

## V

(Oznamy)

## 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**

(2019/C 216/08)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti 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 PŮVODU ALEBO CHRÁNENÝM ZEMEPISNÝM OZNAČENÍM

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

**„RAGUSANO“**

**EÚ č.: PDO-IT-1505-AM01- 9.10.2017**

**CHOP ( X ) CHZO ( )**

**1. Skupina žiadateľov a oprávnený záujem**

Consorzio per la tutela del formaggio Ragusano (Konzorcium na ochranu syra Ragusano), ktorého hlavné sídlo je v obchodnej, priemyselnej, remeselnej a poľnohospodárskej komore v Raguse: C.C.I.A.A. di Ragusa – Piazza della Libertà – 97100 Ragusa. Tel. +39 3461532330 e-mail: consorzioragusnodop@gmail.com; certifikovaný e-mail: certmail@pec.consorzioragusnodop.it;

Konzorcium pre syr Ragusano tvoria výrobcovia syra „Ragusano“. Konzorcium je oprávnené predložiť žiadosť o zmenu podľa článku 13 ods. 1 vyhlášky č. 12511 Ministerstva poľnohospodárskej, potravinárskej a lesníckej politiky 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 [V článku 1 špecifikácie sa pred slová „označenie pôvodu“ doplnilo slovo „chránené“; články 1 až 4 sa vypustili a doplnil sa článok 7 o kontrolnom orgáne, ktorý nebol zahrnutý do súčasnej špecifikácie; doplnili sa aj ustanovenia o tom, ako sa má syr uvádzať na trh a baliť.]

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

#### 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)

##### Vlastnosti výrobku

V článku 3 písm. f) špecifikácie sa zmenila minimálna hmotnosť syra.

Znenie v súčasnej špecifikácii:

„Hmotnosť sa pohybuje od 10 kg do 16 kg podľa veľkosti bochníka;“

sa mení takto:

„Hmotnosť sa pohybuje od 12 kg do 16 kg podľa veľkosti bochníka;“

Táto zmena, ktorou sa zvyšuje minimálna hmotnosť z 10 kg na 12 kg, je potrebná preto, aby sa špecifikácia prispôbila súčasnému výrobnému postupu, ktorý sa postupne zaviedol.

V posledných rokoch sa výrobcovia rozhodli vyrábať väčšie syry. Táto voľba lepšie odráža skutočné výrobné postupy pri syre Ragusano, keďže v posledných rokoch syry Ragusano vždy vážia minimálne 12 kg.

Veľkosť syra Ragusano sa navyše ukázala ako jedna z jeho charakteristických vlastností, vďaka ktorej ho spotrebiteľ ihneď dokáže identifikovať, a to aj v porovnaní s inými podobnými syrmi, ktoré nikdy nie sú také veľké.

Maximálny obsah vlhkosti sa zvýšil zo 40 % na 42 %.

Znenie v súčasnej špecifikácii:

„Maximálna vlhkosť: 40 %“

sa mení takto:

„Maximálna vlhkosť: 42 %“

Obsah vlhkosti sa zvýšil, aby bol syr mäkší, a ukázalo sa, že spotrebiteľia ho takto uprednostňujú.

##### Dôkaz o pôvode

Článok 5 „Dôkaz o pôvode“, ktorý nebol zahrnutý do súčasnej špecifikácie, sa doplnil s cieľom zabezpečiť súlad s článkom 7 písm. d) nariadenia (EÚ) č. 1151/2012. Článok 5 znie teraz takto:

„Článok 5

##### DÔKAZ O PÔVODE

Každá fáza výrobného procesu sa monitoruje a všetky vstupy a výstupy sa zaznamenávajú. Toto monitorovanie, ktoré zahŕňa príslušné registre vedené výrobcami a baliariami a na ktoré dohliada kontrolný orgán, spolu s pravidelnými hláseniami kontrolným orgánom o vyrobených množstvách zaručuje výsledovateľnosť výrobku. Všetky fyzické aj právnické osoby zaznamenané v daných zoznamoch podliehajú kontrolám zo strany kontrolného orgánu v zmysle špecifikácie a príslušného kontrolného plánu.“

##### Súvislosť

Doplnil sa článok 6 „Súvislosť s oblasťou“.

Tento článok nebol zahrnutý do súčasnej špecifikácie, ale iba do zhrnutia. Doplnené informácie boli preto prevzaté zo zhrnutia a zo správy s názvom „Súvislosť s oblasťou“, ktorá bola súčasťou dokumentov predložených Komisii. Tieto informácie boli prepracované a doplnené, aby sa zabezpečil súlad článku s ustanoveniami článku 7 ods. 1 písm. f) nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.

Článok 6 znie teraz takto:

„Článok 6

#### SÚVISLOSŤ S OBLASŤOU

Maštal' s dobytkom, obytný priestor, senník a malý priestor na výrobu syra, kde sa z mlieka vyrába syr, sú súčasťou statku postaveného z vápenca, ktorý dokonale zapadá do okolitej krajiny charakteristickej suchými kamennými stenami, ktoré sa rozprestierajú po celom vidieku tak ďaleko, ako oko dovidí. Na týchto statkoch (masseria) sa pri výrobe syra využíva tradičná technika: drevená kaďa, lopatka, medený kotol s pocínovaným vnútrom, sito, strúhadlo, drevené formy a malé drevené laty na tvarovanie syra sú jednoduchými, ale nevyhnutnými drevenými a medenými náradiami. Syr Ragusano je prírodným produktom, ktorého vlastnosti a špecifiká sa neoddeliteľne spájajú s vlastnosťami surovín, t. j. plnotučného surového mlieka, ktoré zachytáva chuť pastvín náhornej plošiny Ibleo bohatých na aromatické byliny, ako aj s preskúšanými a overenými postupmi výroby a zrenia syra, ktoré vykonávajú skúsení odborníci. Syr Ragusano sa vyrába počas kýmnej sezóny od novembra do mája, keď je zelené krmivo na pastvinách najkvalitnejšie. Na prírodných pastvinách oblasti Ibleo možno nájsť vyše 100 druhov krmovín, ktoré patria do najmenej 20 rôznych čeľadí. Každá jedna divorastúca krmovina z lúk náhornej plošiny Ibleo prispieva k vytváraniu vôní a chutí syra Ragusano. Hlavné krmoviny, ktoré sú cenené pre ich chutnosť pre dobytok, vplyv na produkciu mlieka a rast a nutričné vlastnosti sú *Anthemis arvensis*, *Medicago hispida*, *Scorpiurus subvillosus*, *Astragalus hamosus*, *Trifolium subterraneum*, *Calendula arvensis*, *Diploaxis erucoidese* a *Sinapis arvensis*. Prostredie, mlieko, pastviny a spôsob výroby robia zo syra Ragusano veľmi tradičný syr, ktorý si však zachováva príťažlivosť aj v súčasnosti, a svet, v ktorom sa vyrába, statok „masseria“, možno opísať ako rozkvet kultúrneho dedičstva, ku ktorému dochádza vďaka prírode, histórii, hospodárstvu a technologickým zručnostiam a vedomostiam. Vôňa, chuť, farba a nutričné vlastnosti tradičného syra Ragusano môžu byť ovplyvnené celým radom faktorov. Tieto faktory možno definovať ako „charakteristické vlastnosti, ktoré možno pripísať biodiverzite“ práve preto, lebo vďaka ich vyváženej synergii sa po stáročia vyrába syr, ktorý je jedinečný na celom svete a neoddeliteľne sa spája s územím, kde sa vyrába. Ragusano je živý syr, tak z hľadiska mikrobiálnej populácie, ktorú obsahuje, ako aj všetkých enzymatických procesov, ktoré možno pozorovať počas jeho zrenia. Definícia biodiverzity pochádza z tejto skutočnosti, a to nielen preto, že vďaka týmto faktorom sa vyrába syr, ktorý vyniká medzi ostatnými syrmi, ale aj a najmä preto, že je živý z biologického hľadiska.

Medzi hlavné „charakteristické vlastnosti, ktoré možno pripísať biodiverzite“ patrí oblasť výroby a súvisiace makro- a mikroenvironmentálne podmienky územia a prirodzeného prostredia, kde sa výrobné procesy uskutočňujú (chov dobytka, zariadenia na výrobu syra a jeho zrenie). K tejto biodiverzite prispievajú aj chované zvieratá, extenzívny chovný systém a potrava dojníc, ktorá pozostáva najmä z krmiva, ktoré rastie voľne na pastvinách náhornej plošiny Ibleo. Vďaka svojej špecifickej kvalite a postupom má rozhodujúcu úlohu aj tradičný proces výroby syrov, konkrétne použitie plnotučného surového mlieka, prítomnosť prirodzenej mikroflóry vhodnej na výrobu syra, použitie prírodného syridla a dreveného a/alebo medeného náradia. K tomu sa pridáva proces tvarovania syra a tradičné zrenie. Je zrejme, že tieto „charakteristické vlastnosti“ v skutočnosti predstavujú celý rad prírodných procesov, ktoré podliehajú vysokému stupňu biologickej variability. A človek sa v tejto súvislosti musí každodenne stavať proti prírode, aby sa dosiahla biologická rovnováha medzi rôznymi procesmi s cieľom zaručiť výrobu syra Ragusano vynikajúcej kvality.

Plemeno dobytka, štádium laktácie a rôzne biologické cykly krmovín, ktoré rastú voľne na lúkach náhornej plošiny Ibleo, sú zodpovedné za časté rozdiely v kvalite mlieka a rozdiely teploty a vlhkosti, ktoré urýchľujú, alebo spomaľujú proces spracovania mlieka a dozrievania syreniny a syra: všetky tieto makro- a mikroenvironmentálne podmienky zohrávajú rozhodujúcu úlohu pri výbere špecifickej mikroflóry syra Ragusano.“

#### Spôsob výroby

V článku 3 písm. C sa k príslušnej časti doplnil minimálny čas zrenia, keďže v súčasnej špecifikácii bol vynechaný.

Doplnila sa aj možnosť použiť pri zrení syra iné metódy, ako zavesenie syrov zviazaných v pároch lanom cez brvná.

#### Znenie v súčasnej špecifikácii:

„Syr sa nechávajú zrieť vo vetraných priestoroch a pri teplote, ktorá sa pohybuje medzi 14 a 16 stupňami Celzia tak, že sa zviažu dokopy po dvoch tenkých lanom a zavesia sa cez vhodné podpery tak, aby sa zabezpečilo, že celý povrch syra je vystavený vzduchu.“

sa mení takto:

„Syry sa nechávajú zrietať minimálne počas troch mesiacov od ich vytvarovania vo vetraných priestoroch pri teplote, ktorá sa pohybuje medzi 14 a 16 stupňami Celzia.

Počas procesu zrenia sa syry môžu zviazať dokopy tenkým lanom a zavesiť po dvoch cez vhodné podpery tak, aby sa zabezpečilo, že celý povrch syra je vystavený vzduchu.“

V súčasnej špecifikácii sa nestanovujú žiadne minimálne časy zrenia, preto sa ako minimálny čas zrenia stanovilo obdobie troch mesiacov (počnúc vytvarovaním syra), aby sa zabezpečilo, že výrobok je dostatočne zrelý.

Pokiaľ ide o zmenu spôsobu zrenia, pričom sa uviedlo, že táto fáza výroby sa musí uskutočniť v dostatočne vetraných priestoroch, výrobcovia sa rozhodli, že sa môžu použiť aj iné metódy ako je zavesenie syrov po dvoch na lanách prehodených cez brvná. V posledných rokoch sa výrobcovia s veľkým úspechom pokúsili nechať syry zrietať tak, že ich umiestnili na police zo zaoblených drevených latiek navrhnutých takým spôsobom, aby sa zabezpečila cirkulácia vzduchu. Týmto spôsobom zostáva tvar syra bez akýchkoľvek škodlivých vplyvov na jeho vlastnosti pravidelný a reprezentatívnejší a čo je najdôležitejšie, krája sa na porcie ľahšie ako syr vyzretý tradičným spôsobom.

Uvedený spôsob zrenia navyše umožňuje použitie menšieho množstva soli, keďže počas zrenia, keď je syr zviazaný a zavesený, je potrebné väčšie množstvo soli, aby bol syr odolnejší a menej sa deformoval. Tento spôsob zrenia teda umožňuje výrobcovi ponúkať výrobok s nižším obsahom soli, čo spotrebitelia veľmi oceňujú.

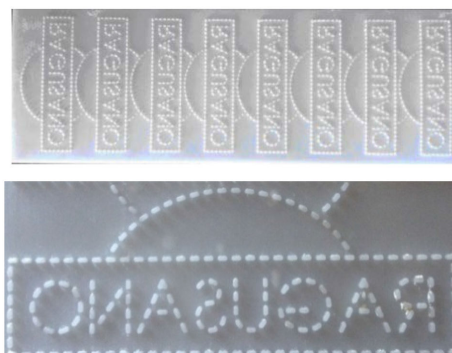
Takéto zmeny úspešne chránia zásady tradičného spôsobu zrenia a zároveň sa vďaka nim darí zlepšovať výrobok.

V článku 3 písm. C sa na koniec časti o tvarovaní syra dopĺňa táto veta:

„Počas tejto fázy sa kazeínový štítok, aký je znázornený nižšie, s kódmi identifikujúcimi jednotlivé syry aplikuje na dlhú stranu oproti hlavnej (s identifikačným číslom firmy EC, ktorý sa používa aj na zabezpečenie súladu so sanitárnymi požiadavkami, prípadne s jeho obchodnou značkou).



Ďalšie dve veľké strany kvádra sa potom označia príslušnými značkovacími pásmi tak, aby sa na povrchu vytlačilo slovo ‚Ragusano‘, ako je znázornené na obrázku.“



Cieľom tejto zmeny je upraviť a harmonizovať spôsob aplikácie kazeínu, čím sa zabezpečí, že v záujme výsledovateľnosti sa každý syr očísľuje, a spôsob použitia značkovacích pásov, čím sa zabezpečí, aby spotrebiteľ vedel syr s ochrannou známkou ľahko rozoznať. Doplnenie takýchto pravidiel do špecifikácie okrem toho uľahčuje prácu kontrolnému orgánu, ktorý potom môže overiť dodržiavanie týchto pravidiel.

Cieľom tejto zmeny je len zlepšiť výsledovateľnosť a identifikáciu výrobku.

#### Označovanie

Článok 4 o označovaní a balení bol prepracovaný a rozšírený.

Znenie v súčasnej špecifikácii:

„Syr ‚Ragusano‘ s označením pôvodu sa pri dodaní na spotrebu musí označiť tak, ako sa uvádza v prílohe ‚A‘, aby sa zaručilo, že spĺňa príslušné právne predpisy; táto príloha tvorí neoddeliteľnú súčasť tejto vyhlášky.“

sa mení takto:

„Syr ‚Ragusano‘ s chráneným označením pôvodu sa pri dodaní na spotrebu musí označiť nasledovne, aby sa zaručilo, že spĺňa príslušné právne predpisy;



na konci minimálneho času zrenia sa značkou označí hlavná strana syra vedľa identifikačného čísla spoločnosti EC a prípadne obchodnej značky.

Okrem symbolu CHOP EÚ musí obal ‚Ragusano‘ obsahovať tento štítok.

#### Všeobecný opis štítku



Štítok musí obsahovať tieto informácie:

- nápis RAGUSANO CHOP, väčším písmom ako všetko ostatné na štítku,
- identifikáciu výrobcu a/alebo baliarne v súlade s platnými právnymi predpismi.

Uvedené špecifikácie sa vzťahujú na základný štítok, ktorého veľkosť je 8 cm × 8 cm a ktorý tvorí zelený štvorec (Pantone 369 C) so zaoblenými rohmi, v ktorom sa nachádza (vertikálne aj horizontálne zarovnaný na stred štvorca) žltý obdĺžnik (Pantone 810 C) so zaoblenými rohmi s veľkosťou 7,2 cm × 4,2 cm.

V zelenej časti nad horizontálne zarovnaným obdĺžnikom je označenie RAGUSANO DOP napísané čiernym písmom (Pantone Process Black C) s použitím fontu BAUHAUS Md BT veľkosti 24, 6 bodov.

V pravej časti toho istého obdĺžnika sa nachádza biely štvorec (Pantone Transparent White) so zeleným okrajom (Pantone 369 C) a zaoblenými rohmi, ktorý má veľkosť 3,6 cm × 3,6 cm a obsahuje (vertikálne a horizontálne zarovnané) logo RAGUSANO, ktoré má 2,2 cm × 2,7 cm, naľavo sú slová ‚Certificate to da Autorità pubblica designata dal MiPAAF‘ (osvedčené orgánom verejnej moci vymenovaným Ministerstvom poľnohospodárskej, potravinárskej a lesníckej politiky).

Zelená plocha pod obdĺžnikom je určená pre názov firmy s fontom: ARIAL BOLD 8 bodov – biela (Pantone Transparent White) a adresu s fontom: ARIAL 7 bodov – biela (Pantone Transparent White).

Uvedené rozmery sa vzťahujú na základný štítok a sú potrebné na stanovenie povinných pomerov, ktoré sa musia vždy dodržiavať, no skutočná veľkosť štítku sa môže líšiť: od minimálnej veľkosti 5 cm × 5 cm po maximálnu veľkosť 12 cm × 12 cm.

*Všeobecná charakteristika loga*



Logo tvorí kruh rozdelený vodorovne bielym obdĺžnikom, ktorý obsahuje slovo RAGUSANO a prekrýva stred kruhu. Nápis, ktorý je dlhší ako priemer kruhu, je vertikálne aj horizontálne zarovnaný na stred kruhu. Farba: čierna, Pantone Process Black C a font: BAUHAUS Md BT. Dva oblúky kruhu sú rovnakej veľkosti, ale rôznych farieb, horný je žltý (Pantone 810 C) a dolný je zelený (Pantone 369 C).

Syr, ktorý sa vyrába výlučne z kravského mlieka plemena Modicana, môže byť označený ako „Ragusano da vacca modicana“ (Ragusano z kráv Modicana).“

Okrem toho sa zaviedol nový štítok, ktorý je navrhnutý tak, aby sa vyhlo akejkoľvek možnosti falšovania alebo zavádzajúceho označovania, vďaka čomu spotrebiteľ ľahšie syr rozpozna počas potenciálne problematickej fázy uvádzania na trh.

Chceli sme tiež umožniť syrárom, ktorí vyrábajú syr „Ragusano“ výlučne z kravského mlieka plemena Modicana, aby túto skutočnosť mohli uviesť na štítku.

*Iné*

V článku 1 súčasnej špecifikácie sa pred slová „označenie pôvodu“ doplnia slovo „chránené“.

Súčasný znenie:

„Označenie pôvodu ‚Ragusano‘ sa udeľuje syrom, ktoré sa vyrábajú v zemepisnej oblasti opísanej v článku 2 a ktoré spĺňajú požiadavky stanovené v článkoch 3 a 4.“

sa mení takto:

„Chránené označenie pôvodu ‚Ragusano‘ sa udeľuje syrom, ktoré sa vyrábajú v zemepisnej oblasti opísanej v článku 2 a ktoré spĺňajú požiadavky stanovené v článkoch 3 a 4.“

Názvy článkov 1 až 4: článok 1 „Označenie“, článok 2 „Zemepisná oblasť“, článok 3 „Spôsob výroby“, článok 4 „Balenie a označovanie“.

Okrem toho sa za článok 4 doplnili tieto články:

článok 5 „Dôkaz o pôvode“, článok 6 „Súvislosť“ a článok 7 „Kontrolný orgán“, ktoré neboli zahrnuté do súčasnej špecifikácie, aby sa zabezpečil súlad špecifikácií s príslušnými právnymi predpismi.

Článok o kontrolnom orgáne, ktorý nebol zahrnutý do súčasných špecifikácií, bol doplnený, ako sa stanovuje v článku 7 písm. g) nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.

Text článku 7:

„Článok 7

**KONTROLNÝ ORGÁN**

Kontrolu súladu syra Ragusano CHOP s výrobnou špecifikáciou vykonáva kontrolný orgán v súlade s ustanoveniami článku 37 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012. Týmto orgánom je Consorzio di Ricerca per la Filiera Lattiero-Casearia, CORFILAC so sídlom v Ragusa, Via Ragusa-Mare (S.P.25) – Tel. +39 0932660411 – fax +39 0932660419 – certifikovaný e-mail: dop@pec.corfilac.it.“

**Balenie**

Navrhovanou zmenou sa upravuje, ako sa syr môže predávať porciovaný alebo strúhaný. Článok 4 o balení a označovaní bol preto prepracovaný takto:

„Syr ‚Ragusano‘ s označením pôvodu sa môže uvádzať na trh celý, porciovaný, s kôrou alebo bez kôry, alebo strúhaný. Porcie syra ‚Ragusano‘ sa vyrábajú výlučne krájaním syrov, ktoré už boli certifikované, a ich balenie sa musí vykonať takým spôsobom, aby bola každá porcia označená časťou nápisu ‚Ragusano‘, ktorý je vytlačený na kôre syra značkovacími pásmi. Balenie syra Ragusano, ktorý je nastrúhaný alebo porciovaný s použitím techník, ktoré zahŕňajú zoškrabanie alebo odstránenie kôry (kocky, plátky atď.), čím sa slovo Ragusano vytlačené na kôre stáva nečitateľné, sa musí uskutočniť výlučne v oblasti výroby vymedzenej v článku 2. Balenie porciovaného alebo strúhaného syra ‚Ragusano‘ sa musí vykonávať v súlade s príslušnými predpismi a vo všetkých prípadoch spôsobom, ktorý neskracuje čas skladovateľnosti syra a nezhoršuje jeho organoleptické vlastnosti.“

V súčasnej špecifikácii sa nestanovuje spôsob, akým sa má syr dodať na spotrebu, čo viedlo k viacerým nezhodám medzi výrobcami a kontrolnými orgánmi; táto zmena sa preto považovala za nevyhnutnú na to, aby sa jasne upравили spôsoby, ktorými sa syr môže dodať na spotrebu.

## JEDNOTNÝ DOKUMENT

## „RAGUSANO“

EÚ č.: PDO-IT-1505-AM01- 9.10.2017

CHOP ( X ) CHZO ( )

1. **Názov**

„Ragusano“

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*

Tvar: kváder so zaoblenými rohmi s prierezom v tvare štvorca. Na povrchu môžu byť viditeľné slabé odtlačky po lanách, ktoré sa použili na zavesenie syra počas procesu zrenia;

Veľkosť: strany štvorcového prierezu sa pohybujú medzi 15 cm a 18 cm; dĺžka kvádra sa pohybuje od 43 cm do 53 cm;

Hmotnosť: jeho hmotnosť sa pohybuje od 12 kg do 16 kg podľa veľkosti bochníka;

Vonkajší vzhľad: hladká, tenká, kompaktná kôra zlatistej alebo slamovožltej farby, ktorá postupne hnedne, keď sa čas zrenia predĺži pre strúhané syry. Maximálna hrúbka kôry je 4 mm. Kôra môže byť pokrytá olivovým olejom;

Syrová hmota: kompaktná štruktúra s možným štiepením, ktoré sa vyskytuje v prípade predĺženého zrenia, občas je súčasťou štruktúry zopár dier; pri krájaní sa farba pohybuje na škále od bielej k viac alebo menej intenzívnej slamovožltej farbe;

Chuť: veľmi príjemná, sladká, jemná, nie príliš ostrá v prvých mesiacoch zrenia pri lahôdkových syroch; má tendenciu mať ostrú a veľmi výraznú chuť po predĺženom zrení pri syroch na strúhanie.

Syr má príjemnú arómu, charakteristickú pre konkrétny výrobný proces;

Obsah tuku v sušine minimálne 40 % v prípade lahôdkových syrov a minimálne 38 % v prípade syrov, ktoré zreli viac ako 6 mesiacov;

Maximálna vlhkosť: 42 %.

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

Krmivo pre dobytok, ktorý produkuje mlieko, sa musí skladať hlavne z divorastúcich rastlín a bylín náhornej plošiny Ibleo, z ktorých sa môže urobiť aj seno;

Syr „Ragusano“ s označením pôvodu sa vyrába výlučne z plnotučného surového kravského mlieka.

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

Všetky fázy výrobného procesu: chov dobytka, dojenie, výroba syra a jeho zrenie sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

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

Syr „Ragusano“ s označením pôvodu sa môže uvádzať na trh celý, porciovaný, s kôrou alebo bez kôry, alebo strúhaný. Porcie syra „Ragusano“ sa vyrábajú výlučne krájaním syrov, ktoré už boli certifikované, a ich balenie sa musí vykonať takým spôsobom, aby bola každá porcia označená časťou nápisu „Ragusano“, ktorý je vytlačený na kôre syra značkovacími pásmi.

Balenie syra Ragusano, ktorý je nastrúhaný alebo porciovaný s použitím techník, ktoré zahŕňajú zoškrabanie alebo odstránenie kôry (kocky, plátky atď.), čím sa slovo Ragusano vytlačené na kôre stáva nečitateľné, sa musí uskutočniť výlučne vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

Syr s odstránenou kôrou je veľmi citlivým výrobkom a zachovanie jeho organoleptických vlastností si vyžaduje okamžité balenie, aby sa predišlo akémukoľvek ďalšiemu vysušeniu; okamžité balenie do obalov s označením pôvodu môže okrem toho lepšie zabezpečiť autenticitosť výrobku, ktorý sa samozrejme identifikuje ťažšie než syr s viditeľnou ochrannou známkou.

Balenie porciovaného alebo strúhaného syra „Ragusano“ sa musí vykonávať v súlade s príslušnými predpismi a vo všetkých prípadoch spôsobom, ktorý neskracuje čas skladovateľnosti syra a nezhoršuje jeho organoleptické vlastnosti.

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

Syr „Ragusano“ s chráneným označením pôvodu sa pri dodaní na spotrebu musí označiť nasledovne, aby sa zaručilo, že spĺňa príslušné právne predpisy;



na konci minimálneho času zrenia sa značkou označí hlavná strana syra vedľa identifikačného čísla spoločnosti EC a prípadne obchodnej značky.

Okrem symbolu CHOP EÚ musí obal „Ragusano“ obsahovať tento štítok.

Všeobecný opis štítku



Štítok musí obsahovať tieto informácie:

— nápis RAGUSANO CHOP, väčším písmom ako všetko ostatné na štítku,



— identifikáciu výrobcu a/alebo baliarne v súlade s platnými právnymi predpismi.

Všeobecná charakteristika loga



Výrobok, ktorý sa vyrába výlučne z kravského mlieka dobytka plemena Modicana, môže byť označený ako „Ragusano da vacca modicana“ (Ragusano z kráv Modicana).

#### 4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Oblasť, kde sa získava a spracúva mlieko používané na výrobu syra „Ragusano“ zahŕňa celú oblasť týchto obcí: Acate, Chiamonte Gulfi, Comiso, Giarratana, Ispica, Modica, Monterosso Almo, Pozzallo, Ragusa, Santa Croce Camerina, Scicli a Vittoria v provincii Ragusa a obce Noto, Palazzolo Acreide a Rosolini v provincii Siracusa.

#### 5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Maštal' s dobytkom, obytný priestor, senník a malý priestor na výrobu syra, kde sa z mlieka vyrába syr, sú súčasťou statku postaveného z vápenca, ktorý dokonale zapadá do okolitej krajiny charakteristickej suchými kamennými stenami, ktoré sa rozprestierajú po celom vidieku tak ďaleko, ako oko dovidí. Na týchto statkoch („masseria“) sa pri výrobe syra využíva tradičná technika: drevená kaďa, lopatka, medený kotol s pocínovaným vnútrom, sito, strúhadlo, drevené formy a malé drevené laty na tvarovanie syra sú jednoduchými, ale nevyhnutnými drevenými a medenými náradiami. Syr Ragusano je prírodným produktom, ktorého vlastnosti a špecifiká sa neoddeliteľne spájajú s vlastnosťami surovín, t. j. plnotučného surového mlieka, ktoré zachytáva chuť pastvín náhornej plošiny Ibleo bohatých na aromatické byliny, ako aj s preskúšanými a overenými postupmi na výroby a zrenia syra, ktoré vykonávajú skúsení odborníci. Syr Ragusano sa vyrába počas kýmnej sezóny od novembra do mája, keď je zelené krmivo na pastvinách najkvalitnejšie. Na prírodných pastvinách oblasti Ibleo možno nájsť vyše 100 druhov krmovín, ktoré patria do najmenej 20 rôznych čeľadí. Každá jedna divorastúca krmovina z lúk náhornej plošiny Ibleo prispieva k vytváraniu vôní a chutí syra Ragusano. Hlavné krmoviny, ktoré sú cenené pre ich chutnosť pre dobytok, vplyv na produkciu mlieka a rast a nutričné vlastnosti sú *Anthemis arvensis*, *Medicago hispida*, *Scorpiurus subvillosus*, *Astragalus hamosus*, *Trifolium subterraneum*, *Calendula arvensis*, *Diploaxis erucoidese* a *Sinapis arvensis*. Prostredie, mlieko, pastviny a spôsob výroby robia zo syra Ragusano veľmi tradičný syr, ktorý si však zachováva prítiažlivosť aj v súčasnosti, a svet, v ktorom sa vyrába, statok „masseria“, možno opísať ako rozkvet kultúrneho dedičstva, ku ktorému dochádza vďaka prírode, histórii, hospodárstvu a technologickým zručnostiam a vedomostiam. Vôňa, chuť, farba a nutričné vlastnosti tradičného syra Ragusano môžu byť ovplyvnené celým radom faktorov. Tieto faktory možno definovať ako „charakteristické vlastnosti, ktoré možno pripísať biodiverzite“ práve preto, lebo vďaka ich vyváženej synergii sa po stáročia vyrába syr, ktorý je jedinečný na celom svete a neoddeliteľne sa spája s územím, kde sa vyrába. Ragusano je živý syr, tak z hľadiska mikrobiálnej populácie, ktorú obsahuje, ako aj všetkých enzymatických procesov, ktoré možno pozorovať počas jeho zrenia. Definícia biodiverzity pochádza z tejto skutočnosti, a to nielen preto, že vďaka týmto faktorom sa vyrába syr, ktorý vyniká medzi ostatnými syrmi, ale aj a najmä preto, že je živý z biologického hľadiska.

Medzi hlavné „charakteristické vlastnosti, ktoré možno pripísať biodiverzite“ patrí oblasť výroby a súvisiace makro- a mikroenvironmentálne podmienky územia a prirodzeného prostredia, kde sa výrobné procesy uskutočňujú (chov dobytka, zariadenia na výrobu syra a jeho zrenie). K tejto biodiverzite prispievajú aj chované zvieratá, extenzívny chovný systém a potrava dojníc, ktorá pozostáva najmä z krmiva, ktoré rastie voľne na pastvinách náhornej plošiny Ibleo. Vďaka svojej špecifickej kvalite a postupom má rozhodujúcu úlohu aj tradičný proces výroby syrov, konkrétne použitie plnotučného surového mlieka, prítomnosť prirodzenej mikroflóry vhodnej na výrobu syra, použitie prírodného syridla a dreveného a/alebo medeného náradia. K tomu sa pridáva proces tvarovania syra a tradičné zrenie. Je zrejmé, že tieto „charakteristické vlastnosti“ v skutočnosti predstavujú celý rad prírodných procesov, ktoré podliehajú vysokému stupňu biologickej variability. A človek sa v tejto súvislosti musí každodenne stavať proti prírode, aby sa dosiahla biologická rovnováha medzi rôznymi procesmi s cieľom zaručiť výrobu syra Ragusano vynikajúcej kvality.

Plemeno dobytky, štádium laktácie a rôzne biologické cykly krmovín, ktoré rastú voľne na lúkach náhornej plošiny Ibleo, sú zodpovedné za časté rozdiely v kvalite mlieka a rozdiely teploty a vlhkosti, ktoré urýchľujú, alebo spomaľujú proces spracovania mlieka a dozrievania syreniny a syra: všetky tieto makro- a mikroenvironmentálne podmienky zohrávajú rozhodujúcu úlohu pri výbere špecifickej mikroflóry syra Ragusano.

### **Odkaz na uverejnenie špecifikácie**

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

Konsolidované znenie výrobnej špecifikácie je dostupné na tejto webovej lokalite:  
<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](http://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“.

---