

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 162/04)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian 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 składany na podstawie art. 9****„PECORINO SARDO”****NR WE: IT-PDO-0117-0018-21.12.2000****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)

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

- 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. Dowód pochodzenia:

W celu zapewnienia identyfikowalności i kontroli produktu kłęgi sera znakuje się przez odcisk pieczęci w momencie wprowadzania do obrotu na obszarze produkcji. W szczególności na kłęgi sera „Pecorino Sardo” nanosi się pieczęcią i nieusuwalnym tuszem spożywczym znak, zawierający pierwsze litery nazwy zapisane kapitalikami „PS”, a po nich skrót „DOP” (ChNP) oraz Znak Identyfikacyjny Zakładu Produkcyjnego, rozmieszczone w dwóch liniach oddzielonych wąskim stożkiem o podstawie lekko łukowatej, przedstawiającym kawałek sera. Zważywszy na cechy produktu oraz na pośrednie etapy obróbki, znak ten mógłby nie być widoczny. W takim przypadku identyfikowalność jest zagwarantowana przez umieszczenie etykiety.

3.2. Metoda produkcji:

Uściśla się, że pełne mleko owcze przeznaczone do produkcji sera „Pecorino Sardo” może być ewentualnie termizowane lub pasteryzowane.

Jeszcze przed uznaniem chronionej nazwy pochodzenia niektóre zakłady serowarskie stosowały obróbkę termiczną służącą zapewnieniu dobrego smaku produktu, usunięciu zarazków chorobotwórczych i mikroorganizmów pogarszających jakość nabiału, zarządzania procesem dojrzewania, w którym biorą udział mikroorganizmy typowe dla produktu, oraz polepszeniu jakości sera pod względem smakowym, odżywczym i zawartości probiotyków.

Uściśla się, że kultury bakterii mlekowych stosowane do szczepienia mogą składać się również z innych gatunków oprócz tych, które należą do *Streptococcus thermophilus*, pod warunkiem że pochodzą z określonego obszaru. Bakterie *Streptococcus thermophilus* są bowiem uznawane za gatunek występujący w mikroflorze autochtonicznej mleka ale nie jako jedyny.

Określono warunki przechowywania sera „Pecorino Sardo” łagodnego i dojrzalego, aby zapewnić konsumentowi zachowanie cech jakościowych produktu. W szczególności po zakończeniu dojrzewania dopuszcza się przechowywanie produktu, pod warunkiem że odbywa się to w temperaturze niższej niż temperatura, w której ser dojrzewał; ponadto dopuszcza się naoliwianie skórki sera, stosowanie substancji zapobiegających tworzeniu się pleśni lub osłon z tworzywa. Temperatura przechowywania i obróbka skórki są stosowane po wyprodukowaniu sera, nie mają więc wpływu na produkt, nie zmieniają jego cech organoleptycznych, a wręcz pozwalają je zachować przez okres przechowywania. Ponadto dla obydwu rodzajów sera wprowadza się zakaz stosowania głębokiego mrożenia i zamrażania i dopuszcza się stosowanie próżni oraz opakowań z tworzywa sztucznego odpowiedniego do zastosowań spożywczych.

3.3. Etykietowanie:

Ustala się szczegółowe zasady dotyczące etykietowania.

W szczególności na kęgach sera „Pecorino Sardo” ChNP należy umieszczać logo nazwy w zewnętrznej koronie etykiety. Szerokość okrągłej korony musi wynosić nie mniej niż 2 cm i nie więcej niż 3 cm. Wewnątrz korony należy wielokrotnie umieścić znak „Pecorino Sardo” D.O.P. (ChNP) w liczbie od 12 do 24 razy.

Długość znaku musi stanowić 85 % szerokości korony. Znaki – oddalone od siebie o równy kąt – są rozmieszczone symetrycznie i promieniście, a czubek plastra sera jest zwrócony na zewnątrz.

W koronie nie umieszcza się żadnego innego znaku czy napisu za wyjątkiem znaku towarowego i logotypu.

Identyfikację kęgów sera „Pecorino Sardo” ChNP dopełnia znak samoprzylepny, na którym umieszcza się nadrukowany kod alfanumeryczny, który w sposób jednoznaczny identyfikuje krąg.

Dokładne określenie sposobu etykietowania sera spełnia wymogi producentów dotyczące jednoznacznego identyfikowania produktu przez lepiej widoczne i łatwiej rozpoznawalne logo nazwy, a kod alfanumeryczny umożliwia dokładne śledzenie tego produktu na rynku i nie tylko stanowi gwarancję dla konsumenta, ale również ułatwia czynności kontrolne.

Uściśla się warunki pakowania sera „Pecorino Sardo”. Po zakończeniu okresu sezonowania na obszarze produkcji ser „Pecorino Sardo” może być pakowany również poza terenem regionu Sardynia; ser może być pakowany w całości lub porcjowany, a także próżniowo lub w zmodyfikowanej atmosferze.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„PECORINO SARDO”

NR WE: IT-PDO-0117-0018-21.12.2000

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 Pecorino Sardo
Adres: Via S. Alenixedda 2
09128 Cagliari CA
ITALIA
Tel. +39 070372885
Faks +39 070372885
E-mail: info@pecorinosardo.it
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:

„Pecorino Sardo”

4.2. Opis produktu:

„Pecorino Sardo” ChNP to ser z pełnego mleka owczego, z masy typu *semi-cotta* (podgrzewanej do temperatury nie wyższej niż 48 °C), produkowany w dwóch rodzajach: „łagodny” – o krótkim okresie dojrzewania (20–60 dni) – i „dojrzały”, którego sezonowanie trwa nie krócej niż dwa miesiące; ser ma kształt walcowaty o płaskich powierzchniach i brzegu prostym lub lekko zaokrąglonym; masa jest miękka i elastyczna.

4.3. Obszar geograficzny:

Obszar produkcji sera „Pecorino Sardo” ChNP obejmuje cały obszar Autonomicznego Regionu Sardynii.

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 hodowców, producentów, zakładów, w których produkt dojrzewa, oraz zakładów pakujących i porcjujących do odpowiednich rejestrów prowadzonych przez właściwy organ kontrolny, a także 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.

4.5. Metoda produkcji:

Masa serowa dla „Pecorino Sardo DOP” musi być otrzymywana z pełnego mleka owczego, ewentualnie szczepionego kulturami bakterii mlekowych pochodzących z obszaru produkcji, taksonomicznie zaklasyfikowanych do gatunku *Streptococcus thermophilus* i ewentualnie termizowanego lub pasteryzowanego, z dodatkiem podpuszczki cielęcej; musi być krojona do momentu, aż cząstki skrzepu osiągną rozmiar orzecha laskowego w przypadku rodzaju „łagodnego” oraz ziarna kukurydzy w przypadku rodzaju „dojrzałego”; następnie jest poddawana procesowi zwanemu *semi-cottura* (podgrzewanie do temperatury nie wyższej niż 48 °C), po którym następuje prasowanie, solenie i sezonowanie, przy czym ten ostatni etap w przypadku rodzaju „dojrzałego” może obejmować również wędzenie sposobem naturalnym. Ser owczy „łagodny” jest sezonowany od 20 do 60 dni, a sezonowanie sera owczego „dojrzałego” trwa nie krócej niż dwa miesiące.

4.6. Związek z obszarem geograficznym:

W zakresie czynników naturalnych podkreśla się specyficzne cechy obszarów przeznaczonych na hodowlę owiec w Sardynii, które wykorzystują przede wszystkim naturalne pastwiska, bogate w naturalnie rosnące gatunki roślin, dzięki którym mleko przeznaczone do produkcji sera nabiera szczególnej jakości. Wśród czynników ludzkich należy podkreślić znaczenie społeczno-gospodarcze wśród ludności wyspiarskiej tradycyjnego pasterstwa, które często stanowi jedyne źródło dochodów na obszarach pozbawionych alternatywnych źródeł rozwoju gospodarczego.

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: OCPA Organismo di controllo dei formaggi Pecorino Romano Dop, Pecorino Sardo Dop, Fiore Sardo Dop
Adres: Zona Industriale Macomer c/o Consorzio latte
08015 Macomer NU
ITALIA
Tel. +39 0785742196
Faks +39 0785742197
E-mail: ocpa.cert@tiscali.it

4.8. Etykietowanie:

Na ser „Pecorino Sardo” ChNP wprowadzany do obrotu nanosi się znak identyfikujący nazwę.

Logo ChNP przeznaczonej do sprzedaży

PECORINO
SARDO DOP