



C/2024/1059

26.1.2024

**Objava odobrene standardne spremembe specifikacije proizvoda za zaščiteno označbo porekla ali
zaščiteno geografsko označbo v sektorju kmetijskih proizvodov in živil iz člena 6b(2) in (3)
Delegirane uredbe Komisije (EU) št. 664/2014**

(C/2024/1059)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 6b(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) št. 664/2014 ⁽¹⁾.

OBVESTILO O ODOBREDITVI STANDARDNE SPREMEMBE SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZA ZAŠČITENO OZNAČBO
POREKLA ALI ZAŠČITENO GEOGRAFSKO OZNAČBO IZ DRŽAVE ČLANICE

(Uredba (EU) št. 1151/2012)

„Pecorino del Monte Poro“

EU št.: PDO-IT-02420-AM01 – 31. oktober 2023

ZOP (X) ZGO ()

1. Ime proizvoda

„Pecorino del Monte Poro“

2. Država članica, ki ji pripada geografsko območje

Italija

3. Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo

MASAF [ministrstvo za kmetijstvo, prehransko suverenost in gozdarstvo]

—

4. Opis odobrenih sprememb

Pojasnilo, zakaj spremembe spadajo v opredelitev standardne spremembe iz člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

Spremembe so standardne, saj ne vključujejo spremembe imena, ne pomenijo tveganja za spremembo povezave in ne pomenijo večjih omejitev za trgovino s proizvodom.

1. *Sprememba člena 2, točka 2.1, specifikacije proizvoda in točke 3.2 enotnega dokumenta Najmanjša teža sira*

Sprememba specifikacije proizvoda in enotnega dokumenta

Sedanje besedilo:

Teža: sir „fresco“, „semistagionato“ in „stagionato“ tehta od 600 g do 2,5 kg.

Novo besedilo:

Teža: od 300 g do 10 kg za sir „fresco“, „semistagionato“ in „stagionato“.

Razlogi

Ta sprememba je posledica izključno tržnih dejavnikov, povezanih s specifičnimi zahtevami trga.

Proizvajalcem bo omogočila boljše izpolnjevanje zahtev distribucijskih kanalov in potrošnikov.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

⁽¹⁾ UL L 179, 19.6.2014, str. 17.

2. *Sprememba člena 5, točka 5.1, specifikacije proizvoda in točke 3.3 enotnega dokumenta o gensko spremenjenih organizmih*

Sprememba specifikacije proizvoda in enotnega dokumenta

Sedanje besedilo:

Krma ovc ne sme vsebovati gensko spremenjenih organizmov (GSO).

Novo besedilo:

V skladu z ustreznimi veljavnimi predpisi krma ovc ne sme vsebovati gensko spremenjenih organizmov (GSO).

Razlog

To besedilo je bilo treba dodati, ker se zakonodaja EU na zadevnem področju nenehno posodablja. Spremenjeno besedilo nadzornemu organu onemogoča lastno razlago, hkrati pa omogoča stalno skladnost z veljavnimi določbami.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

3. *Sprememba člena 5, točka 5.2.2, specifikacije proizvoda o soljenju*

Sedanje besedilo:

Ko se sir odstrani iz kalupa, se suho nasoli in položi na ploščo, kjer se 3–4 dni enkrat dnevno obrača. Soljenje lahko poteka tudi s potopitvijo sira v posodo s slanico, pri čemer je trajanje odvisno od teže proizvoda:

- 40 minut za sire, težke do 600 g,
- 2 uri za sire, težke do 1,2 kg,
- 12 ur za sire, težke do 2,5 kg,
- 24 ur za sire, težke do 5 kg,
- 36 ur za sire, težke do 10 kg.

Novo besedilo:

5.2.2 Soljenje in če po potrebi zorenje

Ko se sir odstrani iz kalupa, se suho nasoli in položi na ploščo, kjer se 3–4 dni enkrat dnevno obrača. Soljenje lahko poteka tudi s potopitvijo sira v posodo s slanico, pri čemer je trajanje odvisno od teže proizvoda:

- najmanj 40 minut za sire, težke od 300 g do 600 g,
- najmanj 2 uri za sire, težke do 1,2 kg,
- najmanj 6 ur za sire, težke do 2,5 kg,
- najmanj 12 ur za sire, težke do 5 kg,
- najmanj 24 ur za sire, težke do 10 kg.

Razlog

Dolgoletni nadzor proizvodnih procesov je omogočil natančnejši izračun minimalnega časa potopitve sira v slanico.

Zato je minimalni čas za srednje velike sire prilagojen. Poleg tega je bilo dodano minimalno obdobje potopitve v slanico za sir s težo 300 g.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

4. *Sprememba člena 9 specifikacije proizvoda o najmanjši velikosti logotipa na etiketi*

Sedanje besedilo:

Najmanjša velikost, ki se lahko uporabi, je 40 mm.

Novo besedilo:

Najmanjša velikost, ki se lahko uporabi, je 15 mm.

Razlog

Ta sprememba bo omogočila, da se velikost logotipa prilagodi različnim velikostim etiket.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

5. *Drugo: sprememba člena 7 specifikacije proizvoda o nadzornem organu*

Sedanje besedilo:

Skladnost s specifikacijo proizvoda mora preveriti nadzorni organ v skladu s členom 37 Uredbe (EU) št. 1151/2012. Ta nadzorni organ je javni organ: gospodarska zbornica Vibo Valentia s sedežem na naslovu Piazza S. Leoluca, 89900 Vibo Valentia, telefon: +39 0963294600, e-naslov: segreteria.generale@vv.camcom.it.

Novo besedilo:

Skladnost s specifikacijo proizvoda mora preveriti nadzorni organ v skladu s členom 37 Uredbe (EU) št. 1151/2012. Ta nadzorni organ je Agroqualità SpA s sedežem na naslovu Viale Cesare Pavese 305, Rim.

Razlog

Informacije o nadzornem organu so bile posodobljene.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

„Pecorino del Monte Poro“

EU št.: PDO-IT-02420-AM01 – 31. oktober 2023

ZOP (X) ZGO ()

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

„Pecorino del Monte Poro“

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 Sir

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

„Pecorino del Monte Poro“ (ZOP) je sir, izdelan iz ovčjega mleka. Po času zorenja razlikujemo tri vrste sira:

„fresco“ (mladi), ki se skladišči od 20 do 60 dni;

„semistagionato“ (polzreli), ki zori od 61 dni do 6 mesecev;

„stagionato“ (zreli), ki zori od 6 do 24 mesecev.

Ob dajanju na trg mora imeti proizvod naslednje lastnosti:

Fizikalne lastnosti

Oblika: okrogla z ravnima ploskvama.

Premer ravnih ploskev: od 6 cm do 40 cm. Višina oboda: od 3 cm do 20 cm.

Teža: od 300 g do 10 kg za mladi, polzreli in zreli sir.

Skorja: trda in groba, od zlato rumene pri mladem siru do svetlo ali srednje rjave barve pri polzrelem in zrelem siru, z rdečkastim odtokom, če je skorja prevlečena s čilijem in ekstra deviškim oljčnim oljem.

Testo: kompaktno, lahko ima neenakomerno porazdeljene luknjice. Testo je pri razrezu od bele barve pri mladem siru do različno intenzivne slamnato rumene barve pri polzrelem in zrelem siru. Pri mladem siru je tekstura pri razrezu mehka, pri polzrelem in zrelem siru pa čedalje čvrstejša.

Kemijske lastnosti

Vsebnost maščob v suhi snovi: > 45 %.

Beljakovine (N x 6,25): > 20 %.

Organoleptične lastnosti

Okus: sir je aromatičen, z armo divjih cvetic, sredozemskega grmičevja in sena. Ima bogat in prijeten lešnikast okus, ki z zorenjem postaja intenzivnejši, pri zrelem siru pa dobi poudarjeno ostrino in poln okus.

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

Prehrano ovc sestavljajo rastlinske vrste, samonikle na območju Monte Poro. Ovce se poleti hranijo s svežimi rastlinami, pozimi pa s krmo v senu. V letih, ko so vremenske razmere zaradi suše ali ostre zime posebej neugodne, zaradi česar ni mogoče pridelati dovolj krme za črede, se lahko obseg krme z navedenimi lastnostmi zmanjša na najmanj 70 %, ker se dovoli dodajanje sena z območja zunaj območja proizvodnje ZOP, vendar to seno ne sme sestavljati več kot 30 % celotne krme, ki se uporablja za prehrano ovc. Samo v obdobju laktacije in za boljše krmljenje živali se lahko do 15 % njihove prehrane dopolni z žiti in stročnicami (v zrnju, v kosmičih ali zmletimi), mineralnimi solmi in vitamini, tudi takimi, ki ne izvirajo z območja proizvodnje ZOP, saj se zaradi goratega terena ter podnebnih in splošnih razmer za gojenje na lokalnem območju ne proizvajajo v zadostnih količinah na kraju samem.

V skladu z ustreznimi veljavnimi zakonodajnimi določbami krma ovc ne sme vsebovati gensko spremenjenih organizmov (GSO).

„Pecorino del Monte Poro“ se proizvaja iz surovega polnomastnega ovčjega mleka, pridobljenega z dvema molžama (jutranjo na dan izdelave sira in večerno dan pred tem) ovc proste reje, ki so v ogradi zaprte samo ponoči, sicer pa se redijo na območju iz točke 4.

Za usirjanje se uporablja sirišče, izdelano iz sluznice siriščnika jagnjet in/ali kozličkov, hranjenih izključno z mlekom.

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

Vzreja ovc ter proizvodnja in zorenje proizvoda „Pecorino del Monte Poro“ morajo potekati na geografskem območju proizvodnje iz točke 4.

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

„Pecorino del Monte Poro“ se lahko prodaja cel ali po kosih.

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

Pri dajanju sira na trg je treba na eno od ravnih ploskev celega sira in embalažo, v katero so zapakirani kosi ali rezine sira, namestiti etiketo. Poleg podatkov, ki jih zahtevajo sektorska pravila, mora biti na etiketi z jasnimi in čitljivimi črkami navedeno naslednje: „Pecorino del Monte Poro“ (ime se ne prevede), ki mu sledi besedilo „zaščiteni označba porekla“ ali „ZOP“; stopnja zorenja: „fresco“, „semistagionato“ ali „stagionato“; splošni evropski simbol ZOP; logotip ZOP.

Prepovedano je dodajanje katerega koli opisa, ki ni izrecno določen.

Imena, firme in blagovne znamke je dovoljeno navesti, če ne vključujejo hvaljenja in ne zavajajo kupca. Uporabijo se lahko tudi druge resnične in preverljive navedbe, ki so dovoljene v skladu z veljavno zakonodajo, če niso v nasprotju z nameni in vsebino specifikacije proizvoda.



4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Vzreja ovc ter proizvodnja in zorenje proizvoda „Pecorino del Monte Poro“ potekajo izključno na območju, ki zajema naslednje občine, ki so vse del območja Monte Poro v pokrajini Vibo Valentia: Joppolo, Spilinga, Zungri, Rombiolo, Nicotera, Limbadi, Zaccanopoli, Drapia, Filandari, Briatico, Ricadi, Maierato, Mileto, San Calogero, Parghelia, Pizzo Calabro, Stefanaceni, Filogaso, Tropea, San Costantino Calabro, San Gregorio d'Ippona, Sant'Onofrio, Vibo Valentia, Zambrone, Cessaniti, Ionadi in Francica.

5. Povezava z geografskim območjem

Območje proizvodnje, ki leži med zalivom Lamezia in ravnino Gioia Tauro, na severu meji na ravnino Angitola, na jugu na ravnino Rosarno, na zahodu pa na greben catanzarskih Apeninov.

Večji del krme ovc sestavlja raznolika lokalno rastlinje te regije (vsaj 70 %), ki ga živali zaužijejo na paši. Strma, težko dostopna območja planote Poro, kjer se pasejo ovce, so prekrita z bujnim in gostim značilnim sredozemskim grmičevjem, kot so žuka, mirta, divja oljka, mastika in glog (Simone Cesare Lombardi, 2003: *Il Poro e la Costa di Capo Vaticano* (Gora Poro in obala rta Vaticano)).

Prav to sredozemsko grmičevje in drugo rastlinje dajeta organoleptičnemu profilu sira značilne lastnosti (okus), po katerih se razlikuje od drugih sirov iz ovčjega mleka. Poleg tega, da je za sir značilen bogati okus, je v njem mogoče jasno zaznati okus po travah in cvetju gore Poro z blagim oreškastim ali travnatim pookusom. Vonjave avtohtonega rastlinja so namreč topne v maščobi ter se z njo lahko prenesejo v mleko in nato v sir. Poleg tega se pri proizvodnji uporabljajo nekateri posebni postopki, ki siru dajejo značilni okus, vključno z:

- uporabo surovega polnomastnega mleka, pri čemer postopek zbiranja mleka in proizvodnje sira ne vključuje toplotne obdelave, ki bi lahko vplivala na njegove organoleptične lastnosti, in
- postopkom proizvodnje sira, ki poteka pri nizkih temperaturah (32–38 °C), s čimer se prepreči, da bi se uničile raztopljene snovi ali arome.

Poleg tega to, da nekateri deli postopka proizvodnje sira še vedno potekajo ročno, dokazuje visoko stopnjo specializacije in spretnost sirarjev, ki sodelujejo pri proizvodnji, pri čemer imajo ti sirarji pogosto edinstvena znanja na svojem področju. Njihovo strokovno znanje neposredno vpliva na kakovost nekaterih faz proizvodnega cikla (na primer obrezovanje, oblikovanje in zorenje), zaradi česar je sir „tipičen“, ker je tesno povezan s proizvodnim območjem.

Sir je v povezavi s krajem izvora omenjen v bibliografskih virih, starih več stoletij, od dela humanista in zgodovinarja Gabriela Barria iz Vibo Valentie iz leta 1571 z naslovom *De antiquitate et situ Calabriae* do eseja ekonomista in filozofa Domenica Grimaldija iz Seminare v pokrajini Reggio Calabria iz leta 1770 z naslovom *Saggio per l'economia campestre per la Calabria Ultra* (Esej o poljskem gospodarstvu na območju južne Kalabrije). Ta povezava je skozi čas ostala zelo živa, kot je razvidno iz zapisov Saveria Di Belle iz leta 1985: „Siri in skuta iz ovčjega mleka na območju gore Poro so beli, mehki in polnega okusa po zaslugi lokalnih pašnikov in razširjene prisotnosti dobre misli, ki divje raste na tem območju“; različnih izdaj (od leta 1991) kulinarčnega vodiča *Atlante dei prodotti tipici. I formaggi* (Atlas tipičnih proizvodov – Siri), ki ga je uredil nacionalni inštitut za sociologijo podeželja (INSOR): „Pašniki gore Poro [...] so

bogati s travo in mnogimi dišavnicami. Sire, ki se proizvajajo na tem območju, zaradi njihove kakovosti in pridobljenega slovesa kupujejo turisti na obali.“; knjige *Formaggi d'Italia* (Italijanski siri), ki jo je leta 1999 objavil Slow Food: „Trava na pašnikih na območju gore Poro je zlasti bogata z dišavami, ki mleku dajejo poseben okus in aromo, siri iz ovčjega mleka, ki se proizvajajo na tem območju, pa imajo od nekdaj izvrsten ugled“; in dela Paola Massobria z naslovom *Il Golosario* (Enciklopedija sladokustva), objavljenega leta 2006: „Prvovrsten in izredno aromatičen okus tega sira je zasluga trave, ki se uporablja za krmo lokalnih pasem ovc in koz“. Nazadnje je treba poudariti, da je „Pecorino del Monte Poro“ leta 2012 dobil nagrado revije Gambero Rosso na prireditvi Salone del Gusto v Torinu, na kateri je bil uvrščen med 17 najboljših sirov v Italiji.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

https://www.politicheagricole.it/flex/files/1/0/9/D.15d67b2a291738f6ce24/MASAF_2023_0350880_DMmodordpecorinodelMontePoro_signed.pdf
