

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava zahtevka za odobritev spremembe specifikacije proizvoda, ki ni manjša, v skladu s členom 50(2)(b) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2021/C 392/06)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 ⁽¹⁾ Evropskega parlamenta in Sveta je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek v treh mesecih od dneva te objave.

ZAHTEVEK ZA ODOBRITEV SPREMEMBE SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZA ZAJAMČENE TRADICIONALNE POSEBNOSTI, KI NI MANJŠA

Zahtevek za odobritev spremembe v skladu s členom 53(2), prvi pododstavek, Uredbe (EU) št. 1151/2012

„HEUMILCH“/„HAYMILK“/„LATTE FIENO“/„LAIT DE FOIN“/„LECHE DE HENO“

EU št.: TSG-AT-1035-AM01 – 25. februar 2021

1. Skupina vložnikov in pravni interes

Ime skupine: ARGE Heumilch Österreich
Naslov: Grabenweg 68
6020 Innsbruck
ÖSTERREICH
Telefon: +43 512345245
E-naslov: office@heumilch.at

Izjava o pravnem interesu skupine:

Zahtevek za spremembo vlaga skupina proizvajalcev, ki je vložila zahtevek za registracijo proizvoda „Seneno mleko“.

Označba „Seneno mleko“ v jezikih držav s tradicijo proizvodnje senenega mleka pomeni zavezanost tradicionalni metodi proizvodnje in zajamčeno tradicionalno posebnost. Tako pomaga krepiti zaščiteno označbo „Seneno mleko“, kar koristi tudi skupini vložnikov.

2. Država članica ali tretja država

Avstrija

3. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša

Ime proizvoda

Opis proizvoda

⁽¹⁾ ULL 343, 14.12.2012, str. 1.

- Metoda proizvodnje
- Drugo [Navedite.]

4. Vrsta sprememb

- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZTP, ki se ne šteje za manjšo v skladu s členom 53(2), četrti pododstavek, Uredbe (EU) št. 1151/2012.

5. Spremembe

Dodajanje slovenske označbe „Seneno mleko“:

V točki „3.1 Imena, ki jih je treba registrirati“ (v specifikaciji proizvoda v skladu s predlogo v Prilogi II k Izvedbeni uredbi (EU) št. 668/2014, zdaj točka 1 „Ime za registracijo“) je dodana slovenska označba „Seneno mleko“:

„Heumilch“ (de)/„Haymilk“ (en)/„Latte fieno“ (it)/„Lait de foin“ (fr)/„Leche de heno“ (es)/„Seneno mleko“ (sl)

Razlog: Ker se „Seneno mleko“ proizvaja v Sloveniji v skladu s tradicionalno metodo proizvodnje iz specifikacije proizvoda, bi bilo treba zaščititi tudi slovensko označbo.

SPECIFIKACIJA PROIZVODA ZA ZAJAMČENO TRADICIONALNO POSEBNOST

„Heumilch“/„Haymilk“/„Latte fieno“/„Lait de foin“/„Leche de heno“/„Seneno mleko“

EU št.: TSG-AT-1035-AM01 – 25. februar 2021

Avstrija

1. Ime

„Heumilch“/„Haymilk“/„Latte fieno“/„Lait de foin“/„Leche de heno“/„Seneno mleko“

2. Vrsta proizvoda

Skupina 1.4 Drugi proizvodi živalskega izvora (jajca, med, različni mlečni proizvodi razen masla itn.)

3. Razlogi za registracijo

3.1. Gre za proizvod:

- katerega način proizvodnje, predelava ali sestava ustreza tradicionalni praksi za zadevni proizvod ali živilo,
- ki je proizveden iz surovin ali sestavin, ki se tradicionalno uporabljajo.

Proizvodnja senenega mleka je najbolj naravna oblika proizvodnje mleka. Gre za mleko živali s tradicionalnih trajnostnih mlečnih kmetijskih gospodarstev. Bistvena razlika in tradicionalni značaj senenega mleka izhajata iz tega, da se pri proizvodnji senenega mleka tako kot pri prvotni proizvodnji mleka živali ne hranijo s kisano krmo. Z industrializacijo kmetijstva se je proizvodnja silaže (kisane krme) od 60. let prejšnjega stoletja zaradi mehanizacije vse bolj razširila in tako omejila kmetijstvo, ki temelji na uporabi sena. Poleg tega predpisi prepovedujejo uporabo živali in krmil, ki so v skladu z veljavno zakonodajo opredeljeni kot gensko spremenjeni. Prehrana živali se sezonsko spreminja: v obdobju zelene krme vključuje predvsem svežo travo in seno, pa tudi odobreno krmo za živali iz točke 4.2; krmo v zimskem obdobju sestavljata seno ali dovoljena krma za živali iz točke 4.2.

3.2. Gre za ime:

- ki se tradicionalno uporablja za označevanje specifičnega proizvoda,
- ki opredeljuje tradicionalne ali posebne lastnosti proizvoda.

4. Opis

- 4.1. Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1, vključno z njegovimi glavnimi fizikalnimi, kemijskimi, mikrobiološkimi ali organoleptičnimi značilnostmi, ki dokazujejo posebne lastnosti proizvoda (člen 7(2) te uredbe)

Kravje mleko v skladu z veljavno zakonodajo.

- 4.2. Opis metode proizvodnje proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1, ki jo morajo proizvajalci upoštevati, po potrebi vključno z vrsto in značilnostmi uporabljenih surovin ali sestavin, in metode, po kateri je proizvod pripravljen (člen 7(2) te uredbe)

Seneno mleko se proizvaja pod tradicionalnimi proizvodnimi pogoji po predpisih o senenem mleku, zanj pa sta značilni prepoved uporabe kisane krme, kot je silaža, ter prepoved uporabe živali in krmil, ki so v skladu z veljavno zakonodajo opredeljeni kot gensko spremenjeni.

Predpisi o senenem mleku

Seneno mleko je mleko krav molznic, ki ga proizvajajo mlečne kmetije, ki so se zavezale k izpolnjevanju naslednjih meril. Ne smejo se uporabljati živali in krmila, ki so v skladu z veljavno zakonodajo opredeljeni kot gensko spremenjeni.

Celotno kmetijsko gospodarstvo mora biti upravljan po pravih proizvodnje senenega mleka.

- a) Gospodarstvo pa se lahko razdeli na jasno ločene proizvodne enote, pri čemer niso vse dolžne gospodariti po teh pravih. Razdeljene morajo biti po proizvodnih sektorjih, ki jih je mogoče razlikovati.
- b) Če v skladu s točko (a) vse enote gospodarstva ne gospodarijo po pravih proizvodnje senenega mleka, mora nosilec dejavnosti živali, ki se uporabljajo v enotah za proizvodnjo senenega mleka, ločiti od živali, ki se uporabljajo v drugih enotah, o ločitvi pa mora voditi ustrezno evidenco.

Dovoljena krmila

- Živali se v glavnem krmijo s svežo travo, metuljnicami in zelišči v obdobju zelene krme ter s senom v zimskem obdobju.
- Kot dopolnilna voluminozna krma se štejejo in so dopustni tudi: zelena oljna ogrščica, zelena koruza, zelena rž in krmna pesa, peleti iz sena, lucerne in koruze ter podobna krmila.
- Voluminozna krma mora v letnem obroku predstavljati vsaj 75 % suhe snovi.
- V svoji konvencionalni tržni obliki ter v mešanica z mineralnimi snovmi, na primer otrobi, peleti itd., se lahko uporabljajo tudi naslednja žita: pšenica, ječmen, oves, tritikala, rž in koruza.
- V krmnem obroku se lahko uporabljajo tudi konjski bob, navadni grah, bel volčji bob, plodovi oljnic in moka oz. pogača, pridobljena z ekstrakcijo.

Prepovedana krmila

- Prepoved krmljenja s silažo (kisano krmo), vlažnim ali kisanim senom,
- prepoved krmljenja s stranskimi proizvodi pivovarn, destilarn in stiskalnic sadja ter z drugimi stranskimi proizvodi živilskopredelovalne industrije, na primer mokrimi pivskimi tropinami ali mokro pulpo – izjema: posušena pulpa in melasa kot stranski proizvod proizvodnje sladkorja in posušena beljakovinska krma, pridobljena pri predelavi žit,
- prepoved krmljenja molznic z namočenimi krmili,
- prepoved krmljenja s krmili živalskega izvora (mleko, sirotka, mesno-kostna moka itd.), razen krmljenja mladih živali z mlekom in sirotko,
- prepoved krmljenja z vrtnimi odpadki, odpadlim sadjem, krompirjem in sečnino.

Pogoji gnojenja

- Prepoved uporabe blata iz čistilnih naprav, proizvodov iz tega blata in komposta iz komunalnih čistilnih naprav z izjemo zelenega komposta na vseh kmetijskih površinah, ki jih uporablja dobavitelj mleka.

- Dobavitelj mleka mora po nanosu gnojil počakati vsaj tri tedne pred uporabo vseh zemljišč za pašo živali.

Uporaba kemičnih pomožnih snovi

- Mogoča je samo selektivna uporaba kemičnih sintetičnih pesticidov pod strokovnim nadzorom kmetijskih svetovalcev ter ciljna uporaba na določenih točkah na vseh površinah z zeleno krmo dobavitelja mleka.
- Uporaba odobrenih škropiv proti muham v hlevih za krave mlekarice je dovoljena samo, če nobena molznica ni navzoča.

Prepoved dobave

- Dobava mleka kot „Seneno mleko“ je možna šele deseti dan po telitvi.
- Pri kravah, ki so bile krmljene s silažo (kisano krmo), je potrebna vsaj 14-dnevna karenca.
- Gorske živali, ki so krmljene s silažo (kisano krmo) na domačih kmetijskih gospodarstvih, je treba bodisi 14 dni pred pašo na gorskih pašnikih krmiti z brezsilazno krmo bodisi se lahko mleko uporablja kot „seneno mleko“ šele po 14-dnevni paši živali na gorskih pašnikih (v lasti dobavitelja senenega mleka). Silaža se ne sme niti proizvajati niti uporabljati kot krma na gorskem pašniku.

Prepoved gensko spremenjenih živil in krmil

- Za ohranitev tradicionalne osnove senenega mleka se ne smejo uporabljati živali in krmila, ki so v skladu z veljavno zakonodajo opredeljeni kot gensko spremenjeni.

Druge določbe

- Prepoved proizvodnje in skladiščenja silaže (kisane krme),
- prepoved priprave in skladiščenja vseh vrst okroglih bal v ovoju,
- prepoved priprave vlažnega ali kisanega sena.

4.3. Opis ključnih elementov, ki opredeljujejo tradicionalne lastnosti proizvoda (člen 7(2) te uredbe)

Posebne lastnosti

Seneno mleko se od standardnega kravjega mleka razlikuje po posebnem proizvodnem postopku v skladu s točko 4.2 predpisov za proizvodnjo senenega mleka.

S preiskavami v letih 1995 in 2001 so dr. Ginzinger in njegovi sodelavci na zveznem inštitutu za gorsko mlečno kmetijstvo Rotholz (Bundesanstalt für alpenländische Milchwirtschaft Rotholz) ugotovili, da 65 % vzorcev silaznega mleka vsebuje več kot 1 000 spor klostridije na liter. Ena preiskava mleka, dobavljenega pomembnemu proizvajalcu sira, je pokazala, da 52 % vzorcev vsebuje 10 000 spor na liter. Tako ima 85 % vzorcev brezsilaznega senenega mleka manj kot 200, 15 % pa med 200 in 300 spor klostridije na liter. Seneno mleko ima zaradi posebnega načina krmljenja zelo nizko vsebnost spor klostridije. Pri proizvodnji trdega sira iz surovega senenega mleka je tako manj napak pri luknjah v siru in njegovem okusom.

V raziskovalnem projektu o vplivu silaže na kakovost mleka (Einfluss der Silage auf die Milchqualität) se je preučeval okus mleka s silazno krmo in brez nje (Ginzinger in Tschager, Bundesanstalt für alpenländische Milchwirtschaft, Rotholz 1993). Pri 77 % vzorcev mleka krav, ki so bile krmljene s senom, ni bila ugotovljena nobena napaka v okusu. Pri vzorcih mleka krav, ki so bile krmljene s silažo (standardno mleko), pa je delež vzorcev brez napak v okusu znašal samo 29 %. Znatna je tudi razlika med vzorci mleka iz cistern zbiralnih vozil. Pri 94 % vzorcev brezsilaznega senenega mleka ni bila ugotovljena nobena napaka v okusu. Pri silaznem mleku pa je delež brez napak znašal samo 45 %.

V diplomski naloge na Univerzi na Dunaju (Schreiner, Seiz, Ginzinger, 2011) je bilo dokazano, da seneno mleko zaradi krmljenja z voluminozno krmo in paše na zelenih pašnikih vsebuje približno dvakrat več omega-3 maščobnih kislin in konjugiranih linolnih kislin kot standardno mleko.

Tradicionalne značilnosti

Proizvodnja senenega mleka in njegova nadaljnja obdelava sta tako stari kot vzreja krav molznic v kmetijstvu (približno 5. stoletje pr. n. št.). Že v srednjem veku so na planšarijah, t. i. *Schwaighöfe*, v predgorskem in gorskem svetu na Tirolskem pridelovali sir iz senenega mleka. Beseda *Schwaig* izvira iz srednje visoke nemščine ter označuje posebno obliko naselja in zlasti gospodarstva v gorskem svetu. Planšarije *Schwaighöfe* so zemljiški gospodje sami pogosto postavili kot stalna naselja, na katerih je bila živinoreja usmerjena predvsem v prirajo mleka (zlasti za sir). Na Tirolskem in v Salzburgu obstajajo že od 12. stoletja. Seneno mleko je bilo v gorskem svetu prvotno povezano s proizvodnjo trdega sira iz surovega mleka. Že okrog leta 1900 so bili sprejeti predpisi za brezsilažno mleko za proizvodnjo trdega sira. Na podlagi tega so bili v Avstriji okrog leta 1950 sprejeti predpisi v zveznih deželah Predarlška, Tirolska in Salzburg. Leta 1975 je avstrijski pristojni organ za mlečno kmetijstvo te predpise poenotil in sprejel kot pogoje za mleko za proizvodnjo trdega sira (glej: Bestimmungen über die Übernahme von Hartkäsetauglicher Milch (določbe o mleko za proizvodnjo trdega sira), Österreichische Milchwirtschaft, zvezek 14, priloga 6, št. 23c, z dne 21. julija 1975). Predhodni pristojni organ za mlečno kmetijstvo v Avstriji je nekatera proizvodna območja določil kot območja, na katerih je prepovedana uporaba silaže do leta 1993, da bi ohranil surovino seneno mleko (znano tudi kot brezsilažno mleko ali mleko za proizvodnjo trdega sira) za sirarne, ki proizvajajo sire iz surovega mleka. Leta 1995 je zvezno ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo, vodo in okolje za spodbujanje okolju prijaznega ekstenzivnega kmetijstva, ki ščiti naravno življenjsko okolje (avstrijski program za okolju prijazno kmetijstvo, znan kot ÖPUL), nadalje zaščitilo seneno mleko z „območjem prepovedi silaže“, določenem z ukrepom o neuporabi silaže v posebni uredbi ministrstva.

V gorskih regijah se živali že od nekdaj tradicionalno krmijo po merilih za seneno mleko. Obstajajo dokumenti in certifikati iz leta 1544, ki pričajo o proizvodnji sira na gorski planšariji Wildschönauer Holzalm na Tirolskem.

Od 80. let prejšnjega stoletja nekateri kmetje pridelujejo seneno mleko tudi po merilih za organsko/ekološko kmetijstvo.
