NAŘÍZENÍ KOMISE (ES) č. 1030/2009

ze dne 29. října 2009,

kterým se schvalují změny menšího rozsahu ve specifikaci označení zapsaného do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení (Pecorino Romano (CHOP))

KOMISE EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ,

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského společenství,

s ohledem na nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin [1], a zejména na čl. 9 odst. 2 druhou větu uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) V souladu s čl. 9 odst. 1 prvním pododstavcem nařízení Rady (ES) č. 510/2006 a čl. 17 odst. 2 uvedeného nařízení Komise přezkoumala žádost Itálie o schválení změny bodů specifikace chráněného označení původu „Pecorino Romano“, zapsaného nařízením Komise (ES) č. 1107/96 [2].

(2) Účelem žádosti je změnit specifikaci upřesněním podmínek označování, aby byl spotřebitel lépe informován o původu produktu. Je vhodné, aby se na boční stěnu výrobku vedle loga označení původu umístilo doplňkové regionální logo v případě, že celý výrobní cyklus proběhne v uvedeném regionu.

(3) Komise prozkoumala danou změnu a dospěla k závěru, že je odůvodněná. Jelikož se jedná o změnu menšího rozsahu ve smyslu článku 9 nařízení (ES) č. 510/2006, může ji Komise schválit bez postupu popsaného v článcích 5, 6 a 7 uvedeného nařízení,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Specifikace chráněného označení původu „Pecorino Romano“ se mění v souladu s přílohou I tohoto nařízení.

Článek 2

Konsolidovaný přehled obsahující hlavní body specifikace je uveden v příloze II tohoto nařízení.

Článek 3

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 29. října 2009.

Za Komisi

Mariann FISCHER BOEL

členka Komise

---

[1] Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

[2] Úř. věst. L 148, 21.6.1996, s. 1.

PŘÍLOHA I

Ve specifikaci chráněného označení původu „Pecorino Romano“ se schvaluje tato změna:

„Označování“

Část týkající se označování a obchodní úpravy výrobku při uvádění na trh byla rozpracována.

Ukázalo se, že označování a obchodní úpravu výrobku při jeho uvádění na trh je nezbytné podrobně upravit.

V zájmu lepšího informování spotřebitele o původu produktu a vzhledem k tomu, že se sýr „Pecorino Romano“ vyrábí především v regionu Sardinie, je vhodné přijmout návrh, aby se na boční stěnu výrobku vedle loga označení umístilo doplňkové regionální logo v případě, že celý výrobní cyklus proběhne v uvedeném regionu.

PŘÍLOHA II

PŘEHLED

Nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

„PECORINO ROMANO“

č. ES: IT-PDO-0117-0017-26.1.2006

CHOP (X) CHZO ( )

Tento přehled obsahuje hlavní body specifikace produktu pro informační účely.

1. **Příslušný orgán členského státu:**

Název: MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

Adresa: Via XX Settembre 20, 00187 Roma RM, ITALIA

Tel.: +39 0646655104

Fax: +39 0646655306

E-mail: saco7@politicheagricole.gov.it

2. **Skupina:**

Název: Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Romano

Adresa: Corso Umberto I 226, 08015 Macomer NU, ITALIA

Tel.: +39 078570537

Fax: +39 078572215

E-mail: —

Složení: producenti/zpracovatelé (X) ostatní ( )

3. **Druh produktu:**

Třída 1.3 — Sýry

4. **Specifikace:**

(přehled požadavků podle čl. 4 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006)

4.1 *Název:*

„Pecorino Romano“

4.2 *Popis:*

„Pecorino Romano“ CHOP je tvrdý vařený sýr vyrobený výlučně z čerstvého plnotučného ovčího mléka z chovu ovcí v oblasti uvedené v bodě 4.3. Při uvádění na trh má válcovitý tvar s plochými stěnami o průměru od 25 do 35 cm a při výšce válce od 25 do 40 cm. Váží od 20 do 35 kg podle rozměrů bochníku. Kůrka je tenká, má slonovinovou barvu nebo barvu přírodní slámy a může mít speciální ochrannou vrstvu. Vnitřek sýra má hustou nebo jemně proděravělou strukturu. Na řezu se jeho barva pohybuje od bílé po světle či sytě slámovou. Chuť je u stolního sýru aromatická a jemně pikantní. V případě strouhaného sýru je v pokročilejší fázi zrání chuť pikantní, silná a příjemná. Sýr „Pecorino Romano“ se vyznačuje charakteristickou vůní. Obsah tuku v sušině: alespoň 36 %.

4.3 *Zeměpisná oblast:*

Celé území regionů Sardinie, Latium a provincie Grosseto.

4.4 *Důkaz původu:*

Každá fáze procesu výroby se sleduje, přičemž se zaznamenávají všechny výchozí a cílové produkty. Tímto způsobem a prostřednictvím zápisu chovných stanic, výroben sýra, míst zrání a balíren do příslušných rejstříků, které k tomu účelu zřizuje a spravuje kontrolní subjekt, jakož i díky včasnému hlášení vyprodukovaných množství tomuto kontrolnímu subjektu, je zaručena zpětná sledovatelnost produktu. Všechny fyzické i právnické osoby zapsané do příslušných rejstříků jsou podrobeny kontrole ze strany kontrolního subjektu v souladu se specifikací produkce a odpovídajícím plánem kontroly.

4.5 *Metoda produkce:*

Mléko může být tepelně ošetřeno a případně naočkováno kulturami autochtonních mléčných kvasinek, někdy doplněných o kmeny pocházející z oblasti produkce. Mléko se musí při teplotě od 38 do 40 °C srazit s hmotou syřidla z ovčího mléka pocházejícího výlučně ze zvířat chovaných ve stejné oblasti výroby. Sýřenina se musí vařit při teplotě mezi 45 a 48 °C. Solení může proběhnout za sucha a/nebo ve slaném nálevu. Ke zrání u stolního sýru dochází v průběhu alespoň pěti měsíců a u strouhaného sýru je zapotřebí alespoň osmi měsíců. Sýr může být pokryt ochrannou vrstvou neutrální nebo černé barvy určenou pro potraviny. Výroba tohoto sýru probíhá v období od října do července.

Produkce mléka, výroba a zrání sýra „Pecorino Romano“ a označování musí proběhnout v oblasti uvedené v bodě 4.3.

4.6 *Souvislost:*

Z hlediska přírodních faktorů se oblast produkce vyznačuje zvláštními klimatickými a půdními podmínkami. Pokud jde o lidský faktor, je důležité zdůraznit dlouhodobou přítomnost a distribuci tohoto sýra na spotřebitelských trzích.

4.7 *Kontrolní subjekt:*

Kontrolní subjekt splňuje podmínky uvedené v normě EN 45011.

Název: OCPA

Adresa: Zona industriale Macomer c/o Consorzio Latte, 08015 Macomer NU, ITALIA

Tel.: +39 0785742196

Fax: +39 0785742197

E-mail: ocpa.cert@tiscali.it

4.8 *Označování:*

Bochníky sýru „Pecorino Romano“ jsou původně označeny po celé délce válce pomocí raznice vyrobené pro tento účel. Tou se na bochník vyrazí označení „Pecorino Romano“ a logo označení, zkratka oblasti původu, kód výrobny sýru, měsíc a rok výroby.

Logo označení se skládá z kosočtverce zformovaného plnou nebo přerušovanou čárou s oblými hranami a se stylizovanou hlavou ovce nad nápisem označení „Pecorino Romano“.

Použití doplňujícího regionálního loga se povoluje. Je umístěno vedle loga označení na štítcích připevněných na ploché straně bochníku v případě, že celý výrobní cyklus proběhne v uvedeném regionu.