

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

(2012/C 322/04)

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 SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„CASATELLA TREVIGIANA”

NR WE: IT-PDO-0105-0982-19.03.2012

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 zmiany (zmian):

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza 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 organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. **Zmiana (zmiany):**

3.1. *Opis produktu:*

Proponuje się zmniejszyć rozmiar podany w obowiązującej specyfikacji. Obecnie minimalna masa przewidziana w odniesieniu do małego kręgu wynosi 0,25 kg. Wnosi się o zmniejszenie minimalnej masy małych kręgów ChNP „Casatella Trevigiana” do 0,20 kg, a w konsekwencji o zmianę obecnego przedziału średnicy z 8–12 cm na 5–12 cm.

Przedział odnoszący się do brzegu (4–6 cm) pozostaje bez zmian.

Proponowana zmiana jest konieczna, ponieważ ta forma jest klasyfikowana na rynku w kategorii „porcja pojedyncza”, która ma zaspokajać potrzeby małych rodzin i osób stanu wolnego. Dzięki niej producenci mogliby poszerzyć grupę docelową konsumentów i poprawić pozycję ChNP „Casatella Trevigiana” w zorganizowanych sieciach dystrybucji, a tym samym rozpowszechnianie produktu na poziomie regionalnym, krajowym i międzynarodowym.

3.2. *Metoda produkcji:*

Do wykazu dozwolonych ras proponuje się dodać rasę „Burlina” i jej krzyżówki. W wyniku błędu rasa ta została pominięta w poprzedniej zatwierdzonej specyfikacji. „Burlina” jest to rasa bydła pochodząca z regionu Veneto, występująca od zawsze w większości gospodarstw; do lat 30. XX wieku pogłowie bydła tej rodzimej rasy wynosiło 15 000 sztuk, przez co stanowiła ona najliczniejszą rasę mleczną w gospodarstwach hodowlanych. Mleko od krów tej rasy służyło do wyrobu typowych dla regionu serów. Później pogłowie znacznie spadło. Od 1985 r., dzięki utworzeniu rejestru rodzimych populacji bydła i grup etnicznych o ograniczonym rozpowszechnieniu, a także dzięki uruchomieniu projektów poprawy jakości mleka, obserwuje się powrót tej rasy, która daje mleko doskonale nadające się do wytwarzania serów objętych ChNP „Casatella Trevigiana”.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„CASATELLA TREVIGIANA”

NR WE: IT-PDO-0105-0982-19.03.2012

ChOG () ChNP (X)

1. **Nazwa:**

„Casatella Trevigiana”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**

3.1. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.3. Sery

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:*

Miękki ser otrzymywany w procesie przetwarzania na masę serową mleka pełnego pochodzącego wyłącznie od krów ras fryzyjskiej, „Pezzata Rossa”, brunatnej, „Burlina” i ich krzyżówek. W momencie wprowadzenia do obrotu ser ma następujące cechy organoleptyczne: miękką, połyskującą, lekko kremową i rozpluwającą się w ustach masę o barwie od mleczno-białej do kremowo-białej. Dopuszcza się niewielkie, wąskie szczeliny. Konsystencja masy sprawia, że serów objętych ChNP „Casatella Trevigiana” nie można zaliczyć do serów „przeznaczonych do smarowania” lub bardzo kremowych.

Skórka nie występuje lub jest ledwo widoczna; ser ma zwykle cylindryczny kształt.

Lekki, mleczny i świeży zapach.

Łagodny, charakterystyczny dla mleka smak z nutami kwaskowatymi.

Właściwości chemiczne:

Wilgotność: 53–60 %

Tłuszcz: 18–25 % w stanie mokrym

Białka: > 12 % w stanie mokrym

Właściwości fizyczne:

Kształt: cylindryczny

Masa

Duży krąg: 1,8–2,2 kg

Mały krąg: 0,20–0,70 kg

Średnica

Duży krąg: 18–22 cm

Mały krąg: 5–12 cm

Brzeg

Duży krąg: 5–8 cm

Mały krąg: 4–6 cm

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

Mleko używane do wytwarzania serów objętych ChNP „Casatella Trevigiana” musi pochodzić z gospodarstw położonych na obszarze geograficznym odpowiadającym prowincji Treviso.

W momencie przetwarzania zawartość tłuszczu w mleku musi przekraczać 3,2 %. Mleko nie może zawierać konserwantów; nie dozwala się stosowania siary ani mleka pochodzącego od krów ze stwierdzonymi chorobami. W pomieszczeniach, w których utrzymuje się krowy, mleko należy przechowywać w warunkach chłodniczych. W każdym przypadku przetwarzanie mleka na masę serową musi rozpocząć się w ciągu 48 godzin od udoju.

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

Krowy, których mleko jest przeznaczone do wytwarzania serów objętych ChNP „Casatella Trevigiana” należy żywić zgodnie z następującymi postanowieniami:

- dawka pokarmowa składa się w co najmniej 90 % z pasz pochodzących z obszaru określonego w pkt 4.3,
- w dawkach pokarmowych krow w okresie laktacji dzienna porcja masy suchej musi zawierać co najmniej 60 % zielonki,
- zabrania się używania następujących pasz, które nie są typowe dla obszaru produkcji: buraki pastewne, owoce i pozostałości z przetwórstwa cytrusów i oliwek, sparcety i siekiernicy włoskiej, całe warzywa lub pozostałości z przetwórstwa karczochów, kalafiorów, rzepy i pomidorów.

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

Cały proces produkcji (hodowla i produkcja mleka, koagulacja, obróbka skrzepu, umieszczanie w formach, odsączanie, solenie i dojrzewanie) musi odbywać się na obszarze wskazanym w pkt 4.

Etapy przetwarzania mleka są następujące: hodowla bydła, produkcja mleka, przetwarzanie, dojrzewanie.

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

Przed wprowadzeniem do obrotu ser objęty ChNP „Casatella Trevigiana” musi zostać zapakowany. Z uwagi na fakt, że ser „Casatella Trevigiana” jest bardzo łatwo psującym się i delikatnym serem miękkim, długotrwały transport nieopakowanego produktu mógłby szkodzić jego właściwościom organoleptycznym i fizyko-chemicznym, zmieniając w szczególności czas i rodzaj dojrzewania.

Należy zatem ograniczyć czas między produkcją a pakowaniem, aby zagwarantować zachowanie cech jakościowych typowych dla tego produktu. Z tego powodu pakowanie należy przeprowadzić w granicach obszaru produkcji w celu zachowania typowego charakteru produktu, umożliwienia jego identyfikowalności i kontroli, a ponadto dla zachowania niezmiennych właściwości chemicznych, fizycznych i organoleptycznych serów objętych ChNP „Casatella Trevigiana”.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Ser objęty ChNP „Casatella Trevigiana” identyfikuje się poprzez przedstawiony poniżej znak.



Wyrażenie „Denominazione d’Origine Protetta” („chroniona nazwa pochodzenia”) może zostać zastąpione skrótem „DOP”.

Proporcje między górną a dolną częścią znaku są niezienne i zostały podane na rysunku powyżej. Znak musi zostać umieszczony na zewnętrznym opakowaniu zabezpieczającym ser.

Na opakowaniu zewnętrznym nie można umieszczać żadnych treści reklamowych ani informacji, które mogłyby wprowadzić w błąd konsumentów.

Rozmiary znaku muszą być proporcjonalne do rozmiarów opakowania zgodnie z następującą zasadą: całkowita szerokość wyrazu „Casatella” nie może być mniejsza niż 80 % średnicy opakowania.

Ze względu na typowe cechy sera nie dopuszcza się umieszczania żadnych oznaczeń bezpośrednio na serze.

Stosowanie opakowań zawierających opisany wyżej znak i wyrażenia jest obowiązkowe.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Cały obszar prowincji Treviso.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Właściwości i cechy jakościowe ChNP „Casatella Trevigiana” są ściśle związane z lokalnym, rodzinnym i wiejskim pochodzeniem, a także z rozwojem rzemieślniczych technik wytwarzania sera i miejscowymi szczepami bakterii wyselekcjonowanymi w miejscu produkcji. W szczególności jakość i cechy charakterystyczne sera ChNP „Casatella Trevigiana” wynikają wprost z lokalnej flory mikrobiologicznej zawartej w mleku, a także z temperatury i czasu produkcji, które wpływają na wybór gatunków, szczepów i zagęszczenia.

5.2. *Specyfika produktu:*

Ser „Casatella Trevigiana” jest serem o miękkiej, połyskującej, lekko kremowej i rozplwającej się w ustach masie, o barwie od mleczno-białej do kremowo-białej. Dopuszcza się niewielkie, wąskie szczeliny.

Skórka nie występuje lub jest ledwo widoczna; ser ma zwykle cylindryczny kształt, lekki, mleczny i świeży zapach, łagodny, charakterystyczny dla mleka smak z nutami kwaskowatymi.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Ostatnie badania pokazują, że flora mikrobiologiczna wyselekcjonowana na określonym obszarze na przestrzeni lat zawiera różne szczepy paciorkowców termofilnych (*Streptococcus thermophilus*), których właściwości i aktywność metaboliczna są kluczowe nie tylko dla procesu zakwaszania, ale także ze względu na ich wpływ na wyczuwalne właściwości produktu, takie jak charakterystyczny kwaskowaty smak dojrzałego sera.

Podobnie obecność, chociaż w ograniczonej ilości, pałeczek mlekowych (*Lactobacillus termophilus*) odznaczających się większą aktywnością proteolityczną gwarantuje rozkład kazeiny wraz z produkcją molekuł lub ich prekursorów, które wpływają na konsystencję, dojrzewanie i smak sera w warunkach specyficznych dla tego obszaru i niemożliwych do odtworzenia w innym otoczeniu produkcyjnym poza danym obszarem.

Szczególna technika przetwarzania stosowana przez producentów, która obejmuje koagulację w niskiej temperaturze, rozwinęła się w sposób tradycyjny w celu lepszego wykorzystania i zwiększenia występowania paciorkowców termofilnych i pałeczek mlekowych.

Pozwala to podkreślić i zdefiniować podstawowe cechy sensoryczne i organoleptyczne ChNP „Casatella Trevigiana”.

Ten typowy dla prowincji Treviso ser ma swoje źródła w starej, domowej tradycji serowarskiej. Technika produkcji była przekazywana ustnie i opierała się na bardzo prostych metodach przetwarzania mleka na masę serową. Ich pochodzenie ma swoje źródło w tradycjach serowarskich prowincji Treviso, które już od 1962 r. były określane jako „dawne”.

Istnieją liczne dowody na piśmie, które świadczą o tym, że „Casatella” jest serem pochodzącym z prowincji Treviso.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu w odniesieniu do wniosku w sprawie zmiany specyfikacji produkcji chronionej nazwy pochodzenia „Casatella Trevigiana” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 157 z dnia 8 lipca 2011 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji jest dostępny na stronie internetowej:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (ministerstwa polityki rolnej, żywnościowej i leśnej) (<http://www.politicheagricole.it>): należy wybrać „Prodotti di Qualita” (z lewej strony ekranu), a następnie „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE [regolamento (CE) n. 510/2006]”.