32009R1030

30.10.2009. SLUŽBENI LIST EUROPSKE UNIJE L 283/43

UREDBA KOMISIJE (EZ) br. 1030/2009

od 29. listopada 2009.

o odobrenju manjih izmjena u specifikaciji za naziv upisan u registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla (Pecorino Romano (ZOI))

KOMISIJA EUROPSKIH ZAJEDNICA,

uzimajući u obzir Ugovor o osnivanju Europske zajednice,

uzimajući u obzir Uredbu Vijeća (EZ) br. 510/2006 od 20. ožujka 2006. o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda ([1]), a posebno njezin članak 9. stavak 2. drugu rečenicu,

budući da:

(1) U skladu s prvim podstavkom članka 9. stavka 1. i s člankom 17. stavkom 2. Uredbe (EZ) br. 510/2006, Komisija je razmotrila zahtjev Italije za odobrenje izmjene u specifikaciji za zaštićenu oznaku izvornosti „Pecorino Romano" registriranu Uredbom Komisije (EZ) br. 1107/96 ([2]).

(2) Svrha je zahtjeva izmijeniti specifikaciju čime se određuju uvjeti označivanja s ciljem boljeg informiranja potrošača o podrijetlu proizvoda. Procijenjeno je da je uputno dodati regionalni logotip uz oznaku izvornosti na obodu proizvoda onda kada se cjelokupni proizvodni ciklus odvija u regiji navedenoj na taj način.

(3) Komisija je razmotrila dotičnu izmjenu i odlučila da je opravdana. Budući da je to manja izmjena u smislu članka 9. Uredbe (EZ) br. 510/2006, Komisija je može odobriti bez primjene postupka određenog u člancima 5., 6. i 7. te Uredbe,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Specifikacija za zaštićenu oznaku izvornosti „Pecorino Romano" mijenja se u skladu s Prilogom I. ovoj Uredbi.

Članak 2.

Pročišćeni sažetak glavnih elemenata specifikacije naveden je u Prilogu II. ovoj Uredbi.

Članak 3.

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 29. listopada 2009.

Za Komisiju

Mariann FISCHER BOEL

Članica Komisije

([1]) SL L 93, 31.3.2006., str. 12.
([2]) SL L 148, 21.6.1996., str. 1.

PRILOG I.

Specifikacija za zaštićenu oznaku izvornosti „Pecorino Romano” mijenja se kako slijedi:

„Označivanje”

Detaljno se objašnjava dio koji se odnosi na oznaku izvornosti i prezentiranje proizvoda prilikom stavljanja na tržište za prehranu ljudi.

Pokazalo se nužnim utvrditi detaljna pravila za označivanje, a posebno za obilježavanje oznake izvornosti i prezentiranje proizvoda kad se stavlja na tržište za prehranu ljudi.

Kako bi potrošač bio što bolje informiran o podrijetlu proizvoda, budući da se sir „Pecorino Romano” prvenstveno proizvodi u regiji Sardinije, procijenjeno je uputnim da se prihvati dodavanje regionalnog logotipa uz oznaku izvornosti na obodu proizvoda onda kada se cjelokupni proizvodni ciklus odvija u regiji navedenoj na taj način.

PRILOG II.

SAŽETAK

Uredba Vijeća (EZ) br. 510/2006 o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda

„PECORINO ROMANO”

EZ br.: IT-ZOI-0117-0017/26.1.2006.

ZOI (X) ZOZP ( )

U ovom su sažetku navedeni glavni elementi specifikacije proizvoda u informativne svrhe.

1. **Nadležno tijelo u državi članici**

Naziv: MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

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

Tel.: +39 0646655104

Telefaks: +39 0646655306

E-pošta: saco7@politicheagricole.gov.it

2. **Skupina**

Naziv: Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Romano

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

Tel.: +39 078570537

Telefaks: +39 078572215

E-pošta: —

Sastav: Proizvođači/prerađivači (X) ostalo ()

3. **Vrsta proizvoda**

Razred 1.3. Sirevi

4. **Specifikacija**

(sažetak zahtjeva prema članku 4. stavku 2. Uredbe (EZ) br. 510/2006)

4.1. *Naziv*

„Pecorino Romano”

4.2. *Opis*

ZOI „Pecorino Romano” je tvrdi, kuhani sir, proizveden isključivo od svježeg punomasnog ovčjeg mlijeka dobivenog od ovaca koje se uzgajaju na području navedenom u stavku 4. točki 3. Kad se stavlja na tržište za prehranu ljudi on je cilindričnoga oblika s ravnom gornjom i donjom stranom, promjera ravnih stranica između 25 i 35 cm.. Težina mu varira od 20 do 35 kg, ovisno o veličini koluta sira. Kora je tanka, boje slonove kosti ili prirodne slame, a ponekad je prekrivena posebnim zaštitnim slojevima. Sir je kompaktan ili je lagano šupljikav; kad ga se razreže boja mu varira od bijele do manje-više intenzivne boje slame. Okus je aromatičan i blago pikantan za stolni sir, te pikantan, intenzivan i ugodan nakon duljeg zrenja za sir ribanac. „Pecorino Romano” ima karakterističnu aromu. Sadržaj masti u suhoj tvari: najmanje 36 %.

4.3. *Zemljopisno područje*

Cjelokupno područje regija Sardinije, Lazio i provincije Grosseto.

4.4. *Dokaz izvornosti*

Nadzire se svaka faza proizvodnje pri čemu se evidentiraju svi ulazni i izlazni proizvodi u svakoj fazi proizvodnje. Na taj se način, uz sastavljanje posebnih registra uzgajivača, prerađivača sira, pogona za zrenje i pakiranje, koje vodi inspekcijsko tijelo, te redovitim obavještavanjem inspekcijskog tijela o proizvedenim količinama, osigurava sljedivost proizvoda. U skladu sa specifikacijom i programom kontrola inspekcijsko tijelo provodi kontrole svih fizičkih i pravnih osoba koje su upisane u te registre.

4.5. *Metoda proizvodnje*

Mlijeko se može termički obrađivati i po mogućnosti injektirati prirodnim kulturama mliječnih fermenata kojima se ponekad dodaju sojevi s područja proizvodnje. Kiseljenje mlijeka mora se provoditi na temperaturi od 38 do 40 °C sa slojem renina iz ovčjeg želuca isključivo od životinja uzgojenih na istom proizvodnom području. Ukiseljeno mlijeko se mora kuhati na temperaturi koja se kreće od 45 do 48 °C. Soliti se može na suho i/ili slanom vodom. Zrenje traje najmanje 5 mjeseci za stolni sir i 8 mjeseci za sir ribanac. Sir se može prekriti bezbojnim ili crnim zaštitnim slojem za hranu. Proizvodnja se odvija od listopada do srpnja.

Proizvodnja mlijeka, proizvodnja i zrenje sira „Pecorino Romano”, kao i postupci obilježavanja moraju se provoditi na teritoriju područja navedenog u stavku 4. točki 3.

4.6. *Povezanost*

U smislu prirodnih čimbenika, proizvodno se područje odlikuje specifičnim uvjetima klime i tla. U smislu ljudskih čimbenika važno je naglasiti prisutnost i povijesnu rasprostranjenost sira na potrošačkim tržištima.

4.7. *Inspekcijski tijelo*

Inspekcijsko je tijelo u skladu s normom EN 45011.

Naziv:	OCPA
Adresa:	Zona industriale Macomer c/o Consorzio Latte, 08015 Macomer NU, ITALIA
Tel.:	+39 0785742196
Telefaks:	+39 0785742197
E-pošta:	ocpa.cert@tiscali.it

4.8. *Označivanje*

Koluti sira „Pecorino Romano” označavaju se na samom početku preko cijelog ruba pomoću posebnog kalupa izrađenog u tu svrhu. Tim se kalupom na kolut sira utiskuje oznaka „Pecorino Romano” i njegov logotip, inicijali provincije podrijetla, kodna oznaka proizvođača sira i mjesec i godina proizvodnje.

Logotip oznake sastoji se od lika dijamantnog oblika (romba) oblikovanog punom ili točkastom crtom i zaobljenih uglova, koji sadrži stiliziranu glavu ovce iznad natpisa oznake „Pecorino Romano”.

Dopuštena je upotreba dodatnog regionalnog logotipa. Kad se cjelokupni ciklus proizvodnje odvija u jednoj regiji, njezin se logotip stavlja uz logotip oznake na etiketama koje se stavljaju na ravnu stranicu koluta sira.