale tulpinilor selecționate aparținând colecțiilor internaționale, demonstrând încă o dată caracterul unic și tipic al colecțiilor de bacterii utilizate pentru producerea de „Squacquerone di Romagna”. Biotipurile autohtone de *Streptococcus thermophilus* au fost izolate din anumite eșantioane de lapte crud, prelevate în mai multe staule din aria tipică de producție a brânzei. Este vorba prin urmare de biotipurii de origine locală care, în ansamblul lor, constituie asocierea microbiană tipică – rezultat al selecției naturale și al intervenției omului – care stă la originea nișei ecologice specifice caracteristice acestor teritorii.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

Textul consolidat al caietului de sarcini este disponibil la adresa: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

sau

accesând direct pagina principală a site-ului Ministerului Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere (www.politicheagricole.it), făcând clic pe „Qualità e sicurezza” (în partea superioară dreaptă a ecranului) și apoi pe „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.