

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

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

(2019/C 257/05)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do troch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„PROVOLA DEI NEBRODI“

EÚ č.: PDO-IT-02394 – 2.3.2018

CHOP (X) CHZO ()

1. **Názov:**

„Provola dei Nebrodi“

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 „Provola dei Nebrodi“ je ťahaný syr (*pasta filata*) vyrobený z kravského mlieka. Vyrába sa niekoľko druhov: *fresca* (čerstvý), *semi-stagionata* (čiastočne vyzretý), *stagionata* (vyzretý), *sfoglia* (vrstvovitý) a *con limone verde* (s pridaním zeleného citróna). Keď sa syr expeduje na spotrebu, má tieto vlastnosti:

- a) Tvar: Druh *fresca* má tradičný tvar hrušky a navrchu môže, ale nemusí mať „stopku“ (známu ako *testina*). Ostatné druhy sú oválne, zakončené krátkym „krčkom“, ktorý sa v hornej časti rozširuje. V závislosti od zvyčajnej praxe v konkrétnom regióne výroby môžu, ale nemusia mať *testinu*. Okolo krčka syra sa uväzuje špagát, aby sa mohol v pároch zavesiť a nechať sušiť a/alebo vyzrievať.
- b) Veľkosť: Veľkosť sa rôzni v závislosti od hmotnosti syra, pričom na podlhovastej strane syr meria 15 až 35 cm a jeho priemer dosahuje 12 až 25 cm.
- c) Hmotnosť: Čerstvý syr „Provola dei Nebrodi“ (*fresca*) váži 1 až 2 kg, zatiaľ čo druhy *semi-stagionata*, *stagionata*, *sfoglia* a *con limone verde* majú hmotnosť 2 až 10 kg.
- d) Vonkajší vzhľad: Kôrka je tenká, hladká a celistvá. Nenachádzajú sa na nej žiadne jamky ani záhyby a má krémovú bielu farbu s jemným odtieňom slamy, ktorá sa pri zretí syra mení na viac či menej intenzívnu zlatožltú.
- e) Štruktúra: Druh *fresca* je mäkký a slonovinovo biely, kým textúra ostatných variantov sa pri zretí mení na polotvrdu až tvrdú a ich farba na jantárovo žltú. Pri pokročilom zretí sa tvorí typická vrstvitá štruktúra, a tak vzniká druh historicky známy ako „Provola dei Nebrodi“ *sfoglia* (pričom výraz *sfoglia* znamená „tenká vrstva“). Druh *con limone verde* ostáva mäkký, hoci pri pokračujúcom zretí sa stáva polotvrdým. Deje sa to v dôsledku pomalého uvoľňovania vlhkosti z citróna zapracovaného do syra.
- f) Očká: Syr môže byť jemne posiaty malými očkami.
- g) Chuť: Čerstvé syry majú jednoznačne príjemnú, sladkú a jemnú chuť, zatiaľ čo pri pokračujúcom zretí nadobúdajú silnú, výraznú syrovú príchuť.

(¹) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

- h) Vôňa: Pri procese zretia vyniknú výrazné aromatické tóny, v ktorých dominuje zelená tráva, seno, kyselina maslová a huby, čo dokazuje úzke prepojenie syra s miestnym územím a typmi trávy, na ktorej sa kravy pasú. V druhu *con limone verde* prevláda citrusová vôňa.
- i) Chemické zloženie: Celkový obsah sušiny je aspoň 52 % v čerstvých a aspoň 60 % v čiastočne vyzretých a vyzretých syroch; tuk predstavuje najmenej 38 % celkového obsahu sušiny a chlorid sodný nesmie prekročiť 4 % celkového obsahu sušiny.
- j) Zretie:
- Syr s CHOP „Provola dei Nebrodi“ *fresca* zreje menej ako 30 dní.
- Syr s CHOP „Provola dei Nebrodi“ *semi-stagionata* zreje 30 až 120 dní.
- Syr s CHOP „Provola dei Nebrodi“ *stagionata* zreje dlhšie ako 120 dní.
- Syr s CHOP „Provola dei Nebrodi“ *sfoglia* zreje minimálne päť mesiacov.
- Syr s CHOP „Provola dei Nebrodi“ *con limone verde* (s celým zeleným citrónom zapracovaným do syra po tom, ako sa syrenina ťahá) zreje minimálne 90 dní.
- k) Kôrky druhov *semi-stagionata* a *stagionata*, *sfoglia* a *con limone verde* môžu byť potreté olivovým olejom.
- l) Syr „Provola dei Nebrodi“ sa môže predávať vcelku alebo v porciách. Druh *stagionata* sa môže predávať aj strúhaný.
- m) Pri uvádzaní na trh musia balenia strúhaného syra „Provola dei Nebrodi“ *stagionata* spĺňať tieto technické a technologické parametre: neobsahujú prídavné látky; obsah vlhkosti je najmenej 25 %, ale najviac 35 %; syr má rovnomerný vzhľad, nie je práškovitý, pričom hoblinky s priemerom menším ako 0,5 mm nesmú tvoriť viac ako 25 % celkového obsahu; kôrka nesmie tvoriť viac ako 18 % obsahu a výrobok musí mať špecifické organoleptické a aromatické vlastnosti syra „Provola dei Nebrodi“.

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

Krmivo

Krmivo vyprodukované v identifikovanej zemepisnej oblasti musí tvoriť aspoň 60 % sušiny v celkovej potrave kráv.

Rôzne druhy krmiva – pastva, seno, podrast alebo suché zvyšky rastlín z lúk a pastvín v závislosti od dostupnosti – musia tvoriť aspoň 60 % denného obsahu sušiny v krmive kráv, vypočítané na ročnom základe.

Kravy spásajú rôznorodú pastvu najmenej 240 dní v roku. Túto pastvu tvorí zelené krmivo (prirodzene sa vyskytujúce voľne rastúce rastliny a siate trávy – najmä sekernica, vika a krmne obilniny), suché zvyšky rastlín z lúk a voľne rastúce krmoviny, netradične pestované obilniny a podrast.

Základná potrava kráv zložená z krmovín sa dopĺňa krmivami zabezpečujúcimi vyvážený príjem živín. Tieto krmivá môžu tvoriť až do 40 % sušiny v potrave kráv, vypočítané na ročnom základe.

Kukurica a sója predstavujú väčšinu krmiva, ktoré nepochádza z oblasti pôvodu, pričom v menšej miere sa kombinujú so slnečnicou a s karobovou múčkou, netradičnými obilninami a ich vedľajšími produktmi, repou, vitamínovými a minerálnymi doplnkami a menšími stopami ďalších produktov.

Skutočnosť, že poľnohospodári musia používať krmivá, ktoré nepochádzajú z oblasti pôvodu, súvisí s pôdnymi a klimatickými podmienkami regiónu Nebrodi. Podľa najnovšieho sčítania zostaveného talianskym Národným štatistickým úradom v roku 2010 je región veľmi vhodný pre trvalé trávne porasty a pastviny (so 100 000 hektármi využívanej poľnohospodárskej pôdy tvorí tento región zhruba 30 % všetkých trávnych porastov a pastvín na Sicílii) a oveľa menej vhodný na obrábanie pôdy na pestovanie obilnín a strukovín pestovaných na zrno (ktoré predstavujú menej ako 3 % využívanej poľnohospodárskej pôdy Sicílie).

Kravy sa nesmú kŕmiť silážou, čerstvými vedľajšími produktmi priemyselného spracovania, senovkou gréckou ani potravou, ktorá je zdrojom kontaminácie alebo bola nesprávne skladovaná.

Suroviny

Surové plnotučné kravské mlieko, kozľacie alebo jahňacie syridlo a zelený citrón v prípade syra „Provola dei Nebrodi“ *con limone verde*.

3.4. Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Produkcia mlieka, výroba syra, zretie.

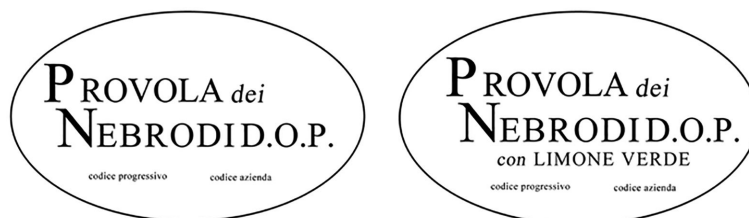
3.5. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov

Syr „Provola dei Nebrodi“ sa môže predávať vcelku alebo v porciách. Vyzretý syr sa môže predávať aj strúhaný.

V záujme zabezpečenia pravosti a vysledovateľnosti môže výroba balení, pri ktorých sa vyžaduje, aby boli syry s CHOP „Provola dei Nebrodi“ nastrúhané alebo aby sa odrezala ich kôrka (hoblínky, kocky, plátky atď.), a teda aby sa zo syra odstránili identifikačné prvky a vypálené označenia, prebiehať len v zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4.

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

Syr s CHOP „Provola dei Nebrodi“ sa na trh uvádza s identifikačnými označeniami a nálepkou alebo iným typom etikety, ktorá musí byť pripevnená na krčku syra a/alebo na boku porcie, ako aj na balení strúhaného syra. Spolu s informáciami požadovanými v platných právnych predpisoch musí byť na nálepke alebo inej použitej etikete vyobrazené logo „Provola dei Nebrodi D.O.P.“



Na etikete môžu byť uvedené aj označenia odkazujúce na spoločnosti, názvy, obchodné mená a súkromné ochranné známky, ktoré nemajú pochvalný charakter a pravdepodobne nebudú zavádzajúce pre kupujúceho, za predpokladu, že sú v súlade s príslušnými právnymi predpismi o označovaní a obchodnej úprave potravinových výrobkov. Každé takéto dodatočné označenie musí byť uvedené menšími písmenami ako logo CHOP.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Do oblasti výroby CHOP „Provola dei Nebrodi“ patrí: celé správne územie obcí Bronte, Castiglione di Sicilia, Maletto, Maniace a Randazzo v provincii Catania, celé správne územie obcí Cerami a Troina v provincii Enna a celé správne územie obcí Alcara li Fusi, Basicò, Capizzi, Capri Leone, Caronia, Castel di Lucio, Castell'Umberto, Cesarò, Ficarra, Floresta, Frazzanò, Galati Mamertino, Gioiosa Marea, Librizzi, Longi, Malvagna, Mirto, Mistretta, Mojo Alcantara, Montalbano Elicona, Montagnareale, Motta d'Affermo, Naso, Patti, Pettineo, Piraino, Raccuja, Reitano, Roccella Valdemone, San Fratello, San Piero Patti, S. Teodoro, S. Angelo di Brolo, Santa Domenica Vittoria, Santo Stefano di Camastra, Sinagra, Tortorici, Tripi, Tusa a Ucria v provincii Messina.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Medzi hlavné faktory, z ktorých vyplýva úzka súvislosť syra „Provola dei Nebrodi“ s jeho oblasťou pôvodu, patria:

1. Kŕmenie kráv voľne rastúcimi alebo pestovanými krmovinami, najmä z pasienkov typických pre hornatý región Nebrodi.

Za bohato zastúpené možno označiť viac ako 25 botanických čeľadí s viac ako 120 identifikovanými druhmi (veľká prírodná biodiverzita). Vo všetkých rozličných prostrediach jasne prevládajú trvalé a jednoročné (miestne) voľne rastúce krmoviny, siate kŕmne trávy, strukoviny a rastliny čeľade *Asteraceae*, ktoré sa aj najčastejšie vyskytujú. Miestne odvetvie chovu hospodárskych zvierat sa rozvíjalo v podmienkach, ktoré boli niekedy veľmi náročné, ale tento rozvoj bol možný vďaka dostupnosti kŕmnych zdrojov rozložených v priebehu času a na rôznych miestach (komplementárnosť hornatých a kopcovitých oblastí).

Význam pastvy pre organoleptické a aromatické vlastnosti syra „Provola dei Nebrodi“ študujú rôzni výskumníci už viac ako desaťročie. Identifikovali alifatické aldehydy, terpény a najmenej 60 ďalších prchavých zložiek, ktoré prispievajú k aromatickému profilu syra (Verzera, A. *et al.*, 2004; Ziino, M. *et al.*, 2005; Licitra, G. *et al.*, 2008). Význam terpénov je spojený s krmovinami, ktoré kravy prijímajú v potrave, a ich pôvod teda nie je mikrobiálny, čo preukazuje významnú úlohu, ktorú v potrave kráv zohráva pastva. Tieto výsledky potvrdili aj ďalší výskumníci skúmajúci iné výrobky (Dumont, J. P. *et al.*, 1978; Bugaud, C. *et al.*, 2001a a 2001c; Carpino, S. *et al.*, 2004a a 2004b).

2. Stále a neprestajné používanie tradičných metód výroby syra a zretia odovzdávaných z generácie na generáciu, najmä týchto:
- a) Používanie surového plnotučného mlieka.
 - b) Používanie dreveného náčinia, ktoré spôsobuje vytváranie špecifických biofilmov, a tým umožňuje spontánnu vývoj prirodzenej mliečnej mikroflóry.
 - c) Rozvoj prirodzenej mliečnej mikroflóry: v špecifikácii výrobku „Provola dei Nebrodi“ sa zakazuje používanie komerčných štartovacích kultúr. Ku všetkým procesom acidifikácie teda dochádza v dôsledku *spontánneho vytvárania prirodzenej mliečnej mikroflóry* vyvolaného použitím surového plnotučného mlieka a biofilmami, ktorými je impregnované drevené syrárske náčinie ako *tina* (drevená kaďa), *ruotula* (drevené pádlo používané na miešanie syroviny), *piddiaturi* (drevené nádoby) *manuvedda* (sploštená drevená tyč používaná na krájanie) a *tavuliere* (veľká drevená doska). Potvrdzujú sa tým súvislosti s regiónom pôvodu a prostredím. Osobitý význam majú biofilmy kolonizujúce drevené kade, z ktorých sa v priebehu niekoľkých minút uvoľní vynikajúca a komplexná spontánna mliečna mikroflóra.
 - d) Používanie kozľacieho alebo jahňacie syridla s jeho prirodzeným komplexom enzýmov, ako aj vyvolávanie procesu koagulácie, značne a vo zvyšujúcej sa miere prispieva k proteolytickým a lipolytickým procesom pri zretí syra (Condurso, C. *et al.*, 2006, Ziino, M. *et al.*, 2005, Cronin, T. *et al.*, 2007), čím sa vytvára osobitý a charakteristický aromatický profil.
 - e) Skúsenosti a know-how syrárov nepochybne tvoria jeden z faktorov vplývajúcich na kvalitu konečného výrobku. Tradičné syrárske metódy si vyžadujú komplexný dohľad nad mnohými neštandardizovanými prirodzenými biologickými procesmi (napríklad čas zrážania, acidifikácia syreniny alebo jej krájanie a ťahanie). To znamená, že syrár musí deň čo deň sledovať každý proces a rozhodovať sa, či zasiahnuť vzhľadom na makro- a mikroklimatické podmienky prostredia a kvalitu surového mlieka – všetko faktory súvisiace s územím pôvodu. V priebehu času sa vďaka zručnostiam a múdrosti syrárov vyvinuli dva jedinečné druhy syra „Provola dei Nebrodi“: *con limone verde*, teda so zeleným citrónom, a *sfoglia*. Druh *sfoglia* sa vyrába pomocou precíznejších a špecifickejších syrárskych techník pri rozbíjaní syreniny v kadi a pri krájaní a ťahaní. Počas procesu zretia sa mení teplota a obsah vlhkosti, čo súvisí s prirodzeným prostredím priestorov, kde zretie prebieha. Po ďalšej proteolyze a znížení pH a obsahu vlhkosti v syre sa dlhé, paralelne usporiadané zväzky syrových vlákien začnú od seba oddeľovať a vzniká vrstvitá textúra, ktorú syrári a odborníci na zretie nazývajú *sfoglia*.
 - f) Rozhodnutie syrárov vyrábať väčšie syry s hmotnosťou do 10 kg vhodné na dlhšie zrenie (jedinečné na Sicílii) – niekedy viac ako rok. Z historického hľadiska to bolo aj nevyhnutné, pretože prístup na trhy mohol byť na dlhý čas obmedzený (zimy s bohatými snehovými zrážkami a mimoriadne nepriaznivými poveternostnými podmienkami v pohorí Nebrodi).
 - g) Chladné a dobre vetrané priestory, v ktorých prebieha zretie syra, odrážajúce podnebie hornatých oblastí regiónu Nebrodi: dlhé a dosť tuhé zimy a mierne letá, ktoré nie sú vlhké a dusné. Úhrn zrážok dosahuje 500 až 1 400 mm a priemerné ročné teploty sú 12 – 14 °C so značnými výkyvmi medzi zimou a letom, keď zriedka prekročia 25 – 28 °C, pričom vlhkosť dosahuje 60 – 90 %. Proces zretia je prispôbený ročnému obdobiu a príslušným poveternostným podmienkam, ako aj typu syra „Provola dei Nebrodi“, ktorý sa vyrába (*semi-stagionata*, *stagionata* alebo *sfoglia*).
 - h) Syr „Provola dei Nebrodi“ je jeden z najstarších syrov na Sicílii. Keďže jeho jedinečné vlastnosti sú výsledkom vedomostí, ktoré sa celé stáročia ústne odovzdávali z generácie na generáciu, v spisoch kňaza Geatana Salomoneho z rokov 1870 a 1872 [*Il Manuale Teorico-Pratico D'Agricoltura e Pastorizia, adattato all'Intelligenza popolare delle persone del circondario di Mistretta* (Príručka pestovateľskej a chovateľskej teórie a postupov prispôbená intelligenčnej úrovni obyvateľov okresu Mistretta)] sa osobitný význam pripisuje jeho vzhľadu. Koncom 19. storočia sa v týchto spisoch opisovali tradičné metódy používané pri výrobe syra „Provola dei Nebrodi“, ktoré zanechali stopu v súčasných systémoch výroby syra. Syrom „Provola dei Nebrodi“ sa zaoberali aj ďalší historici, medzi inými Antonino Uccello v diele *Cultura casearia in Sicilia* (Syrárska kultúra na Sicílii), Bovari, Pecorai, Curatuli 1980, a Giuseppe Martorana v diele *I Vistiamara* (Pastieri), 1988. Ich diela takisto preukazujú jedinečnosť syra „Provola dei Nebrodi“ spojenú s voľne rastúcimi a siatymi trávami na území pôvodu, ako aj s tradičnými postupmi výroby syra a zretia, ktoré syrári neustále používajú už celé generácie.

3. Komplexný aromatický profil, ktorý je pri pokračujúcom zretí čoraz výraznejší, pozostáva z viac ako 60 prchavých zložiek a množstva príchutí spojených s prítomnosťou kyselín, alkoholov, esterov, ketónov, zlúčenín síry, alifatických aldehydov a terpénov vznikajúcich počas zretia (Verzera, A. et al., 2004; Ziino, M. et al., 2005; Licitra, G. et al., 2008). Profil spojený s tým, že kravy konzumujú miestne krmivo, a s enzymatickými procesmi v surovom mlieku, ako aj s použitým syridlom a prirodzenou mliečnou mikroflórou, čím sa zaručí produkt vyrobený ekologicky udržateľným spôsobom šetrným k životnému prostrediu a vysoká miera biodiverzity. Pri procese zretia sa objavujú výrazné senzorické vlastnosti od farby (slonovinovo biela až jantárovo žltá) až po prevládajúce tóny kyseliny maslovej, zelenej trávy, húb a sena, čo preukazuje úzke spojenie syra s miestnym územím a typmi trávy, na ktorej sa kravy pasú. V druhu con limone verde prevláda citrusová vôňa.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

Konsolidované znenie špecifikácie výrobku sa nachádza na tomto webovom sídle: <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) po kliknutí na „Qualità“ (vpravo hore na obrazovke), potom na „Prodotti DOP IGP STG“ (vľavo na obrazovke) a napokon na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.
