

## INÉ AKTY

## EURÓPSKA KOMISIA

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

(2023/C 288/05)

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

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****„Pecorino Crotonese“**

EÚ č.: PDO-IT-1111-AM01 – 24. 1. 2022

CHOP (X) CHZO ( )

**1. Skupina žiadateľov a oprávnený záujem**

Consorzio di tutela della DOP Pecorino Crotonese (Združenie na ochranu syra CHOP „Pecorino Crotonese“), Via XXV Aprile, 62 – 88900 Crotona, Italia; Tel.: +39 096222432; osvedčený e-mail (PEC) consorziodelpecorinocrotonese@consorzio-pec.it

Združenie na ochranu syra s CHOP „Pecorino Crotonese“ tvoria výrobcovia syra „Pecorino Crotonese“. Združenie je oprávnené predložiť žiadosť o zmenu podľa článku 13 ods. 1 vyhlášky ministerstva poľnohospodárskej, potravinárskej a lesníckej politiky č. 12511 zo 14. októbra 2013.

**2. Členský štát alebo tretia krajina**

Taliansko

**3. Položky v špecifikácii výrobku, ktorých sa zmena týka**

- Názov výrobku
- Opis výrobku
- Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode
- Spôsob výroby
- Súvislosť
- Označovanie
- Iné

(<sup>1</sup>) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

#### 4. Druh zmeny (zmien)

- Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú, v súlade s článkom 53 ods. 2 tretím pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.
- Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ku ktorému nebol uverejnený jednotný dokument (ani rovnocenný dokument), ktorú nemožno považovať za nepodstatnú, v súlade s článkom 53 ods. 2 tretím pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012

#### 5. Zmena (zmeny)

##### Opis výrobku

— Zmena článku 3 špecifikácie výrobku a bodu 3.2 jednotného dokumentu. Zmena sa týka vzhľadu syrov; ako sa delia do tried podľa hmotnosti; a možnosti výroby nevalcovitých syrov.

Súčasná verzia:

„Syr ‚Pecorino Crotonese‘ vykazuje tieto vlastnosti:

**Tvar:** valcovitý s hladkými bokmi a rovným alebo mierne vypuklým obvodom.

**Hmotnosť:** 0,5 až 5 kg; syry, ktoré dozrievajú viac ako šesť mesiacov, môžu vážiť až 10 kg.

**Rozmery:** rozmery sa líšia v závislosti od hmotnosti syra.

V prípade hmotnosti 0,5 až 5 kg výška obvodu dosahuje 6 až 15 cm a priemer bokov 10 až 20 cm.

V prípade hmotnosti nad 5 kg výška obvodu dosahuje 15 až 20 cm a priemer bokov 20 až 30 cm.“

Nová verzia:

„Syr ‚Pecorino Crotonese‘ vykazuje tieto vlastnosti:

**Tvar:** valcovitý s hladkými alebo mierne vypuklými bokmi a rovným alebo mierne vypuklým obvodom.

Hmotnosť:

čerstvý syr:

pri malej veľkosti je hmotnosť 0,5 až 1,2 kg,

pri strednej veľkosti je hmotnosť 1,3 až 3 kg,

polotvrdý a vyzretý syr:

pri strednej veľkosti je hmotnosť 1,3 až 2,5 kg,

pri strednej veľkosti je hmotnosť 5 až 15 kg.

**Veľkosť:** rozmery sa líšia v závislosti od hmotnosti syra.

V prípade hmotnosti 0,5 až 3 kg výška obvodu dosahuje 5 až 12 cm a priemer bokov 10 až 18 cm.

V prípade hmotnosti 5 až 15 kg výška obvodu dosahuje 12 až 20 cm a priemer bokov 18 až 30 cm.“

V prvej zmene sa pripúšťa možnosť, že boky syrov môžu byť takisto mierne vypuklé. Táto zmena je potrebná, pretože vymedzenie uvedené v súčasnej verzii by mohlo viesť k doslovnému, a teda reštriktívnemu výkladu, čo by znamenalo, že syry vyrobené zo surového (nepasterizovaného) mlieka by nemohli byť certifikované ako „Pecorino Crotonese“, ak by náhodou mali mierne vypuklý tvar.

Druhá zmena sa týka hmotnosti syrov. Doplnilo sa vymedzenie toho, čo sa myslí pod pojmom malé, stredné a veľké syry. Navrhované zmeny sú reakciou na potrebu chrániť kvalitu sortimentu syrov umiestňovaných na trh.

Podľa súčasnej verzie špecifikácie výrobku možnosť výroby polotvrdých a vyzretých syrov z ovčieho mlieka s hmotnosťou 0,5 až 5,0 kg znamenala, že v syrárňach mohli vyzrievať vyrobené malé syry (s hmotnosťou 0,5 až 0,75 kg). V posledných rokoch sa na trhu objavil malý podiel malých vyzretých syrov. Malé syry nie sú vhodné na zrenie. Tradíciou v skutočnosti bolo, že syry vhodné na zrenie museli vážiť aspoň 1,3 kg, aby bola zaručená kvalita výrobku umiestňovaného na trh.

Malé syry si počas zrenia nezachovávajú organoleptické vlastnosti CHOP: kôra zhrubne, syr zvnútra stmavne a stratou vlhkosti príliš stvrdne.

Navrhovanou zmenou sa vylučuje možnosť umiestňovať na trh polotvrdé a vyzreté syry s hmotnosťou nižšou ako 1,3 kg, čo je v súlade s tradíciou CHOP „Pecorino Crotonese“.

Pokiaľ ide o veľké rozmery, navrhovanou zmenou sa umožňuje zvýšiť hornú hranicu hmotnosti z 10,0 kg na 15,0 kg. Počas rokov platnosti špecifikácie výrobku sa zistilo, že hmotnosť veľkých syrov bola podhodnotená. Výsledkom boli rôzne prípady nedodržania predpisov a zaradenie syrov do nižšej triedy.

Dôvodom je, že syry sa tvarujú ručne a syrová hmota v každom z nich sa neváži elektronickými prostriedkami. V skutočnosti sa veľké syry tvarujú vo formách, ktoré syrári plnia na základe svojich skúseností. To znamená, že hmotnosť veľkých syrov určených na zrenie sa pohybuje od 10 kg do 15 kg.

Uvedené zmeny sú zamerané aj na to, aby bol sortiment syrov z ovčieho mlieka ponúkaný spotrebiteľom homogénnejší, čím sa zabezpečí, že výrobok bude ľahšie identifikovateľný podľa spôsobu prezentácie. Vo všeobecnosti sa skúsenosťami získanými počas rokov platnosti špecifikácie výrobku odhalili uvedené problémy, ktoré navrhované zmeny majú vyriešiť.

Pokiaľ ide o výrobu syrov „Pecorino Crotonese“ v nevalcových tvaroch, týka sa to výlučne príslušného výrobku nakrájaného na kocky a nastrúhaného syra, ktorý musí byť pred umiestnením na trh zabalený. Cieľom je aj obmedzenie spracovateľského odpadu.

#### *Spôsob výroby*

#### *Suroviny*

— Zmena týkajúca sa článku 4 špecifikácie výrobku a bodu 3.3 jednotného dokumentu

#### *Súčasná verzia:*

„Mlieko: surové plnotučné ovčie mlieko získané výlučne z oblasti CHOP, ktoré je termizované alebo pasterizované v súlade s platnými normami.

Syridlo: tuhé kozľacie syridlo.

Povoľuje sa rozvoj mliečnych fermentov prirodzene prítomných v mlieku používanom na výrobu syra a používanie prírodných fermentov pochádzajúcich zo srvátky alebo z mlieka, ktoré sa vyskytujú v oblasti výroby alebo z nej pochádzajú.

Soľ: kamenná soľ (NaCl).“

#### *Nová verzia:*

„Plnotučné ovčie mlieko sa môže použiť surové alebo môže prejsť tepelnou úpravou, termizáciou alebo pasterizáciou. Používanie prídavných a konzervačných látok nie je povolené.

Syridlo: tuhé kozľacie syridlo.

Povoľuje sa rozvoj mliečnych fermentov prirodzene prítomných v mlieku používanom na výrobu syra a používanie prírodných fermentov pochádzajúcich zo srvátky alebo z mlieka, ktoré sa vyskytujú v oblasti výroby alebo z nej pochádzajú.

Pasterizované alebo termizované mlieko sa môže naočkovať natívnymi mliečnymi kultúrami, ale môžu sa použiť iba štartovacie kultúry uvedené v archívnom zozname vedenom združením na ochranu CHOP. Zoznam vybraných mliečnych kultúr ovčieho mlieka z oblasti výroby je vedený v A.R.S.A.C (Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura in Calabria – Regionálna agentúra pre rozvoj poľnohospodárstva v Kalábrii, Viale Trieste, 95 – 87100 Cosenza). Tento zoznam možno pravidelne aktualizovať, pretože nový výskum je validovaný združením na ochranu.

Sol': kamenná soľ (NaCl).“

Mlieko používané na výrobu syra musí byť stále plnotučné surové mlieko, ktoré bolo termizované a pasterizované. Doplnilo sa, že „používanie prídavných a konzervačných látok nie je povolené“, aby sa v tejto súvislosti neponechal žiadny priestor na výklad. Pokiaľ ide o použitie kultúr pri výrobe syra z pasterizovaného a termizovaného mlieka, doplnilo sa, že sa môžu použiť len kultúry zapísané v archívnom zozname vedenom združením na ochranu. Zoznam vytvorilo združenie na ochranu v spolupráci s Univerzitou v Bari a vedie ho verejný orgán A.R.S.A.C. so zámerom zabezpečiť, aby k nemu mali prístup všetci výrobcovia registrovaní na kontrolnom úrade.

Strava zvierat

— Zmena týkajúca sa článku 4 špecifikácie výrobku a bodu 3.3 jednotného dokumentu

Súčasná verzia:

„Základná ročná krmná dávka pozostáva najmä z krmiva pochádzajúceho z vymedzenej zemepisnej oblasti. Krmivo zvierat, z ktorých pochádza použité mlieko, pozostáva najmä z pastvy a zeleného krmiva a nefermentovaného poľnohospodárskeho sena vypestovaného v oblasti výroby. Krmivo môže byť doplnené o koncentrát bez geneticky modifikovaných organizmov (GMO), ktorý nepochádza z vymedzenej zemepisnej oblasti, a to najmä v zimnom období, počas ktorého sa ovce nemôžu pásť, a v lete, keď chýbajú zrážky alebo je ich úhrn nízky a pastva nestačí na kŕmenie oviec. Doplnkové krmivo smie predstavovať najviac 40 % ročnej krmnej dávky. Systém pasenia je čiastočné pasenie na voľných priestranstvách – stádo sa môže voľne pásť a večer sa vracia do košiara, no zvieratá sú pod dohľadom, očkujú sa a v prípade potreby sa ošetrujú. Stádo je na pastvine od septembra do júna.“

Nová verzia:

„Základná ročná krmná dávka pozostáva najmä z krmiva pochádzajúceho z vymedzenej zemepisnej oblasti. Krmivo zvierat pozostáva najmä z pastvy a zeleného krmiva a nefermentovaného poľnohospodárskeho sena vypestovaného v oblasti výroby.“

Pridávanie čistých koncentrátov bez GMO z územia mimo zemepisnej oblasti je povolené.

Doplnkové krmivo smie predstavovať najviac 40 % ročnej krmnej dávky. Systém pasenia je čiastočné pasenie na voľných priestranstvách – stádo sa môže voľne pásť a večer sa vracia do košiara, no zvieratá sú pod dohľadom, očkujú sa a v prípade potreby sa ošetrujú.“

Pokiaľ ide o používanie koncentrátov bez GMO pri kŕmení zvierat, vypustila sa formulácia „najmä v zimnom období, počas ktorého sa ovce nemôžu pásť“. Zmena nemá žiadny vplyv na účinnosť tejto požiadavky, pretože v súčasnej platnej verzii špecifikácie výrobku sa stanovuje, že v prípade nedostatku pastvy by sa krmivo zvierat mohlo doplniť koncentrátmi; jediným cieľom zmeny je vylúčiť subjektívne výklady.

Druhá zmena sa týka obdobia, počas ktorého sa ovce nechávajú na pastve (v súčasnej verzii špecifikácie výrobku je to od septembra do júna). Rozhodlo sa odstrániť odkaz na obdobie pasenia oviec, pretože v posledných rokoch nie je nezvyčajné, že v dôsledku zmeny klímy nie sú podmienky na pasenie v mesiacoch júl a august vhodné.

Označovanie:

— Zmena týkajúca sa článku 8 špecifikácie výrobku a bodu 3.6 jednotného dokumentu

Súčasná verzia:

Syr s CHOP „Pecorino Crotonese“ sa predáva vcelku alebo v porciách podľa platných predpisov.

Nová verzia:

„V prípade syrov s hmotnosťou od 1 kg do 15 kg sa syr ‚Pecorino Crotonese‘ predáva vcelku alebo v porciách podľa platných predpisov. V prípade syrov s hmotnosťou menšou ako 1 kg sa syr ‚Pecorino Crotonese‘ predáva vcelku.“

O tejto zmene týkajúcej sa hmotnosti výrobku sa rozhodlo s cieľom upresniť, že len syry s hmotnosťou nad 1 kg sa môžu predávať v porciách. Cieľom tejto zmeny je zabezpečiť vysoký štandard prezentácie výrobkov.

Malé syry nie sú vhodné na porciovanie na rezy. Rozdelenie 0,5 kg syra na dve 250 g porcie by napríklad znamenalo dva úzke trojuholníky namiesto jedného rezu. Zámerom združenia na ochranu je, aby sa syr „Pecorino Crotonese“ aj naďalej predával vcelku a/alebo porciovaný, pretože ide o jedinú možnú formu, ktorá je povolená na prezentáciu syra spotrebiteľom.

Rozdelením syra na porcie sa takisto urýchľuje proces zrenia, výsledkom čoho je, že malé čerstvé Pecorino rýchlo nadobudne vlastnosti takmer polotvrdého syra. Malé syry rýchlo vysychajú a strácajú svoje organoleptické vlastnosti, pokiaľ nie sú ošetrené.

Zmena sa týka článku 9 špecifikácie výrobku (konkrétne detaily loga) a bodu 3.6 (takto) jednotného dokumentu.

Súčasný znenie článku 9 [špecifikácie výrobku] a bodu 3.6 [takto] jednotného dokumentu:

„Logo výrobku sa skladá z dvoch častí: vľavo sa nachádza grafický prvok, vpravo je nápis. Logo musí byť na syre vypálené alebo odtlačené a nápis sa musí umiestniť na obvod.“



Nová verzia:

Článok 9 špecifikácie výrobku:

„Logo tvorí prvé písmeno slova ‚Crotone/Crotonese‘, t. j. písmena ‚C‘ otočené na bok – s malým znakom znázorňujúcim oko – aby pripomínalo ovčiu hlavu, pričom v kruhu okolo sú slová: ‚PECORINO CROTONESE DOP [CHOP]‘. Tieto prvky sú uzavreté v kruhu, ktorý tvarom pripomína celý syr Pecorino. V pravom dolnom rohu je kruh prerušený trojuholníkom, ktorý predstavuje kúsok syra Pecorino, ktorý bol práve narezaný. Význam je vyjadrený priamo a bezprostredne. Ide o logo, ktoré predstavuje syrový výrobok, presnejšie syr vyrobený z vysokokvalitného ovčieho mlieka.“

Slová ‚PECORINO CROTONESE DOP [CHOP]‘ sú opäť zobrazené v logu, umiestnené v dvoch riadkoch pod sebou, vpravo od ‚vignety‘ alebo pod ňou. Logo musí byť vždy zobrazené celé. Používanie zjednodušeného loga, t. j. ak vonkajšia časť loga chýba, je povolené výhradne a výlučne vo verzii ‚vignety‘. Opačný prípad, t. j. logo zobrazujúce iba slová ‚Pecorino Crotonese‘, však nie je povolený. Existujú teda tri povolené verzie loga: horizontálne, vertikálne a ‚vigneta‘.

Verzia loga vo forme ‚vignety‘ musí byť na syre Pecorino vypálená, odtlačená alebo vytlačená potravinárskym atramentom na jednej zo strán syra. Musí byť uvedený alfanumerický identifikačný kód syrárne. Môže sa vytlačiť priamo na syr pomocou uvedených metód alebo sa môže zobraziť na etikete.

Obvod syra môže byť označený voliteľne. Je povolené reprodukovat' logo na tejto časti syra pomocou zavedených metód.“

LOGO SCELTO | pantoni colore



## Logo composto versioni



## Bod 3.6 [tako] jednotného dokumentu

Logo musí byť vždy zobrazené celé. Používanie zjednodušeného loga, t. j. ak vonkajšia časť loga chýba, je povolené výhradne a výlučne vo verzii „vignety“. Opačný prípad, t. j. logo zobrazujúce iba slová „Pecorino Crotonese“, však nie je povolený. Existujú teda tri povolené verzie loga: horizontálne, vertikálne a „vigneta“.

Verzia loga vo forme „vignety“ musí byť na syre Pecorino vypálená, odtlačená alebo vytlačená potravinárskym atramentom na jednej zo strán syra. Musí byť uvedený alfanumerický identifikačný kód syrárne. Môže sa vytlačiť priamo na syr pomocou uvedených metód alebo sa môže zobraziť na etikete.

Obvod syra môže byť označený voliteľne. Je povolené reprodukovať logo na tejto časti syra pomocou zavedených metód.“

## LOGO SCELTO | pantoni colore



## Logo composto versioni



Účelom loga „Pecorino Crotonese“ je zdôrazniť vlastnosti charakteristického syra vysokej kvality, ktoré sa spájajú s oblasťou výroby. Logo bolo prepracované tak, aby sa posilnil tento význam, čím sa vytvorila väčšia harmónia medzi grafikou a textom, pričom sa zároveň umožnilo použitie zjednodušenej verzie loga.

Logo spája grafiku a text vo vymedzenej a v rozpoznateľnej forme „vignety“, ktorá je vhodná na mnohé účely, najmä pri označovaní syrov (buď vypálením alebo odtlačením).

Farby boli v tomto procese zjednodušené, aby sa znížili náklady na tlač etikiet, a boli vypracované „Usmernenia značky“ pre výrobcov etikiet CHOP v rôznych formátoch a farbách.

## JEDNOTNÝ DOKUMENT

## „Pecorino Crotonese“

EÚ č.: PDO-IT-1111-AM01 – 24. 1. 2022

## CHOP (X) CHZO ( )

1. **Názov (názvy) [CHOP alebo CHZO]**

„Pecorino Crotonese“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Taliansko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**3.1. *Druh výrobku [uvedený v prílohe XI]*

Trieda 1.3. Syry

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Syr s chráneným označením pôvodu „Pecorino Crotonese“ je tvrdý polouvárený syr vyrobený výlučne z plnotučného ovčieho mlieka.

Výrobok pri uvedení na trh v podobe čerstvého, polotvrdého, vyzretého syra vrátane jeho nastrúhanej podoby vykazuje tieto fyzické vlastnosti:

**Tvar:** valcovitý s hladkými alebo mierne vypuklými bokmi a rovným alebo mierne vypuklým obvodom.

Hmotnosť:

**čerstvý syr:** pri malej veľkosti je hmotnosť 0,5 až 1,2 kg, pri strednej veľkosti je hmotnosť 1,3 až 3 kg,

**polotvrdý a vyzretý syr:** pri strednej veľkosti je hmotnosť 1,3 až 2,5 kg, pri strednej veľkosti je hmotnosť 5 až 15 kg.

Rozmery: rozmery sa líšia v závislosti od hmotnosti syra.

V prípade hmotnosti 0,5 až 3 kg výška obvodu dosahuje 5 až 12 cm a priemer bokov 10 až 18 cm.

V prípade hmotnosti 5 až 15 kg výška obvodu dosahuje 12 až 20 cm a priemer bokov 18 až 30 cm.

Syr „Pecorino Crotonese“ sa môže v nevalcovitej forme vyrábať len na určité účely a výlučne v prípade, keď sa má výrobok baliť (narezaný na kúsky, nakrájaný na kocky alebo nastrúhaný). Cieľom je obmedziť spracovateľský odpad pri dodržaní požiadaviek na hmotnosť a výšku. Nevalcovité kúsky musia vážiť 1 kg až 3 kg.

Obsah tuku v sušine nesmie byť nižší ako 40 %; obsah bielkovín nesmie byť nižší ako 25 % (g/100 g jedlej časti); obsah vody nesmie byť nižší ako 30 %; na syre sú dobre viditeľné odtlačky košíkovej formy, ktorá sa používa pri jeho výrobe. **Používanie:** Syr „Pecorino Crotonese“ sa používa ako stolový syr, buď čerstvý, polotvrdý alebo vyzretý, alebo nastrúhaný.

„Pecorino Crotonese“ Fresco (čerstvý): biela kôra s prípadným slamovožltým nádychom. Má priamu, jemnú a mierne kyslastú chuť; kôra je tenká a sú na nej viditeľné odtlačky košíkovej formy. Hmota syra je mäkká, celistvá a krémová, mliečnobialej farby a nachádza sa v nej len málo ôk.

„Pecorino Crotonese“ Semiduro (polotvrdý): hrubá kôra s hnedastým nádychom. Intenzívna a vyvážená chuť. Hmota syra je polotvrdá a hutná a nachádza sa v nej len málo ôk.

Pecorino Crotonese Stagionato (vyzretý Pecorino Crotonese) s dlhým obdobím zrenia (viac než šesť mesiacov): tvrdá a hnedá kôra, ktorá môže byť potretá (ošetrovaná) olivovým olejom alebo jeho usadeninami. Intenzívna a prenikavá chuť s veľmi jemným pikantným dozvukom. Hmota syra má slamovožltý odtieň a nachádza sa v nej len málo ôk.

**Organoleptické vlastnosti:** pri degustácii zo syra hneď po rozbalení cítiť jemnú vôňu ovčieho mlieka, ktorá sa vyvážené snúbi s ďalšími charakteristickými vôňami, ako je vôňa sena, odrastených poľných bylín, lieskocvov a údeniny.

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

Základná ročná krmná dávka pozostáva najmä z krmiva pochádzajúceho z vymedzenej zemepisnej oblasti. Krmivo zvierat, z ktorých pochádza použité mlieko, pozostáva najmä z celoročnej pastvy a zeleného krmiva a nefermentovaného poľnohospodárskeho sena vypestovaného v oblasti výroby. Pridávanie koncentrátov bez GMO z územia mimo zemepisnej oblasti je povolené v čase, keď nie je k dispozícii pastva; je to najmä v zime, počas najchladnejších období, keď je vegetácie nedostatok a počasie je zlé, a v lete, keď sú dlhé obdobia s nízkym úhrnom zrážok alebo bez zrážok. Doplnkové krmivo smie predstavovať najviac 40 % ročnej krmnej dávky. Systém pasenia je čiastočné pasenie na voľných priestranstvách – stádo sa môže voľne pásť a večer sa vracia do košiara, no zvieratá sú pod dohľadom, očkujú sa a v prípade potreby sa ošetrujú.

Použité suroviny:

— Mlieko: surové plnotučné ovčie mlieko, ktoré je termizované alebo pasterizované v súlade s platnými normami.

— Syridlo: tuhé kozľacie syridlo.

— Soľ: kamenná soľ (NaCl).

Plnotučné ovčie mlieko musí pochádzať výlučne od oviec chovaných v zemepisnej oblasti, na ktorú sa vzťahuje CHOP „Pecorino Crotonese“.

Plnotučné ovčie mlieko sa môže použiť surové alebo môže prejsť tepelnou úpravou, termizáciou alebo pasterizáciou. Používanie prídavných a konzervačných látok nie je povolené. Pasterizované alebo termizované mlieko sa môže naočkovať natívnymi mliečnymi kultúrami, ale môžu sa použiť iba štartovacie kultúry uvedené v archívnom zozname vedenom združením na ochranu CHOP. Zoznam vybraných mliečnych kultúr ovčieho mlieka z oblasti výroby je vedený v A.R.S.A.C (Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura in Calabria – Regionálna agentúra pre rozvoj poľnohospodárstva v Kalábrii, Viale Trieste, 95 – 87100 Cosenza). Tento zoznam možno pravidelne aktualizovať, pretože nový výskum je validovaný združením na ochranu.

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

Pasenie dobytky, výroba mlieka, syrenie a zrenie.

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

V prípade syrov s hmotnosťou od 1 kg do 15 kg sa syr „Pecorino Crotonese“ predáva vcelku alebo v porciách podľa platných predpisov. V prípade syrov s hmotnosťou menšou ako 1 kg sa syr „Pecorino Crotonese“ predáva vcelku.



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

Etiketa umiestnená na syre „Pecorino Crotonese“ obsahuje okrem informácií povinných podľa právnych predpisov aj tieto doplňujúce informácie: logo syra „Pecorino Crotonese“ so slovami „Denominazione di Origine Protetta“ (Chránené označenie pôvodu) alebo so skratkou „D.O.P.“, (CHOP), symboly Únie a prípadne odkazy na predpisy EÚ, obchodné meno a adresa výrobcu. V prípade výrobkov určených na medzinárodný trh sa slová „Chránené označenie pôvodu“ a logo Spoločenstva môžu uvádzať v jazyku cieľovej krajiny. Znaky znázorňujúce slová „Pecorino Crotonese DOP [CHOP]“ alebo iné povolené slová musia byť zoskupené v rovnakom zornom poli a musia byť jasné, čitateľné, nezmazateľné a dostatočne veľké, aby vynikli z pozadia, na ktorom sú vytlačené, aby sa dali jasne odlíšiť od všetkého ostatného textu a/alebo grafiky. Ochranné známky spracovateľov a obchodníkov môžu byť uvedené na etikete, ale menším písmom ako logo CHOP.

Logo musí byť vždy zobrazené celé. Používanie zjednodušeného loga, t. j. ak vonkajšia časť loga chýba, je povolené výhradne a výlučne vo verzii „vignety“. Opačný prípad, t. j. logo zobrazujúce iba slová „Pecorino Crotonese“, však nie je povolený. Existujú teda tri povolené verzie loga: horizontálne, vertikálne a „vigneta“.

Verzia loga vo forme „vignety“ musí byť na syre Pecorino vypálená, odtlačená alebo vytlačená potravinárskym atramentom na jednej zo strán syra. Musí byť uvedený alfanumerický identifikačný kód syrárne. Môže sa vytlačiť priamo na syr pomocou uvedených metód alebo sa môže zobraziť na etikete.

Obvod syra môže byť označený voliteľne. Je povolené reprodukovat' logo na tejto časti syra pomocou zavedených metód.

LOGO SCELTO | pantoni colore



Logo composto versioni



## 4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Oblasť výroby a zrenia syra zahŕňa celé administratívne územie týchto obcí v provincii Crotona: Belvedere Spinello, Caccuri, Carfizzi, Casabona, Castelsilano, Cerenzia, Cirò, Cirò Marina, Cotronei, Crotona, Crucoli, Cutro, Isola di Capo Rizzuto, Melissa, Mesoraca, Pallagorio, Petilia Policastro, Rocca di Neto, Roccabernarda, San Mauro Marchesato, San Nicola Dell'Alto, Santa Severina, Savelli, Scandale, Strongoli, Umbriatico a Verzino; celé administratívne územie týchto obcí v provincii Catanzaro: Andali, Belcastro, Botricello, Cerva, Cropani, Marcedusa, Petronà, Sellia, Sersale, Simeri Crichi, Soveria Simeri a Zagarise; a celé administratívne územie týchto obcí v provincii Cosenza: Bocchigliero, Calopezzati, Caloveto, Campana, Cariati, Cropalati, Crosia, Mandatoriccio, Crosia, Paludi, Pietrapaola e San Giovanni in Fiore, Scala Coeli a Terravecchia.

## 5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Zemepisná oblasť výroby je ucelená oblasť zo zemepisného aj z historického a kultúrneho hľadiska a z veľkej časti sa prekrýva s územím Marchesato di Crotone, ktoré sa od roku 1390 nášho letopočtu používa na označenie príslušného územia.

Oblasť výroby sa vyznačuje výskytom pliocénnych ílovitých kopcov, ktoré sú typické pre provinciu Crotone, a hornatým pásmom hraničiacim s provinciou Crotone, ktoré sa tiahne od vrchu Sila Piccola po vrch Sila Grande. Táto zemepisná oblasť je z hľadiska fyzickej geografie úzko vzájomne prepojená, pričom náhorná plošina Sila z veľkej časti zabezpečuje letné prírodné pasienky pre stáda, ktoré sa nachádzajú na kopcoch medzi dvomi uvedenými vrchmi a Iónskym morom. Osobitná topografia tohto územia ovplyvňuje miestnu klímu, ktorá sa vyznačuje studenými zimami a horúcimi letami, ale len malým denným teplotným rozpätím, konštantnou vlhkosťou a priemernou 58 % relatívnou vlhkosťou.

V oblasti výroby syra „Pecorino Crotonese“ sa nachádza 398 chovov oviec, ktoré celkovo zahŕňajú asi 49 000 zvierat a ktoré v uplynulých desiatich rokoch zaznamenali 4 % nárast v kontraste s trendom, ktorý badať v celom Taliansku.

Systém pasenia je systém výkrmu rastlinným krmivom spásaným sčasti na voľných priestranstvách, ktorý nadväzuje na sezónny presun stáda. Oblasť výroby ponúka veľké možnosti pasenia (využívaná poľnohospodárska plocha vyhradená na pasienky a trvalé lúky predstavujú vyše 40 % celkovej plochy). Flóra prírodných pasienkov oblasti Marchesato pozostáva najmä z bylenných druhov, ako sú miestne ekotypy mätonohu, ďateliny, čakanky, sekernice a lucerny.

Povolanie majstra syrára sa v oblasti CHOP spája s určitou prestížou a dosvedčuje dlhú a historicky zdokumentovanú tradíciu. Syrárske znalosti a skúsenosti sú dôležitým prvkom špecifickosti výrobku, ktorý sa vyrába ručne. Preto je nevyhnutné, aby syrári vedeli presne určiť, kedy dochádza ku koagulácii mlieka, a až potom pristúpili ku krájaniu syreniny pomocou miestneho nástroja *miscu*, až kým sa nedosiahnu kúsky veľkosti ryžových zŕn. Tento nástroj vďaka svojmu tvaru umožňuje energicky rozdrobiť syreninu, ako aj uvoľniť veľké množstvo tukov do takej miery, že zostatková srvátka má mliečny vzhľad. Táto srvátka sa miestne nazýva *lacciata* a je ukazovateľom dobre spracovanej syreniny. Ďalším veľmi dôležitým krokom je miešanie syreniny, aby odtiekla srvátka (proces známy ako *frugatura*) a ručné lisovanie syreniny do košíkových foriem. Syrenina sa následne opätovne mieša a otáča, potom sa znova lisuje v košíkoch a napokon sa ponára do srvátky *lacciata*. Ďalej nasleduje fáza okysľovania syra, ktorá môže trvať jeden deň alebo niekoľko dní, a ktorá predchádza zreniu. Počas fázy zrenia sa na povrchu syra vytvárajú určité charakteristické plesne, ktoré majster syrár sleduje a musí ich vedieť rozpoznať, aby bol schopný odlíšiť správne vyzreté kusy od nevyhovujúcich. Počas zrenia zároveň majster syrár presne určuje, kedy sa majú syry otočiť, okefovať alebo umyť a potrieť olivovým olejom alebo jeho usadeninami.

„Pecorino Crotonese“ sa vyznačuje: – jemnou vôňou ovčieho mlieka, ktorá sa vyváženou snúbí s ďalšími charakteristickými vôňami, ako je vôňa sena, odrastených poľných bylín, lieskocvov a údeniny, bez konkrétnej prevládajúcej vône alebo nanajvýš s mierne prevládajúcou ovčou vôňou, – polotvrdou a hutnou hmotou, v ktorej sa nachádza len málo ôk. Hmota v ústach je len málo pružná, pri žuvaní cítiť zrnú štruktúru, ktoré sa po dôkladnom prežutí dobre rozplývajú v ústach. V tejto fáze sa ústa naplnia typickou vôňou výrobku, ktorej dozvuky sú dlhé a príjemné. Osobitosť systému chovu, tzv. čiastočné pasenie na voľných priestranstvách, vyplýva zo skutočnosti, že krmivo zvierat sa predovšetkým skladá z voľne rastúcej flóry v oblasti výroby. Charakteristické vône syra „Pecorino Crotonese“ majú svoj pôvod v určitých látkach, ako sú terpény a sesquiterpény, ktoré v primeranom množstve obsahujú len niektoré čelade rastlín, napr. lipnicotvaré, kapustovité, okolíkaté, astrovité a ďalšie čelade, ktoré ovce tradične konzumujú počas pastvy. Keďže sú vysoko aromatické a súvisia s určitými konkrétnymi rastlinami, ich prítomnosť v syre odzrkadľuje oblasť, v ktorej sa zvieratá pásli. Táto prírodná mikroflóra teda určuje organoleptické vlastnosti syra „Pecorino Crotonese“. Tradičný postup sezónneho presunu stáda umožňuje ochrániť ovce pred environmentálnym a výživovým stresom počas letných horúčav, a zachovať tak aromatické látky v mlieku. Miestna klíma má rozhodujúci vplyv na zrenie a prispieva k dosiahnutiu špecifickej štruktúry syra „Pecorino Crotonese“. Stupeň vlhkosti, ktorý je typický pre oblasť výroby, prispel počas storočí k ustáleniu postupov zrenia a predstavuje významný prírodný zdroj pri zrení syra. Na primerané zrenie výrobku je potrebný stupeň vlhkosti, ktorý nie je príliš vysoký, inak by hrozilo, že syr sa úplne nevysuší, a ktorý takisto nie je veľmi premenlivý, aby sa zabezpečili rovnaké podmienky počas celého času zrenia. „Pecorino Crotonese“ môže vďaka ustálenému stupňu vlhkosti dozrievať postupne a nadobudnúť tak svoju charakteristickú fyzickú štruktúru, ktorá sa vyznačuje najmä hutnosťou a neprítomnosťou ôk v hmote. Nerozlučiteľné puto medzi výrobkom a miestnym obyvateľstvom na tomto území, ktoré sa ukazuje v postupoch výroby syra zdedených v rámci stáročnej tradície miestnych chovateľov a majstrov syrárov, umožnilo zachovať dobré meno regiónu Crotone v súvislosti so spracovaním mlieka. Význam týchto odborných zručností sa plne prejavuje pri manuálnom vykonávaní určitých úkonov, čo platí pre syrenie, tvarovanie vo formách i pre ošetrovanie a kontrolu syra počas zrenia. Používanie prírodných fermentov pochádzajúcich zo srvátky a z mlieka, ktoré sa nachádzajú v oblasti výroby alebo z nej pochádzajú, podmieňuje významnú mikrobiologickú súvislosť s oblasťou výroby. Srvátka z mlieka pochádzajúceho z miestnej výroby zaručuje prísun

baktérií mliečného kvasenia typických pre oblasť pôvodu a prispieva tak k špecifickosti výrobku. „Pecorino Crotonese“ je syr, ktorý neodlučiteľne patrí do vidieckeho prostredia, ktoré tvorí oblasť výroby. Jeho výroba podľa nálezov siaha až do obdobia staroveku a vývoz tohto výrobku potvrdzujú už dokumenty zo 16. storočia. Syr sa vyvážal vo veľkých množstvách počas vlády rakúskeho miestokráľovstva (1707 – 1734). Začiatkom januára 1712 v Neapole kňaz Giacinto Tassone di Cutro predal neapolskému obchodníkovi Aniellovi Montagnovi „200 *cantara* syra Crotone z vtedajšieho ročného obdobia, ktorý nebol nafúknutý ani ohlodaný červíkmi, nemal otvory ani pukliny“. Počas uplynulých 25 rokov sa označenie „Pecorino Crotonese“ nepretržite používa na obchodných etiketách a robí tak aj organizácia miestnych chovateľov, pričom v oblastiach mimo regiónu sa zaznamenalo množstvo pokusov o imitáciu syra.

#### **Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku**

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

alebo prípadne:

priamo na domovskej stránke ministerstva poľnohospodárskej, potravinárskej a lesníckej politiky ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) po kliknutí na položku „Qualità“ (v pravej hornej časti obrazovky), potom na „Prodotti DOP IGP STG“ (v ľavej časti obrazovky) a napokon na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.

---