

Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2009/C 87/07)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

ŽIADOSŤ O ZMENU A DOPLNENIE
NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006
Žiadosť o zmenu a doplnenie v súlade s článkom 9
„BITTO“
ES č.: IT-PDO-117-1502-02.08.2006
CHZO () CHOP (X)

1. Kolónka špecifikácie, ktorej sa žiadosť o zmenu a doplnenie týka

- Názov výrobku
- Opis výrobku
- Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode
- Spôsob výroby
- Spojenie
- Označenie
- Vnútroštátne požiadavky
- Iné [uved'te]

2. Druh zmeny a doplnenia

- Zmena a doplnenie jednotného dokumentu alebo zhrnutia
- Zmena a doplnenie špecifikácie CHOP alebo CHZO zapísaného do registra, ku ktorým sa neuverejnil nijaký jednotný dokument ani zhrnutie
- Zmena a doplnenie špecifikácie, z ktorej nevyplýva nijaká zmena a doplnenie jednotného dokumentu [článok 9 ods. 3 nariadenia (ES) č. 510/2006]
- Dočasná zmena a doplnenie špecifikácie vyplývajúca z uloženia záväzných hygienických alebo rastlinolekárskeho opatrení zo strany verejných orgánov [článok 9 ods. 4 nariadenia (ES) č. 510/2006]

(1) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

3. Zmena(-y) a doplnenie(-a)

3.1. Opis výrobku

V článku 3 sa považovalo za vhodné podrobne opísať krmivo hovädzieho dobytku získané pastvou a doplniť ho maximálnym množstvom 3 kg sušiny denne, okrem soli a „náhradného“ krmiva na báze sena z trvalých lúč. Uvedené prikrmovanie sa ukázalo nevyhnutné, aby sa vyšlo v ústrety požiadavkám výrobcov, ktorí sa ocitli v ťažkej situácii z dôvodu vývoja podmienok na horských pastvinách a genetických vlastností dobytku vyháňaného v letnom období na tieto pastviny. Samotné pastviny totiž nie vždy postačujú na zabezpečenie dobrých životných podmienok zvierat. V tom istom článku sa uvádza, že sa používa surové mlieko. Je to len formálna zmena a doplnenie, keďže v súčasnej špecifikácii sa nepredpokladá nijaké spracovanie mlieka po dojení a následne teda ide už o „surové mlieko“.

Okrem toho sa maximálna výška syra zvýšila z 10 na 12 cm. Toto zvýšenie je odôvodnené výrobnými metódami, ktoré sú stále späté s tradičným postupom a umožňujú tak vyrábať syry, ktoré nie sú úplne rovnaké, ale líšia sa v istých stanovených medziach. Zároveň treba uviesť, že vymedzenie výškového rozpätia bočnej strany syra „Bitto“ (8 - 12 cm) súhlasí s údajmi čerpanými z historických dokumentov, ktoré sa zmieňujú presne o maximálnej výške 12 cm.

3.2. Zemepisná oblasť

V článku týkajúcom sa oblasti pôvodu by sa malo spresniť, že požadovaná zmena a doplnenie znamená začleniť do oblasti produkcie mlieka tri horské pastviny Varrone, Artino a Lareggio, ktoré patria do provincií Bergamo a Lecco. Tieto horské pastviny sa v prvej verzii omylom opomenuli. Dané rozšírenie oblasti produkcie je nepatrné v tom zmysle, že sa týka menej ako 1 % súčasnej oblasti produkcie a rovnorodosť zo zemepisného hľadiska je zabezpečená vzhľadom na rovnaké litologické podmienky, nadmorskú výšku a expozíciu slnečnému svitu pridaných horských pastvín a pastvín pôvodne zahrnutých do oblasti produkcie. Vegetácia pastvín je v dôsledku toho úplne zhodná s pastvinami pôvodne zahrnutými do oblasti produkcie.

3.3. Spôsob výroby

Cieľom predloženej zmeny a doplnenia je zaviesť možnosť používania pôvodných vyvolávacích kultúr. Tento z technologického hľadiska novátorský postup umožňuje zlepšiť proces syrenia, znížiť výskyt kazov, zabezpečiť zdravotnú neškodnosť výrobku a zároveň zachovať typické vlastnosti, v ktorých sa prejavuje spojitost s územím. Medzi faktormi, ktoré sa podieľajú na procese syrenia, zohrávajú práve mikrobiologické faktory zásadnú úlohu pri výrobe a zrení syrov. Používanie surového mlieka pri syrení je pre syr „Bitto“ a pre typické syry vo všeobecnosti výhodou, ale môže sa stať aj primárnym nedostatkom, ak je mikrobiologická kvalita mlieka nevyhovujúca, či už z dôvodu malého obsahu mliečnych baktérií alebo výskytu patogénnych mikroorganizmov. Dôvodom malého obsahu mliečnych baktérií môžu byť lepšie hygienické podmienky a čistota počas jednotlivých etáp výroby (dojenie, preprava mlieka, nádoby a priestory, v ktorých sa mlieko spracováva) a používanie nádob a náčinia z kovu a plastu a nie z dreva. Ak sú teda tieto postupy riešením problémov hygienického alebo zdravotného charakteru, na druhej strane zase spôsobujú nižší obsah mikroorganizmov a syrárske baktérie v mlieku. Výskyt patogénnej mikroflóry, ktorá sa občas zistí v horskom mlieku, je zapríčinený nepriaznivými výrobnými podmienkami, najmä za daždivých letných období. Použitím fermentu v syroch zo surového mlieka sa dá „ovládať“ proces kvasenia pri syrení a tým obmedziť výskyt nedostatkov syra. Zabezpečia sa tak náležité podmienky kysnutia a oddelenia srvátky od syreniny (bez ktorých by v syre zostalo priveľa mliečného séra, čo by spôsobilo vytváranie puklín a nepríjemného a neželaného zápachu), pričom sa zároveň umožní vyvážený rozvoj rozličných druhov syrárskeho mikroóbov nachádzajúcich sa v surovine (ktoré vplyvujú na proces zrenia a zaručujú špecifickosť výrobku). Pri typických syroch sa hlavný dôraz kladie na používanie izolovaných a vybraných vyvolávacích kultúr mikroflóry charakteristickej pre jednotlivé syry. Dajú sa tak zachovať typické črty, ktorými sú dané výrobky povestné, a zlepšiť ich kvalita bez toho, aby sa zmenili na štandardné bezmenné výrobky s fádnu chuťou a bez osobitosti. Od roku 1999 začalo „Consorzio di Tutela“ v spolupráci s inštitútom CNR-ISPА Miláno výskum zameraný na rozšírenie poznatkov o mikroflóre typickej pre syr „Bitto“, zachovanie mikrobiálnej biodiverzity a charakteristických črt, ktoré táto biodiverzita výrobku dodáva, a na zlepšenie kvality. V priebehu rokov sa izolovali a skúmali kmene

mliečnych baktérii a enterokokov. Niektoré takto určené kmene sa podrobili dodatočným analýzám, aby sa posúdili ich fyziologické, biochemické a metabolické charakteristiky, ako aj ich syrárske vlastnosti. Z hromadne rozmnožených pôvodných kmeňov sa získali vybrané fermenty, ktoré po naočkovaní do surového mlieka neobmedzujú spontánnu mliečnu mikroflóru, ba dokonca vytvárajú priaznivejšie podmienky na jej rozvoj a zaručujú zachovanie senzorických charakteristík syra.

3.4. Označenie

Aby sa spotrebiteľovi poskytli presnejšie informácie a napomohlo sa okamžité rozpoznanie výrobku, ukázalo sa príhodné opísať príslušnú identifikačnú značku CHOP, ktorá sa uvádzala len v prílohe súčasnej špecifikácie, a zaviesť možnosť prikladania papierového kruhu. Okrem viackrát opakovaného a do lúčov rozmiestneného slova „Bitto“ sa na uvedenom kruhu nachádza logo Spoločenstva a odkazy na výrobné prevádzky, usadlosti, poľnohospodárske podniky, názvy podnikov a súkromné značky, pokiaľ nemajú pochvalnú povahu a nezavádzajú spotrebiteľa. Doplnila sa aj možnosť uvádzať názov horskej pastviny, na ktorej sa syr vyrobil, aby sa podčiarkla hodnota syra od daných výrobcov, ktorí už aj tak v nepriaznivých a namáhavých pracovných podmienkach existujúcich na horských lúkach oblasti produkcie syra „Bitto“ (často sťažené podmienky fungovania na pastvinách a prístupu k nim, skromné vidiecke budovy, tradičné vybavenie, výrazný vplyv poveternostných podmienok na chov dobytka a proces výroby syra) úmyselne uplatňujú výrobnú metódu spojenú s výrazným rizikom, konkrétne straty samotného produktu. Ocenenie tohto výrobku môže vyvážiť veľké riziko, ktoré títo výrobcovia podstupujú.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„BITTO“

ES č.: IT-PDO-117-1502-02.08.2006

CHZO () CHOP (X)

1. Názov

„Bitto“

2. Členský štát alebo tretia krajina

Taliansko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:

3.1. Druh výrobku (príloha II)

Trieda 1.3 – Syry

3.2. Opis výrobku s názvom uvedeným v bode 1

Syr zo surového plnotučného kravského mlieka pochádzajúceho z tradičných plemien danej oblasti, do ktorého sa prípadne pridá surové kozie mlieko v podiele menšom ako 10 %, so stredným a dlhým zrením, v tvare pravidelného valca s rovným povrchom, dovnútra zaoblenými bokmi a ostrými hranami po obvode. Priemer syra býva od 30 do 50 cm, výška bočnej strany 8 až 12 cm a hmotnosť medzi 8 a 25 kg. Kôrka má slamovožltú farbu, ktorá počas zrenia nadobúda výraznejší odtieň, a jej hrúbka je 2 až 4 mm. Hmota syra ma celistvú štruktúru s občasnými dierami nazývanými „pávie oká“. Po prekrojení má syr bielu až slamovožltú farbu podľa stupňa jeho zrelosti. Chuť je lahodná a jemná, zintenzívňuje sa, ak je syr starší. Prípadným pridaním kozieho mlieka sa typická aróma tohto syra zvýrazní. Obsah tuku v sušine je najmenej 45 % a priemerná vlhkosť na 70. deň je 38 %. Syr sa vyrába tradičnými metódami, ktoré súvisia s environmentálnymi charakteristikami, v období od 1. júna do 30. septembra.

3.3. Suroviny (len pre spracované výrobky)

Kravske mlieko, najviac 10 % surového kozieho mlieka, teľacie syridlo (kľag), soľ, pôvodné fermenty.

3.4. Krmivo pre zvieratá (len pre výrobky živočíšneho pôvodu)

Krmivo kráv pozostáva z rastlín spásaných na horských lúkach oblasti vymedzenej v bode 4. Do krmiva pochádzajúceho z pastvy sa môžu pre dojnice pridávať tieto zložky, avšak najviac v množstve 3 kg sušiny denne: kukurica, jačmeň, pšenica, sója, melasa (najviac v pomere 3 %), aby sa zabezpečili dobré životné podmienky zvierat. Povolené je používanie minerálnych lizov. V prípade mimoriadnych poveternostných okolností, ktoré by pasenie znemožnili (sneh, krúpy, atď.), je povolené náhradné kŕmenie na báze sena z trvalých lúk v pomere najviac 5 % až do obnovenia normálnych podmienok.

3.5. Špecifické fázy výroby, ktoré musia prebiehať vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Činnosti súvisiace s výrobou a spracovaním mlieka a zrením syra „Bitto“ sa musia uskutočňovať v oblasti produkcie vymedzenej v bode 4.

3.6. Osobitné pravidlá krájania, strúhania, balenia, atď.

Syr sa môže používať strúhaný, ak zrel aspoň počas jedného roka.

3.7. Osobitné pravidlá označovania

Pri uvedení na trh musí mať syr s chráneným označením pôvodu „Bitto“ na boku značku, ktorá sa vyrazí pôsobením tepla na konci obdobia zrenia syra pred tým, ako sa ponúkne spotrebiteľovi. Značka sa skladá z nápisu „Bitto“, pričom písmeno „B“ je ťažšie čitateľné, pretože spodná slučka písmena má štylizovaný tvar už načatého bochníka syra. Chýbajúci kus syra tvorí písmeno „V“, ktoré odkazuje na začiatkové písmeno Valtellina a tvar syra pripomína výrobok. Písmeno „B“ má podobu obrázku, zatiaľ čo vo zvyšku nápisu „ITTO“ sa používa písmo „Times regular“ zväčšené na 113,94 %.

Aby bol výrobok rozpoznateľný, môžu sa na celú vrchnú a spodnú stranu bochníkov syra priložiť kruhy z papiera vhodného na potravinárske účely.

Priemer kruhu by bol asi 30 cm. Tvorí ho vonkajší prstenec červenej farby, žltý nápis „BITTO“ sa viackrát opakuje a je rozmiestnený do lúčov, logo chráneného označenia pôvodu Spoločenstva má primeranú veľkosť a pôvodné farby a typ písma.

Priestor vnútorného prstenca žltej farby napojeného na ten červený sa môže použiť na uvedenie údajov, ktoré požaduje platná legislatíva, ako aj údajov o výrobných prevádzkach, usadlostiach, poľnohospodárskych podnikoch, názvoch podnikov a súkromných značkách, pokiaľ nemajú pochvalnú povahu a nezavádzajú spotrebiteľa.

Ak ide o výrobcov, ktorí s ohľadom na špecifikáciu kŕmia dojnice výlučne pastvou na horských lúkach v oblasti vymedzenej v bode 4 bez ďalšieho prikrmovania s výnimkou minerálnych lizov a náhradného krmiva na báze sena z trvalých lúk v pomere najviac 20 %, a zároveň nepoužívajú fermenty v rámci procesu syrenia a mlieko začínajú spracovávať do 30 minút po podojení, môže sa uviesť aj údaj o názve horskej lúky, kde bol syr vyrobený. Takáto značka udáva celý názov danej horskej lúky písmom „Times“ a počas výroby syra sa zaznačuje na spodnú bočnú časť bochníka, pričom musí byť doplnená o vyššie uvedené značenie.

4. Presné vymedzenie zemepisnej oblasti

Oblasť, z ktorej pochádza mlieko na spracovanie a výrobu syra „Bitto“ zahŕňa celé územie provincie Sondrio, tieto horské lúky na pohraničných územiach komún Alta Valle Brembana v provincii Bergamo: Averara, Carona, Cusio, Foppolo, Mezzoldo, Piazzatorre, Santa Brigida, Valleve a horské lúky Varrone, Artino a Lareggio na pohraničných územiach komún Introbio a Premana v provincii Lecco.

5. Spojitosť so zemepisnou oblasťou

5.1. Osobitosť zemepisnej oblasti

Oblasť produkcie syra „Bitto“ tvorí hornaté územie (70 % územia sa nachádza v nadmorskej výške viac ako 1 500 metrov a menej ako 8 % územia je v nadmorskej výške do 500 metrov, sklon údolí sa zvažuje priemerne a úbočia majú zvlneň charakter) rozprestierajúce sa medzi Rhétskymi a Orobickými Alpami tiahnuce sa z východu na západ. Táto osobitosť vplýva na klímu a flóru a podmienila sociálny, kultúrny a ekonomický rozvoj. Výšková amplitúda pastvín sa sústreďuje okolo priemernej hodnoty 486 metrov, čo je dostatočne vysoká hodnota na to, aby bolo zabezpečené optimálne využívanie pasienkov. Značné výškové rozdiely sú zásadnou podmienkou využívania pastvín v správnom štádiu dozretia rastlinstva. Vďaka tejto rôznorodosti sú alpské lúky v oblasti produkcie vhodné na simultánne pasenie rôznych druhov dobytky (konkrétne hovädzieho dobytky a kôz na mlieko na výrobu syra „Bitto“). Aj orientácia sa v prevažnej miere odlišuje a spolu s terénom, nadmorskou výškou a veternými podmienkami určuje horskú klímu, ktorá sa napriek rôznorodosti vyznačuje veľkými teplotnými výkyvmi, teplým vzduchom, intenzívnym vystavením slnečnému žiareniu a bohatými zrážkami v letnom období. Takmer všetky pasienky majú kyslý typ málo hlbokkej pôdy na kremičitom substráte zloženom z ruly a sludových, mastencových a hlinitých bridlíc. Prevládajúce botanické druhy sú viacročné alebo trvalé a vyznačujú sa rýchlosťou ich rozmnožovacej fázy, silným vegetačným rastom, nízkym vzrastom a hustotou, výrazným rozvojom ich koreňového systému a listov, bohatou vôňou a značnou odolnosťou voči pošliapaniu a vytrhnutiu. Väčšina daných druhov patrí najmä do skupiny tráv *Gramineae* a druhotne medzi zložnokveté (*composite*), strukoviny (*leguminose*), okolíkaté (*ombrellifere*), mrlíkovité (*chenopodiacee*), ružovité (*rosacee*), atď. Pokiaľ ide o správu, územie horských lúk je tradične rozdelené na rozličné strediská s rastúcou nadmorskou výškou a rôznymi umiestneniami.

5.2. Osobitosť výroby

Syr „Bitto“ sa vyrába výlučne na horských lúkach zo surového mlieka z jedného dojenia, ktoré pochádza od pasených kráv a prípadne kôz. Je to tučný syr s varenou hmotou, stredne veľký až veľký. Má hladký povrch a typickú dovnútra zaoblenú bočnú stranu s ostrými hranami po obvode. Samotný syr je tuhý s niekoľkými dierami nazývanými „pávie oká“ a jeho farba ide až do slamovožltej (intenzívnejšej, ak je syr starší). Tento syr zreje minimálne sedemdesiat dní, ale môže vydržať niekoľko rokov bez toho, aby sa zhoršili jeho organoleptické a štrukturálne vlastnosti. V roku výroby je chuť syra „Bitto“ jemná a jeho konzistencia je vláčna a krémovitá. Čím je syr zrelší, tým je chuť výraznejšia, konzistencia suchšia a syr zostane trochu zrnitý. „Bitto“ sa vyznačuje osobitnými arómami, ktoré mu dodávajú byliny spásané zvieratami, ktoré produkujú mlieko. Prípadným pridaním kozieho mlieka sa typická aróma tohto syra zvýrazní.

5.3. Kauzálné spojenie medzi zemepisnou oblasťou a vlastnosťou či charakteristickou črtou výroby (pre CHOP) alebo osobitnou vlastnosťou, povestou alebo inou charakteristikou výroby (pre CHZO)

Z rôznych aspektov daného územia, ktoré značne vplývajú na vlastnosti syra „Bitto“, je vhodné spomenúť zloženie kveteny pasienkov, ktoré závisí od prírodného prostredia (pôda, podnebie) a správy horskej lúky. Z pasienkov zvieratá získavajú veľmi rôznorodú vegetáciu. Mnohé z vyskytujúcich sa rastlín dodávajú veľký počet chemických látok, ktoré sú schopné zohrávať významnú úlohu vo fungovaní tráviacich a metabolických procesov v organizme zvierat a tým aj pri určovaní kvalitatívnych charakteristík produktov. Prchavé zložky v krmive sa môžu dostať do mliečnych výrobkov cez tráviaci systém priamou absorpciou cez tráviacu trubicu alebo cez plyny z prežúvania, teda prostredníctvom obehového systému, pričom tomuto výrobku dodajú svoju typickú vôňu a chuť. Zvlášť koncentrácia určitých zložiek, napríklad terpénov, v mlieku sa zdá úzko spätá so stravovacím režimom zvierat. Prirodzené horské pasienky s typickou veľkou rôznorodosťou druhov pozostávajú najmä z dvojkličných rastlín sa vyznačujú výskytom veľkého množstva a rôznych typov terpénov. Horské syry sú takisto bohatšie na terpény ako syry z nížin. Okrem toho, keďže obsah terpénov sa líši v závislosti od rastlinných druhov, z ktorých sa krmivo skladá, povaha a množstvo terpénov v mlieku (a v syre) závisí od povahy kvetenstva bylín, ktoré zvieratá konzumujú. Najväčšia

pozornosť pri výskume sa medzi najrozšírejšími mikroživinami v rámci rastlín na pasienkoch venovala masťným kyselinám. Nenasýtené masťné kyseliny predstavujú 70 % všetkých masťných kyselín obsiahnutých v rastline. Z nich kyselinu linolovú spracovávajú jednotlivé baktérie v procese prežúvania na cis- a trans- izoméry, z ktorých niektoré následne prechádzajú do mlieka.

Spôsob chovu a metódy spracovania sú ďalšie aspekty, ktoré spájajú výrobok s daným územím. V období výroby syra „Bitto“ od 1. júna do 30. septembra sú zvieratá na pasienkoch vo vyšších nadmorských výškach, vždy na čerstvom vzduchu (iba na niektorých lúkach sa nachádzajú prístrešky na ochranu zvierat v prípade zlých poveternostných podmienok). Kvalita mlieka nesúvisí len s vlastnosťami krmiva, ale takisto s podmienkami chovu zvierat a životným prostredím v širšom zmysle. Napríklad koncentrácia tuku je stimulovaná hlavne pozoruhodným obsahom rastlinnej vlákniny, pokročilým štádiom laktácie zvierat a nadmorskou výškou. Posledné dva faktory spolu s vysokým obsahom rozpustného dusíka na pasienkoch sú zodpovedné aj za zvýšený obsah dusíkatých látok. Naopak intenzívny slnečný svit má okrem kvality pastvín vplyv aj na obsah minerálov a vitamínov. Mlieko sa spracúva hneď po podojení a na mieste, pričom surové mlieko sa nijako neošetruje, v súlade s tradičnými metódami prenášanými z generácie na generáciu, ktoré zostali dodnes remeselné. Okamžité spracovanie mlieka na syr s dlhou trvanlivosťou predstavovalo kedysi logické riešenie na „uchovanie“ mlieka a jeho nutričných vlastností v horskom prostredí a bochníky syra sa na konci letnej sezóny znášali do údolia. Väčšina činností – od naplnenia syrárskej kade cez krájanie, premiešavanie, extrahovanie syreniny – sa vykonávajú ručne: podstatná je skúsenosť a zručnosť syrára. Fermentácia vyvolaná pôvodnou mikrofórou, ako aj výrobná metóda umožňujú získať jedinečný a nenapodobiteľný konečný výrobok. Kruhový tvar s dovnútra zaoblenou obvodovou časťou pochádza z tradičnej formy na syr, do ktorej sa syrenina vkladá po extrahovaní. Zrenie sa začína v horských syrárňach, čo sú často zariadenia napoly v zemi, vďaka čomu sa dá dosiahnuť stabilnejšia teplota a presná úroveň vlhkosti, a syr tam zreje v prirodzených podmienkach. Počas celej fázy zrenia sa sýry pravidelne otáčajú, čistia a oškrabujú.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

Správne orgány začali vnútroštátne námietkové konanie týkajúce sa návrhu na zmenu a doplnenie chráneného označenia pôvodu „Bitto“.

Konsolidované znenie výrobnej špecifikácie je k dispozícii

— na internetovej stránke:

www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%C3%A0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

alebo

— priamo cez hlavnú stránku ministerstva poľnohospodárskych, potravinárskych a lesných politík (www.politicheagricole.it) po kliknutí na „Prodotti di Qualità“ (na ľavej strane obrazovky) a potom na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg.CE510/2006)“.