

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava zahtevka za odobritev spremembe specifikacije proizvoda, ki ni manjša, v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2023/C 288/05)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do govora zoper zahtevek v treh mesecih od datuma te objave.

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

Zahtevek za odobritev spremembe v skladu s členom 53(2), prvi pododstavek, Uredbe (EU) št. 1151/2012

„Pecorino Crotonese“

EU št.: PDO-IT-1111-AM01 – 24. januar 2022

ZOP (X) ZGO ()

1. Skupina vložnikov in pravni interes

Consorzio di tutela della DOP Pecorino Crotonese (združenje za zaščito sira z ZOP „Pecorino Crotonese“), Via XXV Aprile, 62 – 88900 Crotona; telefon: +33 0962 22432; certificirani e-naslov (PEC): consorziodelpecorinocrotonese@consorzio-pec.it

Združenje za zaščito sira z ZOP „Pecorino Crotonese“ sestavljajo proizvajalci sira „Pecorino Crotonese“. Pooblaščen je za vložitev zahtevka za spremembo v skladu s členom 13(1) uredbe ministrstva za kmetijstvo, prehrano in gozdarstvo 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

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

4. Vrsta sprememb

- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, ki se ne šteje za manjšo v skladu s členom 53(2), tretji pododstavek, 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 členom 53(2), tretji pododstavek, Uredbe (EU) št. 1151/2012.

5. Spremembe

Opis proizvoda

— Sprememba člena 3 specifikacije proizvoda in točke 3.2 enotnega dokumenta Sprememba se nanaša na videz sirov, način njihovega razvrščanja po teži in možnost proizvodnje sirov nevaljaste oblike.

Sedanje besedilo:

„Pecorino Crotonese“ ima naslednje lastnosti:

oblika: valjasta z ravnima ploskvama ter ravnim ali rahlo izbočenim obodom;

teža: med 0,5 kg in 5 kg; siri, ki zorijo več kot šest mesev, lahko tehtajo do 10 kg;

velikost: razlikuje se po teži sira.

Pri sirih, ki tehtajo med 0,5 kg in 5 kg, je višina oboda med 6 cm in 15 cm, premer ploskev pa med 10 cm in 20 cm.

Za težo nad 5 kg je višina oboda med 15 in 20 cm, premer ploskev pa med 20 in 30 cm.“

Novo besedilo:

„Pecorino Crotonese“ ima naslednje lastnosti:

oblika: valjasta z ravnima ali rahlo izbočenima ploskvama ter ravnim ali rahlo izbočenim obodom;

teža:

sveži sir:

mali hlebci tehtajo med 0,5 kg in 1,2 kg;

srednji hlebci tehtajo med 1,3 kg in 3 kg;

poltrdi in zorjeni sir:

srednji hlebci tehtajo med 1,3 kg in 2,5 kg;

veliki hlebci tehtajo med 5 kg in 15 kg;

velikost: razlikuje se po teži sira.

Pri sirih, ki tehtajo med 0,5 kg in 3 kg, je višina oboda med 5 cm in 12 cm, premer ploskev pa med 10 cm in 18 cm.

Pri sirih, ki tehtajo med 5 kg in 15 kg, je višina oboda med 12 cm in 20 cm, premer ploskev pa med 18 cm in 30 cm.“

Prva sprememba omogoča, da so lahko tudi ploskve sirov rahlo izbočene. Ta sprememba je potrebna, ker bi lahko opredelitev iz sedanje različice privedla do dobesedne in zato ozke razlage, kar pomeni, da sirov iz surovega (nepasteriziranega) mleka ne bi bilo mogoče certificirati kot „Pecorino Crotonese“, če bi bili rahlo izbočene oblike.

Druga sprememba se nanaša na težo sirov. Dodane so bile opredelitve, kaj pomenijo mali, srednji in veliki hlebci siri. Predlagani spremembi sta odgovor na potrebo po zaščiti kakovosti vrste sirov, ki se dajejo na trg.

Po sedanji različici specifikacije proizvoda je možnost proizvodnje poltrdih in zorjenih sirov iz ovčjega mleka s težo med 0,5 kg in 5,0 kg pomenila, da so sirarne lahko zorile male proizvedene sire (s težo med 0,5 kg in 0,75 kg). V zadnjih letih se je na trgu pojavil majhen delež malih hlebcev zorjenih sirov. Mali hlebci niso primerni za zorjenje. Pravzaprav je bilo v navadi, da so morali biti siri, primerni za zorjenje, težki vsaj 1,3 kg, da bi zagotovili kakovost proizvoda, ki se daje na trg.

Mali siri med zorjenjem ne ohranijo organoleptičnih lastnosti ZOP: skorja se zgosti, sir na notranji strani potemni in zaradi izgube vlage postane pretrd.

Predlagana sprememba izključuje možnost dajanja na trg poltrdih in zorjenih sirov, ki tehtajo manj kot 1,3 kg, kar je v skladu s tradicijo za ZOP „Pecorino Crotonese“.

Kar zadeva velike sire, predlagana sprememba omogoča dvig zgornje meje teže z 10,0 kg na 15,0 kg. V letih, odkar se uporablja specifikacija proizvoda, je bilo ugotovljeno, da je bila teža velikih sirov prenizko ocenjena. To je povzročilo različne neskladnosti in posledično razvrednotenje sirov.

Razlog za to je, da se siri oblikujejo ročno in da se sirnina, ki se porabi za posamezni sir, ne stehta z elektronskimi sredstvi. Veliki siri se namreč oblikujejo v oblikovalih, ki jih sirarji napolnijo po svoji izkušnosti. To pomeni, da je teža velikih sirov, namenjenih za zorjenje, med 10 kg in 15 kg.

Namen teh sprememb je tudi povečati homogenost ponudbe sirov iz ovčjega mleka za potrošnike, da je proizvod s svojo predstavitvijo lažje prepoznaven. Na splošno so izkušnje, pridobljene v letih uporabe specifikacije proizvoda, razkrile ta vprašanja, ki naj bi jih obravnavali predlagani spremembi.

Kar zadeva proizvodnjo sira „Pecorino Crotonese“ v nevaljastih oblikah, se to nanaša izključno na zadevni proizvod, narezan na kocke ali riban, ki mora biti pred dajanjem na trg predpakiran. Cilj je tudi omejiti odpadke pri obdelavi.

Metoda proizvodnje

Surovine

— Sprememba člena 4 specifikacije proizvoda in točke 3.3 enotnega dokumenta

Sedanje besedilo:

„Mleko: surovo polnomastno ovčje mleko, pridobljeno izključno z območja ZOP, ki je toplotno obdelano ali pasterizirano v skladu z veljavnimi predpisi.

Sirilo: kozličkovo sirišče v pasti.

Dovoljena sta razvoj mlečnih cepiv iz kultur, naravno vsebovanih v mleku, ki se siri, in uporaba naravnih kultur iz sirotke ali mleka, prisotnih na območju proizvodnje ali izvirajočih z njega.

Sol: kamena sol (NaCl).“

Novo besedilo:

„Polnomastno ovčje mleko se lahko uporablja surovo ali toplotno obdelano ali pasterizirano. Uporaba dodatkov ali konzervansov ni dovoljena.

Sirilo: kozličkovo sirišče v pasti.

Dovoljena sta razvoj mlečnih cepiv iz kultur, naravno vsebovanih v usirjenem mleku, in uporaba naravnih kultur iz sirotke ali mleka, prisotnih na območju proizvodnje ali izvirajočih z njega.

Pasterizirano ali toplotno obdelano mleko se lahko inokulira z avtohtonimi mlečnimi kulturami, vendar se lahko uporabijo samo starterske kulture iz zbirke sevov združenja za zaščito ZOP. Zbirko sevov izbranih mlečnih kultur iz ovčjega mleka s proizvodnega območja hrani regionalna agencija za razvoj kmetijstva v Kalabriji A.R.S.A.C (Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura in Kalabriji, Viale Trieste, 95 – 87100 Cosenza). Ta zbirka se lahko redno posodablja, ko združenje za zaščito potrdi nove raziskave.

Sol: kamena sol (NaCl).“

Mleko, ki se uporablja za izdelavo sira, mora biti še vedno surovo polnomastno mleko, ki je bilo toplotno obdelano in pasterizirano. Dodano je bilo, da „uporaba dodatkov in konzervansov ni dovoljena“, da ne bi bile mogoče različne razlage o tem. Glede uporabe kultur pri usirjanju pasteriziranega in toplotno obdelanega mleka je bilo dodano, da se lahko uporabljajo samo kulture iz zbirke sevov združenja za zaščito ZOP. Zbirko sevov je pripravilo združenje za zaščito v sodelovanju z Univerzo v Bariju, hrani pa jo javni organ A.R.S.A.C., da bi dostop do njega omogočil vsem proizvajalcem, ki so registrirani pri nadzornem organu.

Prehrana živali

— Sprememba člena 4 specifikacije proizvoda in točke 3.3 enotnega dokumenta

Sedanje besedilo:

„Osnovni letni obrok sestavlja pretežno krma z opredeljenega geografskega območja. Živali, od katerih se pridobiva uporabljeno mleko, se prehranjujejo pretežno na pašniku z zeleno krmo in nefermentiranim senom, ki sta pridelana na območju proizvodnje. Prehrana se lahko dopolni s koncentratom brez gensko spremenjenih organizmov (GSO), ki ne izvirajo z opredeljenega geografskega območja, zlasti v zimskem obdobju, ko se ovce ne morejo pasti, in poleti, ko je padavin malo ali jih sploh ni in paša ne zadošča za krmljenje ovc. Dopolnilne krmne mešanice lahko sestavljajo največ 40 % letnega obroka. Živali se delno vzrejajo na prostem; črede se lahko prosto pasejo in zvečer vrnejo v stajo, toda živali so pod nadzorom, cepljene in po potrebi zdravstveno oskrbovane. Črede se pasejo od septembra do junija.“

Novo besedilo:

„Osnovni letni obrok sestavlja pretežno krma z opredeljenega geografskega območja. Živali se prehranjujejo pretežno na pašniku z zeleno krmo in nefermentiranim senom, ki sta pridelana na območju proizvodnje.

Dodajanje čistih koncentratov brez gensko spremenjenih organizmov (GSO), ki ne izvirajo z geografskega območja, je dovoljeno.

Dopolnilne krmne mešanice lahko sestavljajo največ 40 % letnega obroka. Živali se delno vzrejajo na prostem; črede se lahko prosto pasejo in zvečer vrnejo v stajo, toda živali so pod nadzorom, cepljene in po potrebi zdravstveno oskrbovane.“

Glede uporabe koncentratov brez GSO pri krmljenju živali so bile črtane besede „zlasti v zimskem obdobju, ko se ovce ne morejo pasti“. Sprememba ne vpliva na učinkovitost te zahteve, saj trenutno veljavna različica specifikacije proizvoda določa, da se lahko ob pomanjkanju paše prehrana živali dopolni s koncentratom; edini namen spremembe je izključiti subjektivne razlage.

Druga sprememba zadeva obdobje, v katerem se ovce pasejo (sedanja različica specifikacije proizvoda določa, da traja od septembra do junija). Odločeno je bilo, da se navedba obdobja paše za ovce črta, ker v zadnjih letih ni nenavadno, da zaradi podnebnih sprememb razmere v juliju in avgustu niso primerne za pašo.

Označevanje:

— Sprememba člena 8 specifikacije proizvoda in točke 3.6 enotnega dokumenta

Sedanje besedilo:

„ZOP ‚Pecorino Crotonese‘ se trži cel ali v kosih v skladu z veljavnimi predpisi.“

Novo besedilo:

„Sir ‚Pecorino Crotonese‘ v hlebcih, ki tehtajo od 1 kg do 15 kg, se trži cel ali v kosih v skladu z veljavnimi predpisi. Sir ‚Pecorino Crotonese‘ v hlebcih, ki tehtajo manj kot 1 kg, se trži cel.“

Ta sprememba teže proizvoda je bila sprejeta, da bi se določilo, da se lahko samo sir v hlebcih, ki tehtajo več kot 1 kg, trži v kosih. Namen te spremembe je vzdrževati visok standard predstavitve proizvodov.

Mali siri niso primerni za razkosavanje na krlje. Razdelitev 0,5 kg težkega sira na dva kosa po 250 g bi na primer pomenila dva krajca in ne dveh krljev. Namen združenja za zaščito je, da se sir „Pecorino Crotonese“ še naprej prodaja cel in/ali v krljastih kosih kot edinih možnih oblikah predstavitve sira potrošnikom.

Razdelitev sira na kose prav tako pospeši postopek zorenja, tako da mali hlebec svežega ovčjega sira hitro dobi lastnosti skoraj poltrdega sira. Mali siri se hitro izsušijo in izgubijo organoleptične lastnosti, razen če se obdelajo.

Ta sprememba se nanaša na člen 9 specifikacije proizvoda (podrobnosti logotipa) in točko 3.6 enotnega dokumenta.

Sedanje besedilo člena 9 specifikacije proizvoda in točke 3.6 enotnega dokumenta.

„Logotip proizvoda je sestavljen iz dveh polj: na levem je grafična podoba in na desnem napis. Logotip je treba odtisniti na sir z vročim ali reliefnim žigom, napis pa mora biti na obodu.“



Novo besedilo:

Člen 9 specifikacije proizvoda:

„Logotip je sestavljen iz začetnice besede ‚Crotone/Crotonese‘, to je črke ‚C‘, ki je obrnjena in ji je dodan znak, ki spominja na oko, tako da je podobna ovčji glavi, obdani z besedami: ‚PECORINO CROTONESE DOP‘. Ta elementa sta obdana s krogom, ki spominja na obliko celega hlebca ovčjega sira. V spodnjem desnem kotu je krog prekinjen s trikotnikom, ki predstavlja sveže odrezano rezino ovčjega sira. Pomen se razume neposredno in takoj. Gre za logotip, ki predstavlja sir, natančneje sir iz visokokakovostnega ovčjega mleka.“

Besede ‚PECORINO CROTONESE DOP‘ so ponovno prikazane v logotipu, in sicer v dveh vrsticah, ena pod drugo, desno od znaka ali pod njim. Logotip mora biti vedno prikazan v celoti. Uporaba poenostavljenega logotipa, tj. brez zunanjega logotipa, je dovoljena samo in izključno v različici samo z znakom. Vendar obratna različica, tj. logotip, ki prikazuje samo napis ‚Pecorino Crotonese‘, ni dovoljena. Če povzamemo, obstajajo tri odobrene različice logotipa: vodoravna, navpična in samo znak.

Različica logotipa samo z znakom mora biti na hlebec odtisnjena z vročim ali reliefnim žigom ali živilskim črnilom na eni od ploskev sira. Prikazana mora biti alfanumerična identifikacijska koda za sirarno. Lahko je natisnjena neposredno na sir z uporabo opisanih metod ali pa je navedena na etiketi.

Neobvezno se lahko označi obod sira. Na tem delu sira je dovoljeno reproducirati logotip z uporabo predpisanih metod.“

LOGO SCELTO | pantoni colore



Logo composto versioni



Točka 3.6 enotnega dokumenta:

„Logotip mora biti vedno prikazan v celoti. Uporaba poenostavljenega logotipa, tj. brez zunanega logotipa, je dovoljena samo in izključno v različici samo z znakom. Vendar obratna različica, tj. logotip, ki prikazuje samo napis ‚Pecorino Crotonese‘, ni dovoljena. Če povzamemo, obstajajo tri odobrene različice logotipa: vodoravna, navpična in samo znak.

Različica logotipa samo z znakom mora biti na hlebec odtisnjena z vročim ali reliefnim žigom ali živilskim črnilom na eni od ploskev sira. Prikazana mora biti alfanumerična identifikacijska koda za sirarno. Lahko je natisnjena neposredno na sir z uporabo opisanih metod ali pa je navedena na etiketi.

Neobvezno se lahko označi obod sira. Na tem delu sira je dovoljeno reproducirati logotip z uporabo predpisanih metod.“

LOGO SCELTO | pantoni colore



Logo composto versioni



Namen logotipa „Pecorino Crotonese“ je poudariti lastnosti posebnega, visokokakovostnega sira, povezanega z območjem proizvodnje. Logotip je bil preoblikovan, da bi okrepil ta pomen ter ustvaril več skladnosti med grafiko in besedilom, hkrati pa omogočil uporabo poenostavljene različice logotipa.

Logotip združuje grafiko in besedilo v natančno določeni in prepoznavni obliki znaka, ki je primeren za številne namene, zlasti pri označevanju sirov (z vročim ali reliefnim žigom).

Barve so bile v postopku poenostavljene, da bi se zmanjšali stroški tiskanja etiket, pripravljene pa so bile tudi Smernice za blagovno znamko, ki naj bi olajšale izdelavo etiket za ZOP v različnih formatih in barvah.

ENOTNI DOKUMENT

„Pecorino Crotonese“

EU št.: PDO-IT-1111-AM01 – 24. januar 2022

ZOP (X) ZGO ()

1. **Ime [ZOP ali ZGO]**

„Pecorino Crotonese“

2. **Država članica ali tretja država**

Italija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1. *Vrsta proizvoda [v skladu s Prilogo XI]*

Skupina 1.3 Siri

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

Sir z zaščiteno označbo porekla „Pecorino Crotonese“ je sir s trdim, polkuhanim testom, ki se proizvaja izključno iz polnomastnega ovčjega mleka.

Ko se navedeni proizvod da na trg kot sveži, poltrdi in zorjeni sir, tudi za ribanje, ima naslednje fizikalne lastnosti:

oblika: valjasta z ravnima ali rahlo izbočenima ploskvama ter ravnim ali rahlo izbočenim obodom;

teža:

sveži sir: mali hlebci tehtajo med 0,5 kg in 1,2 kg; srednji hlebci tehtajo med 1,3 kg in 3 kg;

potrdi in zorjeni sir: srednji hlebci tehtajo med 1,3 kg in 2,5 kg; veliki hlebci tehtajo med 5 kg in 15 kg;

velikost: razlikuje se po teži sira.

Pri sirih, ki tehtajo med 0,5 kg in 3 kg, je višina oboda med 5 cm in 12 cm, premer ploskev pa med 10 cm in 18 cm.

Pri sirih, ki tehtajo med 5 kg in 15 kg, je višina oboda med 12 cm in 20 cm, premer ploskev pa med 18 cm in 30 cm.

Sir „Pecorino Crotonese“ se lahko v nevaljasti obliki proizvaja samo za nekatere namene, ki izhajajo iz povpraševanja, in izključno za predpakiranje (v rezinah, kockah ali riban). Cilj je omejiti odpadke pri obdelavi ob upoštevanju zahtev po teži in višini. Nevaljasti kosi morajo tehtati med 1 kg in 3 kg.

Vsebnost maščobe v suhi snovi ne sme biti pod 40 %; vsebnost beljakovin ne sme biti pod 25 % (g/100 g užitnega dela); vsebnost vlage ne sme biti pod 30 %; na siru so dobro vidni odtisi košare, uporabljene za izdelavo. **Uporaba:** Sir „Pecorino Crotonese“ se uporablja kot namizni sir, in sicer v različicah sveži, poltrdi ali zorjeni sir, ali za ribanje.

Sveži sir Pecorino Crotonese Fresco: skorja je bele ali svetlo slamnate barve. Okus je odločen, mehek in nekoliko kiselkast; skorja je tanka, na njej pa so jasno vidni odtisi košare. Testo je mehko, homogeno, kremasto in mlečno belo ter ima malo luknjic.

Poltrdi sir Pecorino Crotonese Semiduro: debela skorja rahlo rjave barve. Okus je izrazit in skladen. Poltrdo testo je čvrsto in ima malo luknjic.

Zorjeni sir Pecorino Crotonese Stagionato (več kot šest mesecev): skorja, ki je trda in rjava, je lahko prekrita (premazana) z oljčnim oljem ali oljčno usedlino. Okus je izrazit in odločen z zelo rahlim pikantnim pookusom. Testo je svetlo slamnate barve in ima malo luknjic.

Organoleptične lastnosti: sir pri pokušanju po odprtju oddaja rahel vonj po ovčjem mleku, ki oblikuje skladno mešanico z drugimi značilnimi vonji, kot so vonj po senu, zrelih travniških rastlinah, lešnikih in dimu.

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

Osnovni letni obrok sestavlja pretežno krma z opredeljenega geografskega območja. Živali, od katerih se pridobiva uporabljeno mleko, se vse leto prehranjujejo pretežno na pašniku z zeleno krmo in nefermentiranim senom, ki sta pridelana na območju proizvodnje. V času, ko paša ni na voljo, je dovoljeno dodajanje koncentratov brez gensko spremenjenih organizmov (GSO), ki ne izvirajo iz geografskega območja; to je predvsem pozimi, v najhladnejših obdobjih, ko je rastja malo in je vreme slabo, ter poleti, ko je padavin dolgo časa malo ali jih sploh ni. Dopolnilne krmne mešanice lahko sestavljajo največ 40 % letnega obroka. Živali se delno vzrejajo na prostem; črede se lahko prosto pasejo in zvečer vrnejo v stajo, toda živali so pod nadzorom, cepljene in po potrebi zdravstveno oskrbovane.

Uporabljene surovine so:

- mleko: surovo polnomastno ovčje mleko, toplotno obdelano ali pasterizirano v skladu z veljavnimi predpisi,
- sirilo: kozličkovo sirišče v pasti,
- sol: kamena sol (NaCl).

Surovo polnomastno ovčje mleko mora biti pridobljeno izključno od ovc, vzrejenih na geografskem območju ZOP „Pecorino Crotonese“.

Polnomastno ovčje mleko se lahko uporablja surovo ali toplotno obdelano ali pasterizirano. Uporaba dodatkov ali konzervansov ni dovoljena. Pasterizirano ali toplotno obdelano mleko se lahko inokulira z avtohtonimi mlečnimi kulturami, vendar se lahko uporabijo samo starterske kulture iz zbirke sevov združenja za zaščito ZOP. Zbirko sevov izbranih mlečnih kultur iz ovčjega mleka s proizvodnega območja hrani regionalna agencija za razvoj kmetijstva v Kalabriji A.R.S.A.C (Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura v Kalabriji, Viale Trieste, 95 – 87100 Cosenza). Ta zbirka se lahko redno posodablja, ko združenje za zaščito potrdi nove raziskave.

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

Vzreja živine, prireja mleka, izdelava sira in zorjenje.

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

Siri „Pecorino Crotonese“, ki tehtajo od 1 kg do 15 kg, se tržijo celi ali v kosih v skladu z veljavnimi predpisi. Siri „Pecorino Crotonese“, ki tehtajo manj kot 1 kg, se tržijo celi.

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

Na etiketah kosov sira „Pecorino Crotonese“ so poleg zakonsko predpisanih informacij navedeni: logotip sira „Pecorino Crotonese“, ki mu sledi navedba „zaščiten oznaka porekla“ ali kratica „ZOP“, simboli Unije in po možnosti sklic na uredbo EU, ime podjetja in naslov proizvajalca. Pri proizvodih, namenjenih za mednarodne trge, se lahko navedba „zaščiten oznaka porekla“ in logotip EU navedeta v jeziku ciljne države. Črke, ki prikazujejo besede „Pecorino Crotonese DOP“ ali druge dovoljene besede, morajo biti združene v isto vidno polje in morajo biti jasne, čitljive, neizbrisne in dovolj velike, da izstopajo na ozadju, na katerem so natisnjene, tako da se jasno razlikujejo od vseh drugih besedil in/ali grafik. Blagovne znamke predelovalcev in trgovcev so lahko navedene na etiketi, vendar v manjši velikosti kot logotip ZOP.

„Logotip mora biti vedno prikazan v celoti. Uporaba poenostavljenega logotipa, tj. brez zunanega logotipa, je dovoljena samo in izključno v različici samo z znakom. Vendar obratna različica, tj. logotip, ki prikazuje samo napis „Pecorino Crotonese“, ni dovoljena. Če povzamemo, obstajajo tri odobrene različice logotipa: vodoravna, navpična in samo znak.

Različica logotipa samo z znakom mora biti na hlebec odtisnjena z vročim ali reliefnim žigom ali živilskim črnilom na eni od ploskev sira. Prikazana mora biti alfanumerična identifikacijska koda za sirarno. Lahko je natisnjena neposredno na sir z uporabo opisanih metod ali pa je navedena na etiketi.

Neobvezno se lahko označi obod sira. Na tem delu sira je dovoljeno reproducirati logotip z uporabo predpisanih metod.

LOGO SCELTO | pantoni colore



Logo composto versioni



4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Območje proizvodnje in zorjenja sira obsega celotno upravno ozemlje naslednjih občin v pokrajini Crotona: Belvedere Spinello, Caccuri, Carfizzi, Casabona, Castelsilano, Cerenzia, Cirò, Cirò Marina, Cotronei, Crotona, Crucoli, Cutro, Isola di Capo Rizzuto, Melissa, Mesoraca, Pallagorio, Petilia Policastro, Rocca di Neto, Roccabernarda, San Mauro Marchesato, San Nicola Dell'Alto, Santa Severina, Savelli, Scandale, Strongoli, Umbriatico in Verzino; celotno upravno ozemlje naslednjih občin v pokrajini Catanzaro: Andali, Belcastro, Botricello, Cerva, Cropani, Marcedusa, Petronà, Sellia, Sersale, Simeri Cricchi, Soveria Simeri in Zagarise, ter celotno upravno ozemlje naslednjih občin v pokrajini Cosenza: Bocchigliero, Calopezzati, Caloveto, Campana, Cariati, Cropalati, Crosia, Mandatoriccio, Crosia, Paludi, Pietrapaola e San Giovanni in Fiore, Scala Coeli in Terravecchia.

5. Povezava z geografskim območjem

Območje proizvodnje je geografsko, zgodovinsko in kulturno enotno ter v veliki meri sovпада z ozemljem crotonskega Marchesata (nekdanje mejne grofije), ki od leta 1390 našega štetja označuje zadevno območje.

Območje proizvodnje zaznamujejo glinasti hribi iz pliocena, značilni za pokrajino Crotone, na njegovem robu pa se razteza gorati pas pokrajine Crotone, in sicer od visoke planote Sila Piccola do visoke planote Sila Grande. To geografsko območje je med seboj fizično močno povezano: na visoki planoti Sila so namreč številni poletni naravni pašniki za črede, ki se pasejo po hribih, ležečih med navedenimi gorami in Jonskim morjem. Posebna topografija tega območja vpliva na lokalno podnebje, za katero so značilne mrzle zime in vroča poletja, pri čemer so dnevne temperaturne spremembe razmeroma majhne, stalna in relativna vlažnost pa sta v povprečju 58-odstotni.

Območje proizvodnje sira „Pecorino Crotonese“ vključuje 398 ovčerejcev, ki imajo skupaj približno 49 000 glav živine, pri čemer je bila v zadnjih desetih letih zabeležena približno 4-odstotna rast za razliko od trenda, opaženega v celotni Italiji.

Način reje je sistem delne paše na prostem, skupaj s prigonom čred na planino in z nje. Območje proizvodnje ponuja velike možnosti za pašo (delež glav velike živine (GVŽ) na pašnikih in trajnem travinju je skupaj več kot 40-odstoten). Floro naravnih pašnikov na območju Marchesata sestavljajo pretežno sveže rastlinske vrste, kot so lokalni ekotipi ljuljke, detelje, potrošnika, medenice in lucerne.

Poklic sirarskega mojstra je na območju ZOP ugleden ter priča o dolgi in dobro ustaljeni tradiciji. Znanje in izkušnje sirarjev so pomemben dejavnik posebnosti tega sira, ki se izdeluje ročno. Zato je bistveno, da zna sirarski mojster določiti pravi trenutek usirjenja mleka, preden razdrobi sirnino na koščke v velikosti riževega zrna z lokalnim orodjem, imenovanim *miscu*. To orodje zaradi svoje oblike omogoča energično drobljenje sirnine in s tem odstranitev velike količine maščob; ostanki sirotke mlečnega videza, ki jih tu imenujejo *lacciata*, so znak, da je bilo testo ustrezno obdelano. Pomembna postopka sta tudi *frugatura* (mešanje s tanko paličico) in ročno stiskanje sirnine, ki potekata pred oblikovanjem v košarah. Sirnina se po izvedbi teh postopkov znova meša in obrača, nato se znova stiska v košarah, nazadnje pa se potopi v *lacciato* (sirotko). Temu sledi kisanje sira, ki lahko traja en ali več dni in se izvaja pred zorjenjem. Med zorjenjem se na površini sira razvijejo nekatere značilne plesni, ki jih sirarski mojster nadzira in mora znati prepoznati, da bi lahko razločil ustrezno zorjene kose od tistih, ki jih je treba izločiti. Sirarski mojster mora med zorjenjem določiti tudi natančen trenutek za obračanje, krtačenje ali spiranje sirov ter premazovanje z oljčnim oljem ali oljčno usedlino.

Za sir „Pecorino Crotonese“ so značilni: — rahel vonj po ovčjem mleku, ki oblikuje skladno mešanico z drugimi značilnimi vonji, kot so vonj po senu, zrelih travniških rastlinah, lešnikih in dimu, pri čemer noben posebej ne prevladuje oziroma kvečjemu rahlo prevladuje vonj po ovčjem mleku, — testo je čvrsto in ima malo luknjic. V ustih je čvrsto in precej neprožno; pri žvečenju je čutiti zrnatost strukturo, zrna pa se v ustih dobro raztopijo, če se močno prežvečijo; na tej točki značilna aroma napolni usta; obdrži se dolgo in daje prijeten občutek. Posebnost tako imenovanega sistema delne reje na prostem je v tem, da prehrano živali sestavlja pretežno divja flora z območja proizvodnje. Sir „Pecorino Crotonese“ ima svojo značilno aromo zaradi nekaterih sestavin, kot so terpeni in seskviterpeni, ki jih v znatnejši količini vsebujejo samo nekatere družine rastlin, kot so trave, kapusnice, kobuljnice, nebinovke, pa tudi druge, ki jih ovce tradicionalno uživajo med pašo. Ker so te sestavine zelo aromatične in povezane z nekaterimi posebnimi rastlinami, njihova prisotnost v siru odraža območje, na katerem so se pasle živali. Organoleptične lastnosti sira „Pecorino Crotonese“ namreč določa divja mikroflora. Tradicionalna praksa planšarstva omogoča zaščito ovc pred okoljskim stresom in pomanjkanjem hrane v obdobjih poletne vročine, s tem pa se lahko tudi ohranijo aromatične sestavine v mleku. Podnebje na navedenem območju odločilno vpliva na postopek zorjenja in pripomore k posebni strukturi sira „Pecorino Crotonese“. Stopnja vlažnosti, značilna za območje proizvodnje, je stoletja prispevala k določitvi tehnik zorjenja in je pomemben naravni vpliv, ki omogoča zorjenje sira. Za ustrezno zorjenje proizvoda stopnja vlažnosti ne sme biti niti previsoka, saj se sicer sir lahko ne bi popolnoma posušil, niti preveč spremenljiva, da bi se v celotnem obdobju zorjenja zagotovili enotni pogoji. Stalnost stopnje vlažnosti omogoča postopno zorjenje sira „Pecorino Crotonese“, ki tako pridobi značilno fizično strukturo, za katero sta zlasti značilni čvrstost in odsotnost luknjic v testu. Neločljiva povezanost med proizvodom in prebivalci tega območja zaradi tehnike sirarjenja, ki so zapuščina stoletne tradicije lokalnih sirarskih mojstrov, je omogočila ohranitev ugleda pokrajine Crotone v predelavi mleka. Te tehnične sposobnosti so izjemno pomembne, ker se nekatere naloge v postopku izvajajo ročno: to je pri usirjenju, dajanju v oblikovala ter različnih postopkih obdelave sira in njegovega nadzora med zorjenjem. Uporaba naravnih kultur iz sirotke ali mleka, prisotnih na območju proizvodnje ali izvirajočih iz njega, ustvarja pomembno mikrobiološko povezavo z območjem proizvodnje. Iz sirotke iz mleka, ki se proizvaja lokalno, se pridobijo značilne mlečne bakterije z območja porekla, kar prispeva k posebnosti proizvoda.

„Pecorino Crotonese“ je sir, ki je sestavni del podeželskega okolja, ki ustreza območju proizvodnje. Zgodovinske omembe njegovega izdelovanja so starodavne, še izpred srednjega veka, listine iz 16. stoletja pa dokazujejo njegovo izvažanje. Sir se je med avstrijsko vladavino (1707–1734) na veliko izvažal. Na začetku januarja leta 1712, v Neaplju, je duhovnik Giacinto Tassone di Cutro neapeljskemu trgovcu Aniellu Montagni prodal „200 cantara sira iz Crotoneja iz tekočega letnega časa tistega leta, ki ni napihnjen in ga niso obglodali črvi ter je brez luknjic in razpok“. Podobno se je ime „Pecorino Crotonese“ zadnjih 25 let neprekinjeno uporabljalo na trgovskih etiketah in v organizaciji lokalnih rejcev, poleg tega pa so ta proizvod poskušali zunaj tega območja večkrat posnemati.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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 spletni strani ministrstva za kmetijstvo, prehrano in gozdarstvo (www.politicheagricole.it), kjer izberete „Qualità“ (v zgornjem desnem kotu zaslona), nato „Prodotti DOP IGP STG“ (na levi strani zaslona) in nazadnje „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.
