

**Objava vloge v skladu s členom 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila**

(2011/C 304/11)

V skladu s členom 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 <sup>(1)</sup> je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo. Izjave o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih od dneva te objave.

ENOTNI DOKUMENT

**UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006**

**„SQUACQUERONE DI ROMAGNA“**

**ES št.: IT-PDO-0005-0794-04.12.2009**

**ZGO ( ) ZOP ( X )**

**1. Ime:**

„Squacquerone di Romagna“

**2. Država članica ali tretja država:**

Italija

**3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila:**

**3.1 Vrsta proizvoda:**

Skupina 1.3 Siri

**3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz 1. točke:**

Proizvod z zaščiteno označbo porekla (ZOP) „Squacquerone di Romagna“ je hitro zoreč mehki sir, proizveden iz kravjega mleka, ki izvira z opredeljenega geografskega območja iz točke 4. Ko je sir „Squacquerone di Romagna“ dan na trg, mora imeti naslednje značilnosti:

Morfološke značilnosti:

Teža: sir „Squacquerone di Romagna“ tehta od 0,1 kg do 2 kg.

Videz: sir „Squacquerone di Romagna“ je biserno bele barve in nima skorje.

Oblika: odvisna je od vsebnika, v katerem se nahaja, saj zaradi izrazito kremaste strukture nima posebne oblike.

Fizične in kemične značilnosti: vsebnost maščobe (v suhi snovi): med 46 in 55 %; vsebnost vlage: med 58 in 65 %; mikrobiološke značilnosti: pH: med 4,95 in 5,30.

Organoleptične značilnosti:

Okus: prijeten, sladek, rahlo kiselkast in nekoliko slan.

Vonj: nežen, značilen vonj po mleku, s pridihom zelišč.

<sup>(1)</sup> UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

Čvrstost: mehak, kremast, lepljiv, tekoč, izredno mazav.

3.3 *Surovine (samo za predelane proizvode):*

„Squacquerone di Romagna“ je mehki sir, proizveden iz polnomastnega kravjega mleka pasem goveda, rejenege na geografskem območju iz točke 4, tj. pasem frisona italiana, bruna alpina in romagnola.

3.4 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora):*

Krma in silaža morata sestavljati vsaj 60 % suhe snovi celotnega obroka goveda, pri čemer se obrok dopolni s krmilno moko.

Krma in silaža sta sestavljeni iz stročnic in trav, gojenih izključno na geografskem območju iz točke 4.

Poudariti je treba, da med raznolike gojene vrste spadajo tudi različne zdravilne rastline, pri čemer so glavne uporabljene sorte *Pomposa*, *Classe*, *Garisenda*, *Delta* in *Prosementi*.

Krma je vir zgoščene, visokoenergijske prehrane in lahko vključuje:

1. beljakovine: cela semena in stročnice, kot so soja, fižol, sončnična semena in grah ter tudi sojina in sončnična moka;
2. vlaknine, kot so posušena sojina pulpa, otrobi in luščine;
3. vire energije: koruzo v zrnju, ječmen, sirek, pšenico, oves, rastlinska olja, sojino olje, ekstrudirana cela lanena semena.

3.5 *Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju:*

Na opredeljenem geografskem območju porekla se morajo izvajati naslednji proizvodni postopki: proizvodnja in predelava mleka.

3.6 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.:*

„Squacquerone di Romagna“ mora biti pakiran na opredeljenem geografskem območju, saj nima skorje, zaradi česar je za uživanje primeren celoten sir, vendar je zato izpostavljen zlasti tveganju naknadne okužbe po proizvodnji in posledično poslabšanja kakovosti zaradi povečanja vsebnosti okoljskih bakterij, ki bi lahko prišle v stik s površino proizvoda v različnih fazah. Poleg tega se je treba do izteka roka trajanja izogniti kakršnemu koli povečanju mikroorganizmov, ker je „Squacquerone di Romagna“ svež proizvod. Da bi se preprečilo tveganje poslabšanja kakovosti, se mora pakiranje proizvoda izvajati v odobrenem proizvodnem obratu. „Squacquerone di Romagna“ se pakira predvsem v papir za živila ali druge ustrezne vsebnike, primerne za ta proizvod, za katerega je značilna mehka in kremasta struktura.

3.7 *Posebna pravila za označevanje:*

Na embalaži sira, proizvedenega v skladu s temi specifikacijami, mora biti poleg logotipa EU tudi napis „Squacquerone di Romagna — Denominazione d’Origine Protetta“ ali „Squacquerone di Romagna — DOP“. Na etiketi morajo biti navedeni tudi ime, naziv podjetja in naslov proizvajalca/polnilnice. Proizvod se mora hraniti pri temperaturi med 0 °C in + 6 °C. Najvišja temperatura shranjevanja mora biti navedena na etiketi. Na zunanji zaščitni ovoj sira mora biti nameščena naslednja etiketa: „Squacquerone di Romagna“ v pisavi Sari Extra Bold Italic, v odobreni modri in beli barvi Pantone št. 2747 in v velikosti, primerni za embalažo. Prepovedano je vključiti kakršen koli opis, ki ni izrecno naveden v proizvodni specifikaciji.

#### 4. **Kratka opredelitev geografskega območja:**

V proizvodno območje sira z ZOP „Squacquerone di Romagna“ spadajo naslednje pokrajine v regiji Emilija-Romanja: Ravenna, Forli-Cesena, Rimini, Bologna in del pokrajine Ferrara, ki na zahodu meji na magistralno cesto št. 64 (Porrettana) in na severu na reko Pad.

#### 5. **Povezanost z geografskim območjem:**

##### 5.1 *Posebnosti geografskega območja*

Za območje proizvodnje sira „Squacquerone di Romagna“ so značilna zemljišča, ki se nahajajo nad poplavno ravnico. Na teh zemljiščih se pridelujejo žita, krmne rastline in posebne intenzivno pridelane poljščine. Na območju proizvodnje sira „Squacquerone di Romagna“ je zmerno subkontinentalno podnebje. Na tem območju porekla se s kmetijstvom ukvarjajo že od nekdaj, pri čemer so usmerjeni predvsem na pridelavo poljščin ter delno tudi na vzrejo živine za proizvodnjo mleka, ki so jo v preteklosti uporabljali tudi za oranje itd. Del mleka za prehrano ljudi se je predelal v sir „Squacquerone di Romagna“, ki naj bi kmetom zagotovil dodaten dohodek prek blagovne menjave.

V študijah v zvezi s sirom „Squacquerone di Romagna“ so navedene značilnosti naravnih kultur, ki se uporabljajo za krmo živali na tem območju, pri čemer razkrivajo nesporno enovitost vrst bakterij, ki jih vsebuje sir: to so avtohtoni biotipi *Streptococcus thermophilus*. Te naravne kulture se razvijejo v fermentorjih na geografskem območju iz točke 4, pri čemer se vedno uporablja le mleko z opredeljenega geografskega območja.

Proizvodni postopki so še vedno zelo podobni tradicionalnim metodam, pri čemer je treba upoštevati dejstvo, da je dolžina obdobja proizvodnje sira odvisna od letnega časa: daljše je pozimi in krajše poleti. Za doseganje prave čvrstosti sira so ključni znanje in izkušnje proizvajalcev.

##### 5.2 *Posebnosti proizvoda:*

Glavni značilnosti sira „Squacquerone di Romagna“, po katerih se razlikuje od drugih hitro zorečih mehkih sirov, sta biserno bela barva in nežen, značilen vonj po mleku s pridihom zelišč.

Ključna značilnost, ki je znatno prispevala k ugledu sira „Squacquerone di Romagna“, je njegova kremasto-želatinasta struktura in izredna mazavost zaradi mehke mase.

##### 5.3 *Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO):*

Značilnosti sira „Squacquerone di Romagna“, zlasti njegova kremasta struktura in izredna mazavost zaradi mehke mase, izhajajo iz vrste mleka s posebnimi lastnostmi, ki se uporablja pri proizvodnji tega sira ter ki ima majhen delež beljakovin in maščobe zaradi načina hranjenja goveda; lastnosti so povezane predvsem z zadevnim opredeljenim geografskim območjem.

Natančneje, v prehrani goveda je nizka vsebnost maščobe in škroba, saj se na splošno prehranjuje s krmo, ki je v celoti pridelana na geografskem območju iz točke 4 in ima posebne lastnosti: vsebuje veliko sladkorjev in lahko prebavljivih vlaknin. To pomeni, da ta krma, ki je značilna za to območje, zagotavlja večjo energetsko vrednost prehrane, ki bi bila sicer manjša zaradi nizke vsebnosti maščobe in škroba. Tako se proizvaja mleko z nizkim deležem beljakovin in maščobe, iz katerega izhajajo značilne lastnosti sira „Squacquerone di Romagna“, tj. njegova mehka masa. Zaradi mleka, uporabljene pri proizvodnji, se dosežejo organoleptične značilnosti sira iz točke 3.2, tj. mehka in kremasta struktura, sladek, rahlo kiselkast okus ter prefinjen vonj s pridihom zelišč.

Poleg tega so za preprečevanje kredastega ali pretrdega sira zaslužne izkušnje proizvajalcev, ki čas proizvodnje sira uspešno prilagajajo letnim časom.

Naslednja pomembna povezava med sirom „Squacquerone di Romagna“ in opredeljenim geografskim območjem je uporaba avtohtonih sevov kultur. Bakterija *Streptococcus thermophilus* je v taksonomskem smislu vrsta, ki je prisotna v vseh preučevanih naravnih kulturah in zato tudi v mikroflori mleka, značilni za sir „Squacquerone di Romagna“. Različni izolirani biotipi kažejo posebne fiziološke in biokemične značilnosti, ki jih ni bilo mogoče najti v izbranih sevih v mednarodnih zbirkah, kar ponovno dokazuje edinstvenost in posebnost bakterijskega spektra, uporabljenega v proizvodnji sira „Squacquerone di Romagna“. Avtohtoni biotipi *Streptococcus thermophilus* so bili izolirani iz različnih vzorcev surovega mleka, pridobljenih iz različnih mlečnih proizvodov na tradicionalnem proizvodnem območju tega sira; zato se lahko ti biotipi obravnavajo kot avtohtoni biotipi na zadevnem območju in kot celota pomenijo značilen podpis povezanih mikrobov, ki je rezultat naravnega in človeškega izbora v posebni ekološki niši, ki bogati to območje Italije.

**Sklic na objavo specifikacije:**

(člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006)

Uradni organ je sprožil nacionalni postopek iz člena 5(5) Uredbe (ES) št. 510/2006 z objavo vloge za priznanje zaščitene označbe porekla „Squacquerone di Romagna“ v *Uradnem listu Italijanske republike* št. 75 z dne 30. marca 2006.

Celotno besedilo specifikacije proizvoda je na voljo na spletnem naslovu:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ali neposredno na domači strani ministrstva za kmetijsko, prehrambno in gozdarsko politiko (<http://www.politicheagricole.it>), kjer izberete „Qualità e sicurezza“ (zgoraj desno na zaslonu) in nato „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.

---