

Uverejnenie žiadosti o zmenu a doplnenie v zmysle článku 6, ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2006/C 321/08)

Týmto uverejnením vzniká právo na vznesenie námietky v zmysle článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006. Vyhlásenia obsahujúce námietky musia byť doručené Komisii v lehote do šiestich mesiacov od tohto uverejnenia.

ŽIADOSŤ O ZMENU A DOPLNENIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

Žiadosť o zmenu a doplnenie v zmysle článku 9 a článku 17 ods. 2

„ASIAGO“

Č. ES: IT/PDO/117/0001

CHOP (X) CHZO ()

Požadovaná(-é) zmena(-y) a doplnenie(-a)

Údaj(-e) v špecifikáciách:

- Názov výrobku
- Popis výrobku
- Zemepisná oblasť
- Dôkaz pôvodu
- Metóda získavania
- Spojenie
- Označovanie etiketou
- Vnútroštátne podmienky

Zmena(-y) a doplnenie(-a):

Opis

Žiadosť obsahuje spresnenie špecifických, chemických (vlhkosť, obsah proteínov, tukov, tukov v sušine) a mikrobiologických (patogény, *S. aureus*, *E. coli*, koliformné baktérie 30°) vlastností obidvoch druhov syra „Asiago“ „pressato“ (lisovaného) a „d'allevo“ (vzretého).

Uvádza sa, že tieto bochníky je tiež možné po dovŕšení minimálnej doby vyzretia výrobku povrchovo upraviť pomocou látok, ktoré povoľujú vnútroštátne predpisy, toto však neplatí pre bochníky, ktoré sa označujú dodatočným označením „Prodotto della montagna“ (Horský výrobok).

Zemepisná oblasť

Žiadosť obsahuje spresnenie výrazu horská oblasť: oblasti, ktoré sa nachádzajú v nadmorskej výške najmenej 600 metrov.

Metóda získavania

Žiadosť obsahuje údaje o krmivách, ktoré nie sú povolené na výkrm dobytky. V prípade bochníkov, ktoré sa označujú dodatočným označením „Horský výrobok“ sa zakazuje použitie akéhokoľvek silážneho krmiva.

Pre obidva druhy lisovaného a vzretého syra „Asiago“ sa uvádza teplota, maximálna doba uchovania a zloženie mlieka určeného na spracovanie.

Pre obidva druhy syra „Asiago“ sa spresňujú fyzikálne a časové parametre týkajúce sa metódy získavania syra. V prípade výroby vyzretého syra „Asiago“ sa mlieko použité pri jeho výrobe prípadne obohatí o lyzozým (E 1105), toto však neplatí pre bochníky, ktoré sa označujú dodatočným označením „Horský výrobok“.

V súvislosti s vyzrievaním a uchovávaním syra sa udávajú aj presné technické parametre (teplota a vlhkosť), pri ktorých tieto procesy prebiehajú. Uvádza sa aj minimálna doba zretia pre zretý syr „Asiago“ (60 dní alebo 90 dní v prípade bochníkov, ktoré sa označujú dodatočným označením „Horský výrobok“).

Na účel lepšej identifikácie týchto bochníkov sa zavádza používanie očíslovaných kazeínových štítkov a na bočnú kôru (po obvode bochníka) syra sa vytlačí abecedné písmeno udávajúce mesiac výroby.

Celé bochníky syra „Asiago“ CHOP je možné porciovať a baliť v plátkoch, ktoré umožňujú viditeľnosť bočnej kôry bochníka. Ak sa pri porciovaní kôra láme a/alebo odpadáva, balenie sa musí vykonávať vo výrobnjej oblasti s cieľom zabrániť sponchbneniu záruky pravosti výrobku.

Označovanie etiketou

V žiadosti sa uvádzajú prípadné doplňujúce vymedzenia, ktoré sa používajú na označovanie obidvoch druhov syra „Asiago“ (čerstvý a vyzretý), ako aj rôzne stupne vyzretia vyzretého syra „asiago“ (stredne vyzretý, vyzretý, extra vyzretý), možnosť uvedenia na etikete skutočnosti, že nebol použitý lyzozým (E 1105), pravidlá pre používanie označenia „horský syr“, ktoré je rezervované pre bochníky vyrobené z horského mlieka v horských prevádzkach.

AKTUALIZOVANÝ SÚHRN

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„ASIAGO“

Č. ES: IT/PDO/117/0001

CHOP (X) CHZO ()

Tento súhrn má výlučne informatívny charakter. Zúčastnení si môžu na získanie podrobnejších informácií vyžiadať úplnú verziu špecifikácie od štátnych orgánov uvedených v časti 1 alebo od Európskej Komisie (¹).

1. Príslušné oddelenie v členskom štáte:

Názov: Ministero politiche agricole e forestali

Adresa: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma

Tel.: (39-06) 481 99 68

Fax: (39-06) 42 01 31 26

E-mail: QTC3@politicheagricole.it

2. Žiadajúca skupina:

Názov: Consorzio Tutela formaggio Asiago

Adresa: Corso Fogazzaro, 18
I-36100 Vicenza

Tel.: (39-0444) 32 17 58

Fax: (39-0444) 32 62 12

E-mail: asiago@asiagocheese.it

Zloženie: Výrobcovia/spracovatelia (X) iní ()

(¹) Európska komisia, Generálne riaditeľstvo pre poľnohospodárstvo a rozvoj vidieka, Politika kvality poľnohospodárskych výrobkov, B-1049 Brusel.

3. Druh výrobku:

Trieda 1.3 – SYR

4. Špecifikácia (súhrn podmienok podľa článku 4, ods. 2)

4.1 Názov: „Asiago“

4.2 Opis: Chránené označenie pôvodu „Asiago“ je rezervované pre syr z polovareného cesta, vyrobeného výlučne z kravského mlieka, získaného v súlade s výrobnou špecifikáciou, rozdeleného na dva druhy syra, lisovaný Asiago a vyzretý Asiago.

4.2.1. Špecifické technické vlastnosti pre lisovaný syr „Asiago“ s dobou zretia 20 dní

a) vizuálne organoleptické: cesto bielej alebo mierne slamovej farby; obsahujúce výrazné a nepravidelné otvory; delikátnej a lahodnej chuti; tenká a elastická kôra.

b) chemické:

		Špecifické tolerancie
vlhkosť	39,5 %	+/- 4,5
proteíny	24,0 %	+/- 3,5
tuky	30,0 %	+/- 4,0
chlorid sodný	1,7 %	+/- 1,0
tuky v sušine	najmenej 44 %	Žiadna

c) fyzikálne:

Bočná kôra	rovná alebo mierne konvexná
Povrchy	ploché alebo takmer ploché
Hmotnosť	od 11 do 15 kg
Výška	od 11 do 15 cm
Priemer	od 30 do 40 cm

d) mikrobiologické a hygienicko-zdravotné:

Patogény	Nepřítomné
S. aureus	(*) M < 1 000 na g
E. coli	(*) M < 1 000 na g
Koliformné baktérie 30 °C	(*) M < 100 000 na g

(*) Tieto údaje sa týkajú syra získaného z tepelne spracovaného mlieka.

4.2.2. Špecifické technické vlastnosti pre vyzretý syr „Asiago“ s dobou zrenia 60 dní

a) vizuálne/organoleptické: cesto slamovej alebo mierne slamovej farby; obsahujúce malé alebo stredné otvory; miernej (stredne vyzretý)/aromatickej (vyzretý) chuti; hladká a pravidelná kôra.

b) chemické:

		Špecifické tolerancie
vlhkosť	34,50 %	+/- 4,00
proteíny	28,00 %	+/- 4,00
tuky	31,00 %	+/- 4,50
chlorid sodný	2,40 %	+/- 1,00
tuky v sušine	najmenej 34 %	Žiadna

c) fyzikálne:

Bočná kôra	rovná alebo takmer rovná
Povrchy	ploché alebo takmer ploché
Hmotnosť	od 8 do 12 kg
Výška	od 9 do 12 cm
Priemer	od 30 do 36 cm

d) mikrobiologické a hygienicko-zdravotné:

Patogény	Neprítomné
<i>S. aureus</i>	M < 10 000 na g
<i>E. coli</i>	M < 100 000 na g

Bochníky syra „Asiago“ je po dosiahnutí minimálnej doby vyzretia výrobku možné povrchovo upraviť povolenými látkami podľa vnútroštátnych predpisov. Povrchová časť bochníkov (kôra) nie je vhodná na konzumáciu.

Povrchová úprava bochníkov musí v každom prípade umožniť čitateľnosť identifikačného kazeínového štítku bochníka a logo obsahujúce názov. Je zakázané vykonávať povrchové úpravy s farbivami a protiplesňovými látkami na bochníky syra Asiago, ktoré sa označujú doplnkovým označením „Horský výrobok“.

Celé bochníky syra CHOP „Asiago“ je možné porciovať a baliť v plátkoch, ktoré umožňujú viditeľnosť bočnej kôry bochníka.

- 4.3 Zemepisná oblasť: Syr CHOP „Asiago“ sa vyrába z mlieka hovädzích chovov, ktoré sa nachádzajú vo vymedzenej oblasti a v syrárňach, ktoré sa nachádzajú v tejto istej oblasti spadajúcej do správneho územia obcí provincie Vicenza, Trento, Padova a Treviso v súlade s údajmi uvedenými vo výrobnej špecifikácii. Vyššie uvedené oblasti, ktoré sa nachádzajú v nadmorskej výške najmenej 600 metrov, sa identifikujú ako horské oblasti.
- 4.4 Dôkaz o pôvode: Každá fáza výrobného procesu sa monitoruje. Kontrolný orgán spravuje zoznam výrobcov mlieka, zberné zariadenia, spracovateľov, zariadenia, v ktorých syr vyzrieva a baliace zariadenia syra bez kôry, ktoré podliehajú kontrolám uvedeným v špecifikácii a príslušnom kontrolnom pláne, s cieľom zaručiť sledovateľnosť a identifikáciu výrobku. V prípade zistenia nesúladu postupu a výrobku sa predaj výrobku s označením Asiago zakazuje.
- 4.5 Metóda získavania: Špecifikácia okrem toho uvádza, že krmivo dobytky, ktorého mlieko je určené na spracovanie na syr CHOP „Asiago“, nesmie obsahovať krmivá, ktoré sú zakázané vo výrobnej špecifikácii. Ak je mlieko určené na výrobu syra CHOP Asiago „Horský výrobok“, je tiež zakázaný výkrm akýmkoľvek silážnym krmivom.

Na výrobu lisovaného syra „Asiago“ sa používa mlieko spĺňajúce platné hygienické normy, pochádzajúce z 1 alebo 2 dojení, surové alebo pasterizované pri teplote 72 °C počas 15 sekúnd podľa platných predpisov. Na výrobu vyzretého syra „Asiago“ sa používa mlieko spĺňajúce platné hygienické normy, pochádzajúce z 2 dojení čiastočne odtučnených vyzrážaním alebo pochádzajúce z 2 dojení, z ktorých jedno je čiastočne odtučnené vyzrážaním alebo z jedného dojenia buď čiastočne odtučneného vyzrážaním, surového alebo termizovaného pri teplote 57/68 °C počas 15 sekúnd. Na výrobu syra CHOP „Asiago“ „Horský výrobok“ je povolené použiť mlieko z 2 alebo 4 dojení, ktoré musí byť spracované do 18 hodín od získania, v prípade použitia mlieka z 2 dojení a do 24 hodín v prípade použitia mlieka zo štyroch dojení.

V prípade výroby vyzretého syra „Asiago“ sa mlieko použité pri jeho výrobe prípadne obohati o lyzozým (E 1105) v rámci zákonných limitov. Použitie lyzozýmu je zakázané pri výrobe syra „Asiago“ „horský výrobok“.

Minimálne vyzretie lisovaného syra Asiago je 20 dní od dátumu výroby; v prípade vyzretého syra Asiago je doba vyzretia 60 dní od posledného dňa mesiaca výroby; pre Asiago „horský výrobok“ je táto doba 90 dní od posledného dňa mesiaca výroby pre vyzretý Asiago a 30 dní pre výrobu lisovaného syra Asiago.

Vyzretie sa musí uskutočniť v rámci samotnej výrobnej oblasti.

Syr Asiago „horský výrobok“ musí byť vyzretý v podnikoch nachádzajúcich sa v horských oblastiach v zariadeniach, ktoré môžu dosiahnuť teplotné a vlhkosťné podmienky stanovené podmienkami prírodného prostredia. Ak sa pri porciovaní kôra láme a/alebo odpadáva kôra, balenie, ktorým sa toto pôvodné označenie odstráni (kocky, plátky, atď.), sa musí vykonávať vo výrobnej oblasti s cieľom zaručiť sledovateľnosť výrobku. Syr Asiago vyrobený z mlieka pochádzajúceho z chovov nachádzajúcich sa v horskom území, spracovaný v syrárňach nachádzajúcich sa v horkej oblasti a vyzretý v horskej oblasti sa môže označovať doplňujúcim označením „horský výrobok“.

- 4.6 Prepojenie: Vďaka prírodným faktorom je vymedzená oblasť charakteristická výrazne homogénnymi klimatickými a pôdnymi vlastnosťami, ktoré ovplyvňujú krmivá určené na výkrm dojníc. Z ľudského hľadiska je zrejmé, že syr pochádza historicky z náhornej planiny Altopiano di Asiago a z dôvodu migrácie populácie spôsobenej vojnovými udalosťami prvej svetovej vojny sa rozšíril do susedných podhorských oblastí.

- 4.7 Kontrolný orgán:

Názov: CSQA S.r.l. Certificazioni

Adresa: Via S. Gaetano, 74
I-36016 Thiene (VI)

Tel.: (39-0445) 36 60 94

Fax: (39-0445) 38 26 72

E-mail: csqa@csqa.it

- 4.8 Označovanie: Všetky bochníky syra CHOP „Asiago“ sú identifikované pomocou očíslovaného kazeínového štítku a označené pomocou značkovacích syrových foriem, ktoré má v držbe príslušné ochranné konzorcium a ktoré sa poskytuje na použitie všetkým oprávneným osobám, obsahujúce logo zložené z názvu, ktoré je súčasťou výrobnej špecifikácie, alfanumerický kód výrobnej syrárne, názov označenia Asiago, opakované viackrát a s výškou 25 mm pre lisovaný Asiago a 20 mm pre vyzretý Asiago.

Bochníky vyzretého syra „Asiago“ obsahujú okrem toho na bočnej kôre výtlačok abecedného písmena uvádzajúceho mesiac výroby v súlade s ustanoveniami výrobnej špecifikácie. Bochníky syra Asiago „horský výrobok“ sa odlišujú že do značkovacích syrových foriem sa vložia slová „horský výrobok“, ktoré sa objavia na povrchu syra jedenkrát. Po skončení doby vyzrievania sa bochníky syra Asiago „horský výrobok“ ďalej označia tepelnou značkou, ktorá sa priloží na bočnú kôru. Táto značka sa vykonáva pomocou nástrojov, ktoré má vo vlastníctve príslušné ochranné konzorcium a ktoré sa poskytujú na použitie oprávneným syrárňam, obsahujúce logo opísané v špecifikácii.

Lisovaný syr „Asiago“ môže v etikete obsahovať tiež označenie „fresco“ (čerstvý).

Vyzretý syr „Asiago“ môže v etikete obsahovať tiež označenie „stagionato“ (odstátý).

Vyzretý syr „Asiago“, s vyzretím od 4 do 6 mesiacov, môže v etikete obsahovať tiež označenie „mezzano“ (stredne vyzretý).

Vyzretý syr „Asiago“, s vyzretím nad 10 mesiacov, môže v etikete obsahovať tiež označenie „vecchio“ (starý).

Vyzretý syr „Asiago“, s vyzretím nad 15 mesiacov, môže v etikete obsahovať tiež označenie „stravecchio“ (veľmi starý).

V označení sa povoľuje uviesť prípadné nepoužitie lyzozýmu (E 1105).

Prípadné etikety, známky, sieťotlače, atď. obsahujúce označenie výrobných podnikov musia vždy umožniť úplnú čitateľnosť označení, ktoré tvoria CHOP „Asiago“ (označovanie pomocou značkovacích foriem) a kazeínových identifikačných štítkov bochníkov syra „Asiago“.

- 4.9 Vnútroštátne požiadavky: —