NARIADENIE KOMISIE (ES) č. 1030/2009

z 29. októbra 2009,

ktorým sa schvaľujú malé zmeny a doplnenia špecifikácie názvu zapísaného do Registra chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení [Pecorino Romano (CHOP)]

KOMISIA EURÓPSKYCH SPOLOČENSTIEV,

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho spoločenstva,

sa zreteľom na nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 z 20. marca 2006 ([1]), a najmä na jeho článok 9 ods. 2 druhú vetu,

keďže:

(1) V súlade s článkom 9 ods. 1 prvým pododsekom nariadenia (ES) č. 510/2006 a so zreteľom na článok 17 ods. 2 uvedeného nariadenia Komisia preskúmala žiadosť Talianska o schválenie zmeny a doplnenia prvkov špecifikácie chráneného označenia pôvodu „Pecorino Romano“ zapísaného nariadením Komisie (ES) č. 1107/96 ([2]).

(2) Cieľom žiadosti je zmeniť a doplniť špecifikáciu spresnením podmienok označovania, aby boli spotrebitelia čo najlepšie informovaní o pôvode výrobku. Dospelo sa k záveru, že by bolo vhodné v prípade, že celý výrobný cyklus prebehol v rámci uvedeného regiónu, umiestniť doplňujúce regionálne logo na bočnú stenu výrobku vedľa loga CHOP.

(3) Komisia preskúmala uvedenú zmenu a doplnenie a dospela k záveru, že je opodstatnená. Keďže zmena a doplnenie je v zmysle článku 9 nariadenia Komisie (ES) č. 510/2006 malá, Komisia ju môže schváliť bez použitia postupu opísaného v článkoch 5, 6 a 7 uvedeného nariadenia,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Špecifikácia chráneného označenia pôvodu „Pecorino Romano“ sa mení a dopĺňa v súlade s prílohou I k tomuto nariadeniu.

Článok 2

Upravené zhrnutie hlavných prvkov špecifikácie sa uvádza v prílohe II k tomuto nariadeniu.

Článok 3

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 29. októbra 2009

Za Komisiu

Mariann FISCHER BOEL

členka Komisie

([1]) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.
([2]) Ú. v. ES L 148, 21.6.1996, s. 1.

PRÍLOHA I

Schvaľujú sa tieto zmeny a doplnenia špecifikácie chráneného označenia pôvodu „Pecorino Romano“:

„Označovanie“

Časť týkajúca sa opisu a prezentácie výrobku pri uvádzaní na trh sa podrobnejšie rozpracovala.

Ukázalo sa, že je nevyhnutné stanoviť podrobné pravidlá označovania, najmä pokiaľ ide o opis a prezentáciu výrobku uvádzaného na trh.

S cieľom čo najlepšie informovať spotrebiteľov o pôvode výrobku, a keďže sa syr Pecorino Romano vo väčšine prípadov vyrába na Sardínii, dospelo sa k záveru, že by bolo vhodné v prípade, že celý výrobný cyklus prebehol v rámci uvedeného regiónu, akceptovať umiestnenie doplňujúceho regionálneho loga na bočnú stenu výrobku vedľa loga CHOP.

PRÍLOHA II

ZHRNUTIE

Nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

„PECORINO ROMANO“

Číslo ES: IT-PDO-0117-0017-26.1.2006

CHOP (X) CHZO ( )

Tento prehľad obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku na informačné účely.

1. **Príslušný orgán v členskom štáte**

Názov: 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**

Názov: 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: —

Zloženie: Výrobcovia/spracovatelia (X) Ostatní ( )

3. **Druh výrobku**

Trieda 1.3 – Syry

4. **Špecifikácia**

[prehľad požiadaviek uvedených v článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006]

4.1. *Názov*

„Pecorino Romano“

4.2. *Opis*

„Pecorino Romano“ s CHOP je tvrdý varený syr vyrobený výlučne z čerstvého plnotučného ovčieho mlieka vyprodukovaného ovcami chovanými v oblasti uvedenej v bode 4.3. Pri uvádzaní na trh má valcovitý tvar s plochými stenami s priemerom kruhu od 25 cm do 35 cm a výškou valca od 25 cm do 40 cm. Jeho hmotnosť sa pohybuje od 20 kg do 35 kg podľa veľkosti bochníka. Kôrka je tenká, slonovinovej farby alebo farby prírodnej slamy, niekedy je pokrytá špeciálnymi ochrannými vrstvami. Hmota má hustú alebo jemne popraskanú štruktúru. po rozkrojení môže mať sfarbenie odtieňované od bielej farby až po svetlú alebo sýtu farbu slamy. Lahôdkový syr má aromatickú a jemne štipľavú chuť; dozretý syr na strúhanie má štipľavú, silnú a príjemnú chuť. „Pecorino Romano“ má charakteristickú arómu. Obsah tuku v sušine: minimálne 36 %.

4.3. *Zemepisná oblasť*

Celé územie regiónov Sardínia a Lazio a provincie Grosseto.

4.4. *Dôkaz o pôvode*

Každá fáza procesu produkcie sa sleduje a všetky vstupy a výstupy sa zaznamenávajú. Takýmto spôsobom a spolu so zaevidovaním chovateľov, výrobcov syra, prevádzok na dozrievanie syrov a baliarní do registrov vytvorených na tento účel, za ktoré zodpovedá kontrolný orgán, ako aj vďaka včasnému informovaniu kontrolného orgánu o vyprodukovaných množstvách sa zabezpečuje vysledovateľnosť produktu. Všetky fyzické osoby alebo právnické osoby uvedené v príslušných registroch podliehajú kontrolám kontrolného orgánu, ako je ustanovené vo výrobnej špecifikácii a v príslušnom pláne kontroly.

4.5. *Spôsob výroby*

Mlieko môže byť tepelne spracované a prípadne zaočkované kultúrami domácich mliečnych kvasiniek, niekedy doplnených o kvasinky pochádzajúce z oblasti výroby. Získavanie syreniny sa musí uskutočniť pri teplote od 38 °C do 40 °C s hmotou syridla z ovčieho mlieka pochádzajúceho výlučne zo zvierat chovaných v tej istej oblasti výroby. Syrenina sa musí variť pri teplote 45 °C až 48 °C. Solenie sa môže uskutočniť za sucha a/alebo v slanom náleve. V prípade lahôdkového syra prebieha zrenie minimálne počas piatich mesiacov a v prípade syra na strúhanie minimálne osem mesiacov. Syr môže byť pokrytý ochrannými vrstvami určenými pre potraviny, ktoré môžu byť neutrálnej alebo čiernej farby. Výroba tohto syra prebieha v období od októbra do júla.

Produkcia mlieka, výroba a zrenie syra Pecorino Romano a označovanie sa musia uskutočniť na území oblasti uvedenej v bode 4.3.

4.6. *Spojenie*

Z hľadiska prírodných faktorov oblasť výroby predstavuje osobitné klimatické a pôdne podmienky. Z hľadiska ľudských faktorov je dôležité poukázať na dlhodobú prítomnosť a distribúciu syra na spotrebiteľských trhoch.

4.7. *Kontrolný orgán*

Kontrolný orgán zodpovedá podmienkam stanoveným v norme EN 45011.

Názov: 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. *Označovanie*

Bochníky syra Pecorino Romano sú pôvodne označené na celej výške valca prostredníctvom raznice vyrobenej na tento účel. Touto raznicou sa na bochník vyrazí označenie Pecorino Romano a logo označenia, skratka oblasti pôvodu, kód výrobcu syra, mesiac a rok výroby.

Logo označenia sa skladá z kosoštvorca načrtnutého plnou alebo prerušovanou čiarou s oblými hranami a so štylizovanou hlavou ovce nad nadpisom označenia Pecorino Romano.

Je dovolené používať doplňujúce regionálne logo. Nachádza sa vedľa loga označenia na štítkoch pripevnených na plochej strane bochníka, pokiaľ celý výrobný cyklus prebehol v rámci príslušného regiónu.