

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

(2011/C 304/11)

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.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„SQUACQUERONE DI ROMAGNA“

ES č.: IT-PDO-0005-0794-04.12.2009

CHZO () CHOP (X)

1. Názov:

„Squacquerone di Romagna“

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:

Chránené označenie pôvodu „Squacquerone di Romagna“ je mäkký rýchlo zrejúci syr, ktorý sa vyrába z kravského mlieka pochádzajúceho zo zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4. „Squacquerone di Romagna“ musí pri uvádzaní na trh spĺňať nižšie opísané vlastnosti.

Morfologické vlastnosti:

hmotnosť: hmotnosť syra s CHOP „Squacquerone di Romagna“ sa pohybuje medzi 100 g a 2 kg;

vzhľad: hmota syra s CHOP „Squacquerone di Romagna“ má perleťovo biele zafarbenie a nemá kôru ani kožu;

tvar: závisí od použitej nádoby, pretože syr nemá kompaktnú štruktúru z dôvodu veľmi krémovej konzistencie.

Fyzikálno-chemické vlastnosti: obsah tuku v sušine od 46 do 55 %; vlhkosť v rozmedzí od 58 do 65 %; mikrobiologické vlastnosti: pH medzi 4,95 a 5,30.

Organoleptické vlastnosti:

chuť: príjemná, jemná, s kyslastým náznakom; slaný odtieň je prítomný, ale diskretný;

aróma: jemná, typická mliečna s nádychom trávy;

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

konzistencia hmoty: olejovitá, krémová, glejovitá, tekutá, ľahko roztierateľná.

3.3. *Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):*

Syr s chráneným označením pôvodu „Squacquerone di Romagna“ je mäkký syr vyrábaný z plnotučného kravského mlieka plemien chovaných v zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4, t. j. Frisona Italiana, Bruna Alpina a Romagnola.

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

Výživa dojnic sa skladá z krmív a silážovaných krmív tvoriacich najmenej 60 % sušiny celkovej krmnej dávky, doplnených o krmivá pre dobytok.

Krmivá a silážované krmivá tvoria strukoviny a trávy produkované v plnej miere v zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4.

Z mnohých používaných druhov treba spomenúť lucernu a jej hlavné odrody *Pomposa*, *Classe*, *Garisenda*, *Delta* a *Prosementí*.

Krmivá pre dobytok koncentrujúce výživné látky s vysokou energetickou hodnotou môžu byť:

1. proteínové: strukoviny ako sója, bôb a hrach, slnečnica, ako aj múčky zo sóje a slnečnice;
2. vláknité: sušená dužina a sójové otruby a šupky;
3. energetické: kukuričné zrná, jačmeň, cirok, pšenica, ovos, rastlinné oleje, sójový olej, lisované celé ľanové zrná.

3.5. *Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti:*

Etapy výroby, ktoré sa musia uskutočňovať vo vymedzenej zemepisnej oblasti pôvodu: výroba a spracovanie mlieka.

3.6. *Osobitné pravidlá pri krájaní, strúhaní, balení atď.:*

Balenie syra s chráneným označením „Squacquerone di Romagna“ sa musí uskutočňovať vo vymedzenej zemepisnej oblasti, pretože syr bez kôrky, tzn. 100 % jedlý, je osobitne vystavený riziku kontaminácie a následného skazenia pôsobením mikrobov z prostredia, ktoré sa počas jednotlivých fáz dostanú do kontaktu s povrchom výrobku a rozmnožia sa. Squacquerone di Romagna sa ako čerstvý výrobok musí počas svojej obchodnej životnosti vyhýbať mikrobiálnemu množeniu. Aby sa vylúčili riziká skazenia, balenie sa musí uskutočňovať vo vnútri schválenej výrobnjej prevádzky. Základné balenie syra s chráneným označením pôvodu „Squacquerone di Romagna“ tvorí potravinársky papier alebo vhodná nádoba prispôbena výrobku vyznačujúcemu sa osobitne poddajnou a krémovou konzistenciou.

3.7. *Osobitné pravidlá pri označovaní:*

Na balení syra vyrobeného na základe tejto špecifikácie sa musí nachádzať údaj „Squacquerone di Romagna — Denominazione d'Origine Protetta“ alebo „Squacquerone di Romagna — DOP“ spoločne s logom EÚ. Na štítku sa musí uvádzať názov, obchodné meno a adresa výrobnjej prevádzky/baliarne. Výrobok sa musí skladovať pri teplote od 0 °C do + 6 °C a maximálna teplota skladovania musí byť uvedená na etikete. Značka na vonkajšom ochrannom obale syra musí zodpovedať označeniu „Squacquerone di Romagna“ a musí byť znázornená kurzívou Sari Extra Bold, výlučne farby modrá Pantone 2747 a biela, veľkosti primeranej baleniu. Zakazuje sa na obal dopĺňať akékoľvek iné označenia ako tie, ktoré sú výslovne ustanovené.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:

Oblasť výroby syra s chráneným označením „Squacquerone di Romagna“ zahŕňa tieto provincie regiónu Emilia Romagna: provincie Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini, Bologna a časť provincie Ferrara vymedzenej na západe štátnou cestou č. 64 (Porrettana) a na severe riekou Po.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou:

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti:

Oblasť, kde sa vyrába syr s chráneným označením pôvodu „Squacquerone di Romagna“, sa vyznačuje pôdami, ktoré sú morfológicky vyššie v porovnaní so záplavovými nížinami. Z poľnohospodárskeho uhla pohľadu sa pôdy využívajú na pestovanie obilnín, krmív a špecializovaných intenzívnych plodín. Oblasť výroby chráneného označenia „Squacquerone di Romagna“ podlieha tepelnému režimu mierneho subkontinentálneho typu. Už oddávna sa oblasť pôvodu poľnohospodársky využívala najmä na rastlinnú produkciu a na chov niekoľkých kusov hovädzieho dobytku určených na produkciu mlieka a na pomoc na poli. Mlieko určené na ľudskú spotrebu sa sčasti spracovávalo na syr „Squacquerone di Romagna“ a v prípade zámény za iné produkty predstavovalo doplnok k príjmu poľnohospodára.

Štúdie uskutočnené na syre s chráneným označením pôvodu „Squacquerone di Romagna“ vyzdvihli vlastnosti používaných prírodných fermentov, pričom poukázali na zjavnú jednotnú povahu prítomných baktérií: ide o pôvodné biotypy *Streptococcus thermophilus*. Tieto prírodné fermenty sa vyrábajú vo fermentačných zariadeniach, ktoré sa nachádzajú vo vnútri zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4, a vždy sa pripravujú s mliekom produkovaným v tej istej oblasti.

Výrobné technológie významným spôsobom pripomínajúce technológie z minulosti musia počítať s výrobnými dobami, ktoré sa menia podľa jednotlivých ročných období: dlhšie v zime a kratšie v lete. Zručnosti a skúsenosti výrobcov sú pri získavaní vhodnej konzistencie syra kľúčové.

5.2. Špecifickosť výrobku:

Určujúce vlastnosti, ktoré syr s chráneným označením pôvodu „Squacquerone di Romagna“ odlišujú od ostatných mäkkých a rýchlo zrejúcich syrov, sú hmota perleťovo bieleho zafarbenia a jemná, typicky mliečna vôňa s nádychom trávy.

Hlavná vlastnosť, ktorá najviac ovplyvnila povest' syra s chráneným označením „Squacquerone di Romagna“, je jeho krémová a želatínová konzistencia, ako aj jeho tvárnosť, vďaka ktorej sa ľahko roztiera.

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

Vlastnosti syra s chráneným označením „Squacquerone di Romagna“, osobitne jeho krémová konzistencia a tvárnosť, vďaka ktorej sa ľahko roztiera, sú spojené s typom mlieka použitého na výrobu syra, t. j. s mliekom vyznačujúcim sa osobitnými vlastnosťami, ktoré sa ukazujú ako chudobné na proteíny a tuky vďaka krmnému režimu dojníc a ktoré je kľúčovo ovplyvnené vymedzenou zemepisnou oblasťou.

Treba spresniť, že špecifická kvalita krmív bohatých na cukry a veľmi ľahko stráviteľné vlákny, ktoré sa pestujú výlučne v zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4, určuje špecifický krmný režim dojníc vyznačujúci sa nízkym energetickým príjmom z tukov a škrobov, ktorý je kompenzovaný energetickým príjmom z krmív typických pre túto oblasť. Práve takýmto spôsobom sa získava mlieko chudobné na bielkoviny a tuky, ktoré dodáva syru s chráneným označením pôvodu „Squacquerone di Romagna“ jeho typickú vlastnosť, t. j. tvárnosť. Z toho vyplývajú organoleptické vlastnosti opísané v bode 3.2, t. j. olejovitá a krémová konzistencia hmoty, jemná chuť s kyslým náznakom a jemná aróma s nádychom trávy.

Skúsenosti výrobcov, ktorí dokážu prispôsobiť výrobnú dobu podľa aktuálneho ročného obdobia, pomáhajú zabrániť tomu, aby sa hmota syra stala kriedová, tzn. príliš kompaktná.

Ďalšie dôležité spojenie syra „Squacquerone di Romagna“ s vymedzenou zemepisnou oblasťou je vyjadrené používaním pôvodných fermentov. Z taxonomického hľadiska, druhom, ktorý bol zistený vo všetkých skúmaných prírodných fermentoch a ktorý charakterizuje typickú mliečnu mikroflóru syra s chráneným označením pôvodu „Squacquerone di Romagna“, je *Streptococcus thermophilus*. Jednotlivé izolované biotypy sa vyznačujú osobitnými fyziologickými a biochemickými vlastnosťami, ktoré sa zreteľne odlišujú od vlastností vybraných kmeňov z medzinárodných zbierok, čím sa preukazuje jedinečný a typický charakter zbierky kultúr použitých pri výrobe chráneného označenia „Squacquerone di Romagna“. Pôvodné biotypy *Streptococcus thermophilus* boli izolované v niektorých vzorkách surového mlieka odobratých z veľkého počtu maštali typickej oblasti výroby syra. Ide teda jasne o pôvodné miestne biotypy, spoločne predstavujúce typické mikrobiálne konzorcium, ktoré je výsledkom prirodzeného výberu a ľudského pôsobenia, ako pôvodcov špecifickej ekologickej niky typickej pre tieto územia.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

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

Správne orgány začali vnútroštátne námietkové konanie podľa článku 5 ods. 5 nariadenia (ES) č. 510/2006 pre návrh o zápis-e chráneného označenia pôvodu „Squacquerone di Romagna“ do *Úradného vestníka Talianskej republiky* č. 75 z 30. marca 2006.

Konsolidované znenie špecifikácie výrobku sa nachádza na webovej stránke:

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

alebo priamo na webovej stránke ministerstva pre poľnohospodárske, potravinárske a lesnícke politiky (<http://www.politicheagricole.it>) kliknutím na „Qualità e sicurezza“ [Kvalita a bezpečnosť (v pravom hornom rohu obrazovky)] a na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Špecifikácia predložená na preskúmanie EÚ).