

**Objava vloge za spremembo v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(2013/C 77/10)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo za spremembo na podlagi člena 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta <sup>(1)</sup>

VLOGA ZA SPREMEMBO

**UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006**

**o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila <sup>(2)</sup>**

**VLOGA ZA SPREMEMBO V SKLADU S ČLENOM 9**

**„STELVIO“/„STILFSER“**

**ES št.: IT-PDO-0105-0939-18.01.2012**

**ZGO ( ) ZOP ( X )**

**1. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša:**

- ime proizvoda
- opis proizvoda
- geografsko območje
- dokazilo o poreklu
- metoda pridobivanja
- povezanost
- označevanje
- nacionalne zahteve
- drugo (navedite)

**2. Vrsta spremembe:**

- sprememba enotnega dokumenta ali povzetka
- sprememba specifikacije registrirane ZOP ali ZGO, za katerega enotni dokument in povzetek nista bila objavljena
- sprememba specifikacije, pri kateri objavljenega enotnega dokumenta ni treba spremeniti (člen 9(3) Uredbe (ES) št. 510/2006)
- začasna sprememba specifikacije zaradi obveznih sanitarnih ali fitosanitarnih ukrepov, ki so jih uvedli javni organi (člen 9(4) Uredbe (ES) št. 510/2006)

**3. Spremembe:**

Člen 3 – Opis proizvodnega postopka

3.3.2 Umakne se prepoved krmljenja goveda s proizvodi, ki vsebujejo koruzno silažo. To pravilo je bilo verjetno zapisano zaradi nesporazuma, saj se koruzna silaža na opredeljenem območju uporablja

<sup>(1)</sup> UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

<sup>(2)</sup> UL L 93, 31.3.2006, str. 12. Ki jo je nadomestila Uredba (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil.

že desetletja in je cenjena zaradi izjemne stabilnosti. Zato se določba, da „proizvodi, ki vsebujejo koruzno silažo, niso dovoljeni“, nadomesti z določbo, da „proizvodi, ki vsebujejo koruzno silažo, pridobljeno zunaj območja, opredeljenega v členu 2, niso dovoljeni“.

#### Člen 4 – Značilnosti predelave

- 4.1 Kar zadeva začetno fazo skladiščenja, je bila za mleko, namenjeno za predelavo, navedena temperatura ohlajevanja v razponu „do temperature približno 6,0–9,0 °C“. Uporaba te določbe ni bila jasna. Meja ohlajevanja je bila usklajena z najboljšo prakso, zato je treba to določbo nadomestiti z navedbo „do najmanj 4,0 °C“, saj je tako navodilo veliko jasnejše.

V prvotnih pravilih je bilo še navedeno, da predhodno ohlajevanje traja največ 25 ur. Pod zgoraj navedenimi pogoji je bilo to trajanje na novo opredeljeno kot „največ 48 ur“. V tem okviru je treba zagotoviti več časa zlasti zato, ker je treba predelati tudi mleko, zbrano med vikendi (trajanje ni bistveno povezano z določenimi temperaturnimi pogoji).

Nazadnje, v dosednji specifikaciji je bilo navedeno, da je treba mleko poslati v sirarsko predelavo v 48 urah po molži. Glede na zgornje spremembe, ki se predlagajo za to fazo, in ob vnovičnem upoštevanju najboljše prakse je treba rok za pošiljanje mleka v sirarsko predelavo določiti bolj realistično, in sicer „v 72 urah po zbiranju“. Naslednji dejavnik, ki ga je v zvezi s tem še treba omeniti, je, da sirarji lahko le teoretično izpolnjujejo zahteve po evidentiranju in preverjanju prvotno določenega roka, ki začne teči „po molži“, saj ne morejo vedeti, kdaj točno so bile krave pomolzene.

- 4.2.1 Opis postopka posnemanja maščobe s separatorjem ostaja, vendar se dopolni z navedbo o tem, da je mogoče izvesti predhodni postopek baktofugiranja. Ta postopek je pomemben le z vidika varnosti proizvoda in se običajno izvede pred separacijo, da se odstranijo somatske celice, za katere je znano, da ovirajo pravilno zorenje. Zaradi te spremembe je treba torej opis postopka posnemanja mleka dopolniti z določbo „ki se lahko prečisti z baktofugiranjem“.
- 4.2.2 Bolje in natančneje se opiše toplotna obdelava mleka. Že navedeni temperaturni pogoji (72 °C) se ne spremenijo, se pa spremeni navedba trajanja, ki se odslej glasi „ne manj kot 3 sekunde“ namesto „ne več kot 2–3 sekunde“, kot je bilo prvotno določeno, saj se ta navedba ni ujemala z običajno uporabljenim postopkom.
- 4.2.5 Prvotno je bilo določeno, da je treba sirilo dodati v 50–60 minutah po dodajanju mlečnih encimov. Ta navedba se nadomesti z ustrežnejšo določbo „v 85 minutah“ po dodajanju mlečnih encimov. Tako bo časovni okvir za izvedbo te faze jasneje opredeljen ter se bo bolje skladal z najboljšo prakso in zahtevami za predelavo, ki se spreminjajo glede na sezonske razlike v zrelosti/aktivnosti mleka.

Kar zadeva sirilo, se prvotna zahteva, da se to „proizvede na zadevnem območju po tradicionalni metodi“, nadomesti z določbo, da se „proizvede po tradicionalni metodi“. Ta sprememba je nujna iz tehničnih razlogov, saj so sirarji v okrožjih pokrajine Bolzano le stežka prišli do sirila, potrebne za proizvodnjo sira „Stelvio“/„Stilfser“. Z zadevno spremembo se razširi območje pridelave sirila in zagotovi skladnost z značilnostmi sirila, ki so bile od nekdaj določene v specifikaciji.

Stavek „Ogrevanje (mešanice, ki se predeluje,) se izvede z dodajanjem zahtevane količine tople vode (50–70 °C) [...]“ je bilo treba razjasniti z več vidikov ob upoštevanju tradicionalnih in sodobnih metod za uravnavanje temperature v tej fazi. Zato je bila zadevna določba izboljšana in dodatno pojasnjena: „Ogrevanje se izvede z dodajanjem zahtevane količine tople vode (katere temperatura se vzdržuje na 45–70 °C, potem ko je bila segreta na najmanj 50 °C) [...]“ To pravilo je jasnejše in doslednejše.

Nazadnje, podobno se spremeni tudi določba o trajanju izdelave sira, in sicer stavek „Predelava od dodajanja sirila do predevanja na mizo ali v kotel povprečno traja približno 80–90 minut.“, da se bolje opredeli njena zavezujoča narava. Razjasnjena določba se glasi: „Predelava od dodajanja sirila do predevanja na mizo ali v kotel običajno traja približno 80–90 minut in ne sme trajati več kot 110 minut.“

- 4.2.6 V zvezi s trajanjem soljenja je bilo določeno: „Obdelava traja 36–48 ur.“ Da bi bolje opredelili tradicionalni postopek in natančneje določili s tem povezane parametre pina tudi zaradi nenehnega prizadevanja za zmanjševanje količine soli v hrani na sploh se ta določba spremeni, tako da se glasi: „Obdelava (tj. soljenje) traja največ 48 ur.“ Preostanek stavka se ne spremeni. S črtanjem navedbe o najkrajšem trajanju soljenja se omogoči uskladitev z nenehnim razvojem postopka ob upoštevanju spreminjajočih se zdravstvenih ciljev. S tem se črta zahteva po upoštevanju minimalnega trajanja – časovni okvir vpliva na rezultat postopka – in omogoči dodatno skrajšanje zadevnega postopka v prihodnosti, ne da bi se spremenile organoleptične značilnosti proizvoda.
- 4.2.7 Zunanja plast, ki je lahko različnih barv, se na siru izoblikuje med zorenjem zaradi širjenja bakterijskih sevov, značilnih za lokalno mikrofloro posebej gojenega pridelka. Glede na to se je zdelo potrebno dodelati opis medsebojno povezanih dejavnikov z določbo o dodajanju naravnega kvasa, ki povzroči razkisanje v skorji, s čimer se po tradicionalni metodi zagotovi zeleno širjenje bakterij. Zato se po navedbi „[...] širjenje teh lokalnih sevov“ doda stavek: „Za pospešitev razkisanja v skorji se lahko doda naravni kvas.“

Trajanje zorenja je bilo opredeljeno subjektivno in dokaj približno, tj. „ko je bil proizvod star 60 dni, če se starost začne šteti po koncu faze soljenja“. Da bi trajanje natančneje določili, je bila uporabljena jasnejša opredelitev, ki se bolje sklada z zaželeno prakso, tj. „[...] takrat, ko se sir nadeva v kalup“, s čimer se zagotovi nedvoumna in ustrezna opredelitev.

## Člen 5 – Značilnosti končnega proizvoda

Spremenjenih je bilo nekaj nebitnih vidikov opisa končnega proizvoda.

Prvotna navedba „starost: vsaj šestdeset dni zorenja“ je bila nadomeščena z jasnejšo in pravilnejšo navedbo „zorenje: vsaj šestdeset dni“ (razen z jezikovnega vidika dejansko sploh ne gre za spremembo).

Navedba o omejitvi deleža maščobe v suhi snovi v izvirnem besedilu ni bila pravilna, saj je iz primerjave z drugimi objavljenimi besedili jasno razvidno, da se je zgodila tipkarska napaka, ki je bila popravljena, in sicer:

maščoba v suhi snovi: „> 50 %“ (namesto „< 50 %“).

Spremenita se razpona za premer in višino sira, in sicer:

Deskriptor	Prvotne meritve	Popravljene meritve
Premer	36–38 cm	34–38 cm
Višina	8–10 cm	8–11 cm

Namen te spremembe je bolje upoštevati omejeno, vendar neizogibno spreminjanje dimenzij posameznih hlebcev ob koncu ustreznega naravnega procesa zorenja, ki poteka v skladu s predpisi, saj lahko kalup hlebec nekoliko zoži zaradi morebitne drugačne konfiguracije ter nezadostnega usedanja oboda in stranic.

**Člen 8 – Nadzorovanje**

Ta člen je bil v skladu z veljavnimi navodili dopolnjen z vsemi identifikacijskimi in kontaktnimi podatki nadzornega organa.

ENOTNI DOKUMENT

**UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006****o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila <sup>(3)</sup>****„STELVIO“/„STILFSER“****ES št.: IT-PDO-0105-0939-18.01.2012****ZGO ( ) ZOP ( X )****1. Ime:**

Ime „Stelvio“/„Stilfser“ je bilo vneseno v Register zaščitenih označb porekla in zaščitenih geografskih označb kot zaščiteni označba porekla (ZOP) z Uredbo Komisije (ES) št. 148/2007 z dne 15. februarja 2007 (UL L 46, 16.2.2007).

**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:**

Ko je proizvodnja sira „Stelvio“/„Stilfser“ končana in je končano tudi najmanj 60-dnevno zorenje, ima sir valjasto obliko z ravnima ali skoraj ravnima osnovnima ploskvama in ravnim ali rahlo upognjenim obodom. Ima naslednje mere: teža med 8 in 10 kg, premer od 34 do 38 cm in višino od 8 do 11 cm. Vsebnost maščobe v suhi snovi je najmanj 50 %, vsebnost vlage pa ne presega 44 %. Skorja mora biti rumeno-oranžne do oranžno-rjave barve. Testo je kompaktno, prožno in elastično. Je blede, svetlo rumene barve z neenakomerno razporejenimi majhnimi do srednje velikimi očesci.

Sir „Stelvio“/„Stilfser“ se prodaja ali v celih hlebcih ali po kosih, opremljenih z oznako zaščiteni označbe porekla.

**3.3 Surovine (samo za predelane proizvode):**

Sir „Stelvio“/„Stilfser“ se proizvaja iz kravjega mleka, pridobljenega na opredeljenem geografskem območju pri govedu, ki se prehranjuje zlasti s krmo s tega območja. Vsebnost proteinov v mleku presega 3,10 %. Mleko je lahko delno posneto, da se uravnava vsebnost maščob, ki mora biti med 3,45 in 3,6 %.

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

Krma krav mora med pašo na alpskih pašnikih vsebovati pretežno svežo travo, ko pa so živali v hlevih, je njihova osnovna krma, do katere prosto dostopajo, sestavljena iz sena in silaže, pridobljenih iz trave z opredeljenega geografskega območja, in sicer do največ 15 kg na glavo. Dovoljena je uporaba koruzne silaže, pridobljene na opredeljenem geografskem območju, in posušene krme. Živali je mogoče

<sup>(3)</sup> Prim. opombo 2.

krmiti še z ječmenom, ržjo, tritikalo, pšenico, ovsom in koruzo, ki se lahko uporabljajo neposredno ali kot stranski proizvodi, prvih pet pa tudi kot slama. Uporabljajo se lahko tudi semena oljnic ter iz njih pridobljeni proizvodi in stranski proizvodi, in sicer gensko nespremenjena soja, oljna ogrščica ter laneno in sončnično seme (tudi olupljeno ali delno olupljeno). Krma lahko vsebuje še posušeno pesno pulpo, semena, ki se uporabljajo v pivovarstvu, posušene jabolčne ostanke, peso, krompir, pivski kvas, melaso, rožiče, proizvode iz mleka v prahu, aminokislino in visokokakovostne proteine, ki niso pridobljeni s proteolizo, ter rastlinske maščobe.

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

Vsi postopki, opisani v specifikaciji in tem dokumentu, namreč govedoreja, molža, zbiranje in predelava mleka, izdelava sira in njegovo zorenje, morajo potekati na geografskem območju, opredeljenem v 4. točki.

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

Celi hlebci sira „Stelvio“/„Stilfser“ so razrezani v kose, šele ko so označeni z označbo porekla. Sir je mogoče razrezati na kose in zapakirati tudi zunaj opredeljenega geografskega območja. Kosi se prodajajo z oznako, iz katere je razvidna označba porekla, ali nalepko, pritrjeno na embalažo, in/ali prej natisnjenim ovijalnim papirjem, ki nosi zaščiteno označbo porekla „Stelvio“ ali „Stilfser“.

### 3.7 Posebna pravila za označevanje:

Sir „Stelvio“/„Stilfser“, ki se prodaja v celih hlebcih, nosi označbo porekla, ki se pritrudi šele po 60-dnevem zorenju, in oznako, ki označuje serijo, datum proizvodnje in proizvajalčevo kodo.

Proizvodi za prodajo imajo posebno oznako, iz katere je razvidna označba porekla.

Označba porekla vsebuje besedi „Stilfser – Stelvio“, zapisani z rdečimi črkami.

## 4. Kratka opredelitev geografskega območja:

Opredeljeno geografsko območje, na katerem morajo potekati vse faze proizvodnje sira „Stelvio“/„Stilfser“, tj. reja in molža krav, zbiranje in predelava mleka, izdelava sira in njegovo zorenje, sestavljajo naslednja okrožja avtonomne pokrajine Bolzano: Val Venosta, Burgraviato, Salto-Sciliar, Val Pusteria, Val d'Isarco in celotna občina Bolzano. Ta okrožja vključujejo popisno in upravno območje 84 občin.

## 5. Povezanost z geografskim območjem:

### 5.1 Posebnosti geografskega območja:

Sir „Stelvio“/„Stilfser“, ki se tradicionalno proizvaja na območju, opredeljenem v specifikaciji proizvoda, je skozi čas ohranil posebnosti, ki so se izoblikovale pod vplivom alpskega okolja gorskega parka Stelvio – Stilfser, ki je glavno proizvodno območje in po katerem je sir poimenovan. Podnebne razmere in celo tla južnotirolskega alpskega sveta vplivajo na lastnosti krme, s katero se večinoma prehranjujejo krave, in torej tudi na sir, ki se proizvaja iz njihovega mleka.

Nekatera zgodovinska besedila opisujejo travo alpskih pašnikov (marbl in madaun), ki je prispevala k povečanju kakovosti proizvedenega mleka. Posebne okoljske in podnebne razmere na opredeljenem geografskem območju so povezane s tamkajšnjim visokogorjem, za katero so bila vedno značilna živinorejska kmetijska gospodarstva (*masi*) na nadmorski višini od 500 do 2 000 metrov. Vplivi teh razmer se prepletajo z delovanjem lokalne mikroflore med zorenjem. Navedeni edinstveni okoljski dejavniki v povezavi z razvojem proizvodne tradicije skozi čas pomembno prispevajo k posebnim značilnostim sira z zaščiteno označbo porekla „Stelvio“/„Stilfser“, zaradi katerih je ta tako samosvoj in izjemen ter hkrati neizbrisno zaznamovan z lokalnim pečatom.

### 5.2 Posebnosti proizvoda:

Proizvod ima poleg značilnosti, navedenih v točki 3.2, še nekaj edinstvenih lastnosti, ki so:

— barva skorje: spreminja se od rumeno-oranžne do oranžno-rjave;

- okus: aromatičen in izrazit, včasih pikanten;
- maščoba v suhi snovi: 50 % ali več.

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

Govedo se na alpskih pašnikih prehranjuje s svežo travo, v hlevu pa večinoma s krmo in silažo iz trave, pridobljene na opredeljenem geografskem območju; poleg tega se uporablja le mleko, proizvedeno na tem območju. Posebnosti procesa zorenja, ki jim končni izdelek dolguje svoj nezamenljivi okus, je treba pripisati visokogorskim naravnim razmeram in značilnostim tal na tem območju v povezavi z lastnostmi posebne alpske trave in lokalne mikroflore, bogate z različnimi bakterijskimi sevi, ki se uporabljajo pri predelavi. Navedeni dejavniki odločilno vplivajo na barvo skorje ter na nezamenljivi okus in aromo tega proizvoda. Poleg tega krma, s katero se večinoma prehranjuje govedo, prispeva k precej visoki vsebnosti maščobe v primerjavi s suho snovjo.

Zgoraj navedeni dejavniki se omenjajo že v poznosrednjeveških virih, utrdili pa so se z navadami in prek tradicionalnih lokalnih ustanov, vključno s kmetijami *maso*, kakor to izhaja iz opisa proizvoda in njegovega proizvodnega procesa v sirarni v Stilfu (Stelviu) iz leta 1914. Vse to je bistveno vplivalo tudi na izboljšanje ekonomskega položaja celotnega geografskega območja. S specifikacijo so postali ti dejavniki zavezujoči, saj so bile govedorejcem in predelovalcem naložene zahteve, katerih izpolnjevanje je treba dokazovati s posebnimi vnosi in evidencami, identifikacijskim sistemom za vsak posamezni gospodarski subjekt na zadevnem območju ter vodenjem posebne dokumentacije v zvezi s predelavo, proizvodnjo in dodeljevanjem označbe.

**Sklic na objavo specifikacije:**

(Člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006 <sup>(4)</sup>)

Ministrstvo je začelo nacionalni postopek ugovora z objavo vloge za spremembo zaščitene označbe porekla „Stelvio“/„Stilfser“ v Uradnem listu Italijanske republike št. 218 z dne 19. septembra 2011.

Celotno besedilo proizvodne specifikacije je na voljo na spletni strani:

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

ali

neposredno na domači strani spletišča Ministrstva za kmetijstvo, prehrano in gozdarstvo (<http://www.politicheagricole.it>), kjer v desnem zgornjem kotu zaslona izberete „Qualità e sicurezza“ (kakovost in varnost) in nato „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (specifikacije, predložene EU v preučitev).

---

<sup>(4)</sup> Prim. opombo 2.