



Uverejnenie schválenej štandardnej zmeny špecifikácie výrobku s chráneným označením pôvodu alebo chráneným zemepisným označením v sektore poľnohospodárskych výrobkov a potravín podľa článku 6b ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) č. 664/2014

(C/2025/474)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 6b ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) č. 664/2014 ⁽¹⁾.

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU S CHRÁNENÝM OZNAČENÍM PÔVODU ALEBO CHRÁNENÝM ZEMEPISNÝM OZNAČENÍM POCHÁDZAJÚCEHO Z ČLENSKÉHO ŠTÁTU

„Formaggio di Fossa di Sogliano“

EÚ č.: PDO-IT-0580-AM01 – 30. októbra 2024

CHOP (X) CHZO ()

1. Názov výrobku

„Formaggio di Fossa di Sogliano“

2. Členský štát, ku ktorému zemepisná oblasť patrí

Taliansko

3. Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu

MASAF (Ministerstvo poľnohospodárskej, potravinárskej a lesníckej politiky)

4. Opis schválenej zmeny (schválených zmien)

Vysvetlenie, prečo zmeny patria do vymedzenia štandardnej zmeny podľa článku 53 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012

Zmeny sú štandardné zmeny v tom zmysle, že nezahŕňajú zmenu názvu, nepredstavujú riziko zmeny súvislosti a nemajú za následok žiadne ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

1. Táto zmena sa týka článku 5 špecifikácie výrobku a bodu 3.3 jednotného dokumentu, ktorým sa zavádza jedno plemeno hovädzieho dobytky a dve plemená oviec

Súčasná verzia:

Plemená hovädzieho dobytky, ktoré sa majú používať na produkciu mlieka, sú Frisona Italiana, Bruna Italiana, Pezzata Rossa a ich kríženci; plemená oviec sú Sarda, Comisana, Massese, Vissana, Cornella White, Fabrianese, delle Langhe, Pinzirita a ich kríženci.

Nová verzia:

Plemená hovädzieho dobytky, ktoré sa majú používať na produkciu mlieka, sú Frisona Italiana, Bruna Italiana, Pezzata Rossa, Jersey a ich kríženci; plemená oviec sú Sarda, Comisana, Massese, Vissana, Cornella White, Fabrianese, delle Langhe, Lacaune, Assaf, Pinzirita a ich kríženci.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 179, 19.6.2014, s. 17.

Odôvodnenie:

Pridanie plemena hovädzieho dobytku Jersey a plemien oviec Lacaune a Assaf je odôvodnené ich vhodnosťou na polostabilné ustajnenie. V chovoch už asi desať rokov dochádza k častým a škodlivým útokom vlkov túlajúcich sa po oblasti výroby, a to aj vo dne, čo núti poľnohospodárov skracovať obdobie pastvy a uprednostňovať plemená, ktoré sú lepšie prispôsobené na prípadný chov v maštaliach a ovčincoch.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

2. Zmena týkajúca sa článku 5 špecifikácie výrobku a bodu 3.3 jednotného dokumentu o vlastnostiach mlieka

Vypúšťa sa toto ustanovenie:

Vlastnosti mlieka:

KRAVSKÉ MLIEKO

Tuk h/o % = > 3,4

Bielkoviny h/o % = > 3,0

Obsah mikroorganizmov UF/ml = < 100 000

Somatické bunky/ml = < 350 000

Výtrusy anaeróbných mikroorganizmov/liter = nevyskytuje sa

Inhibítory = nie sú prítomné

Kryoskopický bod °C = < 0,520

OVČIE MLIEKO

Tuk h/o % = > 6,0

Bielkoviny h/o % = > 5,4

Obsah mikroorganizmov UF/ml = < 1 400 000

Somatické bunky/ml = < 1 400 000

Inhibítory = nie sú prítomné

Odôvodnenie:

Ide o zjednodušenie špecifikácie, ktoré umožňuje výrobcovi zjednodušiť kontroly tretích strán a zvýšiť počet vlastných kontrol. Okrem toho sa ukázalo, že tieto parametre nemajú žiadny vplyv na kvalitatívne vlastnosti výrobku.

V každom prípade musí mlieko spĺňať povinné normy.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

3. Táto zmena sa týka článku 5 špecifikácie výrobku, pokiaľ ide o spôsob výroby.

Súčasná verzia:

Zrelé syry určené na zrenie v jame musia byť čisté a bez plesní, uzavreté v nefarebných plátenných vreciach zviazaných prírodným špagátom a prípadne zapečatené vhodnými páskami alebo remienkami.

Nová verzia:

Zrelé syry určené na zrenie v jame musia byť čisté a bez plesní, uzavreté v nefarebných plátenných vreciach previazaných šnúrkou a/alebo vhodnými páskami a/alebo remienkami.

Odôvodnenie:

Navrhovanou zmenou sa zohľadňujú skúsenosti získané v priebehu rokov, z ktorých vyplynulo, že je potrebné mať možnosť používať alternatívne materiály, s ktorými sa ľahšie manipuluje.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Formaggio di Fossa di Sogliano“

EÚ č.: PDO-IT-0580-AM01 – 30. októbra 2024

CHOP (X) CHZO ()

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

„Formaggio di Fossa di Sogliano“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Taliansko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 04 – MLIEKO A MLIEČNE VÝROBKY; VTÁČIE VAJCIA; PRÍRODNÝ MED; JEDLÉ VÝROBKY ŽIVOČÍŠNEHO PŮVODU INDE NEŠPECIFIKOVANÉ ANI NEZAHRNUTÉ

0406 – Syry a tvaroh

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

Pri uvedení na trh sa syr „Formaggio di Fossa di Sogliano“ CHOP vyznačuje týmito charakteristikami:

Vonkajšia farba hotového výrobku sa pohybuje od slonovinovo bielej po jantárovo žltú.

Na konci zrenia sa hmotnosť jednotlivých syrov s CHOP „Formaggio di Fossa di Sogliano“ líši v rozpätí 500 (päťsto) gramov až 1 900 (tisícdeväťsto) gramov. Tvar syra je nepravidelný s typickými zaobleniami a dutinami, povrch je predovšetkým vlhký a mastný a v niektorých prípadoch môže byť pokrytý maslovým tukom a plesňou, ktoré sa dajú ľahko zoškrabať. Pre výrobok sú takisto typické drobné praskliny a v niektorých prípadoch žltá-okrové stopy rôznej intenzity na povrchu. Syr nemá kôrku, alebo je len sotva badateľná. Syr má vnútri polotvrdu konzistenciu, ľahko sa drobí a má jantárovo bielu alebo svetložltú farbu. Vôňa je charakteristická a dlhotrvajúca, niekedy intenzívna, s bohatými arómami pripomínajúcimi lesný porast s náznakmi plesne a hľuzovky.

Chuť sa líši v závislosti od zloženia vyzretého syra, a to podľa týchto charakteristík:

- syr z ovčieho mlieka má aromatickú vôňu a voňavú, intenzívnu a príjemnú chuť, mierne štiplavú a viac či menej výraznú,
- kravský syr je jemný a delikátny, mierne slaný a kyslý so štipkou horkosti,
- syr zo zmiešaného mlieka má príjemnú a vyváženú chuť medzi slanou a sladkou, s náznakmi horkosti,
- v prípade syra s CHOP „Formaggio di Fossa di Sogliano“ je rozdiel medzi kôrou a samotným syrom malý, a preto sa môže celý konzumovať bez odstránenia vonkajšej časti kôry. Ak sú na kôre zjavné stopy alebo maslový tuk, možno ich odstrániť ľahkým oškrabaním povrchu;
- Množstvo tuku v sušine je vyššie ako 32 %.

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

Hospodárske zvieratá sa môžu ustajniť alebo držať na pastvine. Základnú potravu ustajneného dobytku tvorí krmivo zložené z tráv a strukovín, ktoré pochádzajú z lúk so zastúpením jedného rastlinného druhu, niekoľkých rastlinných druhov alebo početných druhov rastlinstva nachádzajúcich sa na územiach regiónu vymedzených v bode 4, tieto oblasti určujú kvalitu produkcie mlieka v súlade s príslušnými klimatickými a pôdnymi vlastnosťami. Zvieratá na pastve spásajú rovnaké krmoviny ako sa používajú na sušenie sena a mnoh druhové prirodzené pasienky s rastlinstvom bohatým na trávnaté, krovité a stromovité rastlinné druhy. Suché alebo zelené krmivo a pastvu môže byť doplnené o jednozložkové (jeden druh zrna) alebo zložené (viac druhov zrna) krmivo, prípadne s prídavkom vitamínov a minerálov. Krmivo by nemalo predstavovať viac ako 30 % celkovej dennej dávky. Podávanie silážovaného krmiva nie je povolené.

Suroviny používané na výrobu „Formaggio di Fossa di Sogliano“ CHOP pozostávajú z ovčieho alebo kravského mlieka pochádzajúceho z poľnohospodárskych podnikov, ktoré sa nachádzajú vo vymedzenej zemepisnej oblasti. Plemená hovädzieho dobytku, ktoré sa používajú na produkciu mlieka, sú Frisona Italiana, Bruna Alpina, Pezzata Rossa, Jersey a ich kríženci; plemená oviec sú Sarda, Comisana, Massese, Vissana, Cornella White, Fabrianese, delle Langhe, Pinzirita, Lacaune, Assaf a ich kríženci.

Používa sa mlieko z dvoch denných dojení. Syr sa musí vyrábať výlučne z týchto druhov mliek alebo ich zmesí:

plnotučné ovčie mlieko: OVČIE MLIEKO

plnotučné kravské mlieko: KRAVSKÉ MLIEKO

zmes plnotučného kravského mlieka (najviac 80 %) a plnotučného ovčieho mlieka (najmenej 20 %): ZMES

Používa sa surové mlieko alebo pasterizované plnotučné mlieko. Použitie prídavných látok je zakázané.

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

Činnosti spojené s produkciou mlieka, syrením a ukladaním syra s CHOP „Formaggio di Fossa di Sogliano“ do jamy na zrenie, sa musia uskutočňovať v oblasti vymedzenej v bode 4.

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

Syr „Formaggio di Fossa di Sogliano“ CHOP sa distribuuje zabalený tak, aby sa ochránili typické vlastnosti tohto výrobku, podľa týchto spôsobov balenia:

- predaj vo vreckách na zrenie,
- predaj celých syrov alebo ich kusov vo vákuovom balení,
- predaj celých syrov alebo ich kusov na podložke, obalené vo fólii,
- predaj celých syrov alebo ich kusov v priamom obale na potravinárske účely.

Takto zabalený „Formaggio di Fossa di Sogliano“ CHOP sa môže vložiť do látkových vreciek, priamych obalov alebo drevených či kartónových škatúl.

Porciovanie a balenie sa musí uskutočniť v oblasti vymedzenej v bode 4, pretože na záver obdobia zrenia v jame na syre už nie je v dôsledku anaeróbného kvasenia, ku ktorému dochádza počas tejto fázy spracovania, výrazný rozdiel medzi hmotou syra a jeho kôrkou a syry sú vlhké, mastné a náchylné na vysušenie a stvrdnutie. Výrobok sa teda musí zabaliť skôr, ako sa distribuuje do obehu, aby sa predišlo vytvoreniu trhlín a prasklín v hmote a zachovali sa charakteristiky výrobku.

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

Okrem názvu, loga, grafického symbolu Spoločenstva a príslušných výrazov [v súlade s požiadavkami nariadenia (ES) č. 1898/2006 a následných zmien] a informácií zodpovedajúcich právnym požiadavkám musia byť na štítku zreteľne a čitateľne uvedené tieto informácie:

- druh použitého mlieka (ovčie, kravské, zmiešané),
- slová „*da latte crudo*“ (zo surového mlieka), ak ide o syr vyrobený z nepasterizovaného,
- meno alebo názov alebo ochranná známka a adresa výroby syra alebo podniku, ktorý uskutočňuje ukladanie do jamy, adresa baliarne, ak sa výrobok balí v inom podniku ako v jednom z predchádzajúcich zariadení,
- číslo oprávnenia podniku, ktorý uskutočňuje ukladanie do jamy, s uvedením „PRM“ pre jarné zrenie a „EST“ pre letné zrenie.

Akýkoľvek ďalší opis, ktorý nie je výslovne povolený, je zakázaný. Je však dovolené používanie označení, ktoré súvisia so súkromnými značkami za predpokladu, že nemajú pochvalný význam a spotrebiteľ nemôže uviesť do omylu.

Logo CHOP „Formaggio di Fossa di Sogliano“ sa skladá zo štylizovaného vyobrazenia jamy, ktorej vonkajšie okraje v tvare rovnoramenného lichobežníka sú tvorené kameňmi z pieskovca, zatiaľ čo jej vnútorné okraje predstavujú syry vychádzajúce zo spodného okraja rovnoramenného lichobežníka nahor. V strede jamy sa nachádza sloníča, heraldický symbol panstva Malatesta. Vyobrazenie je v červenej farbe na slamovožltom pozadí. Pod polkruhom, ktorý tvorí hlavnú základňu lichobežníka, sa v prvom riadku nachádza nápis „FORMAGGIO DI FOSSA“ a v druhom „DI SOGLIANO PDO“.

V polkruhu nad horným okrajom štylizovanej jamy je umiestnený nápis „Sogliano al Rubicone, Talamello e Terre Malatestiane“, ktorý poukazuje na historickú kontinuitu a spojenie s oblasťou.

Uvedené identifikačné logo nesmie zaberáť menej ako 25 % celej plochy štítku.



4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Do oblasti výroby syra „Formaggio di Fossa di Sogliano“ CHOP patrí celé územie provincií Forlì-Cesena, Rimini, Ravenna, Pesaro-Urbino, Ancona, Macerata a Ascoli Piceno a časť územia provincie Bologna, konkrétne komúny Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Castel del Rio, Dozza, Fontanelice, Imola, Loiano, Monghidoro, Monterenzio, Pianoro.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Špecifickosť zemepisnej oblasti:

Oblasť výroby syra s CHOP „Formaggio di Fossa di Sogliano“ sa rozprestiera na úpäti a kopcoch apeninského hrebeňa medzi regiónmi Romagna a Marche. Z geomorfologického hľadiska sú to hlinité alebo piesočnaté sedimenty, alebo ich kombinácia, prínáležiace k naplaveninám spodného pliocénu alebo súčasných štvrtohôr. Jamy sú vyhlbené vo formácii tvorenej radom sfudnatých živcových pieskovcov, spravidla málo stmelených, žltohnedej alebo žltkastej farby, vo vrstvách s hrúbkou približne 30/40 cm až 1 m, v ktorých sa striedajú tenké vrstvy sivých a sivomodrých lesklých ílov.

Špecifickosť výrobku:

„Formaggio di Fossa di Sogliano“ sa od ostatných výrobkov rovnakej kategórie líši svojou charakteristickou a dlhotrvajúcou vôňou, ktorá je niekedy intenzívna, s bohatými arómami pripomínajúcimi lesný porast s náznakmi plesne a hluzoviek. Tieto vlastnosti sú úzko späté so spôsobom výroby, v rámci ktorej fáza zrenia v jame predstavuje osobitný prvok. Jamy sa pred tým, ako sa do nich vloží syr, takto náležite pripravujú: keď sa nepoužíva, je jama uzatvorená dreveným príklopom a zakrytá pieskom alebo kameňmi; keď sa jama ide použiť, otvorí sa, vyvetrá a vyčistí sa ohňom a dymom tak, že sa vnútri pália malé množstvá slamy. Po vyhasnutí ohňa sa jama vyčistí, aby sa odstránili všetky zvyšky popola. Na spodku jamy je podlaha vyvýšená pomocou surových drevených dosiek, čo umožňuje odvádzanie tekutého tuku vznikajúceho fermentáciou syra počas zrenia. Steny sú pokryté aspoň 10 cm vrstvou slamy vystuženou zvislými podperami z trstiny. Jama sa postupne až po okraj naplní uloženými vreckami so syrom. Po uplynutí obdobia usadzovania, ktoré nesmie byť dlhšie ako 10 dní, sa jama môže doplniť pridaním podobného výrobku do priestoru, ktorý sa vytvoril. Po naplnení jamy sa otvor prekryje bezfarebným plátnom vhodným na potravinárske účely a/alebo slamou, aby sa predišlo odparovaniu. Jama sa potom uzatvorí dreveným príklopom zapečateným sadrou alebo maltou zo zväpneného pieskovca. Jama sa môže ešte zakryť aj kameňmi, pieskovcovým práškom, pieskom a/alebo doskami. Od tohto okamihu sa začína zrenie. Počas celého obdobia zrenia sa jamy nesmú otvoriť. Obdobie, počas ktorého syry zostávajú v jame, sa pohybuje v rozpätí od minimálne 80 do maximálne 100 dní.

Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a kvalitou alebo vlastnosťami výrobku (pre CHOP) alebo osobitnou kvalitou, povestou alebo inou vlastnosťou výrobku (pre CHZO)

Žiadosť o registráciu CHOP „Formaggio di Fossa di Sogliano“ je odôvodnená jedinečnými vlastnosťami jeho výrobného procesu neoddeliteľne spojenými so špecifickým geografickým prostredím a podnebím a skutočne miestnou tradíciou, ktorá po stáročia zostala nemenná a neprerušená, udržiavaná ľuďmi, ktorí ukladanie do jám vykonávajú a ktorí si odovzdávali vedomosti a skúsenosti z generácie na generáciu. Tradícia zrenia syra v jamách sa zaviedla v stredoveku a rýchlo sa stala neoddeliteľnou súčasťou vidieckeho života na území medzi údoliami Rubikonu a Marecchia až po rieku Esino a rozšírila sa v regiónoch Romagna a Marche. Používanie jám prirodzene súviselo s potrebou uchovávanie výrobku, ako aj so zámerom uchrániť ho pred nájazdmi kmeňov a vojsk, ktoré sa v priebehu storočí snažili daný región ovládnuť. Jamy sa umelo vyhlbovali do pieskovcovej skaly a ďalej sa neupravovali. Táto činnosť sa stala takou bežnou, že bola upravená osobitnými predpismi. Prvé svedectvá týkajúce sa jám a techník ukladania do jamy sa datujú až do XIV. storočia a nachádzajú sa v archívoch rodiny Malatesta, vlastníkov územia. V roku 1350 panstvo Malatesta založilo v mestských hradbách, na majetkoch a v „tumbae“, usadlostiach roztrúsených po celej oblasti, tzv. Compagnia dell'Abbondanza („Spoločnosť dostatku“). Jamy sa používali na uchovávanie, úkryt a ochranu obilnín a iných druhov potravín a na zrenie syra, a to v čase nájazdov, epidémie alebo hladomoru, alebo aby sa vyhlo striktným podmienkam poľnohospodárskych zmlúv. Toto využívanie jám podľa pravidiel stanovených v kódexoch rodiny Malatesta sa ustálilo a pretrvalo v priebehu stáročí.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F0%252F3%252FD.ad1b3415859559b1d09e/P/BLOB%3AID%3D3340/E/pdf?mode=download>