

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

(2017/C 368/09)

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

ŽIADOSŤ O SCHVÁLENIE PODSTATNEJ ZMENY ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU S CHRÁNENÝM OZNAČENÍM PÔVODU ALEBO CHRÁNENÝM ZEMEPISNÝM OZNAČENÍM

Žiadosť o schválenie zmeny v súlade s článkom 53 ods. 2 prvým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012

„SQUACQUERONE DI ROMAGNA“

EÚ č.: PDO-IT-02292 – 22.2.2017

CHOP (X) CHZO ()

1. Skupina žiadateľov a oprávnený záujem

Associazione Squacquerone di Romagna DOP
c/o CNA Forlì-Cesena
Via Pelacano 29
47122 Forlì
ITALIA

E-mail: caseificiocomellini@pec.it

Associazione Squacquerone di Romagna [Združenie výrobcov syra „Squacquerone di Romagna“] je oprávnené predložiť žiadosť o zmenu v súlade s článkom 13 ods. 1 vyhlášky ministerstva poľnohospodárskej, potravinovej a lesníckej politiky č. 12511 zo 14. októbra 2013.

2. Členský štát alebo tretia krajina

Taliansko

3. Položky v špecifikácii, ktorých sa zmena týka

- Názov výrobku
- Opis výrobku
- Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode
- Spôsob výroby
- Súvislosť
- Označovanie
- Iné: aktualizácia odkazov na právne predpisy, oprava preklepov, zmena názvu inšpekčného orgánu.

4. Typ zmeny (zmien)

- Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.
- Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 a v prípade ktorej nebol uverejnený jednotný dokument (alebo rovnocenný dokument).

5. Zmena (zmeny)

Opis výrobku

Vo vete týkajúcej sa hmotnosti bola v talianskej verzii textu opravená typografická chyba, ale hodnota „od 0,1 kg do 2 kg“ zostáva nezmenená.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

Fyzikálne a chemické vlastnosti: povolené rozmedzia pre obsah tuku (v sušine), vlhkosť a pH sa zvýšili o niekoľko percentuálnych bodov:

Obsah tuku (v sušine): rozsah sa mení z hodnoty „od 46 do 55 %“ na „od 46 do 59 %“ s cieľom povoliť vyšší maximálny obsah.

Potreba aktualizácie vyplynula z každodenného používania špecifikácie výrobku počas rokov, ktoré uplynuli, odkedy nadobudla účinnosť. Parameter obsahu tuku (v sušine) je ovplyvnený vlastnosťami suroviny. Táto hranica sa v niektorých prípadoch prekračuje, keďže zimné mlieko má z úplne prirodzených dôvodov vyšší obsah tuku. Týka sa to najmä mliekarní, v ktorých sa spracúva mlieko len z jednej alebo menšieho počtu fariem, keďže mliekarne v tomto prípade nemajú možnosť spriemerovať hodnoty mlieka dodaného viacerými výrobcami.

Obsah vlhkosti: hodnoty sa menia z „od 58 do 65 %“ na „od 58 do 69 %“ a

pH: hodnoty sa menia z „od 4,95 do 5,30“ na „od 4,75 do 5,35“.

Hodnoty vlhkosti a pH môžu v rámci ročného obdobia vykazovať odchýlky, ktoré nemožno úplne kontrolovať. Na základe odchýlok v ročnej distribúcii hodnôt pH a vlhkosti zaznamenaných pri kontrolách vykonaných v uplynulých rokoch sa ukázalo, že rozsah hodnôt stanovený v čase vypracovania pôvodnej špecifikácie bol príliš obmedzený.

Podnadpis „mikrobiologické vlastnosti“ uvedený pred hodnotou pH bol navyše nesprávny, a preto bol vypustený.

Spôsob výroby

Suroviny

Vypustená bola táto veta:

„Mlieko, z ktorého sa vyrába syr s CHOP ‚Squacquerone di Romagna‘, pochádza z plemien dobytka chovaných v zemepisnej oblasti, konkrétne z plemien Frisona Italiana, Bruna Alpina a Romagnola.“

Ukázalo sa, že rôznorodosť chovov v oblasti bola v čase predloženia žiadosti o registráciu CHOP podhodnotená. Je známou skutočnosťou, že organoleptické vlastnosti syra sú ovplyvnené najmä krmivom kráv, ako aj fyziologickými a biochemickými vlastnosťami použitých štartovacích kultúr, a preto je potrebné vypustiť odkaz na povinné plemená.

Opravený bol aj preklep: slová „dehydrované sušené“ boli nahradené slovami „dehydrované a sušené“.

Veta: „Krmivo dojnic, ktorých mlieko sa používa na výrobu syra s CHOP ‚Squacquerone di Romagna‘, nesmie obsahovať spracované zvyšky kapusty a kŕmnej repy“ bola presunutá o dva riadky vyššie do časti týkajúcej sa krmiva s cieľom zvýšiť súdržnosť a čitateľnosť textu.

Fázy výroby

Acidifikácia

V špecifikácii sa uvádzajú konkrétne bakteriálne druhy, ktoré sa používajú na naštartovanie fermentácie.

Veta:

„Používaným bakteriálnym druhom je *Streptococcus thermophilus*“

sa preto zmenila na:

„Na naštartovanie fermentácie sa používa bakteriálny druh *Streptococcus thermophilus*.“

Táto zmena je potrebná, pretože aj minimálna prítomnosť iných kmeňov zistená počas kontrol vyvolávala spory.

Koagulácia

Typografická chyba „1:10 000; 1:40 000“ bola opravená na „1:10 000 a 1:40 000“.

Zmenilo sa rozmedzie objemu syridla, a to

z „od 30 do 50 ml na hektoliter mlieka“

na „od 15 do 50 ml na hektoliter mlieka“.

Touto zmenou sa opravuje chyba v súčasnej špecifikácii, keďže pomer syridla vo výške 1:40 000 sa dosahuje už od 15 ml syridla na hektoliter.

Nasolenie

Zahrňa sa ustanovenie pre obe metódy údenia uvedené v špecifikácii alebo ich kombináciu. Text sa preto mení pridaním slov, ktoré spájajú uvedené dve metódy údenia:

„...okrem alebo namiesto uvedeného“.

Ak sa naloženie do soľného nálevu nepoužíva len na účel nasolenia, ale aj na zníženie teploty výrobku s cieľom spomaliť jeho fermentáciu, prídanie porcie soli do kotla umožní skrátenie času naloženia v soľnom náleve, čím sa zlepší textúra konečného výrobku.

Iné

V článku 1 špecifikácie, ktorá sa týka názvu výrobku,

bol odkaz na „nariadenie (ES) č. 510/2006“ nahradený odkazom na „nariadenie (EÚ) č. 1151/2012“.

V článku 7 špecifikácie, ktorý sa týka kontrol,

bol odkaz na „nariadenie (ES) č. 510/2006“ nahradený odkazom na „nariadenie (EÚ) č. 1151/2012“. Obchodný názov inšpekčného orgánu bol zmenený takto: „Inšpekčný orgán zodpovedný za overenie špecifikácie výrobku je spoločnosť s jediným spoločníkom, Kiwa Cermet Italia SpA, Via Cadriano 23, 40057 Cadriano Granarolo dell'Emilia (BO), ITALIA, tel. +39 514593303, fax +39 51763382.“

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„SQUACQUERONE DI ROMAGNA“

EÚ č.: PDO-IT-02292 – 22.2.2017

CHOP (X) CHZO ()

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

Syr s CHOP „Squacquerone di Romagna“ je mäkký, rýchlo zrejúci syr, ktorý sa vyrába z kravského mlieka pochádzajúceho zo zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4. Pri uvedení na trh musí mať syr s CHOP „Squacquerone di Romagna“ tieto vlastnosti:

Morfologické vlastnosti:

hmotnosť: hmotnosť syra s CHOP „Squacquerone di Romagna“ sa pohybuje od 0,1 kg do 2 kg,

vzhľad: syr s CHOP „Squacquerone di Romagna“ má perleťovobielu farbu a nemá kôru ani kožu,

tvar: závisí od nádoby, do ktorej sa vloží, keďže pre svoju výrazne krémovú konzistenciu syr nemá pevný tvar.

Fyzikálne a chemické vlastnosti: Obsah tuku v sušine: od 46 do 59 %, obsah vody: od 58 do 69 %; pH: od 4,75 do 5,35.

Organoleptické vlastnosti:

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

aróma: jemná, typická mliečna s nádychom bylín;

konzistencia: mäkká, krémová, lepivá, tekutá, ľahko roztierateľná.

3.3. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)

Celková krmná dávka dobytka, ktorú predstavuje zelené a silážové krmivo, pozostáva z minimálne 60 % sušiny a dopĺňa sa krmivami.

Zelené a silážové krmivo pozostáva zo strukovín a tráv, ktoré sa pestujú výhradne v zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4.

Pestované odrody tráv zahŕňajú aj rôzne liečivé rastliny, a to najmä odrody Pomposa, Classe, Garisenda, Delta a Prosementi.

Krmivo slúži ako zdroj koncentrovanej výživy s vysokou energetickou hodnotou. Môže ísť napríklad o:

1. bielkovinové krmivo: celé semená a strukoviny, ako je sója, bôb, slnečnica a hrach, ako aj sójová a slnečnicová múčka,
2. krmivo s vysokým obsahom vlákniny, ako je sušená sójová dužina, otruby a šupky,
3. energetické krmivo: kukuričné zrná, jačmeň, cirok, pšenica, ovos, rastlinné oleje, sójový olej, extrudované celé ľanové semená.

Syr s CHOP „Squacquerone di Romagna“ je mäkký syr vyrábaný z plnotučného kravského mlieka dobytka chovaného v zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4.

3.4. Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti

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

3.5. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov

Syr „Squacquerone di Romagna“ sa musí baliť vo vymedzenej zemepisnej oblasti. Ide totiž o syr bez kôrky, ktorý je celý jedlý, a preto je po vyrobení vystavený väčšiemu riziku kontaminácie a následného znehodnotenia v dôsledku zvýšenia množstva mikroorganizmov z prostredia, ktoré by mohli v rôznych fázach prísť do kontaktu s povrchom výrobku. Syr „Squacquerone di Romagna“ je navyše čerstvým výrobkom, a preto sa v čase použiteľnosti musí chrániť pred mikrobiálnym množením. Aby sa vylúčilo riziko znehodnotenia, balenie sa musí uskutočňovať v certifikovanom výrobnom zariadení. Primárny obal syra s CHOP „Squacquerone di Romagna“ tvorí potravinársky papier alebo nádoba vhodná pre tento výrobok vyznačujúci sa mäkkou a krémovou konzistenciou.

3.6. Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov

Na balení syra vyrobeného na základe tejto špecifikácie sa musia uvádzať slová „Squacquerone di Romagna – Chránené označenie pôvodu“ alebo „Squacquerone di Romagna – CHOP“ spolu s logom EÚ. Na etikete sa musí uvádzať názov, obchodné meno a adresa výrobcu/baliarne. Výrobok sa musí skladovať pri teplote od 0 °C do +6 °C. Maximálna teplota skladovania musí byť uvedená na etikete. Na vonkajší ochranný obal syra musí byť pripevnená etiketa s názvom syra „Squacquerone di Romagna“, ktorý musí byť napísaný fontom Sari Extra Bold Italic vo veľkosti primeranej obalu a v schválených farbách, t. j. Pantone modrá č. 2747 a biela. Zakazuje sa dopĺňať na obal akýkoľvek iný opis okrem toho, ktorý je výslovne uvedený v špecifikácii výrobku.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Oblasť výroby syra s CHOP „Squacquerone di Romagna“ zahŕňa tieto provincie regiónu Emilia-Romagna: Ravenna, Forli-Cesena, Rimini, Bologna, ako aj časť provincie Ferrara ohraničenej na západe hlavnou cestou č. 64 (Porretana) a na severe riekou Pád.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Syr s CHOP „Squacquerone di Romagna“ sa vyrába na území, ktoré sa nachádza nad záplavovými nížinami. Pestujú sa tu obilniny, krmné plodiny a špecializované intenzívne plodiny. V oblasti výroby syra s CHOP „Squacquerone di Romagna“ prevláda mierne subkontinentálne podnebie. Už oddávna sa v oblasti pôvodu syra nachádzali farmy zaoberajúce sa primárne rastlinnou výrobou a v obmedzenom rozsahu chovom dobytka na dvojité účel: produkciu mlieka a pomoc pri orbe atď. Mlieko určené na ľudskú spotrebu sa sčasti spracovávalo na syr „Squacquerone di Romagna“, ktorý bol určený na doplnenie príjmu poľnohospodára prostredníctvom výmenného obchodu.

Štúdiami týkajúcimi sa syra s CHOP „Squacquerone di Romagna“ sa preukázali vlastnosti použitých prírodných štartovacích kultúr, v ktorých sa nachádzajú vždy rovnaké druhy baktérií, konkrétne autochtónne biotypy *Streptococcus thermophilus*. Tieto prírodné štartovacie kultúry sa získavajú v kvasných kadiach v zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4, a to výhradne s použitím mlieka pochádzajúceho z tejto zemepisnej oblasti.

Výrobné metódy sa v porovnaní s minulosťou takmer vôbec nezmenili. Zohľadňuje sa pri nich skutočnosť, že čas výroby syra sa môže líšiť v závislosti od ročného obdobia: v zime je dlhší, v lete kratší. Zručnosti a skúsenosti výrobcov hrajú kľúčovú úlohu pri získaní správnej konzistencie syra.

Určujúce vlastnosti, ktoré syr „Squacquerone di Romagna“ odlišujú od iných mäkkých, rýchlo zrejúcich syrov, sú perleťovobiela farba a jemná, typicky mliečna vôňa s nádychom bylín.

Hlavná vlastnosť, ktorá výrazne prispela k povesti syra „Squacquerone di Romagna“, je jeho krémovo-želatínová štruktúra a jeho dobrá roztierateľnosť, ktorá vyplýva z mäkkej konzistencie.

Vlastnosti syra „Squacquerone di Romagna“, najmä jeho krémovosť a mäkká konzistencia, ktorá zabezpečuje jeho dobrú roztierateľnosť, vyplývajú z typu mlieka používaného na jeho výrobu. Toto mlieko sa vyznačuje nízkym obsahom bielkovín a tuku, ktorý vyplýva zo spôsobu kŕmenia dobytka vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

Konkrétne ide o krmivo rastlinného pôvodu, ktoré sa pestuje výhradne v zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4 a je bohaté na cukry a dobre stráviteľnú vlákninu. Dobytku poskytuje typickú stravu chudobnú na tuk a škrob, pričom energia sa dopĺňa energiou z typického miestneho zeleného krmiva. Týmto spôsobom sa získava mlieko chudobné na bielkoviny a tuky, vďaka ktorému syr „Squacquerone di Romagna“ získava svoje typické vlastnosti, najmä mäkkú konzistenciu. Z použitého mlieka vyplývajú organoleptické vlastnosti syra opísané v bode 3.2, t. j. jeho mäkká a krémová štruktúra, jemná, mierne kyslastá chuť a jemná aróma s nádychom bylín. Vďaka skúsenostiam výrobcov, ktorí dokážu prispôsobiť čas výroby aktuálnemu ročnému obdobiu, sa zabezpečuje, aby syr nenadobúdval kriedový povlak či príliš kompaktnú štruktúru.

Ďalšie dôležitá súvislosť medzi syrom „Squacquerone di Romagna“ a vymedzenou zemepisnou oblasťou vyplýva z využívania autochtónnych bakteriálnych kmeňov. Z taxonomického hľadiska sa vo všetkých skúmaných prírodných štartovacích kultúrach zistila prítomnosť baktérií *Streptococcus thermophilus*, ktoré sú charakteristické pre mliečnu mikrofóru syra s CHOP „Squacquerone di Romagna“. Jednotlivé izolované biotypy sa vyznačujú osobitnými fyziologickými a biochemickými vlastnosťami, ktoré sa zreteľne odlišujú od vlastností vybraných kmeňov z medzinárodných kolekcí, čím sa opäť potvrdzuje jedinečnosť a osobitosť bakteriálneho spektra používaného na výrobu syra „Squacquerone di Romagna“. Autochtónne biotypy *Streptococcus thermophilus* boli izolované z rôznych vzoriek surového mlieka odobratých z niekoľkých mliekarní v tradičnej oblasti výroby tohto syra. Ide teda jednoznačne o autochtónne biotypy spoločne vytvárajúce typický súbor asociovaných mikroorganizmov, ktorý je výsledkom prirodzeného a ľudského výberu v špecifickej ekologickej nike tejto oblasti Talianska.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

Konsolidované znenie špecifikácie výrobku je dostupné na tejto internetovej adrese: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

alebo

priamo na domovskej stránke Ministerstva poľnohospodárskej, potravinárskej a lesníckej politiky (www.politicheagricole.it) kliknutím na „Prodotti DOP IGP“ (vpravo hore na obrazovke), potom na „Prodotti DOP IGP STG“ (vľavo na obrazovke) a napokon na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.