

II

(Nelegislatívne akty)

NARIADENIA

VYKONÁVACIE NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 1127/2013

zo 7. novembra 2013,

ktorým sa schvaľuje nepodstatná zmena špecifikácie názvu zapísaného v Registri chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení [Montasio (CHOP)]

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny ⁽¹⁾, a najmä na jeho článok 53 ods. 2 druhý pododsek,

keďže:

- (1) Komisia v súlade s článkom 53 ods. 1 prvým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 preskúmala žiadosť Talianska o schválenie zmeny špecifikácie chráneného označenia pôvodu „Montasio“ zapísaného do registra podľa nariadenia Komisie (ES) č. 1107/96 ⁽²⁾, zmeneného vykonávacím nariadením (EÚ) č. 355/2011 ⁽³⁾.
- (2) Cieľom žiadosti je zmeniť špecifikáciu spresnením spôsobu výroby.
- (3) Komisia preskúmala uvedenú zmenu a dospela k záveru, že je opodstatnená. Vzhľadom na to, že ide o

nepodstatnú zmenu v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012, Komisia ju môže schváliť bez uplatnenia postupu opísaného v článkoch 50 až 52 uvedeného nariadenia,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Špecifikácia chráneného označenia pôvodu „Montasio“ sa mení v súlade s prílohou I k tomuto nariadeniu.

Článok 2

V prílohe II k tomuto nariadeniu sa nachádza konsolidovaný jednotný dokument, ktorý obsahuje hlavné prvky špecifikácie.

Článok 3

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v Úradnom vestníku Európskej únie.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 7. novembra 2013

Za Komisiu
v mene predsedu
Dacian CIOLOȘ
člen Komisie

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.⁽²⁾ Ú. v. ES L 148, 21.6.1996, s. 1.⁽³⁾ Ú. v. EÚ L 98, 13.4.2011, s. 6.

PRÍLOHA I

Schvaľuje sa táto zmena špecifikácie chráneného označenia pôvodu „Montasio“:

Prvá zmena

Veta: „Použitie mlieko musí pochádzať z večerného a ranného dojenja, najviac zo štyroch po sebe nasledujúcich dojení.“ sa nahrádza takto: „Mlieko musí pochádzať z dojení nasledujúcich po sebe a musí byť zozbierané do štyridsiatich ôsmich hodín po prvom dojení.“

Mlieko dodané v intervale 48 hodín pochádzalo pôvodne len z tradičných dojení, ktorých bolo celkovo 4. Zavedením automatického spôsobu dojenja sa môže počet po sebe nasledujúcich dojení v intervale 48 hodín zvýšiť. Časový interval sa teda zachoval; zmenil sa len celkový počet dojení. Z technického a vedeckého hľadiska nemá používanie systémov automatického dojenja nepriaznivý vplyv na vlastnosti mlieka; najmä jeho zloženie je štatisticky porovnateľné z hľadiska obsahu tuku a proteínov so zložením mlieka získaného tradičným dojením. Zdravie kráv sa dokonca zlepšilo, keďže tieto systémy odstraňujú stres spôsobený v období zvýšených vrcholov laktácie vykonávaním len dvoch dojení. Vďaka možnosti dojiť zvýšené množstvo mlieka viac ako dvakrát denne sú vemená a struky vystavené menšiemu stresu, mikrobiologická kvalita mlieka je lepšia a znižuje sa výskyt mastitidy.

Využívanie týchto systémov takisto umožňuje zlepšiť reologické správanie mlieka, ktorým sa meria koagulačná schopnosť prejavujúca sa tak rýchlejšou reakciou syreniny na enzymatický účinok, ako aj odporom syreniny pri harfovaní.

Druhá zmena

Súčasný znenie: „Mlieko určené na CHOP ‚Montasio‘ nesmie byť upravené pasterizáciou a musí byť k nemu priložená preukázateľne jasná analýza fosfatáz.“

Navrhované znenie: „Mlieko určené na CHOP ‚Montasio‘ nesmie byť upravené pasterizáciou. Pri analýze tepelne upraveného mlieka určeného na výrobu CHOP ‚Montasio‘ musí byť jasne kladný výsledok testu fosfatázy.“

Už niekoľko rokov syrárne vykonávajúce samokontrolu pravidelne kontrolujú mlieko a každý deň zaznamenávajú prietokové teploty mlieka. Skúška fosfatázy tak zostáva metódou analýzy, ktorú kontrolný orgán používa na overenie dodržiavania ustanovení špecifikácie. Táto kontrola sa vykonáva na základe analýzy rizika.

Tretia zmena

Súčasný znenie: „Produkcia syra CHOP ‚Montasio‘ sa uskutočňuje podľa tohto výrobného postupu:

06) varenie pri 42 – 48 °C a krájanie mimo ohňa v celkovom trvaní 20 až 30 minút;“

Navrhované znenie:

06) „varenie pri + 42 až 48 °C a krájanie mimo ohňa v trvaní minimálne 10 minút;“

Zistilo sa, že tieto dve etapy (varenie a následné krájanie mimo ohňa) sa mohli výrazne líšiť na základe konkrétnych technických a technologických podmienok.

Pokiaľ ide o vybavenie, syrárne vyrábajúce „Montasio“ používajú buď medené výrobníky (od 1 do 1,5 tony), alebo viacúčelové oceľové výrobníky s kapacitou 3,5 až 8 ton.

Používanie týchto dvoch druhov výrobníkov je faktorom, ktorý podmieňuje čas zohrievania zrazeniny, pričom rýchlosti zohrievania na pare sú veľmi odlišné od rýchlostí vyplývajúcich z vykonávaného spracovania.

Pokiaľ ide o fázu krájania mimo ohňa (etapa, počas ktorej sa zo zrazeniny odstráni časť srvátky), závisí od maximálnej dosiahnutej teploty, rýchlosti chladenia hmoty, ktorá zasa závisí od druhu použitého výrobníka, množstva spracovaného v každom výrobníku, veľkosti zrn syreniny a množstva obsiahnutej vody odparenej v dôsledku účinkov teploty a miešania.

Okrem toho presypanie alebo odoberanie zrazeniny na formovanie sa môže urýchliť alebo oddialiť podľa času potrebného na vykonanie operácie a stupňa automatizácie.

Napríklad, ak je zrazenina presypaná na stôl na formovanie z viacúčelového výrobníka umiestneného nad týmto stolom, čas potrebný pri rovnakom množstve je oveľa kratší ako čas, ktorý sa vyžaduje pri manuálnom odoberaní ľanovou plachtickou z medených výrobníkov.

Keď sa vezme do úvahy aj skutočnosť, že každý syrár stanovuje optimálny moment na presypanie syreniny podľa denných hodnotiacich kritérií, skúseností a osobných poznatkov atď., ukazuje sa ako potrebné určiť minimálne trvanie varenia a krájania mimo ohňa.

PRÍLOHA II

KONSOLIDOVANÝ JEDNOTNÝ DOKUMENT

Nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín⁽¹⁾

„MONTASIO“

Číslo ES: IT-PDO-0317-0995-26.04.2012

CHZO () CHOP (X)

1. **Názov**

„Montasio“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Taliansko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.3. Syry

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Montasio“ je stredne zrelý alebo vyzretý syr z kravského mlieka valcovitého tvaru s rovným alebo takmer rovným bokom a s rovnými alebo mierne vypuklým povrchom. Vyrába sa z nepasterizovaného mlieka a výlučne na báze prírodných baktérií mliečneho kvasenia alebo povolených fermentov. Minimálna doba dozrievania je 60 dní a podiel vlhkosti sa kontroluje sondou na desiaty a šesťdesiaty deň dozrievania. Syr s chráneným označením pôvodu „Montasio“ musí na šesťdesiaty deň dozrievania vykazovať tieto vlastnosti: maximálna vlhkosť nesmie prekročiť 36,72 %; podiel tukov v pomere k sušine: najmenej 40 %; hmotnosť: 6 až 8 kg; priemer: 30 až 35 cm; bok valca: najviac 8 cm; kôrka: hladká, pravidelná a pružná; hmota: kompaktná, s niekoľkými otvormi; farba: prírodná, prechádzajúca do slamovožltej; vôňa: typická; príjemná, prechádzajúca do pikantnej pri vyzretom „Montasio“.

3.3. *Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Syr s chráneným označením pôvodu „Montasio“ sa vyrába z mlieka pochádzajúceho z chovov nachádzajúcich sa v oblasti produkcie.

Hlavnými chovnými plemenami sú Bruno Alpina, Pezzata Rossa Italianna a Pezzata Nera.

Nepridáva sa žiadna konzervačná látka a nie je povolená žiadna tepelná úprava s výnimkou chladenia na minimálnu teplotu 4 °C.

3.4. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)*

Krmivo kráv pozostáva na 75 – 85 % z obilnín, sena, zeleného krmiva a silážovaného krmiva. Ostatných 15 až 25 % krmiva tvoria proteínové koncentráty a pokrutiny. Povoľuje sa používať minerálne a vitamínové výživové doplnky. Krmivo pochádza na 60 % zo zemepisnej oblasti. Zakázané je krmivo, ktoré má podľa syrárskej tradície nepriaznivé účinky na kazeifikáciu (napríklad krmivo pochádzajúce z močaristých území alebo z území pri cestách s hustou dopravou). Povoľené nie sú ani: zelenina, ovocie a repka, ani vedľajšie produkty pochádzajúce zo spracovania ryže, živočíšne múčky, priemyselné potraviny na lekárske účely, čerstvá, mokrá alebo silážovaná dužina repy, vedľajšie produkty piva alebo destilátov, silážované krmivo (s výnimkou silážovaného sena a silážovanej kukurice) a fermentované látky pochádzajúce z priemyselného spracovania ovocia, repy, piva a destilátov.

3.5. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti*

Celý proces výroby (chov hovädzieho dobytku a produkcia mlieka, zrážanie, spracovanie syreniny, formovanie, cedenie, solenie a dozrievanie) sa musí uskutočňovať v zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ, L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahradené nariadením Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny (Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1).

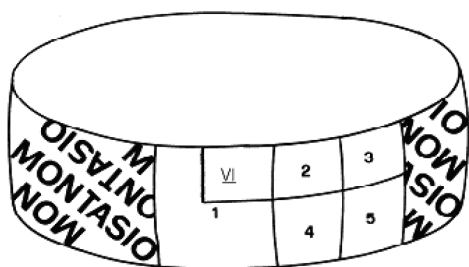
3.6. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď.

—

3.7. Špecifické pravidlá označovania

Identifikáciu výrobku zabezpečuje počiatočné označovanie v špecifickej forme, ktorá obsahuje kód výrobcu, skratku provincie a dátum výroby (rok, mesiac, deň). „Značku pôvodu“ CHOP „Montasio“ tvorí šikmý nápis „Montasio“ zobrazený normálne aj hore nohami (obrázok 1).

Táto „značka pôvodu“ sa aplikuje na celú produkciu združených aj nezdrúžených prevádzok, ak bola vyrobená v súlade s výrobnou špecifikáciou.



(obrázok 1)

1. Vypálená značka označenia „Montasio“ a štítok s nápisom „PDM“.

2. Mesiac výroby / 3. Deň výroby / 4. Kód výrobcu syra / 5. Skratka provincie / VI. Rok výroby.

Logo chráneného označenia sa skladá z veľkého štylizovaného písmena „M“, pod ktorým je uvedený nápis „MONTASIO“. Toto logo musí byť vždy uvedené typom písma „HORATIO“. Musia sa dodržiavať rozmery obrázka 2 (napríklad šírka 8 cm pri výške 6 cm).



(obrázok 2)

Ak celý proces výroby – od produkcie mlieka až po dozrievanie v trvaní minimálne 60 dní – prebieha v hornej oblasti v zmysle definície podľa platnej vnútroštátnej právnej úpravy, ktorá je súčasťou oblasti výroby CHOP, na syr sa môže umiestniť štítok s nápisom „horský výrobok“. Na tento účel sa na bok syra umiestni štítok s nápisom „PDM“, čo znamená „prodotto della montagna“ (horský výrobok).

Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio môže na žiadosť všetkých výrobcov členov aj nečlenov združenia a po predchádzajúcom overení rozhodnúť o vypálení loga označenia (obrázok 2) na bočníky „Montasio“, ktoré dozrievajú viac ako 100 dní, a to na bok syra, ktorý je na to určený.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Oblasť výroby CHOP „Montasio“ zahŕňa: Friuli-Venezia Giulia; celé územie. Benátsko: celé územie provincií Belluno a Treviso a časť územia provincií Padova a Benátky vymedzeného takto: „od priesečníka s hranicou medzi provinciami Treviso a Padova sa oblasť tiahne v tejto línii až po diaľnicu Serenissima. Ďalej nasleduje túto líniu až po diaľničný most cez rieku Brenta a následne kopíruje koryto rieky až po jej ústie.“

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

Prírodné faktory sú späté s klimatickými podmienkami oblasti výroby, ktorú tvoria prevažne horské masívy a podhorské oblasti, odnepamäti využívané ako pastviny a horské pastviny, čo má vplyv na kvalitu krmiva určeného pre dojnice.

Syr „Montasio“ bol doplnený do cenníka San Daniele a Udine v rokoch 1773 a 1775. Týmto sa potvrdzuje predaj syra „Montasio“, ako aj skutočnosť, že nejde len o miestnu výrobu alebo výrobu určenú na vlastnú spotrebu. Významný vplyv výroby tohto syra na rozvoj družstiev tiež potvrdzuje úzke spojenie syra „Montasio“ s oblasťou produkcie. Syr „Montasio“ a jeho špecifická technológia výroby sa rýchlo rozšírili v provincii Friuli a vo východnom Benátsku tak z dôvodu ľudských a štrukturálnych faktorov (ako vytvorenie družstevných syrární či založenie školy pre odborníkov na výrobu syra) – do tej miery, že v šesťdesiatych rokoch 20. storočia bolo v prevádzke viac ako 650 syrární –, ako aj z dôvodu samotného prostredia, kde sa pôvodne vyvinula táto technológia.

Pokiaľ ide o vlastnosti územia produkcie, východ Talianska sa dodnes vyznačuje vysokými jarnými a jesennými zrážkami s priaznivým vplyvom na pastviny a pestovanie obilnín (pšenice a jačmeňa), ktoré sú základným krmivom dojníc. Pestovanie kukurice a tým aj využívanie kukurice ako čerstvého a silážovaného krmiva takisto časom nadobudli význam. Nedávno sa v oblasti produkcie rozšírilo pestovanie sóje ako proteínového doplnku.

5.2. Špecifickosť výrobku

Hlavnou vlastnosťou syra „Montasio“ je jeho veľká schopnosť dlhodobého/strednodobého dozrievania. V škále talianskych syrov sa „Montasio“ zaraďuje medzi polotvrdé syry, keďže však môže dozrieť až 36 mesiacov, zaraďuje sa aj do kategórie vzácných tvrdých vyzretých syrov.

Ďalšia vlastnosť syra „Montasio“ spočíva v rozmeroch bochníka.

Okrem toho si CHOP „Montasio“ zachovalo vo svojej špecifikácii zákaz pasterizovať mlieko, čím sa v medziach možnosti zachovali spontánne baktérie mlieka vyprodukovaného v tejto oblasti produkcie.

5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povosťou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO)

Schopnosť dlhodobého/strednodobého dozrievania je výsledkom „jemnej“ technológie. Dávky používaných mliečnych fermentov sú totiž nízke (približne 1 %), varenie prebieha pri nízkych teplotách (od 42 do 48 °C) a cedenie a lisovanie dodávajú hmote strednú pevnosť s podielom vlhkosti približne 36 % po dvoch mesiacoch zrenia (ide o minimálny podiel pri predaji syra).

Prostredie, kde vznikol syr „Montasio“, sa vyznačuje mikrobiologickými vlastnosťami, ktoré prispeli k jeho rozvoju a rozšíreniu. Syr „Montasio“ sa totiž vyznačuje prítomnosťou termofilnej mikrobiálnej flóry, vďaka ktorej sa dodnes získava jedinečný syrársky výrobok, ktorý možno konzumovať čerstvý (v súčasnosti minimálne dva mesiace dozrievania, pretože sa vyrába z nepasterizovaného mlieka), ale aj po 36 mesiacoch dozrievania. Tento syr sa teda vyznačuje organoleptickými vlastnosťami, konzistenciou, arómami a chuťami, ktoré sa časom menia, práve vďaka baktériám, ktoré sa prirodzene vyskytujú na lúkach/pasienkoch a v krmovinách oblasti produkcie.

Po dvojmesačnom dozrievaní sa „Montasio“ prezentuje ako stredne tvrdý syr s jemnou chuťou pripomínajúcou chuť mlieka, z ktorého je vyrobený. Postupne, ako sa zrenie predlžuje a hmota sa koncentruje, „Montasio“ nadobúda výraznejšie a mierne pikantné chute a hmota sa stáva pevnejšou a drobivou.

So zlepšovaním technológií chovu, s racionalizáciou pestovania a so zavádzaním čoraz hygienickejších metód dojenia sa objavila potreba obohatovať mlieko syrárskymi mikroorganizmami prospešnými pri výrobe syra „Montasio“. Preto sa začali používať mliečne fermenty (bohaté na koky a chudobné na bacily) pochádzajúce z oblasti produkcie a táto prax sa potom rozšírila.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

[článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006]

Príslušné správne orgány začali vnútroštátne námietkové konanie prostredníctvom uverejnenia návrhu na uznanie CHOP „Montasio“ v Úradnom vestníku Talianskej republiky č. 271 z 21. novembra 2011.

Konsolidované znenie výrobných špecifikácií je dostupné na webovej lokalite:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

alebo priamo na internetovej stránke ministerstva pre politiku poľnohospodárstva, potravinárstva a lesného hospodárstva (<http://www.politicheagricole.it>) kliknutím na „Qualità e sicurezza“ [Kvalita a bezpečnosť] (v pravej hornej časti obrazovky) a potom na „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE“ [špecifikácia predložená na preskúmanie EÚ].
