



**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/2025/474)

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

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

**„Formaggio di Fossa di Sogliano“**

**EU št.: PDO-IT-0580-AM01 – 30. oktober 2024**

**ZOP (X) ZGO ( )**

**1. Ime proizvoda**

„Formaggio di Fossa di Sogliano“

**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, da spremembe spadajo v opredelitev standardne spremembe, kot je določena v členu 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012

Spremembe spadajo v opredelitev standardne spremembe, ker ne vključujejo spremembe imena zaščitene označbe ali uporabe navedenega imena, ne pomenijo tveganja za izničenje povezave in ne predvidevajo dodatnih omejitev trženja proizvoda.

1. S to spremembo, ki se nanaša na člen 5 specifikacije proizvoda in točko 3.3 enotnega dokumenta, se uvajajo ena pasma goveda in dve pasmi ovc.

Sedanje besedilo:

„Goveje pasme za proizvodnjo mleka so frisona italiana, bruna alpina, pezzata rossa in sorodni križanci, ovčje pasme pa so sarda, comisana, massese, vissana, cornella bianca, fabrianese, delle langhe in pinzirita ter sorodni križanci.“

Novo besedilo:

„Pasma goveda, ki se uporabljajo za prirejo mleka, so italijanski rod holštajn-frizijske pasme (frisona italiana), italijanska rjava pasma (bruna italiana), rdeče lisasta pasma (pezzata rossa) in pasma jersey ter sorodni križanci, pasme ovc pa sarda, comisana, massese, vissana, cornella bianca, fabrianese, delle langhe, lacaune, assaf, pinzirita in sorodni križanci.“

<sup>(1)</sup> UL L 179, 19.6.2014, str. 17.

Razlog:

Vključitev pasme goveda jersey ter pasem ovc lacaune in assaf je upravičena zaradi njihove primernosti za delno uhlevitev. Kmetije so že približno deset let tarča pogostih napadov volkov, ki se klatijo po območju prireje in povzročajo škodo, in to celo podnevi, zaradi česar kmetije skrajšujejo obdobja paše in se raje odločajo za pasme, ki so bolj prilagojene življenju v hlevu, če je potrebno.

Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

2. Sprememba se nanaša na člen 5 specifikacije proizvoda in točko 3.3 enotnega dokumenta o značilnostih mleka.

Naslednje besedilo je črtano:

„Značilnosti mleka so:

**KRAVJE MLEKO**

maščoba = > 3,4 % vol.

beljakovine = > 3,0 % vol.

število bakterij UF/ml = < 100 000

somatske celice/ml = < 350 000

sporogeni anaerobi/liter niso prisotni

rastni inhibitorji niso prisotni

krioskopska točka (v °C) = < 0,520

**OVČJE MLEKO**

maščoba = > 6,0 % vol.

beljakovine = > 5,4 % vol.

število bakterij UF/ml = < 1 400 000

somatske celice/ml = < 1 400 000

rastni inhibitorji niso prisotni“

Razlog:

Ta poenostavitev specifikacije proizvoda proizvajalcem omogoča, da poenostavijo preglede, ki jih izvajajo tretje strani, in povečajo število lastnih pregledov. Poleg tega se je izkazalo, da ti parametri ne vplivajo na kakovostne značilnosti proizvoda.

Mleko mora v vsakem primeru izpolnjevati obvezne standarde.

Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

3. Ta sprememba se nanaša na člen 5 specifikacije proizvoda v zvezi z metodo proizvodnje.

Sedanje besedilo:

„Zreli siri za zorjenje v jami morajo biti čisti in brez plesni, zaprti v neobarvanih platnenih vrečah, zavezanih z naravno vrstico in po potrebi zapečatenih z ustreznimi trakovi ali pasovi.“

Novo besedilo:

„Zreli siri za zorjenje v jami morajo biti čisti in brez plesni, zaprti v neobarvanih platnenih vrečah, zavezanih z vrstico in/ali ustreznimi trakovi in/ali pasovi.“

Razlog:

Pri predlagani spremembi se upoštevajo z leti pridobljene izkušnje, ki so pokazale, da je treba uporabiti alternativne materiale, s katerimi je lažje rokovati.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

## ENOTNI DOKUMENT

## „Formaggio di Fossa di Sogliano“

EU št.: PDO-IT-0580-AM01 – 30. oktober 2024

## ZOP (X) ZGO ( )

## 1. Ime (ZOP ali ZGO)

„Formaggio di Fossa di Sogliano“

## 2. Država članica ali tretja država

Italija

## 3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

## 3.1 Oznaka kombinirane nomenklature

— 04 – MLEČNI PROIZVODI; PTIČJA JAJCA; NARAVNI MED; UŽITNI PROIZVODI ŽIVALSKEGA IZVORA, KI NISO NAVEDENI ALI ZAJETI NA DRUGEM MESTU

0406 – Sir in skuta

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

Sir z ZOP „Formaggio di Fossa di Sogliano“ ima ob sprostitvi v porabo naslednje značilnosti:

končni proizvod je na zunaj slonokoščeno bele do jantarno rumene barve.

Ob koncu zorjenja teža posameznega sira z ZOP „Formaggio di Fossa di Sogliano“ znaša od 500 (petsto) gramov do 1 900 (tisoč devetsto) gramov. Siri so nepravilnih oblik z izboklinami in vdolbinami; površina je večinoma vlažna in mastna, ponekod jo lahko prekrivata maslena maščoba in plesen, ki se zlahka odstranita z rahlim strganjem. Za proizvod so značilne tudi majhne razpoke in v nekaterih primerih bolj ali manj vidne okrasto rumene lise na površini. Skorje ni ali je le zelo tanka. Testo sira je srednje trdo in zlahka drobljivo ter jantarno bele ali svetlo slamnato rumene barve. Vonj je značilen in obstojen, včasih močan ter poln arom, ki spominjajo na podrast z notami po plesni in tartufih.

Okus je odvisen od sestave zorjenega sira v skladu z naslednjimi značilnostmi:

- sir iz ovčjega mleka ima aromatičen vonj ter dišeč, močan in prijeten okus, ki je rahlo pikanten in bolj ali manj izrazit,
- sir iz kravjega mleka je prijeten in nežen, zmerno slan in rahlo kisel z grenkim priokusom,
- sir iz mešanice mleka je prijetnega in uravnoveženega slano-sladkega okusa z grenkim priokusom,
- pri siru z ZOP „Formaggio di Fossa di Sogliano“ skorja ni jasno ločena od testa, zato ga je mogoče uživati celega brez odstranjevanja zunanjega dela skorje. Če so na skorji vidni madeži ali maslena maščoba, se lahko odstranijo z rahlim strganjem površine,
- vsebnost maščobe v suhi snovi presega 32 %.

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

Živina je lahko uhlevljena ali pa se pase na prostem. Osnovna prehrana uhlevljene živine je krma, ki jo sestavljajo trave in metuljnice s travnikov z eno vrsto trave, več vrstami trave in raznoliko vegetacijo na območjih iz točke 4; podnebne in talne značilnosti teh območij določajo kakovost prireje mleka. Živali na paši se prehranjujejo z istimi krmnimi rastlinami, ki se uporabljajo za pridobivanje sena, in rastlinami, ki uspevajo na mešanih travnikih, bogatih z rastlinjem, kot so trava, grmovje in drevesne vrste. Seno ali zelena krma in paša se lahko dopolnijo z enostavnimi krmili (ena vrsta žita) ali krmnimi mešanicami (več vrst žita) ter se jim lahko dodajo mineralni/vitaminski dodatki. Delež krme za dopolnitev prehrane ne sme preseči 30 % skupnega dnevnega obroka. Uporaba silaže ni dovoljena.

Surovina za proizvodnjo sira z ZOP „Formaggio di Fossa di Sogliano“ je ovčje ali kravje mleko s kmetij na opredeljenem geografskem območju. Pasma goveda, ki se uporabljajo za prirejo mleka, so italijanski rod holštajn-frizijske pasme (frisona italiana), alpska rjava pasma (bruna alpina), rdeče lisasta pasma (pezzata rossa) in pasma jersey ter sorodni križanci, pasme ovc pa sarda, comisana, massese, vissana, cornella bianca, fabrianese, delle langhe, pinzirita, lacaune, assaf in sorodni križanci.

Mleko se pridobi z dvema molžama na dan. Sir se proizvaja le iz naslednjih vrst mleka:

polnomastnega ovčjega mleka: OVČJE MLEKO

polnomastnega kravjega mleka: KRAVJE MLEKO

mešanice polnomastnega kravjega mleka (največ 80 %) in polnomastnega ovčjega mleka (najmanj 20 %): MEŠANICA MLEKA

Uporablja se surovo ali pasterizirano polnomastno mleko. Uporaba dodatkov je prepovedana.

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

Postopki prireje mleka, izdelave sira in zorjenja sira z ZOP „Formaggio di Fossa di Sogliano“ v jami morajo potekati na geografskem območju iz točke 4.

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

Za ohranitev značilnosti proizvoda se sir z ZOP „Formaggio di Fossa di Sogliano“ pakira za prodajo v skladu z naslednjimi postopki pakiranja:

- prodaja v vrečkah za zorjenje,
- prodaja vakuumsko pakiranih celih hlebcev ali kosov sira,
- prodaja celih hlebcev ali kosov sira v posodicah, zavitih v prozorno folijo,
- prodaja celih hlebcev ali kosov sira v papirju, primernem za živila.

Tako zapakiran sir z ZOP „Formaggio di Fossa di Sogliano“ se lahko zloži v vreče iz blaga ali papirja oziroma v lesene ali kartonaste zaboje.

Rezanje na kose in pakiranje morata potekati na območju, navedenem v točki 4, saj siri po zorjenju v jami zaradi anaerobne fermentacije, ki poteka na tej stopnji predelave, nimajo jasno ločene skorje in testa, so vlažni in mastni ter se lahko posušijo in postanejo trdi. Proizvod je zato treba pred prodajo na trgu zapakirati, da se prepreči nastanek luknjic in razpok na siru ter ohranijo značilnosti proizvoda.

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

Na etiketi morajo biti poleg imena, logotipa, grafičnega simbola Skupnosti in z njim povezanih navedb (v skladu z zahtevami Uredbe (ES) št. 1898/2006 in poznejšimi spremembami) ter informacij v skladu z zahtevami zakonodaje, z jasnimi in čitljivimi črkami navedene naslednje informacije:

- vrsta uporabljenega mleka (ovčje mleko, kravje mleko, mešanica mleka),
- napis „da latte crudo“ (surovo mleko) za sire, proizvedene iz nepasteriziranega mleka,
- ime ali ime podjetja ali blagovne znamke in sedež sirarne ali zorilnice, sedež pakirnice, če je bil proizvod pakiran v drugem podjetju,
- identifikacijska številka zorilnice, z oznakama „PRM“ za zorjenje spomladi in „EST“ za zorjenje poleti.

Prepovedano je dodajanje kakršnih koli opisov, ki niso izrecno določeni. Dovoljeno pa je uporabljati navedbe, ki se nanašajo na zasebne blagovne znamke, če ne hvalijo proizvoda in ne zavajajo potrošnikov.

Logotip sira z ZOP „Formaggio di Fossa di Sogliano“ je sestavljen iz stilizirane risbe jame, katere zunanji rob v obliki enakokrakega trapeza sestavljajo peščenjaki, notranji rob pa podobe sirov, ki ponazarjajo vhod na ožji stranici enakokrakega trapeza. V sredini jame je slon, heraldični simbol družine Malatesta. Podoba je rdeče barve na slamnato rumeni podlagi. Pod polkrogom ob osnovni stranici trapeza je v prvi vrsti napis „FORMAGGIO DI FOSSA“, v drugi pa „DI SOGLIANO D.O.P.“.

Polkrožno nad zgornjim robom stilizirane jame je napis „Sogliano al Rubicone, Talamello e Terre Malatestiane“, ki kaže na zgodovinsko kontinuiteto in povezavo z območjem.

Velikost navedenega razpoznavnega logotipa ne sme biti manjša od 25 % celotne površine etikete.



## 4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Območje proizvodnje sira z ZOP „Formaggio di Fossa di Sogliano“ vključuje celotno ozemlje pokrajin Forlì-Cesena, Rimini, Ravenna, Pesaro-Urbino, Ancona, Macerata in Ascoli Piceno ter del ozemlja pokrajine Bologna, ki ga sestavljajo občine Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Castel del Rio, Dozza, Fontanelice, Imola, Loiano, Monghidoro, Monterenzio in Pianoro.

## 5. Povezava z geografskim območjem

Posebnosti geografskega območja

Območje proizvodnje sira z ZOP „Formaggio di Fossa di Sogliano“ se razteza ob vznožju in gričih Apeninskega gorovja med deželama Romanja in Marke. Geomorfološke značilnosti so glinena in peščena tla ali kombinacije teh tal, ki izhajajo iz usedlin zgodnjega pliocena in poznega kvartarja. V sljudasto-ortoklaznih peščenjakih, ki običajno niso zelo trdni in so rumeno-rjave ali rumenkaste barve ter ležijo v plasteh debeline od približno 30/40 cm do enega metra, med katerimi se izmenjujejo tanke plasti sive in sivomodre lapornate glin, je izkopana vrsta jam.

### Posebnosti proizvoda

Sir „Formaggio di Fossa di Sogliano“ se od drugih proizvodov iz iste skupine živil razlikuje po značilnem obstojnem in včasih močnem vonju z bogato aromo, ki spominja na podrast z vonjem po plesni in tartufih. Te značilnosti so tesno povezane z metodo proizvodnje, pri čemer je postopek zorjenja v jami nedvomno edinstven element. Pred vnosom sirov v jame se te pripravijo po naslednjem postopku: ko jama ni v uporabi, je zaprta z lesenim pokrovom ter peskom ali kamenjem; pred uporabo se odpre in prezrači, nato se sterilizira z ognjem in dimom, tako da se v njej zažge manjša količina slame. Ko se ogenj pogasi, se jama očisti, da se pepel povsem odstrani. Na dnu jame se z deskami iz neobdelanega lesa postavi dvignjen oder, ki omogoča odtekanje tekoče masti, ki nastane pri fermentaciji sira med zorjenjem. Zidovi jame se obložijo z najmanj deset centimetrov debelim slojem pšenične slame, ki jo podpira pokonci postavljeno trstje. Jama se nato napolni z vrečami sira, vse do odprtine. Po določenem času posedanja, ki ni daljši od desetih dni, se lahko v jamo dodajo dodatne vreče proizvoda, tako da se zapolni nastali prazen prostor. Ko je jama polna, se odprtina pokrije z brezbarvnim platnom, primernim za živila, in/ali slamo, da se prepreči izhlapevanje. Jama se nato zapre z lesenim pokrovom, ki se zapečati z mavcem ali malto iz kalcificiranega peščenjaka. Pokrov se pokrije s kamenjem, prahom peščenjakov, peskom in/ali deskami. Zorjenje se začne po tem koraku. Med celotnim postopkom zorjenja se jama ne sme odpirati. Siri v jami zorijo od najmanj 80 dni do največ 100 dni.

Vzročna povezava med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO)

Zahtevek za registracijo sira z ZOP „Formaggio di Fossa di Sogliano“ je upravičen zaradi edinstvenih značilnosti postopka proizvodnje, neločljivo povezanih s posebnim geografskim okoljem in podnebjem, ter povsem krajevnega običaja, ki se skozi stoletja ni spremenil ali prekinil ter ki so ga ohranjali lokalni proizvajalci sira, ki so znanje in izkušnje pridelovanja prenašali iz roda v rod. Običaj pridelovanja sira z zorjenjem v jamah se je začel v srednjem veku in je hitro postal del podeželskega življenja območja med dolinama rek Rubikon in Marecchia do reke Esino med deželama Romanja in Marke. Uporaba jam je bila seveda povezana s potrebo po shranjevanju proizvoda in njegovo zaščito pred plemeni in vojskami, ki so skozi stoletja poskušali zasesti ozemlje. Jame so bile izkopane v živo skalo iz peščenjaka in niso bile obdelane. Ta postopek je postal tako pogost, da je bila sprejeta posebna zakonodaja, ki ga je urejala. Prvi dokumenti v zvezi z jamami in postopki zorjenja sira v jamah so nastali v 14. stoletju in so shranjeni v arhivih družine Malatesta, lastnice ozemlja. Po letu 1350 je družina Malatesta za obzidjem, v kastrumih in *tumae*, kolonskih hišah, posejanih po ozemlju, ustanovila Compagnia dell'Abbondanza. Jame so se uporabljale za varovanje, skrivanje in shranjevanje žita in različnih vrst hrane ter za zorjenje sira v primeru obleganj, epidemij ali lakote ter za izogibanje strogim določbam kolonskih pogodb. Običaj se je skozi stoletja nespremenjeno in neprekinjeno nadaljeval in upoštevala so se pravila, ki jih je določila družina Malatesta.

### Sklic na objavo specifikacije proizvoda

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F0%252F3%252FD.ad1b3415859559b1d09e/P/BLOB%3AID%3D3340/E/pdf?mode=download>