

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku w sprawie zmian 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

(2010/C 212/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) NR 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

Wniosek w sprawie zmian zgodnie z art. 9

„MONTASIO”

NR WE: IT-PDO-0217-0012-10.03.2006

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 ()

2. Rodzaj zmian:

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani streszczenia

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

- 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. Metoda produkcji:

Dopuszcza się stosowanie mleka pochodzącego z czterech udojów.

Brak odpowiednich środków służących przechowywaniu mleka, w szczególności latem, przyczynił się do wprowadzenia w gospodarstwach systemów chłodzenia mleka przeznaczonych do zachowania względnie poprawy jakości mleka.

Obecnie praktycznie wszystkie gospodarstwa posiadają taki system, przez co serownie odbierają mleko, które schłodzono i którego temperatura wynosi zasadniczo między + 4 °C i + 8 °C, co odpowiada temperaturom przechowywania przewidzianym w obowiązującej specyfikacji. Wprowadzenie automatycznych systemów chłodzenia i towarzysząca mu poprawa jakości mleka pozwalają obecnie stosować mleko z gospodarstw pochodzące z czterech kolejnych udojów i dokonywać w ten sposób znacznych oszczędności czasu i kosztów.

Wprowadza się następujące zdanie: „Jeżeli chodzi o liczbę drobnoustrojów w temperaturze 30 °C (x ml) i komórek somatycznych (x ml), wykorzystywane mleko musi spełniać przepisy rozporządzenia (WE) nr 853/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r.”. Przedmiotowe rozporządzenie WE zastępuje przepisy dyrektywy 92/46/EWG, poprzez wprowadzenie bardziej surowych wymagań; transpozycji dyrektywy dokonano w drodze dekretu Prezydenta Republiki nr 54 z dnia 14 grudnia 1997 r., załącznik A, rozdział IV, następnie uchylonego.

Skreśla się zbędną i mylącą wzmiankę ograniczającą „w serowni” w zakresie, w jakim dojrzewanie może również odbywać się w zatwierdzonych gospodarstwach, a nie jedynie w zakładzie produkcyjnym (serowni).

Zmienia się temperatury podgrzewania i gotowania mleka. Po wielu latach doświadczeń, w szczególności w zakresie kontroli przeprowadzanych przez niezależny podmiot, okazało się, że zaproponowany zakres był zbyt restrykcyjny, ponieważ część przyrządów pomiarowych znajdujących się w serowni (termometry ręczne lub mechaniczne) wykazywały rozbieżności w stosunku do dokładnych instrumentów stosowanych przez inspektorów. Ponadto różne prędkości przekazywania ciepła (para-miedź, para-stal) i wynikające z nich reakcje łańcuchowe doprowadziły do rozszerzenia obydwu badanych zakresów temperatur. Przedmiotowe zwiększenie nie ma szczególnego znaczenia technicznego w przypadku temperatur łączenia skrzepu w odróżnieniu od zwiększenia zakresu temperatur gotowania, które, przy uwzględnieniu występowania odpowiedniego mleka z niską zawartością drobnoustrojów, sprzyja rozwojowi termofilnych bakterii mlekowych.

W odniesieniu do pierwszych 60 dni dojrzewania ustala się temperaturę minimalną, ponieważ badanie przeprowadzone przez stowarzyszenie ochrony sera „Montasio” we współpracy z Istituto lattiero-caseario z Thiene wykazało, że zbyt niska temperatura spowalnia zjawiska biochemiczne zachodzące w serze i hamuje niezbędną utratę wilgotności, która charakteryzuje ser „Montasio”. Ponadto do trzydziestego dnia dojrzewania można stosować temperatury minimalne wynoszące + 8 °C; po tym terminie temperaturę należy podwyższyć z wyżej wymienionych powodów. Nie należy zakazywać przekraczania ograniczenia temperatury do 12 °C, ponieważ minimalny okres dojrzewania nie ulega zmianie.

Zmieniono nieznacznie wilgotność dziesiątego dnia dojrzewania z uwagi na konieczność wprowadzenia tolerancji do 2 % w przypadku wartości analitycznych w zakresie wilgotności mierzonych w okresie dojrzewania między dziesiątym a sześćdziesiątym dniem w celu wyrównania ewentualnych drobnych rozbieżności związanych z przyrządami pomiarowymi. Zmodyfikowano również niektóre parametry odnoszące się do właściwości produktu wprowadzanego do obrotu sześćdziesiątego dnia dojrzewania, mianowicie maksymalną wilgotność (nadal w granicach 2 %), masę pojedynczego kęgu

sera i jego średnicę (wartości bardziej restrykcyjne). Poprawka dotyczy wprowadzenia 2 % tolerancji – analogicznie do maksymalnej wilgotności przewidzianej sześćdziesiątego dnia dojrzewania. W odniesieniu do masy pojedynczego kręgu sera przewidziano niższy przedział w celu zapewnienia lepszego przestrzegania normy handlowej. Z większą dokładnością ustalono również średnicę; nie można wprowadzać do obrotu żadnego kręgu sera o średnicy przekraczającej 35 cm.

Ponieważ ser jest produktem naturalnym, który może zmieniać wydajność, tracić na masie itp. w zależności od surowców zastosowanych w początkowej fazie, jak również od warunków meteorologicznych i środowiskowych itd., za właściwsze z naukowego i technicznego punktu widzenia uznano dopuszczenie dłuższego okresu dojrzewania zamiast sztucznego zwiększania parametru analizy, tak aby produkt stracił niezbędną ilość wody w celu spełnienia parametrów w sześćdziesiątym dniu dojrzewania. W rezultacie sera, który dziesiątego dnia dojrzewania przekracza ustaloną wartość, nie można w żadnym przypadku wprowadzać do obrotu przed sześćdziesiątym dniem, kiedy to poddaje się go obowiązkowej analizie mającej na celu sprawdzenie, czy zarejestrowana w trakcie dojrzewania utrata masy zrekompensowała wyższą wartość początkową. Jeżeli produkt nie spełnia przewidzianej wartości, partię pozbawia się znaku pochodzenia. Podobnie ser, który sześćdziesiątego dnia dojrzewania nie ma przewidzianej wilgotności, poddaje się późniejszej kontroli dziewięćdziesiątego dnia dojrzewania zanim będzie mógł otrzymać nazwę Montasio. Jeżeli produkt nie spełnia przewidzianej wartości, partia nie będzie opatrzona znakiem pochodzenia.

Dodano nowe postanowienie, zgodnie z którym porcjowanie i paczkowanie podporządkowano okresowi dojrzewania wynoszącemu co najmniej 60 dni.

3.2. *Etykietowanie:*

Dokonano szczegółowego opisu części odnoszącej się do nazwy i prezentacji produktu w chwili wprowadzania do obrotu. Zmiana stała się konieczna ze względu na potrzebę dostarczenia konsumentom bardziej szczegółowych informacji.

Dopuszczono możliwość jednoznacznego zidentyfikowania kręgów sera Montasio ChNP jako „produktu górskiego” poprzez umieszczenie na bocznej ścianie produktu plakietki z napisem PDM, jeżeli cały cykl od produkcji mleka do sześćdziesiątego dnia dojrzewania odbył się na obszarach uznawanych za górskie w rozumieniu definicji podanej w obowiązujących przepisach krajowych i znajdujących się na obszarze produkcji ChNP.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„MONTASIO”

NR WE: IT-PDO-0217-0012-10.03.2006

ChNP (X) ChOG ()

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. **Właściwy organ państwa członkowskiego:**

Nazwa: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Adres: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA

Tel. +39 0646655104
Faks +39 0646655306
E-mail: sacco7@politicheagricole.gov.it

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Consorzio per la tutela del formaggio Montasio
Adres: Vicolo Resia ½
33030 Codroipo UD
ITALIA

Tel. +39 0432905317
Faks +39 0432912052
E-mail: info@formaggiomontasio.net
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.3 – Sery

4. Specyfikacja produktu:

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa produktu:

„Montasio”

4.2. Opis produktu:

Ser wytwarzany z mleka krowiego, o średniej i długiej fermentacji, w kształcie walca z prostą lub prawie prostą ścianą boczną i z płaską lub lekko wypukłą powierzchnią górną i dolną. Ser Montasio produkuje się z mleka niepasteryzowanego i wyłącznie na bazie naturalnych zakwasów mleczarskich lub dopuszczonych podpuszczek. Okres dojrzewania wynosi co najmniej 60 dni przy zawartości wilgoci poddawanej kontroli wyrywkowej dziesiątego i sześćdziesiątego dnia dojrzewania. Głównymi hodowanymi rasami są Bruno alpina, Pezzata rossa italiana i Pezzata nera.

Jeżeli chodzi o żywienie krów, poza zbożami, głównie kukurydzą i jęczmieniem, składa się ono z paszy świeżej lub suchej (rośliny wielogatunkowe i z gatunku lucerny) i kiszonki (głównie kukurydzianej). Produkty te stanowią około 80–85 % całkowitej ilości paszy i pochodzą głównie z obszaru produkcji. Koncentraty i śruty białkowe kupuje się w wytwórniach pasz dla zwierząt znajdujących się na ogół na obszarze produkcji, które wykorzystują głównie lokalne zboża, zaopatrując się na rynku mąki proteinowej (soja i lucerna, produkty również występujące na miejscu) i suplementów mineralnych i witaminowych.

Sześćdziesiątego dnia dojrzewania ser ChNP „Montasio” musi posiadać następujące właściwości: maksymalną wilgotność nieprzekraczającą 36,72 %; stosunek tłuszczu do suchej masy: co najmniej 40 %; masa: 6–8 kg; średnica kręgu: 30–35 cm; boczna ściana: maksymalnie 8 cm; skórka: gładka, regularna i elastyczna; masa serowa: zwarta z niewieloma pęcherzami powietrza; barwa: naturalna, lekko żółtawa; zapach: charakterystyczny; smak: ostry i przyjemny.

4.3. Obszar geograficzny:

Obszar produkcji ChNP „Montasio” obejmuje: Friuli-Wenecję Julijską: cały obszar; Wenecję Euganejską: cały obszar prowincji Belluno i Treviso i część terytorium prowincji Padwa i Wenecja określonego w następujący sposób: „od przecięcia z granicą między prowincją Treviso i Padwa, obwód podąża wzdłuż tej linii aż do autostrady Serenissima; następnie wzdłuż tej linii aż do mostu autostrady łączącego brzegi rzeki Brenta, a dalej wzdłuż koryta rzeki aż do jej ujścia”.

4.4. Dowód pochodzenia:

Każdy etap procesu produkcyjnego musi być monitorowany i obejmuje dokumentowanie produktów wchodzących i wychodzących dla każdego etapu. W ten sposób, a także przez wpisanie producentów i zakładów pakujących do odpowiednich rejestrów prowadzonych przez właściwy organ kontrolny, oraz dzięki zgłaszaniu organowi kontrolnemu wyprodukowanych ilości zagwarantowana jest identyfikowalność produktu. Wszystkie osoby fizyczne i prawne wpisane do odpowiednich rejestrów podlegają kontroli prowadzonej przez organ kontrolny.

Gospodarstwa uczestniczące w produkcji sera objętego ChNP są zatwierdzone, zidentyfikowane i poddane wyrывkowej kontroli. Identyfikowalność przy odbiorze mleka przeznaczonego do produkcji ChNP „Montasio” zapewnia się poprzez kontrolę i weryfikację stosowanych środków transportu, zbiorników do odbioru mleka z gospodarstw, systemów obróbki termicznej mleka (w przypadku sera Montasio mleka nie należy pasteryzować). Następnie wyprodukowany ser Montasio poddaje się bezzwłocznej identyfikacji przy pomocy odcisnięcia w formie, na którym znajduje się kod identyfikujący producenta oraz rok, miesiąc i dzień produkcji. Wszystkie zarejestrowane dane dotyczące produkcji Montasio przechowuje się w wersji papierowej i w stosownych przypadkach na nośniku informatycznym.

Pomieszczenia gospodarstw produkujących mleko, serowarni i zakładów zajmujących się jedynie dojrzewaniem muszą znajdować się na obszarze produkcji.

4.5. Metoda produkcji:

Produkcja mleka i jego przetwarzanie, dojrzewanie sera „Montasio” oraz czynności związane ze znakowaniem muszą odbywać się na terenie obszaru geograficznego wyznaczonego w pkt 4.3.

Po koagulacji mleka poprzez dodanie podpuszczki cielejącej skrzep rozbija się aż do otrzymania masy o ziarnach wielkości ziaren ryżu, które po gotowaniu poddaje się średnio- lub długotrwałemu procesowi solenia i dojrzewania. Dojrzewanie sera Montasio musi trwać co najmniej 60 dni w temperaturach wynoszących co najmniej 8 °C w trakcie pierwszych 30 dni i w wyższych temperaturach przez resztę dojrzewania.

Serowarnia lub zakład dojrzewania rejestrują wszystkie przemieszczenia partii sera Montasio mających mniej niż 60 dni dojrzewania na nośniku papierowym lub informatycznym.

4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Czynniki naturalne wiążą się z warunkami klimatycznymi obszaru produkcji, który składa się głównie z gór i terenów podgórskich, gdzie nadal praktykuje się wypas w górach. Wpływa to na jakość paszy przeznaczonej do żywienia krów mlecznych.

Ser Montasio dodano do wykazu cen San Daniele i Udine w latach 1773/1775. Potwierdza to wprowadzenie Montasio do obrotu i wykazuje, że nie chodzi jedynie o produkcję lokalną lub przeznaczoną na własne potrzeby. Z porównania cen wynika ponadto, że Montasio jest znacznie droższy od innych podobnych serów wyprodukowanych na sąsiednich obszarach. Wiąże się to niezaprzeczalnie z zapachem i smakiem tego sera, a także z jego główną właściwością, jaką jest długi okres przydatności do spożycia, dzięki któremu ser może stać się przedmiotem wymiany lub handlu. O ścisłym związku Montasio z obszarem produkcji świadczy również silny bodziec, jaki produkcja tego sera dała rozwojowi podmiotów spółdzielczych. Około 1880 r. w Cadore stworzono pierwszą w sektorze produkcji sera strukturę mającą postać spółdzielni: spółdzielnie mleczarskie rozpowszechniły się szybko w Friuli i Wenecji Euganejskiej, osiągając około 1915 r. (w przeddzień I wojny światowej) godną uwagi liczbę 350 spółdzielni zajmujących się produkcją i wprowadzaniem do obrotu sera Montasio.

Inny związek z obszarem produkcji ChNP Montasio powstał wraz ze stworzeniem w 1925 r. w Friuli-Wenecji Julijskiej „Scuola di Caseificio” (szkoły serowarskiej), która kształciła niegdyś techników serowarskich zatrudnianych w serowarniach we wschodniej części Wenecji Euganejskiej i we Friuli-Wenecji Julijskiej. W latach dwudziestych obszar produkcji odpowiadał już obszarowi określoneemu w późniejszych dokumentach.

Ser Montasio i jego szczególna technika produkcji rozpowszechniają się szybko w Friuli i we wschodniej części Wenecji Euganejskiej, zarówno ze względu na czynniki ludzkie i strukturalne (jak wynalezienie spółdzielni serowarskich lub stworzenie szkoły techników serowarskich) – do tego stopnia, że w latach sześćdziesiątych aktywnie działało ponad 650 serowarni – jak i ze względu na środowisko, w którym początkowo rozpowszechniono technikę, a bez którego rozwój ten nie przybrałby aż takich rozmiarów.

Wschodnia część Włoch charakteryzowała się zawsze znacznymi opadami w okresie wiosennym i jesiennym, które sprzyjają użytkom zielonym i uprawie zbóż (pszenicy i jęczmienia), będących podstawą żywienia krów mlecznych. Należy również zauważyć znaczenie uprawy kukurydzy, a zatem zastosowanie kukurydzy jako paszy świeżej i kiszonki. Wreszcie w regionie rozpowszechniła się również uprawa soi, suplementu białkowego.

Nie da się zaprzeczyć, że środowisko, w którym rozwinęła się produkcja sera Montasio, posiadało właściwości mikrobiologiczne dostosowane do jego rozpowszechniania. Montasio charakteryzuje się bowiem występowaniem termofilnej flory bakteryjnej, która zawsze pozwalała otrzymywać jedyny w swoim rodzaju produkt serowarski, świeży (co najmniej dwa miesiące dojrzewania, a w przeszłości jedynie miesiąc) lub dojrzwały (ponad 36 miesięcy), niepsujący się, ale zmieniający z czasem właściwości organoleptyczne, zapach i smak właśnie dzięki zawartości drobnoustrojów występujących naturalnie na łąkach/pastwiskach obszaru produkcji.

Jest to jeszcze bardziej widoczne, gdy porównuje się Montasio z serami alpejskimi produkowanymi w sąsiednich regionach, w przypadku których ze względu na tradycję i na warunki środowiskowe konieczne było zróżnicowanie czynności przetwórczych w zależności od rodzaju produkowanego sera: świeżego lub dojrzłego: odpowiednio od 6 do 8 miesięcy.

Wraz z poprawą technik hodowlanych, racjonalizacją upraw i wprowadzaniem coraz bardziej higienicznych metod udoju konieczne okazało się wzbogacanie mleka wyłącznie drobnoustrojami serowarskimi przydatnymi do produkcji Montasio. Dlatego mleko wzbogacono zakwasami mleczarskimi (bogatymi w koki i ubogimi w pałeczki) produkowanymi z mleka z obszaru produkcji, podczas gdy sąsiednie obszary korzystały z serwatki (bogatej w pałeczki).

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: CSQA Certificazioni srl
Adres: Via San Gaetano 74
36016 Thiene VI
ITALIA

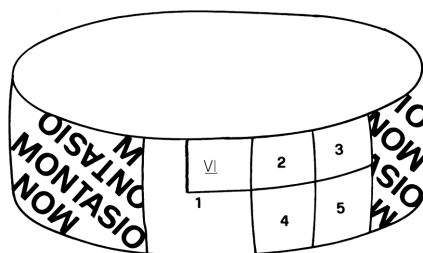
Tel. +39 0445313011
Faks +39 0445313070
E-mail: csqa@csqa.it

4.8. Etykietowanie:

Identyfikacji produktu dokonuje się poprzez zindywidualizowane oznakowanie w miejscu pochodzenia, które wskazuje kod producenta, oznaczenie prowincji i datę produkcji. Znak pochodzenia ChNP Montasio to użycie słowa „montasio” pochylonego w prawą i w lewą stronę (rys. 1).

Przedmiotowy znak pochodzenia umieszcza się na wszystkich produktach z gospodarstw zrzeszonych lub niezrzeszonych, pod warunkiem że otrzymały go zgodnie ze specyfikacją produkcji.

Rys. 1



- 1) Oznaczenie wypalonym znakiem nazwy „Montasio” i plakietka z napisem „PDM”
- 2) Miesiąc produkcji
- 3) Dzień produkcji
- 4) Kod serowarni
- 5) Oznaczenie prowincji
- 6) Rok produkcji

Logo nazwy składa się ze stylizowanej dużej litery M, pod którą znajduje się nazwa „Montasio”.

Rys. 2



Jeżeli cały proces produkcyjny, od produkcji mleka do dojrzewania przez co najmniej 60 dni, odbywa się na obszarze górskim w rozumieniu definicji podanej w obowiązujących przepisach krajowych i znajdującym się na obszarze produkcji ChNP „Montasio”, na etykiecie sera może znajdować się napis określający, że jest to „produkt górski”. W tym celu na bocznej ścianie produktu umieszcza się plaketkę z napisem „PDM”, będącym akronimem nazwy „prodotto della montagna” (produkt górski).

Na wniosek wszystkich producentów będących lub niebędących członkami stowarzyszenia oraz po wcześniejszym sprawdzeniu zasadności wniosku Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio może oznaczyć wypalonym logo nazwy (rys. 2) ser ChNP „Montasio”, którego wiek przekracza 100 dni dojrzewania. Znak umieszczany jest w przewidzianej w tym celu części ściany sera.
