

Offentliggörande av en ansökan om ändring i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2017/C 368/09)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

ANSÖKAN OM GODKÄNNANDE AV EN ÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATIONEN FÖR SKYDDADE
URSPRUNGSBETECKNINGAR ELLER SKYDDADE GEOGRAFISKA BETECKNINGAR SOM INTE ÄR EN MINDRE ÄNDRING

**Ansökan om godkännande av en ändring i enlighet med artikel 53.2 första stycket i förordning (EU)
nr 1151/2012**

”SQUACQUERONE DI ROMAGNA”

EU-nr: PDO-IT-02292 – 22.2.2017

SUB (X) SGB ()

1. Ansökande grupp och berättigat intresse

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

E-post: caseificiocomellini@pec.it

L'Associazione Squacquerone di Romagna har behörighet att ansöka om ändring i enlighet med artikel 13.1 i dekret nr 12511 av den 14 oktober 2013 från det italienska ministeriet för jordbruks-, livsmedels- och skogsbrukspolitik.

2. Medlemsstat eller tredjeland

Italien

3. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen(ändringarna)

- Produktens namn
- Produktbeskrivning
- Geografiskt område
- Bevis på ursprung
- Produktionsmetod
- Samband
- Märkning
- Annat: harmonisering av hänvisningar till lagstiftning; rättning av skrivfel; uppdatering av kontrollorganets firmanamn.

4. Typ av ändring(ar)

- Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.
- Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB, för vilken det inte har offentliggjorts något sammanfattande dokument (eller motsvarande), som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.

5. Ändring(ar)

Produktbeskrivning

Meningen gällande produktens vikt har rättats på italienska, värdena ändras inte: ”mellan hg och 2 kg” ersätts med ”mellan 100 gram och 2 kg”.

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

Fysikalisk-kemiska egenskaper: Värdena gällande fetthalt i torrsubstansen, vattenhalt och pH-värde har ökat med några procentenheter, enligt nedan.

Fetthalt i torrsubstansen: den översta gränsen "46–55 %" ersätts med "46–59 %".

Produktspecifikationen har varit gällande i många år och den dagliga tillämpningen har visat att den behöver uppdateras. Parametern "fetthalt i torrsubstansen" påverkas av egenskaperna hos råvaran, som av naturliga skäl har en högre fetthalt under vinterhalvåret, vilket kan göra att maximigränsen överskrids, särskilt vid ysterier där man arbetar med mjölk från en enda besättning eller ett begränsat antal besättningar. I dessa fall är det nämligen inte tillåtet att kombinera värdena från flera partier producerad mjölk.

Vattenhalt: "58–65 %" ersätts med: "58–69 %" och

pH-värde: "4,95–5,30" ersätts med "4,75–5,35".

Eventuella årstidsrelaterade variationer av vattenhalten och pH-värdet i den färdiga produkten går inte att kontrollera helt. Den årliga fördelningen av värdena för pH och vattenhalt som konstaterats under kontrollåren visar att den begränsning av värdena som fastställdes vid upprättandet av produktspecifikationen är för begränsad i förhållande till de variationer som har konstaterats.

Punkten "mikrobiologiska egenskaper" som föregick pH-värdet har också strukits, då den var inkorrekt.

Framställningsmetod

Råvaror

Följande mening har strukits:

"De nötkreatur som föds upp i det berörda området, och vilkas mjölk används för produktion av 'Squacquerone di Romagna' SUB är Frisona Italiana, Bruna Alpina och Romagnola".

Det verkar som om man vid tidpunkten för ansökan om registrering av den skyddade ursprungsbeteckningen har underskattat uppfödningarnas heterogenitet. Det är dock fastställt att ostens organoleptiska egenskaper påverkas främst av kornas foderintag och av fermenteringskulturernas fysiologiska och biokemiska egenskaper, och med detta i åtanke har det bedömts lämpligt att stryka kraven på obligatoriska raser.

Ett skrivfel har korrigerats: termerna "ensilerat torkat foder" har ersatts med "torkat foder och ensilage".

Följande mening: "Det är förbjudet att använda rester från förädling av kål och betor som foder till kor vilkas mjölk ska användas för att producera 'Squacquerone di Romagna' SUB." har flyttas upp två rader till den del av texten som gäller utfodringen, vilket gör produktspecifikationen mer sammanhängande och läsbar.

Förädlingsfaser

Syrning

Det preciseras att den bakteriekultur som anges i produktspecifikationen används för att starta fermenteringen.

Därför ska följande mening:

"den bakterie som används är *Streptococcus thermophilus*"

ersättas med:

"den bakterie som används för att starta fermenteringen är *Streptococcus thermophilus*".

Ändringen har visat sig nödvändig då även mycket små förekomster av andra bakteriestammar har gett upphov till tvister vid ett flertal tillfällen.

Koagulering

Ett skrivfel har rättats: "1: 10 000; 1:40 000" ersätts med "1:10 000 och 1:40 000".

Angivelsen angående mängden löpe har ändrats.

Följande mening: "i en kvantitet på 30–50 ml per hektoliter mjölk"

har ersatts med "i en kvantitet på 15–50 ml per hektoliter mjölk".

Ändringen korrigerar ett fel i den gällande produktspecifikationen – det räcker med 15 ml löpe av styrkan 1:40 000 per hl.

Saltning

I produktspecifikationen har möjligheten att använda två angivna saltningsmetoder, eller en kombination av båda, lagts till. Texten har därför ändrats och följande mening angående kombinationen av de två saltningsmetoderna har lagts till:

”som komplement till eller i stället för den föregående”

Om tekniken med saltlake används, inte bara för att salta, utan även för att kyla produkten och sakta ned fermenteringen, kan ett tillskott av en viss mängd salt i karet förkorta tiden i saltlake, vilket förbättrar slutproduktens struktur.

Annat

I artikel 1 ”Namn” i produktspecifikationen

har hänvisningen till förordning (EG) nr 510/2006 ersatts med en hänvisning till förordning (EU) nr 1151/2012.

I artikel 7 ”Kontroller” i produktspecifikationen

har hänvisningen till förordning (EG) nr 510/2006 ersatts med en hänvisning till förordning (EU) nr 1151/2012. Kontrollorganets firmanamn har uppdaterats enligt nedan: ”Det kontrollorgan som ansvarar för att kontrollera produktspecifikationen är Kiwa Cermet Italia Spa, Via Cadriano, 23, 40057 Cadriano Granarolo dell’Emilia (BO), ITALIEN. Tfn +39 514593303. Fax +39 51763382”.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”SQUACQUERONE DI ROMAGNA”

EU-nr: PDO-IT-02292 – 22.2.2017

SUB (X) SGB ()

1. Namn

”Squacquerone di Romagna”

2. Medlemsstat eller tredjeland

Italien

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

3.1 Produkttyp

Klass 1.3 Ost

3.2 Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt

Den skyddade ursprungsbeteckningen ”Squacquerone di Romagna” avser en mjuk färskost som mognar snabbt och framställs av komjölk från det avgränsade geografiska område som anges i punkt 4. När ost med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Squacquerone di Romagna” släpps ut på marknaden ska den ha följande egenskaper:

Morfologiska egenskaper:

Vikt: Ost med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Squacquerone di Romagna” väger mellan 100 gram och 2 kg.

Utseende: Ost med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Squacquerone di Romagna” har pärlemorvit färg och saknar både kant och skorpa.

Form: Ostens mycket krämiga konsistens gör att den inte har någon distinkt form utan formar sig efter den behållare den placeras i.

Fysikalisk-kemiska egenskaper: Fetthalt i torrsubstansen: 46–59 %; vattenhalt: 58–69 %; pH-värde: 4,75–5,35.

Organoleptiska egenskaper:

Smak: Behaglig, mild med en lätt syrlig ton och en diskret sälta.

Arom: Utsökt, utpräglad mjölksmak med gräston.

Konsistens: Mjuk, krämig, klibbig, lös, lätt bredbar.

3.3 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)

Minst 60 % av torrsubstansen i den totala foderrationen till korna ska bestå av grovfoder och ensilage, vilket kompletteras med boskapsfoder.

Grovfodret och ensilaget ska bestå av baljväxter och gräs som producerats uteslutande i det geografiska område som anges i punkt 4.

Det bör påpekas att de många gräsarter som används även innefattar olika sorters lusern, varav de vanligaste är Pomposa, Classe, Garisenda, Delta och Prosementi.

Boskapsfodret är en källa till koncentrerad, energirik näring och kan innefatta följande:

1. Proteiner: hela frön och baljfrukter som soja, bönor, solrosor och ärter samt soja- och solrosmjöl.
2. Fibrer som torkad sojamassa, sojakli och sojaskal.
3. Energi: majs, korn, sorghum, vete, havre, vegetabilisk olja, sojaolja, extruderat helt linfrö.

Den skyddade ursprungsbezeichnung "Squacquerone di Romagna" avser en mjuk färskost framställd av helmjolk från nötkreatur av raser som föds upp i det geografiska område som anges i punkt 4.

3.4 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

De produktionsfaser som måste äga rum i det avgränsade geografiska området är produktion och bearbetning av mjölken.

3.5 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser

"Squacquerone di Romagna" ska förpackas i det avgränsade geografiska området. Osten saknar kant och är ätlig i sin helhet och är därför särskilt känslig för förorening efter framställningen och därmed för kvalitetsförlust genom en ökning av mängden omgivande bakterier som kan komma i kontakt med produktens yta under de olika produktionsstegen. Eftersom "Squacquerone di Romagna" är en färsk produkt måste dessutom all mikrobiell tillväxt undvikas under hållbarhetstiden. För att undvika risken för kvalitetsförlust bör produkten förpackas på den certifierade produktionsanläggningen. Den primära förpackningen för ost med den skyddade ursprungsbezeichnung "Squacquerone di Romagna" är papper avsett för livsmedel eller andra behållare som lämpar sig för denna produkt, vars utmärkande egenskap är den mjuka och krämiga konsistensen.

3.6 Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

Ost som framställs i enlighet med dessa specifikationer ska på förpackningen vara försedd med orden "Squacquerone di Romagna – Skyddad ursprungsbezeichnung" eller "Squacquerone di Romagna – SUB", tillsammans med EU-logotypen. Märkningen ska också innehålla uppgift om tillverkarens/förpackningsföretagets namn, firmanamn och adress. Produkten ska förvaras vid mellan 0 °C och + 6 °C. Den högsta förvaringstemperaturen ska framgå av märkningen. En etikett med orden "Squacquerone di Romagna" i typsnittet Sari Extra Bold Italic, i de godkända färgerna Pantone nr 2747 blå och vit, ska fästas på ostens yttre skyddsomslag. Etikettens storlek ska stå i proportion till förpackningen. Det är förbjudet att ta med uppgifter som inte uttryckligen anges i produktspecifikationen.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Produktionsområdet för ost med den skyddade ursprungsbezeichnung "Squacquerone di Romagna" omfattar följande provinser i regionen Emilia-Romagna: Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini, Bologna och en del av provinsen Ferrara, som i väster avgränsas av huvudväg nr 64 (Porrettana) och i norr av Po.

5. Samband med det geografiska området

Det område där ost med den skyddade ursprungsbezeichnung "Squacquerone di Romagna" framställs kännetecknas av mark som ligger ovanför flodslätten. På denna mark odlas spannmål, fodergrödor och specialiserade intensiva grödor. Det område där ost med den skyddade ursprungsbezeichnung "Squacquerone di Romagna" framställs har tempererat subkontinentalt klimat. På gårdarna i detta område har man sedan urminnes tider främst bedrivit vegetabilieproduktion och endast i begränsad omfattning nötkreatursuppfödning för mjölkproduktion och plöjning osv. En del av den mjölk som användes som livsmedel bearbetades till "Squacquerone di Romagna" för att komplettera jordbrukarnas inkomster genom byteshandel.

Analyser av ost med den skyddade ursprungsbeteckningen "Squacquerone di Romagna" har klarlagt egenskaperna hos de naturliga kulturer som används och visat på en tydlig homogenitet när det gäller de ingående bakteriearterna – det rör sig om autoktona biotyper av *Streptococcus thermophilus*. Dessa naturliga kulturer utvecklas i fermentorer i det geografiska område som anges i punkt 4, alltid med användning uteslutande av mjölk från det avgränsade geografiska området.

Tillverkningsmetoderna har förblivit i stort sett oförändrade genom historien och måste ta hänsyn till att den tid det tar att framställa ost varierar beroende på årstiden: det tar längre tid på vintern och kortare tid på sommaren. Tillverkarens kompetens och erfarenhet spelar en nyckelroll när det gäller att få rätt konsistens på osten.

De utmärkande egenskaper hos "Squacquerone di Romagna" som skiljer den från andra snabbmognande färskostar är dess pärlemorvita färg och dess utsökta, utpräglade mjölksmak med gräston.

Ostens främsta egenskap, som i hög grad har bidragit till produktens anseende, är den mjuka, krämiga, klibbiga konsistensen som gör den mycket lätt bredbar.

Egenskaperna hos "Squacquerone di Romagna", särskilt krämigheten och den goda bredbarheten, som beror på den mjuka konsistensen, är kopplade till den typ av mjölk som används för tillverkning av osten. Det rör sig om mjölk med särskilda egenskaper och låg protein- och fetthalt, vilket har sin grund i utfodringen av boskapen, som är specifik för det avgränsade geografiska området.

Egenskaperna hos det grovfoder som odlas uteslutande i det geografiska område som anges i punkt 4, och som är rikt på sockerarter och lättsmälta fibrer, innebär att boskapen får en karakteristisk föda som utmärks av det låga fett- och stärkelseinnehållet. Detta kompenseras av energin i det grovfoder som är typiskt för detta område. Resultatet är mjölk med låg protein- och fetthalt, vilket är avgörande för de typiska egenskaperna hos "Squacquerone di Romagna", framför allt dess bredbarhet. Den mjölk som används ger osten de organoleptiska egenskaper som beskrivs i punkt 3.2, nämligen den mjuka och krämiga konsistensen, den milda, lätt syrliga smaken och den utsökta aromen med gräston. Tillverkarnas erfarenhet gör dessutom att de framgångsrikt kan anpassa ostframställningstiden efter årstiderna och därmed kan undvika att ostarna blir kritaktiga eller alltför kompakta.

Ett annat viktigt samband mellan "Squacquerone di Romagna" och det avgränsade geografiska området är användningen av autoktona bakteriestammar. Taxonomiskt är *Streptococcus thermophilus* den art som identifierats i alla de naturliga kulturer som analyserats och som kännetecknar den mjölmikroflora som är typisk för ost med den skyddade ursprungsbeteckningen "Squacquerone di Romagna". De olika biotyper som isolerats uppvisar särskilda fysiologiska och biokemiska egenskaper som inte finns i de utvalda stammarna i internationella samlingar, vilket återigen visar på den unika och särpräglade karaktären hos det bakteriespektrum som används vid framställning av "Squacquerone di Romagna". Autoktona biotyper av *Streptococcus thermophilus* har isolerats i olika prover som tagits i obehandlad mjölk från flera mejerier i det traditionella produktionsområdet för denna ost. Dessa biotyper kan därför betraktas som autoktona och utgör som helhet en karakteristisk uppsättning mikroorganismer som är resultatet av det naturliga och mänskliga urvalet i den specifika ekologiska nisch som kännetecknar detta område i Italien.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(Artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

Den konsoliderade produktspecifikationen finns på följande webbplats: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Den kan också nås direkt från startsidan på webbplatsen för ministeriet för jordbruks-, livsmedels- och skogsbrukspolitik (www.politicheagricole.it). Klicka på "Qualità e sicurezza" (längst upp till höger på skärmen) och sedan på "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".
