

**Objava zahtevka 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**

(2017/C 368/09)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta<sup>(1)</sup> je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek.

ZAHTEVEK ZA ODOBRITEV SPREMEMBE SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZA ZAŠČITENE OZNAČBE POREKLA/ZAŠČITENE GEOGRAFSKE OZNAČBE, KI NI MANJŠA

**Zahtevek za odobritev spremembe v skladu s prvim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012**

**„SQUACQUERONE DI ROMAGNA“**

**EU št.: PDO-IT-02292 – 22.2.2017**

**ZOP ( X ) ZGO ( )**

**1. Skupina vložnikov in pravni interes**

Associazione Squacquerone di Romagna DOP  
c/o CNA Forlì-Cesena  
Via Pelacano 29  
47122 Forlì  
ITALIJA

E-naslov: caseificiocomellini@pec.it

Associazione Squacquerone di Romagna DOP je pooblaščen za vložitev zahtevka za spremembo na podlagi člena 13(1) odloka „Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali št. 12511“ z dne 14. oktobra 2013.

**2. Država članica ali tretja država**

Italija

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

- Ime proizvoda
- Opis proizvoda
- Geografsko območje
- Dokazilo o poreklu
- Metoda proizvodnje
- Povezava
- Označevanje
- Drugo: uskladitev sklicevanj na predpise; popravki tipkarskih napak; posodobitev uradnega imena nadzornega organa.

**4. Vrsta sprememb**

- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, ki se ne šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.
- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, za katero enotni dokument (ali enakovredni dokument) ni bil objavljen, pri čemer se sprememba ne šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

**5. Spremembe**

Opis proizvoda

V italijanščini je popravljen stavek, ki se nanaša na težo, pri čemer vrednosti ostajajo nespremenjene: namesto „med hg in 2 kg“ je pravilno „med 100 g in 2 kg“.

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

Fizikalno-kemijske lastnosti: kot je navedeno spodaj, so bile za več odstotnih točk zvišane vrednosti, ki se nanašajo na vsebnost maščobe v suhi snovi, vlago in pH.

Vsebnost maščobe v suhi snovi: zgornja meja „med 46 in 55 %“ se spremeni v: „med 46 in 59 %“.

Specifikacija je veljavna že več let in pri njeni vsakodnevni uporabi se je pokazala potreba po posodobitvah. Na parameter „vsebnost maščobe v suhi snovi“ vplivajo značilnosti surovine, ki ima pozimi iz popolnoma naravnih razlogov višjo vsebnost maščob, zato je lahko zgornja meja prekoračena, zlasti v sirarnah, kjer predelujejo mleko iz enega samega živinorejskega gospodarstva ali iz omejenega števila živinorejskih gospodarstev. V tem primeru namreč ni dovoljeno združevati vrednosti več različnih prirej mleka.

Vlaga: navedba „med 58 in 65 %“ se spremeni v navedbo „med 58 in 69 %“ in

pH: navedba „med 4,95 in 5,30“ se spremeni v navedbo „med 4,75 in 5,35“.

Prav tako ni mogoče popolnoma nadzorovati morebitnih razlik v vsebnosti vlage in vrednosti pH v končnem proizvodu glede na letni čas. Letna porazdelitev vrednosti pH in vlage v letih nadzora kaže, da je razpon vrednosti, določen ob pripravi specifikacije, preveč omejen glede na zabeležene razlike.

Podnaslov „mikrobiološke značilnosti“, naveden pred vrednostjo pH, je bil prav tako črtan, ker ni bil pravilen.

#### Metoda proizvodnje

##### Surovina

Črtan je bil naslednji stavek:

„Pasme goveda, rejene na zadevnem območju, katerih mleko se uporablja za proizvodnjo sira z ZOP ‚Squacquerone di Romagna‘, so frisona italiana, bruna alpina in romagnola.“

Zdi se, da je bila ob vložitvi zahtevka za registracijo ZOP raznolikost živinorejskih gospodarstev podcenjena. Vendar je dokazano, da na organoleptične značilnosti sira vplivajo predvsem način hranjenja goveda ter fiziološke in biokemijske značilnosti kultur, zato se zdi primerno črtati sklicevanje na obvezne pasme.

Popravljen je bila tipkarska napaka: besedilo „posušena silaža“ je nadomeščeno z besedilom „posušena krma in silaža“.

Stavek: „Uporaba ostankov predelave zelja in krmne pese v prehrani krav, katerih mleko je namenjeno proizvodnji sira z ZOP ‚Squacquerone di Romagna‘, je prepovedana,“ je bil prestavljen dve vrstici višje, in sicer je bil zaradi večje povezanosti in razumljivosti specifikacije vključen v del, ki se nanaša na krmo.

#### Postopki predelave

##### Kisanje

Pojasnjeno je bilo, da se bakterijska vrsta, navedena v specifikaciji, uporablja za pospešitev fermentacije.

Zato je bil stavek:

„bakterijska vrsta, ki se uporabi, je *Streptococcus thermophilus*,“

nadomeščen s stavkom:

„bakterijska vrsta, ki se uporabi za pospešitev fermentacije, je *Streptococcus thermophilus*.“

Ta sprememba je nujna, ker se je izkazalo, da je med pregledi že najmanjša prisotnost drugih sevov povzročala nesoglasja.

##### Koagulacija

Popravljen je bila tipkarska napaka: navedba „1: 10 000; 1:40 000“ se spremeni v navedbo „1:10 000 in 1:40 000“.

Spremenjen je bil razpon v zvezi s količino sirila.

Navedba „v količinskem razponu od 30 do 50 ml na hektoliter mleka“

je bila nadomeščena z navedbo „v količinskem razponu od 15 do 50 ml na hektoliter mleka“.

S to spremembo se je popravila napaka v veljavni specifikaciji proizvoda: količina sirila vsebnosti 1: 40 000 namreč zadostuje že pri 15 ml na hektoliter.

## Soljenje

Dodana je bila možnost uporabe obeh metod soljenja, ki sta navedeni v specifikaciji proizvoda, tudi v kombinaciji. Besedilo je torej spremenjeno, in sicer je bil dodan stavek, ki se nanaša na kombinacijo obeh metod soljenja:

„[...] ki dopolnjuje ali nadomešča prvo“.

Če se uporablja metoda slanice, in sicer ne samo za soljenje, ampak tudi za znižanje temperature proizvoda in upočasnitev fermentacije, je z dodajanjem soli v kotel mogoče skrajšati čas v slanici, s čimer se izboljša struktura končnega proizvoda.

## Drugo

V členu 1 specifikacije z naslovom „Ime“

je bilo sklicevanje na „Uredbo (ES) št. 510/2006“ nadomeščeno s sklicevanjem na „Uredbo (EU) št. 1151/2012“.

V členu 7 specifikacije z naslovom „Nadzor“

je bilo sklicevanje na „Uredbo (ES) št. 510/2006“ nadomeščeno s sklicevanjem na „Uredbo (EU) št. 1151/2012“. Uradno ime nadzornega organa je bilo posodobljeno, kot je navedeno spodaj: „Nadzorni organ, pristojen za preverjanje specifikacije proizvoda, je Kiwa Cermet Italia Spa (SUP) – Via Cadriano, 23 – 40057 Cadriano Granarolo dell’Emilia (BO), Italija – Tel. +39 514593303 – Faks: +39 51763382“.

### ENOTNI DOKUMENT

### „SQUACQUERONE DI ROMAGNA“

EU št.: PDO-IT-02292 – 22.2.2017

ZOP ( X ) ZGO ( )

#### 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 točke 1

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 z ZOP „Squacquerone di Romagna“ tehta od 100 g do 2 kg.

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

Oblika: odvisna je od uporabljenega vsebnika, saj zaradi izrazito kremaste strukture nima posebne oblike.

Fizikalno-kemijske lastnosti: vsebnost maščobe (v suhi snovi): med 46 in 59 %; vsebnost vlage med 58 in 69 %; pH: med 4,75 in 5,35.

Organoleptične značilnosti:

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

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

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

### 3.3 Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

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 vrste trav 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.

„Squacquerone di Romagna“ je mehki sir, proizveden iz polnomastnega kravjega mleka pasem goveda, rejenege na geografskem območju iz točke 4.

### 3.4 Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Na opredeljenem geografskem območju porekla je treba izvajati naslednja proizvodna postopka: prirajo in predelavo mleka.

### 3.5 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

„Squacquerone di Romagna“ je treba pakirati 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 v različnih fazah prišle v stik s površino proizvoda. Poleg tega se je treba do izteka roka trajanja izogniti kakršnemu koli povečanju števila mikroorganizmov, ker je „Squacquerone di Romagna“ svež proizvod. Da bi se preprečilo tveganje poslabšanja kakovosti, je treba 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.

### 3.6 Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Na embalaži sira, proizvedenega v skladu s temi specifikacijami, mora biti poleg logotipa EU tudi napis „Squacquerone di Romagna – Zaščiten oznaka porekla“ ali „Squacquerone di Romagna – ZOP“. Na etiketi morajo biti navedeni tudi ime, naziv podjetja in naslov proizvajalca/pakirnice. Proizvod naj se hrani pri temperaturi med 0 in +6 °C. Najvišja temperatura shranjevanja mora biti navedena na etiketi. Na zunanjem zaščitnem ovoju 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. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Na 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. Povezava z geografskim območjem

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 razvijajo 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.

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.

Ključni značilnosti, ki sta znatno prispevali k ugledu sira „Squacquerone di Romagna“, sta njegova kremasto-želatinasta struktura in izredna mazavost zaradi mehke mase.

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, uporabljenega 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 biokemijske značilnosti, ki jih ni bilo mogoče najti v izbranih sevih v mednarodnih zbirkah, kar ponovno dokazuje edinstvenost in posebnost bakterijskega spektra, uporabljene 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 skupek povezanih mikrobov, ki je rezultat naravnega in človeškega izbora v posebni ekološki niši, ki bogati to območje Italije.

### Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

Prečiščeno besedilo specifikacije proizvoda je na voljo na spletnem mestu <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ali

neposredno na domači strani ministrstva za kmetijske, živilske in gozdarske politike ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), kjer izbere „Qualità e sicurezza“ (Kakovost in varnost) (v desnem zgornjem kotu zaslona) in nato „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (specifikacije, predložene v pregled EU).