

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany, zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2009/C 238/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

Wniosek o zatwierdzenie zmiany składany na podstawie art. 9

„SPRESSA DELLE GIUDICARIE”

NR WE: IT-PDO-0105-0252-23.11.2006

ChOG () ChNP (X)

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne [należy określić]

2. Rodzaj zmian:

- Zmiana jednolitego dokumentu lub streszczenia specyfikacji
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu ani streszczenia specyfikacji
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez władze publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. Zmiana (zmiany):

3.1. Opis produktu:

Zmiana dotyczy procentowej zawartości tłuszczu w substancji suchej, którą podwyższono z „od co najmniej 29 % do nie więcej niż 39 %” na „od co najmniej 33 % do nie więcej niż 43 %”, co ma służyć dokładniejszemu odzwierciedleniu rzeczywistej aktualnej produkcji. Podkreśla się, że te zaktualizowane procentowe zawartości nie zmieniają w żaden sposób cech jakościowych i organoleptycznych produktu.

3.2. Dowód pochodzenia:

Zmieniono pkt 4 specyfikacji dotyczący dowodu pochodzenia przez dodanie elementów mówiących o identyfikowalności, ponieważ w momencie uznawania chronionej nazwy pochodzenia „Spresa delle Giudicarie” punkt ten zawierał dane historyczne.

W związku z powyższym usunięto ostatnie cztery akapity pkt 6 obowiązującej specyfikacji produkcji, zawierającego „Elementy świadczące o związku ze środowiskiem”, ponieważ ich treść dotyczyła dowodu pochodzenia, który został włączony do pkt 4.

W szczególności przedostatni akapit wspomnianego pkt 6 obowiązującej specyfikacji, który brzmi: „Nazwy przedsiębiorstw porcjujących są wpisane do odpowiedniego wykazu-rejestru” przenosi się w całości do pkt 4 zmienionej specyfikacji. Przeniesienie to nie stanowi żadnej zmiany w stosunku do wersji specyfikacji, która była podstawą uznania, oraz nie ogranicza porcjowania ani pakowania do określonego obszaru produkcji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„SPRESSA DELLE GIUDICARIE”

NR WE: IT-PDO-0105-0252-23.11.2006

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa:

„Spresa delle Giudicarie”

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeciej:

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Rodzaj produktu (zgodnie z załącznikiem II):

Klasa 1.3. Sery

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

W momencie wprowadzenia do obrotu ser „Spresa delle Giudicarie” ChNP ma miąższ półtwardy, zbity, kształt cylindryczny o prostym lub lekko wypukłym brzegu; skórka jest w kolorze szaro-brązowym lub ciemnej ochry. Miąższ, który jest szczególnie elastyczny w przypadku sera „młodego”, ma barwę białą lub jasno słomkową i charakteryzuje się rzadkimi dziurami o małych lub średnich rozmiarach. Smak zmienny, od delikatnego po pełny, nabiera, w miarę dojrzewania, ledwie wyczuwalnej goryczy. Masa wynosi od 7 do 10 kg, średnica od 30 do 35 cm, wysokość brzegu od 8 do 11 cm. Procentowa zawartość tłuszczu w substancji suchej wynosi od co najmniej 33 % do nie więcej niż 43 %; również wilgotność ma wartość zmienną: od 32 do 40 % w przypadku sera „młodego” oraz od 28 do 38 % w przypadku produktu „dojrzałego”, dla których przewiduje się minimalne okresy sezonowania, wynoszące odpowiednio trzy i sześć miesięcy.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

ChNP „Spresa delle Giudicarie” to ser produkowany z surowego mleka krowiego, otrzymany od krów rasy Rendena (rasa lokalna), Bruna, Grigio Alpina, Frisona i Pezzata Rossa, z dwóch lub trzech kolejnych udojów, i częściowo odtłuszczonego przez naturalne wytrącanie się śmietany.

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

Krowy żywione są sianem pochodzącym z łąk trwałych, na których przeważają trawy. Wykluczone jest stosowanie do produkcji ChNP „Spresa delle Giudicarie” mleka otrzymywanego od krów żywionych tylko trawą lub kiszonkami jakiegokolwiek rodzaju.

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Produkcja mleka, jego przetwórstwo, czynności związane z produkcją sera aż do końca okresu sezonowania muszą odbywać się na obszarze produkcji określonym w pkt 4, aby zapewnić jakość, identyfikowalność i kontrolę.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp.:*

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Ser oznaczany jest wyrażeniem „D.O.P. »Spresa delle Giudicarie« ” naniesionym raz lub kilkakrotnie na brzegu przez odcisnięcie w formie; napis ma wymiary większe od jakiegokolwiek innego ewentualnego napisu naniesionego na produkcie. Odpowiednie oznakowanie zawiera numer lub kod oznaczenia zakładu serowarskiego oraz numer partii produkcyjnej. Ser może być sprzedawany w całych kręgach lub porcjowany i musi zawsze być oznaczony wyżej wskazanymi elementami identyfikującymi oraz zawierać określenie typu: „młody” lub „dojrzały”.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Obszar produkcji ChNP „Spresa delle Giudicarie” przypada na teren dolin Giudicarie, Chiese, Rendena i Ledro i obejmuje terytorium następujących gmin w prowincji Trento: Bersone, Bezzecca, Bleggio Inferiore, Bleggio Superiore, Bocenago, Bolbeno, Bondo, Bondone, Breguzzo, Brione, Caderzone, Carisolo, Castel Condino, Cimego, Concei, Condino, Daone, Darè, Dorsino, Fiavé, Giustino, Lardaro, Lomaso, Massimeno, Molina di Ledro, Montagne, Pelugo, Pieve di Bono, Pieve di Ledro, Pinzolo, Praso, Preore, Prezzo, Ragoli, Roncone, San Lorenzo in Banale, Spiazzo, Stenico, Storo, Strembo, Tiarno di Sopra, Tiarno di Sotto, Tione, Vigo Rendena, Villa Rendena, Zuclò.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Obszar produkcji był dawniej ograniczony do niewielkich obszarów dolin Val del Chiese i Val Rendena, ale rozszerzał się i powoli objął cały obszar dolin Giudicarie i Ledro, jednak nigdy nie wykroczył na inne tereny Trentino czy sąsiadującej prowincji Brescia. Obszar ten, określony jako obszar produkcji sera „Spresa delle Giudicarie”, cechuje się wyraźnymi swoistymi cechami, zarówno ze względu na góryste ukształtowanie powierzchni, jak i roślinność oraz klimat, który odzwierciedla właściwości regionu alpejskiego, takie jak zimne i suche zimy oraz stosunkowo chłodne i deszczowe lata, a także ze względu na tradycje, zwyczaje i obyczaje, których większość wynika z rolniczo-pasterskiej przeszłości. Roślinność jest wyjątkowa, między innymi ze względu na liczne gatunki „endemiczne” w piętrze alpejskim, które rosną na urwiskach skalnych, ale także i przede wszystkim na górskich łąkach i pastwiskach, a ich rozwojowi sprzyja specyficzny klimat i obfite deszcze, a czasami również opady śniegu.

5.2. *Specyfika produktu:*

Ser ChNP „Spresa delle Giudicarie” odróżnia się od innych serów szczególnym smakiem, który jest zmienny, od delikatnego po pełny, i nabiera w miarę dojrzewania goryczy, jak również konsystencją miększą, wyjątkowo elastyczną w przypadku sera „młodego”.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu (w przypadku ChOG):*

Obszar produkcji sera „Spresa delle Giudicarie” cechuje się wyraźnymi swoistymi cechami, zarówno ze względu na góryste ukształtowanie powierzchni, jak i roślinność oraz klimat, który odzwierciedla właściwości regionu alpejskiego, takie jak zimne i suche zimy oraz stosunkowo chłodne i deszczowe lata, a także ze względu na tradycje, zwyczaje i obyczaje, których większość wynika z rolniczo-pasterskiej przeszłości.

Roślinność jest wyjątkowa, między innymi ze względu na liczne gatunki „endemiczne” w piętrze alpejskim, które rosną na urwiskach skalnych, ale także i przede wszystkim na górskich łąkach i pastwiskach, a ich rozwojowi sprzyja specyficzny klimat i obfite deszcze, a czasami również opady śniegu.

W związku z powyższym ser produkowany z mleka pochodzącego z określonego obszaru produkcji, według wiernie zachowanych i stałych metod, przekazywanych przez lata, posiada te szczególne cechy organoleptyczne, które wyrażają się przez wyraźnie zaznaczony smak i zapach. Nazwa „Spresa delle Giudicarie” kojarzona jest powszechnie z domową i tradycyjną metodą produkcji, która znajdowała do pewnego momentu swoją rację bytu w miejscowej gospodarce i w zwyczajach żywieniowych typowych dla ludności zamieszkującej dolinę Giudicarie od najdawniejszych czasów.

Produkcja sera, jego ważna rola w systemie żywieniowym i znaczenie dla miejscowej gospodarki były decydujące dla pozostania na tych obszarach dużej liczby ludności, co zapobiegło szkodliwemu zjawisku wyludniania obszarów górskich.

Według najnowszych danych szacuje się, że produkcja sera „Spresa delle Giudicarie” wynosi trochę ponad 24 tys. kręgów, uzyskiwanych z około 2,7 mln litrów mleka pochodzącego z 150 gospodarstw hodowlanych.

Pierwsze dane historyczne sięgają bardzo dawnych czasów, jak wskazuje na to „Regola di Spinale e Manez” z 1249 r. Bardziej współczesne informacje o serze „Spresa” można znaleźć w zbiorze dokumentów zwanym „Urbario” autorstwa Mariniego, gdzie w informacjach z lat 1915 i 1916 znajduje się wzmianka o „Spresa da polenta” jako typowym serze.

Z innych dokumentów należy wspomnieć o wyciągach z faktur i ksiąg zakładowych zakładu serowarskiego *Caseificio di Coltura* w Ragoli, gminie leżącej na obszarze określonym w pkt 4, zawierających wykazy produktów i cen sprzedaży sera „Spresa” w latach 1926–1934.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek o zatwierdzenie zmiany dla chronionej nazwy pochodzenia „Spresa delle Giudicarie” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej, Seria Główna nr 221 z dnia 22 września 2006 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć na stronie internetowej za pośrednictwem poniższego linku:

http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

lub

wchodząc na stronę internetową Ministerstwa (<http://www.politicheagricole.it>), otwierając zakładkę „Prodotti di Qualità” (po lewej stronie ekranu), a następnie zakładkę „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE [regolamento (CE) n. 510/2006]”.