

## INÉ AKTY

## KOMISIA

**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 235/07)

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

## ZHRNUTIE

**NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006****„CANESTRATO DI MOLITERNO“****ES č.: IT-PGI-0005-0487-20.07.2005****CHOP ( ) CHZO ( X )**

Toto zhrnutie obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku na informačné účely.

**1. Príslušný orgán v členskom štáte:**

Názov: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali Dipartimento delle Politiche di sviluppo economico e rurale, Direzione Generale per lo sviluppo agroalimentare, qualità e tutela del Consumatore, Ufficio SACO VII  
Adresa: Via XX Settembre 20  
00187 Roma RM  
ITALIA  
Tel. +39 0646655104  
Fax +39 0646655306  
e-mail: sacco7@politicheagricole.it

**2. Skupina:**

Meno: Consorzio per la tutela del Pecorino «Canestrato di Moliterno»  
Adresa: Via Roma  
85047 Moliterno PZ  
ITALIA  
Tel. +39 0975668511 / 0975668519  
Fax +39 0975668537  
e-mail: canestrato\_moliterno@virgilio.it  
Zloženie: výrobcovia/spracovatelia ( X ) ostatní ( )

**3. Druh výrobku:**

Trieda 1.3 Syry

**4. Špecifikácia:**

[zhrnutie podmienok uvedených v článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006]

#### 4.1. Názov:

„Canestrato di Moliterno“

#### 4.2. Opis:

Chránené zemepisné označenie „Canestrato di Moliterno“ je vyhradené tvrdému syru z ovčieho a kozieho mlieka vyrobenému z plnotučného ovčieho mlieka v množstve najmenej 70 % a najviac 90 % a z plnotučného kozieho mlieka v množstve najmenej 10 % a najviac 30 %. V čase svojho uvedenia na trh po období zrenia najmenej 60 dní má syr valcovitý tvar s plochým vrchom a spodkom s priemerom v rozpätí od 15 do 25 cm a s viac či menej vypuklým okrajom vysokým od 10 do 15 cm; jeho hmotnosť sa pohybuje od 2 do 5,5 kg v závislosti od rozmerov formovačky; jeho kôrka je viac či menej intenzívnej žltej farby pri type „primitivo“ a až hnedá pri type „stagionato“; štruktúra syrovej hmoty je kompaktná a má nerovnomerne rozmiestnené oká; po prekrojení je biely alebo mierne slamovej farby pri type „primitivo“ a viac či menej slamový pri typoch „stagionato“ a „extra“. Chuť je na začiatku zrenia prevažne jemná a lahodná, postupom zrenia je výraznejšia a pikantnejšia. Obsah tuku v sušine nesmie byť nižší ako 30 %. Výrobok sa môže používať ako lahôdkový syr alebo syr na strúhanie.

#### 4.3. Zemepisná oblasť:

Oblasť pôvodu mlieka a výroby syra „Canestrato di Moliterno“ sa skladá z obcí nachádzajúcich sa v provinciách Potenza a Matera vymenovaných ďalej:

v provincii Potenza: Armento, Brienza, Calvello, Calvera, Carbone, Castelluccio Inferiore, Castelluccio Superiore, Castelsaraceno, Castronuovo Sant'Andrea, Cersosimo, Chiaromonte, Corleto Perticara, Episcopia, Fardella, Francavilla in Sinni, Gallicchio, Grumento Nova, Guardia Perticara, Lagonegro, Latronico, Lauria, Marsiconuovo, Marsicovetere, Missanello, Moliterno, Montemurro, Nemoli, Noepoli, Paterno, Rivello, Roccanova, Rotonda, San Chirico Raparo, San Costantino Albanese, San Martino d'Agri, San Paolo Albanese, San Severino Lucano, Sant'Arcangelo, Sarconi, Senise, Spinoso, Teana, Terranova del Pollino, Tramutola, Viggianello, Viggiano;

v provincii Matera: Accettura, Aliano, Bernalda, Craco, Cirigliano, Ferrandina, Gorgoglione, Montalbano Jonico, Montescaglioso, Pisticci, Pomarico, Scanzano Jonico, Stigliano, Tursi.

#### 4.4. Dôkaz pôvodu:

Každá fáza výrobného procesu sa musí kontrolovať prostredníctvom evidencie v každej fáze výrobkov na vstupe a na výstupe. Toto sledovanie, ako aj zápis do príslušných registrov, ktoré vedie kontrolný orgán chovateľov (do tohto registra sa ukladajú aj údaje o mlieku určenom na výrobu syra „Canestrato di Moliterno“), výrobcov a/alebo spracovateľov, subjektov venujúcich sa zreniu syra a baleniu syra, a ohlásenie vyrobených množstiev kontrolnému orgánu umožňujú zaručiť spätnú vysledovateľnosť výrobku a rekonštruovať jeho cestu (od obdobia pred výrobou až obdobia po nej). Všetky osoby, fyzické alebo právnické, zapísané do príslušných registrov podliehajú kontrole tohto kontrolného orgánu, ako to ustanovuje špecifikácia výroby a plán kontroly.

#### 4.5. Spôsob výroby:

V špecifikácii sa okrem iného ustanovuje, že chovy, ktoré poskytujú mlieko určené na spracovanie s cieľom výroby „Canestrato di Moliterno“, sa musia nachádzať v zemepisnej oblasti výroby. Potrava pre zvieratá sa skladá prevažne z paše, čerstvého zeleného krmiva a sena vyprodukovaných v oblasti uvedenej v bode 4.3. Môže byť doplnená len o celozrnné obilniny ako je ovos, jačmeň, pšenica a kukurica, a o strukoviny ako je bôb a cícer. Zakazuje sa používanie výrobkov živočíšneho pôvodu a siláže. Mlieko z jedného alebo viacerých dojení musí byť spracované v maximálnej lehote 48 hodín po prvom dojení. Mlieko musí pochádzať od plemien oviec „Gentile di Puglia“, „Gentile di Lucania“, „Leccese“, „Sarda“, „Comisana“ a ich krížencov, pokiaľ ide o ovčie mlieko, a od plemien kôz „Garganica“, „Maltese“, „Jonica“, „Camosciata“ a ich krížencov, pokiaľ ide o kozie mlieko.

Výroba syra „Canestrato di Moliterno“ je povolená počas celého roka. Možno používať surové alebo tepelne upravené mlieko; v druhom prípade sa doňho pridáva prírodný mliečny zákvas alebo vybrané pôvodné kultúry. Zrazenie sa dosiahne prostredníctvom pridania ovčieho alebo kozieho syridla do hmoty pri teplote v rozpätí od 36 do 40 °C na maximálne 35 minút. Syrenina sa potom rozdrví, až kým sa dosiahnu drobné hrudky veľkosti ryžového zrnka. Keď sa formy naplnia, ponoria sa do svaťky s teplotou do 90 °C na maximálne 3 minúty. Solenie sa vykonáva nasucho alebo v soľanke; schnutie prebieha v spracovateľskom podniku a trvá 30 až 40 dní po vytvarovaní. Zrenie musí prebiehať

výlučne v pivniciach (*fondaci*) oblasti, ktorá je na to tradične určená, alebo v obci Moliterno (PZ); začína sa v rozpätí od 31. do 41. dňa po vytvarovaní. Počas tejto fázy je dovolené ošetrovať „Canestrato di Moliterno“ len olivovým olejom alebo emulziou z olivového oleja a vínneho octu; taktiež je dovolené ošetrovať „Canestrato di Moliterno“ sadzovou vodou, teda vodou so sadzami zoškrabanými z ohniska na spaľovanie dreva, ktorá sa nechá vriieť 25 až 30 minút a potom vychladnúť na teplotu prostredia.

#### 4.6. Súvislosť:

Dôvodom registrácie označenia „Canestrato di Moliterno“ je dobrá povest, ktorú má výrobok nielen na vnútroštátnej, ale aj na medzinárodnej úrovni. Táto dobrá povest sa vysvetľuje dvoma podstatnými faktormi: plemenom oviec pochádzajúcim z pôvodného územia a osobitou technikou zrenia. Najrozšírenejším plemenom oviec na území je plemeno „Gentile di Lucania“, ktoré je veľmi odolné a veľmi dobre prispôbené klimatickým a orografickým podmienkam regiónu. Ide o plemeno „Merinizzata“ pochádzajúce z kríženia, ktoré sa začalo v 15. storočí medzi miestnymi ovcami a španielskymi baranmi plemena Merino. Tento druh kríženia v tom čase vyhovoval potrebe spojiť kvality plemena vychýreného pre produkciu vlny s kvalitami produkcie mäsa oviec z oblasti Lucania a jeho výsledkom bol zrod plemena dvojakej produkcie. Produkcia mlieka tohto plemena je dodnes nízka, ale toto slabé množstvo je vyvážené výbornou kvalitou mlieka, s ktorou sa stretávame výnimočne pri ostatných plemenách s vyššou produkciou a ktorá sa vyznačuje vysokým obsahom tuku a bielkovín.

Cyklus produkcie chovaných plemien spolu s cieľom spočívajúcim v čo najlepšom využívaní horských pastvín spôsobili, že sa vyvinula prax zmiešaného chovu oviec a kôz. Plemená kôz z oblasti Lucania nielenže produkujú mlieko veľmi dobrej kvality, ale sú aj veľmi produktívne.

Hlavná vlastnosť syra „Canestrato di Moliterno“ spočíva vo fáze zrenia syra, ktorá prebieha v typických pivniciach (*fondaci*) nachádzajúcich sa v obci Moliterno.

Výrobcovia „Canestrato di Moliterno“ používajú ešte aj dnes tieto veľmi osobité miesta, ktoré podmieňujú výrobok charakteristickým spôsobom tým, že mu dodávajú organoleptické osobitosti, ktoré mu boli odjakživa priznávané. Pivnica *fondaco* má veľmi chladné a dobre vetrané prostredie, kde súčasná existencia viacerých faktorov podmieňuje tvorbu mikroklímy potrebnej na získanie výrobku výbornej kvality. Práve chladnému a suchému prostrediu miesta sa prisudzuje úspech procesu zrenia. Teda viaceré faktory, čiže kvalita suroviny, remeselné pracovné techniky, a najmä zrenie, prispievajú k jedinečnému charakteru syra „Canestrato di Moliterno“.

Už od 18. storočia, obdobia prvých historických svedectiev, bola výroba ovčieho syra hlavnou činnosťou obyvateľov obce Moliterno. Vynikajúca povest výrobku je doložená v mnohých písomnostiach. Už v minulosti bol syr „Canestrato di Moliterno“ veľmi cenený na vnútroštátnych, ako aj zahraničných trhoch; vyvážal sa hlavne do Ameriky.

#### 4.7. Kontrolný orgán:

Kontrolný orgán spĺňa podmienky ustanovené normou EN 45011.

Názov: IS.ME.CERT S.r.l.  
Adresa: Via G.Porzio — Centro Direzionale Is. G1  
80143 Napoli NA  
ITALIA  
Tel.: +39 0815625775  
Fax: +39 0815626561  
e-mail: —

#### 4.8. Označenie:

Chránené zemepisné označenie „Canestrato di Moliterno“ sa vzťahuje výlučne na výrobok, ktorý zrel aspoň 60 dní, a zakazuje sa pridávanie akéhokoľvek iného spresnenia vrátane prívlastkov *fine*, *scelto*, *selezionato* (jemný, vybraný, výberový) a iných podobných označení. V súlade s ustanoveniami článku 8 špecifikácie sa pripúšťajú len tieto poznámky: *primitivo* (mladý), vyhradená výrobku, ktorý zrel maximálne šesť mesiacov; *stagionato* (vzretý), vyhradená výrobku, ktorý zrel od 6 do 12 mesiacov; *extra*, vyhradená výrobku, ktorý zrel dlhšie ako 12 mesiacov.

Syr „Canestrato di Moliterno“ sa uvádza na trh so špeciálnou vypálenou známkou zobrazujúcou dva sústredné kruhy: prvý obsahuje nápis „Canestrato di Moliterno“ a druhý obsahuje hrad s tromi vežami, symbol obce Moliterno. Známkou s priemerom 15 cm dáva konzorcium poverené ochranou syra pecorino „Canestrato di Moliterno“ pod kontrolou orgánu uvedeného v článku 10 nariadenia (ES) č. 510/2006 a v súlade s podmienkami uvedenými v pláne kontroly schválenom ministerstvom pre poľnohospodárske a lesné politiky o schválených a certifikovaných formách.

