

Uverejnenie žiadosti o zmenu a doplnenie podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2013/C 77/10)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti o zmenu a doplnenie podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ŽIADOSŤ O ZMENU A DOPLNENIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín ⁽²⁾

ŽIADOSŤ O ZMENU A DOPLNENIE V SÚLADE S ČLÁNKOM 9

„STELVIO“/„STILFSER“

ES. č.: IT-PDO-0105-0939-18.01.2012

CHZO () CHOP (X)

1. Položka v špecifikácii výrobku, ktorej sa zmena a doplnenie týka:

- Názov výrobku
- Opis výrobku
- Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode
- Spôsob výroby
- Súvislosť
- Označovanie
- Vnútroštátne požiadavky
- Iné (uveďte)

2. Druh zmeny a doplnenia (zmien a doplnení):

- Zmena a doplnenie jednotného dokumentu alebo zhrnutia
- Zmena a doplnenie špecifikácie zapísaného CHOP alebo CHZO, ku ktorému nebol uverejnený jednotný dokument ani zhrnutie
- Zmena a doplnenie špecifikácie, ktorá nevyžaduje zmenu a doplnenie uverejneného jednotného dokumentu [článok 9 ods. 3 nariadenia (ES) č. 510/2006]
- Dočasná zmena a doplnenie špecifikácie vyplývajúca z uloženia povinných sanitárnych alebo rastlinolekárskeho opatrení orgánmi verejnej moci [článok 9 ods. 4 nariadenia (ES) č. 510/2006]

3. Zmena a doplnenie (zmeny a doplnenia):

Článok 3 – Opis výrobného procesu

3.3.2. Ruší sa pôvodný zákaz používať ako krmivo pre dobytok produkty obsahujúce kukuričnú siláž. Toto pravidlo pravdepodobne vzniklo na základe omylu, keďže vo vymedzenej oblasti sa

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ 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.

kukurličná siláž vďaka svojej stabilite používa a cení už stáročia. Text „produkty obsahujúce kukuričnú siláž nie sú povolené“ sa teda nahrádza textom „produkty obsahujúce kukuričnú siláž, ktorá nepochádza z oblasti vymedzenej v článku 2, nie sú povolené.“

Článok 4 – Spôsob spracovania

- 4.1. V pôvodnom dokumente sa uvádza, že v počiatočnej fáze skladovania sa mlieko určené na spracovanie chladí „pri teplote okolo 6,0 – 9,0 °C“, čo nebolo v praxi dostatočne jasné. Tento údaj sa zosúladiť so súčasnými osvedčenými postupmi a nahrádza sa oveľa jasnejším pokynom „pri teplote najmenej 4,0 °C“.

V pôvodnom dokumente sa takisto uvádzalo, že maximálne trvanie tohto počiatočného chladenia je 25 hodín. Pri zachovaní uvedených podmienok sa tento údaj zmenil na „maximálne 48 hodín“. Podľa všetkého je potrebné poskytnúť viac času najmä na to, aby sa mohlo spracovať aj mlieko získané počas víkendov (pri dodržaní stanovených teplotných podmienok na dĺžke skladovania príliš nezáleží).

Napokon sa podľa súčasnej špecifikácie mlieko musí zasiať do syrárne do 48 hodín od podojenia. Okrem toho, že pôvodne uvedenú lehotu (v hodinách „od podojenia“) mohli syrári dokumentovať a kontrolovať len teoreticky, keďže nemali ako zistiť presný čas dojenia, vychádzalo sa pri úprave navrhovanej pre túto fázu zo súčasných osvedčených postupov. Lehota na zaslanie mlieka do syrárne sanahrádza realistickejšim údajom „do 72 hodín od odberu“.

- 4.2.1. Opis postupu odtučňovania mlieka pomocou odstredivky ostáva zachovaný, bol však doplnený možnosťou vykonávať predbežnú baktofugáciu, ktorá je relevantná len z hľadiska bezpečnosti výroby a obvykle sa vykonáva pred odstredovaním na účely odstránenia somatických buniek, o ktorých sa vie, že bránia správne zreniu. Táto zmena si preto vyžaduje, aby sa opis uvedeného procesu doplnil o formuláciu „prípadne čistené prostredníctvom baktofugácie“, ktorá sa vzťahuje na mlieko, ktoré sa má odtučniť.
- 4.2.2. Zlepšil a spresnil sa opis tepelného spracovania mlieka. Pri zachovaní teplotných podmienok (72 °C) sa pôvodný časový údaj „maximálne 2 – 3 sekundy“, ktorý nezodpovedal prevažne používanému procesu, nahrádza údajom minimálne tri sekundy.
- 4.2.5. Čas pridania syridla, ktorý bol pôvodne 50 – 60 minút od naočkovania mliečnymi kultúrami, sa nahradil vhodnejším údajom „do 85 minút“ od naočkovania mliečnymi kultúrami. Takto je čas vykonania týchto krokov jasnejšie definovaný a zodpovedá osvedčeným postupom, ako aj požiadavkám na spracovanie, ktoré závisia od sezónnych rozdielov v stupni zrelosti/činnosti mlieka.

Pokiaľ ide o syridlo, pôvodná požiadavka, „syridlo sa vyrába tradičným spôsobom v uvedenej oblasti“, sa zmenila na „syridlo sa vyrába tradičným spôsobom“. Táto zmena bola nutná z technických dôvodov, pretože pre výrobcov je ťažké získať syridlo potrebné na výrobu syra „Stelvio“/„Stilfser“ v rámci provincie Bolzano. Touto zmenou sa rozširuje výrobná oblasť syridla a súčasne je zaručené, že syridlo bude mať vlastnosti, ktoré boli v špecifikácii stanovené od počiatku.

Vetu: „Toto zohrievanie (t. j. zohrievanie spracúvanej zmesi, pozn. red.) sa vykonáva pridaním horúcej vody (50 – 70 °C) v potrebnom objeme...“ bolo treba spresniť s prihliadnutím na tradičné i súčasné metódy, ktoré sa reálne používajú na reguláciu teploty v tejto fáze. Preto sa veta spresnila takto: „Toto zohrievanie sa vykonáva pridaním horúcej vody (ktorej teplota sa po dosiahnutí minimálne 50 °C udržiava na hodnote 45 – 70 °C) v potrebnom objeme“. Toto pravidlo je jasnejšie a koherentnejšie.

Obdobne sa mení informácia o trvaní procesu prípravy syra, aby sa lepšie vystihol jej závažný charakter. Veta „Proces spracovania od pridania syridla po odkvapkanie srvátky na špeciálnom stolíku alebo v špeciálnej nádobe trvá približne 80 – 90 minút“ sa nahradila takto: „Proces spracovania od pridania syridla až po odkvapkanie srvátky na špeciálnom stolíku alebo v špeciálnej nádobe trvá obvykle približne 80 – 90 minút, no nie viac ako 110 minút.“

- 4.2.6. Ustanovenie o trvaní solenia znelo takto: „Proces trvá 36 – 48 hodín“. Aby sa lepšie definoval tradičný proces a spresnili sa súvisiace parametre spolu so všeobecným trendom znižovania množstva soli v potravinách, toto ustanovenie sa mení takto: „Proces (t. j. proces solenia, pozn. red.) nesmie trvať dlhšie ako 48 hodín“ (ostatný text sa nemení). Vďaka vypusteniu údaju o minimálnej dĺžke trvania solenia je možné dosiahnuť ďalšie zlepšenie procesu výroby z hľadiska cieľov v oblasti zdravia. Ruší sa ním povinnosť dodržiavať minimálnu dĺžku trvania tohto kroku (dĺžka solenia má vplyv aj na výsledky celého procesu spracovania), ktorú je teraz možné skrátiť bez toho, aby došlo k zmene organoleptických vlastností výrobku.
- 4.2.7. Počas dozrievania syra sa jeho povrchu vytvára rôznofarebný povlak v dôsledku množenia bakteriálnych kmeňov, ktoré sú typické pre miestnu mikroflóru špeciálne pestovaných kultúr. V tejto súvislosti sa považuje za nutné opísať vzájomne pôsobiace faktory, okrem iného aj pridanie prírodných kvasiniek, ktoré prospievajú podmienkam na zníženie obsahu kyselín v kôre, ktoré je tradične nutné na zaistenie potrebného množenia bakteriálnych kmeňov. Preto sa za slová „...množenie týchto miestnych bakteriálnych kmeňov“ vkladá táto veta: „Na podporu znižovania obsahu kyselín v kôre možno pridať prírodné kvasinky“.

V záujme spresnenia údaju o trvaní zrenia syra sa relatívne približná formulácia „od ukončenia solenia do 60 dní od vyrobenia výrobku“ nahrádza znením: „...od okamihu vloženia syra do formy do 60 dní od vyrobenia výrobku“, čím sa vymedzí jednoznačná a jasne definovaná fáza.

Článok 5 – Vlastnosti hotového výrobku

V opise hotového výrobku sa uskutočnili tieto menšie zmeny:

Pôvodné znenie „vek: minimálne 60 dní zrenia“ sa nahradilo jasnejším a správnejším znením „dĺžka zrenia: minimálne 60 dní“ (nejde ani tak o skutočnú zmenu, ako skôr o jazykovú úpravu).

V prípade údaju o obsahu tuku v sušine sa opravuje zjavná tlačová chyba, ktorá sa v iných uverejnených textoch nevyskytuje:

obsah tuku v sušine: „> 50 %“ (namiesto „< 50 %“)

V prípade priemeru a výšky syrového bochníka sa rozpätie hodnôt mení takto:

Kritérium	Pôvodné rozmery	Zmenené rozmery
Priemer	36 – 38 cm	34 – 38 cm
Výška	8 – 10 cm	8 – 11 cm

Cieľom je lepšie zohľadniť výskyt nevyhnutných minimálnych rozdielov v rozmeroch, ktoré jednotlivé bochníky vykazujú na konci riadneho procesu prirodzeného zrenia. Tieto rozdiely vznikajú v dôsledku rôznych foriem a miernemu poklesu bočných stien a povrchu.

Článok 8 – Kontroly

V súlade s platnými pokynmi sa tento článok doplnil o všetky identifikačné a kontaktné údaje kontrolného orgánu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín ⁽³⁾

„STELVIO“/„STILFSER“

ES. č.: IT-PDO-0105-0939-18.01.2012

CHZO () CHOP (X)

1. Názov:

Názov „Stelvio“/„Stilfser“ bol zapísaný ako chránené označenie pôvodu (CHOP) do „Registra chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení“ podľa nariadenia Komisie (ES) č. 148/2007 z 15. februára 2007 uverejneného v Úradnom vestníku Európskej únie L 46/2007.

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:

Pri uvedení na trh vykazuje syr „Stelvio“/„Stilfser“, ktorý zrel minimálne 60 dní, valcovitý tvar s plochými, resp. takmer plochými stranami a rovným, resp. mierne vydutým povrchom, a tieto rozmery: hmotnosť 8 až 10 kg, priemer 34 až 38 cm a výšku 8 až 11 cm. Percentuálny obsah tuku v sušine predstavuje minimálne 50 % a obsah vlhkosti maximálne 44 %. Kôra musí mať charakteristické sfarbenie od žltoranžovej po oranžovohnedú. Syrová masa má kompaktnú štruktúru a poddajnú a pružnú konzistenciu. Vyznačuje sa bledožltým až slamovožltým sfarbením a nepravidelne rozmiestnenými malými a stredne veľkými dierami.

Syr „Stelvio“/„Stilfser“ sa na trh uvádza vcelku alebo kusovo, označený špeciálnym znakom chráneného označenia pôvodu.

3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):

Syr „Stelvio“/„Stilfser“ sa vyrába z kravského mlieka, ktoré sa získava v označenej zemepisnej oblasti od dojníc, ktorých krmivo prechádza prevažne z tejto oblasti. Toto mlieko má obsah bielkovín nad 3,10 %. Mlieko možno mierne odtučniť, aby malo obsah tuku od 3,45 % do 3,60 %.

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):

Na pasienkoch sa dojnice krmia prevažne čerstvou trávou, kým v maštali sa voľne krmia senom a silážou z trávy z vymedzenej oblasti v objeme do 15 kg na zviera. Je povolené používať kukuričnú siláž získanú v označenej zemepisnej oblasti, ďalej sušené krmivo, jačmeň, raž, triticales, pšenicu, ovos a kukuricu, vo forme produktov a vedľajších produktov alebo (v prípade prvých piatich obilnín) aj vo forme slamy. Okrem možno používať: olejnaté semená a produkty alebo vedľajšie produkty z nich,

⁽³⁾ Porovnaj poznámku pod čiarou 2.

geneticky nemodifikovanú sóju, ľanové semená, semená repky a slnečnice (lúpané aj čiastočne lúpané), sušené repné rezky, pivovarnícke zrná a sušená jablčná dreň, cukrovú repu, zemiaky, pivovarské kvasnice, melasu, svätójánsky chlieb, výrobky zo sušeného mlieka, aminokyseliny a vzácné bielkoviny, ktoré nevznikli proteolýzou, a rastlinné tuky.

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

Všetky výrobné kroky opísané v tomto dokumente (od chovu dojníc, dojenia, zberu a spracovania mlieka až po výrobu a dozrievanie syra) sa musia uskutočniť v zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4.

3.6. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď.:*

Celý syr sa nakrája na kusy až po označení znakom chráneného označenia pôvodu. Balenie jednotlivých kusov syra „Stelvio“/„Stilfser“ sa môže vykonávať aj mimo vymedzenej zemepisnej oblasti. Kusovo predávaný „Stelvio“/„Stilfser“ sa na trh uvádza označený znakom chráneného označenia pôvodu alebo etiketou na balení a/alebo predtlačенou fóliou s chráneným označením pôvodu „Stelvio“/„Stilfser“.

3.7. *Špecifické pravidlá označovania:*

Celé bochníky syra „Stelvio“/„Stilfser“ sa na trh uvádzajú označené znakom chráneného označenia pôvodu, ktorý sa umiestňuje až po 60 dňoch zrenia, a označením, na ktorom je uvedená šarža, dátum výroby a kód výrobcu.

Výrobok sa uvádza na trh označený znakom chráneného označenia pôvodu.

Znak pozostáva z červeného nápisu „Stilfser“/„Stelvio“.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:**

Vymedzená zemepisná oblasť, v ktorej musia prebiehať všetky kroky výroby syra „Stelvio“/„Stilfser“ od chovu, dojenia, zberu a spracovania mlieka až po výrobu a dozrievanie syra, pozostáva z týchto okresov (*comunità comprensoriale*) autonómnej provincie Bolzano: Val Venosta, Burgaviato, Salto Sciliar, Val Pusteria, Val d'Isarco a celé územie obce Bolzano. Do týchto okresov patrí samosprávne územie 84 obcí.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou:**

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti:*

Syr „Stelvio“/„Stilfser“, ktorý sa tradične vyrába v oblasti vymedzenej v špecifikácii, si dodnes zachoval svoje jedinečné vlastnosti, za ktoré vďačí alpskému prostrediu horskej oblasti Stelvio (po nemecky *Stilfser*), ktorá je najvýznamnejšou oblasťou výroby a podľa ktorej je syr aj pomenovaný. Homogénne klimatické a pôdne podmienky v oblasti Tridentska-Južného Tirolska majú vplyv na kvalitu krmiva dojníc a teda aj na kvalitu syra, ktorý sa v tejto oblasti vyrába z ich mlieka.

V niektorých historických textoch sa opisujú krmné trávy („marbl“ a „madaun“), ktoré sú najvhodnejšie na zvyšovanie kvality získaného mlieka. Špecifické environmentálne a klimatické podmienky vymedzenej zemepisnej oblasti súvisia s horským charakterom tohto územia, kde sa na hospodárstvach („masi“) odjakživa chovali hospodárske zvieratá v nadmorskej výške od 500 do 2 000 m. Tieto podmienky majú spolu s činnosťou miestnej mikroflóry vplyv na proces zrenia. Tieto jedinečné a neopakovateľné faktory prostredia spolu s historickým vývojom výrobnej tradície majú zásluhu na tom, že syr s chráneným označením pôvodu „Stelvio“/„Stilfser“ vykazuje jedinečné vlastnosti, vďaka ktorým je unikátnym a samostatným výrobkom, ktorý je nesporne spojený s daným územím.

5.2. *Špecifickosť výrobku:*

Okrem vlastností uvedených v bode 3.2 sa výrobok vyznačuje týmito špecifickými a obzvlášť jedinečnými a typickými vlastnosťami:

— farba kôry: od žltlooranžovej po oranžovohnedú,

— chuť: aromatická a výrazná, miestami prenikavá,

— obsah tuku v sušine: minimálne 50 %.

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

K faktorom, ktoré majú podiel na tom, že syr počas procesu zrenia nadobúda niektoré jedinečné vlastnosti, ktoré prispievajú k jeho nezameniteľnému organoleptickému profilu, patria: kŕmenie dojníc čerstvou trávou pri chove na pasienkoch a krmivom a silážou z trávy z vymedzenej zemepisnej oblasti pri chove v maštali, výlučné používanie mlieka z danej horskej oblasti s jej špecifickými pôdnymi podmienkami, ako aj jedinečné vlastnosti alpských bylín a miestnej mikroflóry tvorenej rôznymi kmeňmi aeróbných baktérií, ktorá sa používa pri spracovaní výrobku. Tieto faktory sa rozhodujúcou mierou podieľajú na sfarbení kôry, ako aj na nezameniteľnej chuti a vône výrobku. Spôsob kŕmenia dojníc okrem iného prispieva k relatívne vysokému obsahu tuku v sušine.

Z uvedených dôvodov, ktoré sú z historického hľadiska podložené prameňmi od čias neskorého stredoveku až po opis výrobku a procesu jeho výroby v syrárni Stilf („Stelvio“) z roku 1914 a ktoré boli formované miestnymi zvyklosťami a charakteristikami (okrem iného typ hospodárstva „maso“), sa v celej zemepisnej oblasti vyvinula významná hospodárska činnosť, ktorá je regulovaná špecifikáciou, ktorou sa chovateľom dojníc aj výrobcom syra ukladajú povinnosti, ktorých dodržiavanie sa dokumentuje prostredníctvom príslušných dokumentov a zápisov, systémov identifikácie všetkých hospodárskych subjektov v oblasti a vedenia dokumentácie o spracovaní, výrobe a pridelovaní chráneného označenia.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

[Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006 ⁽⁴⁾]

Ministerstvo uverejnilo návrh na uznanie „Stelvio“/„Stilfser“ ako chráneného zemepisného označenia v Úradnom vestníku Talianskej republiky č. 218 z 19. septembra 2011 a iniciovalo tak vnútroštátny postup vznesenia námietky.

Úplné znenie špecifikácie výrobku je k dispozícii na tejto internetovej stránke:

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

alebo

priamo na domovskej stránke ministerstva (<http://www.politicheagricole.it>) kliknutím na „Qualità e sicurezza“ (v pravom hornom rohu obrazovky) a potom na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.

⁽⁴⁾ Porovnaj poznámku pod čiarou 2.