KOMISIJOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 1030/2009

2009 m. spalio 29 d.

kuriuo patvirtinami neesminiai saugomų kilmės vietos nuorodų ir saugomų geografinių nuorodų registre įregistruoto pavadinimo specifikacijos pakeitimai (*Pecorino Romano* (SKVN))

EUROPOS BENDRIJŲ KOMISIJA,

atsižvelgdama į Europos bendrijos steigimo sutartį,

atsižvelgdama į 2006 m. kovo 20 d. Tarybos reglamentą (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos [1], ypač į jo 9 straipsnio 2 dalies antrą sakinį,

kadangi:

(1) Pagal Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnio 1 dalies pirmą pastraipą ir jo 17 straipsnio 2 dalį Komisija išnagrinėjo Italijos pateiktą saugomos kilmės vietos nuorodos *Pecorino Romano*, įregistruotos Komisijos reglamentu (EB) Nr. 1107/96 [2], specifikacijos pakeitimų paraišką.

(2) Paraiška siekiama iš dalies pakeisti specifikaciją – patikslinti ženklinimo etiketėmis sąlygas, kad vartotojai būtų geriau informuoti apie produkto kilmę. Buvo nuspręsta, kad jei visas gamybos ciklas vyksta nurodytame regione, ant produkto šono šalia nuorodos logotipo reikėtų uždėti papildomą regiono logotipą.

(3) Komisija išnagrinėjo šį pakeitimą ir nusprendė, kad jis pagrįstas. Pagal Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnį pakeitimas nėra esminis; Komisija gali jį patvirtinti netaikydama minėto reglamento 5, 6 ir 7 straipsniuose nurodytos procedūros,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Saugomos kilmės vietos nuorodos *Pecorino Romano* specifikacija iš dalies keičiama pagal šio reglamento I priedą.

2 straipsnis

Pagrindinių specifikacijos duomenų konsoliduota santrauka pateikiama šio reglamento II priede.

3 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną nuo jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2009 m. spalio 29 d.

Komisijos vardu

Mariann FISCHER BOEL

Komisijos narė

[1] OL L 93, 2006 3 31, p. 12.
[2] OL L 148, 1996 6 21, p. 1.

I PRIEDAS

Patvirtinami tokie saugomos vietos kilmės nuorodos *Pecorino Romano* specifikacijos pakeitimai:

„Ženklinimas etiketėmis“

Buvo patikslinta dalis, susijusi su produkto pavadinimu ir pateikimu prekyboje.

Pasirodė esant reikalinga išsamiai reglamentuoti ženklinimą etiketėmis, visų pirma produkto pavadinimą ir pateikimą prekyboje.

Kadangi sūris *Pecorino Romano* daugiausia gaminamas Sardinijos regione, tam, kad vartotojai būtu geriau informuojami apie produkto kilmę, buvo nuspręsta, kad jei visas gamybos ciklas vyksta nurodytame regione, ant produkto šono šalia nuorodos logotipo reikėtų uždėti papildomą regiono logotipą.

II PRIEDAS

SANTRAUKA

Tarybos reglamentas (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos

„PECORINO ROMANO“

EB Nr.: IT-PDO-0117–0017–26.1.2006

SKVN (X) SGN ( )

Šioje santraukoje informacijos tikslais pateikiami pagrindiniai produkto specifikacijos elementai.

1. **Kompetentinga valstybės narės įstaiga**

Pavadinimas: MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

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

Telefonas: +39 0646655104

Faks.: +39 0646655306

El. paštas: saco7@politicheagricole.gov.it

2. **Grupė**

Pavadinimas: Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Romano

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

Telefonas: +39 078570537

Faks.: +39 078572215

El. paštas: —

Sudėtis: Gamintojai ir (arba) perdirbėjai (X) kiti ( )

3. **Produkto rūšis**

1.3. klasė. Sūriai

4. **Specifikacija**

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 4 straipsnio 2 dalyje pateiktų reikalavimų santrauka)

4.1. *Pavadinimas*

„Pecorino Romano“

4.2. *Aprašymas*

SKVN „Pecorino Romano“ – tai kietas, kaitintas, vien tik iš šviežio, nenugriebto 4.3 punkte nurodytoje vietovėje auginamų avių pieno gaminamas sūris. Paruoštas parduoti sūris yra cilindro formos, lygiais paviršiais; sūrio skersmuo 25–35 cm, aukštis – 25–40 cm. Sūris sveria 20–35 kg, priklausomai nuo formos dydžio. Žievė plona, dramblio kaulo ar natūralios šiaudų spalvos, kartais padengta specialia apsaugine plėvele. Minkštimo struktūra tanki arba su nedidelėmis skylutėmis; pjūvio vietoje spalva gali būti nuo baltos iki įvairaus intensyvumo šiaudų geltonumo. Sūrio skonis aromatingas, aštrokas; kai brandinama ilgesnį laiką (tarkuoto sūrio gaminimas) – aštrus, intensyvus ir malonus. *Pecorino Romano* turi būdingą kvapą. Riebalų kiekis sausosiose medžiagose ne mažesnis kaip 36 %.

4.3. *Vietovė*

Visa Sardinijos, *Latium* ir *Grosseto* provincijos teritorija.

4.4. *Kilmės įrodymas*

Kiekvienas gamybos procesas prižiūrimas registruojant pradinius ir galutinius proceso produktus. Ši priežiūra, taip pat įrašymas į tam numatytus registrus, kuriuos tvarko už gyvulių augintojų, sūrių gamintojų, brandintojų ir fasuotojų kontrolę atsakinga institucija, ir jai laiku teikiama pagaminto kiekio deklaracija leidžia užtikrinti produkto atsekamumą. Visų minėtuose registruose įrašytų fizinių ir juridinių asmenų veiklą pagal gamybos specifikacijų nuostatas ir atitinkamą patikrinimo planą tikrina kontrolės įstaiga.

4.5. *Gamybos būdas*

Pieną galima apdoroti termiškai, į jį gali būti dedama vietinių pieno bakterijų, kartais su atmainomis iš gamybos zonos. Pienas turi būti rauginamas 38–40 °C temperatūroje naudojant ėriuko šliužo fermentą, gaunamą tik iš gamybos zonoje auginamų gyvulių. Rūgusis pienas turi būti kaitinamas 45–48 °C temperatūroje. Sūdoma druska ir (arba) sūrymu. Sūris brandinamas ne trumpiau kaip penkis mėnesius (paprastas sūris) arba ne trumpiau kaip aštuonis mėnesius (tarkuotas sūris). Sūris gali būti padengtas maisto pramonėje naudojama juodos spalvos ar bespalve plėvele. Sūris gaminamas spalio–liepos mėnesiais.

Pienas gaminamas, *Pecorino Romano* sūris gaminamas ir brandinamas, ženklinama 4.3 punkte nurodytoje vietovėje.

4.6. *Ryšys*

Gamtiniu požiūriu klimato ir dirvos savybės gamybos vietovėje yra išskirtinės. Kalbant apie žmogaus įtaką, svarbu atkreipti dėmesį į istorinę sūrio raidą rinkoje.

4.7. *Kontrolės institucija*

Kontrolės institucija atitinka standartu EN 45011 nustatytas sąlygas.

Pavadinimas: OCPA

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

Telefonas: +39 0785742196

Faks.: +39 0785742197

El. paštas: ocpa.cert@tiscali.it

4.8. *Ženklinimas etiketėmis*

„Pecorino Romano“ sūrio galvų šonai paženklinami su tam tikslui skirta matrica. Ja ant galvos įspaudžiamas pavadinimas „Pecorino Romano“ ir pavadinimo logotipas, kilmės vietos provincijos santrumpa, sūrių gamintojo kodas, pagaminimo mėnuo ir metai.

Pavadinimo logotipą sudaro ištisinis ar punktyrinis rombas suapvalintais kampais; rombo centre vaizduojama stilizuota avies galva, po ja – pavadinimas „Pecorino Romano“.

Galima naudoti papildomą regiono logotipą. Jis nurodomas ant sūrio galvos klijuojamose etiketėse, šalia kilmės nuorodos logotipo, jei visas gamybos ciklas vyksta atitinkamame regione.