

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2023/C 82/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

**Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

„Strachitunt”

Nr UE: PDO-IT-1047-AM02 — 19.10.2021

ChNP (X) ChOG ( )

**1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Consorzio per la Tutela dello Strachitunt Valtaleggio [Konsorcjum Ochrony Strachitunt Valtaleggio], Piazza Don Arrigoni 7, c/o Sede Comunale [Ratusz], 24010 Vedeseta (BG), Włochy Tel. +39 3355754211; Email info@strachitunt.it.

Wspomniane powyżej konsorcjum ochrony jest uprawnione do złożenia wniosku w sprawie zmiany zgodnie z art. 13 ust. 1 dekretu Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej nr 12511 z dnia 14 października 2013 r.

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

**3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne

#### 4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

#### 5. Zmiany

##### Opis produktu

— Zmiana w pkt 2 specyfikacji produktu dotycząca zasadniczo brzmienia zdań. Nie ma wpływu na jednolity dokument.

##### Obecne brzmienie:

„Strachitunt« to ser wytwarzany z surowego pełnego mleka krowiego, za pomocą technologii wykorzystującej dwa rodzaje gęstwy serowej (*due paste*). To ser o średnim i długim okresie dojrzewania, wynoszącym co najmniej 75 dni. Ser może mieć żyłkowanie.

Dojrzewanie produktu początkowo przebiega dośrodkowo ze względu na działanie mikroflory powierzchniowej. Następnie, zwykle po pierwszych 30 dniach, dojrzewanie jest wspomagane za pomocą praktyki nakłuwania sera, która umożliwia rozwój w serze mikroflory obecnej w środowisku.”

##### Nowe brzmienie:

„Strachitunt« to ser wytwarzany z surowego pełnego mleka krowiego, za pomocą technologii wykorzystującej dwa rodzaje gęstwy serowej (*due paste*). To ser o średnim i długim okresie dojrzewania. Ser może mieć żyłkowanie. Dojrzewanie produktu początkowo przebiega dośrodkowo ze względu na działanie mikroflory powierzchniowej. Następnie dojrzewanie jest wspomagane za pomocą praktyki nakłuwania sera, która umożliwia rozwój w serze mikroflory obecnej w środowisku. Minimalny okres dojrzewania trwa 75 dni.”

##### Uzasadnienie

Zmiana dotyczy głównie brzmienia zdań i polega na wyraźniejszym doprecyzowaniu minimalnego okresu dojrzewania.

Ponadto zdecydowano, że odniesienie do okresu, w którym rozpoczyna się praktykę nakłuwania sera, należy przenieść do pkt 5.2 specyfikacji produktu dotyczącego metody produkcji, ponieważ jest to odpowiednie miejsce na takie odniesienie.

— Zmiana w pkt 2.1 specyfikacji produktu oraz pkt 3.2 jednolitego dokumentu dotycząca maksymalnej masy sera.

##### Obecne brzmienie:

„Waga kręgów sera waha się od 4 do 6 kg.”

##### Nowe brzmienie:

„Masa kręgów dojrzałego sera waha się od 4 do 7 kg.”

##### Uzasadnienie

Zwiększenie maksymalnej masy o 1 kg jest konieczne w przypadkach, gdy ze względu na dostępność mleka istnieje potrzeba wyprodukowania kręgów sera o maksymalnej dopuszczalnej wysokości brzegu (18 cm) i maksymalnej dopuszczalnej średnicy (28 cm). Ma to niekiedy miejsce w przypadku małych gospodarstw mleczarskich przetwarzających niewielkie ilości mleka.

Ponadto dodaje się słowo „dojrzałego”, aby wyraźnie zaznaczyć, że masa odnosi się do końcowego etapu minimalnego okresu dojrzewania.

— Zmiana w pkt 2.2 specyfikacji produktu oraz pkt 3.2 jednolitego dokumentu dotycząca właściwości chemicznych i mikrobiologicznych.

Obecne brzmienie:

„Punkt 2.2

#### **Właściwości chemiczne i mikrobiologiczne**

- wilgotność: 50,0–51,0 %
- lipidy w wilgotnej masie: 26,0–28,0 %
- lipidy w suchej masie: co najmniej 48,0 %
- białko w wilgotnej masie: 18,0–22,0 %
- węglowodany w wilgotnej masie: poniżej 1.”.

Nowe brzmienie:

„Punkt 2.2

#### **Właściwości chemiczne i mikrobiologiczne**

Po minimalnym okresie dojrzewania wynoszącym 75 dni produkt ma następujące wartości:

- wilgotność: 44,0–53,0 %
- lipidy w suchej masie: co najmniej 48,0 %
- białko w wilgotnej masie: 17,0–23,0 %
- węglowodany w wilgotnej masie: poniżej 2,5.”.

Uzasadnienie

Odniesienie do minimalnego okresu dojrzewania umożliwia powiązanie parametrów analitycznych ze stopniem dojrzewania sera; parametry te, jak doskonale wiadomo, mogą się zmieniać w czasie dojrzewania, na przykład w miarę dojrzewania ser może tracić wilgotność.

Zmiany te uważa się za konieczne ze względu na fakt, że wartości zawarte w pierwszej wersji specyfikacji opierały się na niewielkiej liczbie producentów i na bardzo niskiej dziennej zdolności produkcyjnej. Wraz ze wzrostem produkcji spowodowanym między innymi uznaniem ChNP stwierdzono, że ta zdolność produkcyjna nie jest zbyt reprezentatywna, jeśli chodzi o rozmaite okoliczności, w których prowadzona jest produkcja. Należy również uwzględnić zmienność klimatyczną/sezonową. Ma ona wpływ na jakość i ilość paszy dla bydła, co bezpośrednio wpływa na surowiec (mleko), a tym samym na produkowany z niego ser. Sezonowa zmienność surowca, który jest ostrzejszy i bardziej wyrazisty, gdy pochodzi od bydła wypasanego na pastwiskach górskich, żywionego głównie trawą, w połączeniu z koniecznością dojrzewania produktu w środowisku „naturalnym” (tj. bez dynamicznych systemów regulacji temperatury i wilgotności), w którym ser może dojrzewać w sposób naturalny, oznacza nieuniknioną zmienność parametrów, w szczególności wilgotności produktu.

Uznano także za stosowne wykreślenie wartości dotyczącej tłuszczu w wilgotnej masie. Zachowano jako poziom odniesienia parametr dotyczący tłuszczu w suchej masie, ponieważ jest to bardziej obiektywna wartość; dzięki niemu można zidentyfikować ser i nadal klasyfikować go jako ser tłuste.

Należy zauważyć, że wskazane we wniosku zmiany w profilu chemicznym w żaden sposób nie zmieniają specyficznych i charakterystycznych cech sera objętego ChNP „Strachitunt”.

Obszar geograficzny

- Zmiana w pkt 3 specyfikacji produktu i pkt 4 jednolitego dokumentu. Zastąpienie słowa „gminy” słowem „terytoria”:

Obecne brzmienie:

„Obszar produkcji sera objętego ChNP »Strachitunt« obejmuje gminy...”.

Nowe brzmienie:

„Obszar produkcji sera objętego ChNP »Strachitunt« obejmuje terytoria...”.

#### Uzasadnienie

Obszar geograficzny pozostaje niezmieniony, ale w wyniku zmiany organizacji administracyjnej wiele gmin zostało połączonych. Jest tak w przypadku gminy Gerosa, którą połączono w jedną wspólną gminę Val Brembilla. W związku z tym bardziej odpowiednim rozwiązaniem jest użycie słowa „terytoria” zamiast „gminy”.

#### Metoda produkcji

— Zmiana w pkt 5.1 specyfikacji produktu oraz pkt 3.3 jednolitego dokumentu dotycząca paszy dla bydła.

#### Obecne brzmienie:

„Mleko wykorzystywane do produkcji sera Strachitunt pochodzi z gospodarstw, w których co najmniej 65 % całkowitej masy suchej w dawce pokarmowej składa się z trawy lub siana z wielogatunkowych pastwisk. Co najmniej 90 % tej paszy, czyli około 60 % racji żywnościowej, musi pochodzić z obszaru wskazanego w pkt 3 powyżej, a pozostała część musi pochodzić z regionów północnych Włoch. W diecie krów mogą się także znaleźć koncentraty paszowe ze zbóż (kukurydzy, jęczmienia i pszenicy), nasiona roślin strączkowych (soja) oraz produkty ich obróbki, lizawki oraz związki mineralne i witaminowe, o ile ich udział nie przekracza 35 % suchej masy.

Zabronione jest stosowanie kiszonki otrzymywanej z kukurydzy.”.

#### Nowe brzmienie:

„Mleko wykorzystywane do produkcji sera Strachitunt pochodzi z gospodarstw, w których co najmniej 65 % całkowitej masy suchej w dawce pokarmowej składa się z trawy lub siana z jedno- lub wielogatunkowych pastwisk. Co najmniej 80 % tej paszy, czyli około 55 % racji żywnościowej, musi pochodzić z obszaru wskazanego w pkt 3 powyżej. W diecie krów mogą się także znaleźć zboża oraz ich pochodne w całości, zmielone, prasowane i płatkowane; nasiona oleiste (len, soja, słonecznik) i ich pochodne jako źródło białka (zmielone, w całości, ekstrudowane, obłuskane i tłoczone); pochodne przemysłu cukrowego w ilości poniżej 3,5 % suchej masy; minerały jako makroskładniki odżywcze oraz dodatki.

Zabronione jest stosowanie kiszonki otrzymywanej z kukurydzy.”.

#### Uzasadnienie zmiany

Zmienność warunków klimatycznych w ostatnich latach doprowadziła do nieprzewidywalności zbiorów zielonki z hektara na obszarze pochodzenia, szczególnie na najwyższych wysokościach. Suche lata i zimy często ograniczają przyrost na łąkach i pastwiskach, a coraz częściej występujące ulewne deszcze wiosną i latem utrudniają sianokosy i wypas. Sytuację pogarsza z jednej strony obecne wyludnianie się obszarów górskich, które doprowadziło do stopniowego wzrostu zalesienia kosztem pastwisk i łąk pastwiskowych, a z drugiej urbanizacja nielicznych płaskich terenów na dnie doliny związana z działalnością turystyczną, co oznacza, że jedynymi obszarami dostępnymi dla rolników są obszary najbardziej niekorzystnie położone i niedostępne, które są trudne do uprawy i często nie mogą być nawet wykorzystywane do wypasu bydła.

To zmniejszenie lokalnych zasobów paszowych nieuchronnie zmusiło niektóre gospodarstwa do nabywania paszy spoza tego obszaru.

W celu zmniejszenia ryzyka, że lata ze złymi warunkami pogodowymi (nadmierne opady lub susza) wpłyną na produkcję pasz na danym obszarze w takim stopniu, że spowodują brak odpowiedniego surowca, a tym samym zmniejszenie produkcji produktu objętego ChNP, wnioskuje się o umożliwienie nieznacznego zmniejszenia procentowego udziału suchej masy z obszaru pochodzenia jako środka ostrożności, przy jednoczesnym dopuszczeniu ilości dostarczanych pasz z obszaru pochodzenia na poziomie 55 %, zgodnie z rozporządzeniami dotyczącymi ChNP. Z drugiej strony, aby usprawnić samo-monitorowanie i zapewnienie zgodności z planem kontroli, przedstawia się więcej szczegółowych informacji na temat składników dawki pokarmowej bydła. Wnioskuje się również o zniesienie wymogu zaopatrywania się w pasze pochodzące spoza obszaru wyłącznie w północnych regionach Włoch w celu zwiększenia możliwości zaopatrywania się w surowce oferowane w zakresie cenowym korzystniejszym dla finansów gospodarstw.

Wniosek o zmniejszenie udziału procentowego paszy z obszaru geograficznego nie ma wpływu na zasadnicze właściwości sera Strachitunt, które pozostają identyczne z właściwościami określonymi w specyfikacji produktu.

— Zmiana w pkt 5.2 specyfikacji produktu dotycząca użycia słowa „tobolek” [fagotto], wykorzystania tkaniny i momentu nanoszenia znaku na ser.



Obecne brzmienie:

„Gęstwa serowa otrzymywana na pierwszym etapie przetwarzania jest zbierana w tobolek z tkaniny z włókien naturalnych lub syntetycznych i pozostawiana do odsączenia w środowisku o wilgotności na poziomie 80–90 % oraz temperaturze powyżej 10 °C na minimum 12 godzin.

Gęstwa serowa otrzymywana na drugim etapie przetwarzania jest rozbijana bezpośrednio w kadzi służącej do podgrzewania. Rozbija się ją dwa lub trzy razy i odstawia w międzyczasie, aż do uzyskania dużych grudek wielkości orzechów włoskich lub laskowych.

Oba rodzaje gęstwy serowej otrzymane w odstępie co najmniej 12 godzin umieszcza się na przemian w formie wyłożonej uprzednio tkaniną z włókien naturalnych lub syntetycznych. Po odstawieniu na 30–45 minut usuwa się tkaninę pełniącą rolę filtra i obraca się gęstwę serową w formie po raz pierwszy.

Podczas obracania sera po 24 godzinach od uformowania nanosi się na niego w formie znaki z symbolem STV i datą produkcji.”

Nowe brzmienie:

„Gęstwa serowa otrzymywana na pierwszym etapie przetwarzania jest zbierana w tkaninę z włókien naturalnych lub syntetycznych i pozostawiana do odsączenia w środowisku o wilgotności na poziomie 80–90 % oraz temperaturze powyżej 10 °C na minimum 12 godzin.

Gęstwa serowa otrzymywana na drugim etapie przetwarzania jest rozbijana bezpośrednio w kadzi służącej do podgrzewania. Rozbija się ją dwa lub trzy razy i odstawia w międzyczasie, aż do uzyskania dużych grudek wielkości orzechów włoskich lub laskowych.

Oba rodzaje gęstwy serowej otrzymane w odstępie co najmniej 12 godzin umieszcza się na przemian w formie, która może być wyłożona uprzednio tkaniną z włókien naturalnych lub syntetycznych. Po odstawieniu na 30–45 minut usuwa się tkaninę pełniącą rolę filtra, jeżeli ją zastosowano, i obraca się gęstwę serową w formie po raz pierwszy.

Podczas obracania sera po co najmniej 12 godzinach od uformowania nanosi się na niego w formie znaki z symbolem STV i datą produkcji.”

Uzasadnienie

Skreśla się wyraz „tobolek” [fagotto], ponieważ pochodzi on z dialektu, a jego interpretacja wywołuje niezrozumienie i utrudnia monitorowanie. Wprawdzie tkanina do odsączania gęstwy serowej może być związana za końce w celu utworzenia „tobołka”, ale można ją również pozostawić rozłożoną na powierzchni roboczej.

Jeśli chodzi o użycie tkaniny w formie, uważa się, że nie ma to szczególnego wpływu na proces przetwarzania, dlatego z myślą o usprawnieniu procesu produkcji warto określić jej wykorzystanie jako opcjonalne, a nie obowiązkowe. Istotnie, niektórzy przetwórcy, choć nadal stosują tradycyjną technikę produkcji, przeszli na stosowanie form zamkniętych, które nie wymagają już korzystania z tkaniny. Zmiana ta zapewnia bardziej efektywne zarządzanie sprzętem i poprawę higieny procesu, a przy tym nie wpływa na cechy produktu.

Ser objęty ChNP Strachitunt jest identyfikowany za pomocą naniesionego na niego znaku pochodzenia. Doświadczenie w stosowaniu specyfikacji z ostatnich kilku lat pokazało, że jeśli skróci się czas między formowaniem sera a naniesieniem znaku z 24 do 12 godzin, znak będzie bardziej widoczny na serze i utrzyma się dłużej.

— Zmiana w pkt 5.2 specyfikacji produktu dotycząca nakłuwania sera.

Obecne brzmienie:

„Po około 30 dniach od rozpoczęcia dojrzewania boki i brzegi sera nakłuwa się metalowymi kolcami. Czynność tę można powtarzać do zakończenia procesu dojrzewania, w zależności od sposobu dojrzewania produktu.”

Nowe brzmienie:

„Po upływie co najmniej 30 dni od rozpoczęcia dojrzewania boki i brzegi sera nakłuwa się metalowymi kolcami.

Czynność tę można wielokrotnie powtarzać do zakończenia procesu dojrzewania, w zależności od sposobu dojrzewania produktu.”

#### Uzasadnienie

Aby usprawnić stosowanie tego parametru i jego dokładniejsze monitorowanie, ustala się minimalny okres dojrzewania przed nakłuwaniem serów wynoszący 30 dni.

Ze względu na wymogi planowania produkcji, związane na przykład z wymaganiami rynku, może zaistnieć potrzeba wydłużenia okresu dojrzewania, tak aby był on dłuższy niż 75 dni, co wiąże się z koniecznością przesunięcia terminu nakłuwania sera na termin późniejszy niż po upływie 30 dni. Okoliczność ta ma wpływ na moment nakłuwania serów oraz na liczbę obrotów każdego sera.

Określenie minimalnego okresu 30 dni zapewnia większą jednorodność produktu, a także pozwala lepiej zachować w czasie jego właściwości, nawet jeśli dojrzewanie przekracza minimalny okres 75 dni.

#### Etykietowanie

— Zmiana w pkt 8 specyfikacji produktu i pkt 3.6 jednolitego dokumentu.

Obecne brzmienie:

„Ser objęty ChNP »Strachitunt« wprowadza się do obrotu z naniesionym na boku sera w formie znakiem graficznym zawierającym akronim »STV« oraz numer zatwierdzenia zakładu produkcji.”

Nowe brzmienie:

„Ser objęty ChNP »Strachitunt« wprowadza się do obrotu ze znakiem graficznym naniesionym na boku sera w formie, zawierającym akronim »STV«, numer zatwierdzenia zakładu produkcji wydany przez konsorcjum ochrony oraz datę produkcji.”

#### Uzasadnienie

Zmiana ta była niezbędna, aby uniknąć nieprawidłowych interpretacji i zapewnić większą identyfikowalność produktu.

Doprecyzowuje się, że numer zatwierdzenia na serze to numer wydany danemu zakładowi produkcji przez konsorcjum ochrony w celu zapewnienia identyfikowalności produktu; nie należy go mylić z oznakowaniem unijnym (oznakowaniem CE).

Wprowadza się także wymóg naniesienia na ser daty jego produkcji. Umieszcza się ją na boku sera w taki sposób, aby ułatwić sprawdzenie czasu dojrzewania każdego kręgu sera.

— **Zmiana w pkt 8 specyfikacji produktu i pkt 3.6 jednolitego dokumentu. Aby zwiększyć czytelność tekstu, w kolejnej części wprowadza się tytuł: „Etykietowanie całych serów” (treść pozostaje bez zmian).**

Obecne brzmienie:

„Sery wprowadzone do obrotu w całości muszą również być oznaczone etykietą identyfikacyjną umieszczoną na górnej części kręgu, zawierającą logo i znak graficzny produktu.

Etykieta na górnej części każdego sera, wykonana z papieru przeznaczonego do kontaktu z żywnością, ma okrągły kształt, na zewnętrznym otoku okręgu znajduje się logo »Strachitunt« oraz symbol »STV« rozmieszczone w układzie promienistym. Oprócz tego należy wskazać składniki produktu i wskazówki dotyczące przechowywania. Okrąg ma kolor brązowy:

pantone 175 = CMYK 60 mg 87y 78k

W części znajdującej się wewnątrz okręgu należy umieścić nazwę produktu oraz ponownie logo »Strachitunt« i symbol »STV«. W środkowej części można umieścić wybrane elementy graficzne; logo przedsiębiorstwa nie może być większe niż logo »Strachitunt«.

Na opakowaniu sera znajduje się powtarzające się logo »Strachitunt« wraz z symbolem »STV«.

Na środku opakowania znajduje się okrąg z brązowym otokiem: informacje umieszczane wewnątrz tego okręgu są takie same jak informacje umieszczone wewnątrz okręgu na etykiecie.

W środkowej części na górze podane są niektóre właściwości sera: obszar produkcji, obszar pochodzenia mleka, rodzaj krów i ich paszy, rodzaj mleka, rodzaj sera, minimalny okres dojrzewania. Składniki produktu i wskazówki dotyczące przechowywania muszą być zapisane mniejszą czcionką. Można także podać nazwę producenta.”.

Nowe brzmienie:

„Etykietowanie całych serów

Sery wprowadzone do obrotu w całości muszą również być oznaczone etykietą identyfikacyjną umieszczoną na górnej części kręgu, zawierającą logo i znak graficzny produktu.

Etykieta na górnej części każdego sera, wykonana z papieru przeznaczonego do kontaktu z żywnością, ma okrągły kształt, na zewnętrznym otoku okręgu znajduje się logo »Strachitunt« oraz symbol »STV« rozmieszczone w układzie promienistym. Oprócz tego należy wskazać składniki produktu i wskazówki dotyczące przechowywania. Okrąg ma kolor brązowy:

pantone 175 = CMYK 60 mg 87y 78k

W części znajdującej się wewnątrz okręgu należy umieścić nazwę produktu oraz ponownie logo »Strachitunt« i symbol »STV«. W środkowej części można umieścić wybrane elementy graficzne; logo przedsiębiorstwa nie może być większe niż logo »Strachitunt«.

Na opakowaniu sera znajduje się powtarzające się logo »Strachitunt« wraz z symbolem »STV«.

Na środku opakowania znajduje się okrąg z brązowym otokiem: informacje umieszczane wewnątrz tego okręgu są takie same jak informacje umieszczone wewnątrz okręgu na etykiecie.

W środkowej części na górze podane są niektóre właściwości sera: obszar produkcji, obszar pochodzenia mleka, rodzaj krów i ich paszy, rodzaj mleka, rodzaj sera, minimalny okres dojrzewania. Składniki produktu i wskazówki dotyczące przechowywania muszą być zapisane mniejszą czcionką.

Można także podać nazwę producenta.”.

Uzasadnienie

Punkt jedynie uporządkowuje się w akapity, tak aby był on bardziej czytelny.

— Zmiana w pkt 8 specyfikacji produktu i pkt 3.6 jednolitego dokumentu. Dodaje się nowy akapit dotyczący krojenia, którego brakuje w obecnym brzmieniu specyfikacji.

Dodaje się część w brzmieniu:

„Punkt 8.2 – Etykietowanie sera w porcjach

Na opakowaniu krojonych serów wprowadzanych do obrotu muszą się znajdować następujące informacje:

- Logo »Strachitunt« i symbol »STV« określone poniżej.
- Sformułowanie »Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf« [certyfikowany przez jednostkę certyfikującą zatwierdzoną przez Ministerstwo Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej]
- Sformułowanie »Licenza Consorzio Tutela Strachitunt n. xxx« [licencja nr xxx wydana przez Konsorcjum Ochrony Strachitunt], wraz z numerem zatwierdzenia krojenia wskazującym odpowiednie przedsiębiorstwo.
- Logo ChNP zgodne z rozporządzeniem (WE) nr 628/2008, z późniejszymi zmianami.”.

Informacje, które należy zamieścić na etykiecie produktu krojonego, podano w osobnym akapicie w celu ułatwienia pracy pakującym i lepszego informowania konsumentów.

Dzięki temu wyjaśnieniu krojony ser również jest opatrzony symbolami unijnymi zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 668/2014 (załącznik X).

JEDNOLITY DOKUMENT

„Strachitunt”

Nr UE: PDO-IT-1047-AM02 — 19.10.2021

ChNP (X) ChOG ( )

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

Strachitunt

## 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

## 3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

### 3.1. Typ produktu [zgodnie z załącznikiem XI]

Klasa 1.3 – Sery

### 3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Strachitunt to żyłkowany ser wytwarzany z surowego pełnego mleka krowiego, za pomocą wiekowej technologii wykorzystującej dwa rodzaje gęstwy serowej (*due paste*) o średnim i długim okresie dojrzewania, wynoszącym co najmniej 75 dni.

Ser Strachitunt ma cienką, pomarszczoną skórkę o średniej twardości, niekiedy pokrytą pleśnią, o żółtawej barwie, szarzejącej w miarę dojrzewania sera.

Ma on kształt walca o płaskich ścianach, o przekątnej od 25 do 28 cm, z prostym lub lekko wypukłym bokiem o wysokości od 10 do 18 cm. Masa każdego kręgu sera waha się od 4 do 7 kg.

Po przekrojeniu Strachitunt ma zwartą, marmurkową strukturę, która staje się bardziej miękka w kierunku środka sera, poprzeraстанą paskami o kremowej konsystencji i zielono-niebieskimi żyłkami pleśni. Stopień żyłkowania sera zależy od liczby zarodników, które naturalnie występują w mleku, oraz od ich zdolności rozwoju.

Ser ma intensywny, aromatyczny smak, od łagodnego do mocnego, przy czym może on stawać się bardziej wyrazisty w miarę dojrzewania.

Właściwości produktu po minimalnym okresie dojrzewania wynoszącym 75 dni: wilgotność: 44,0–53,0 %; białko w wilgotnej masie: 17,0–23,0 %; węglowodany w wilgotnej masie: poniżej 2,5.

Zawartość tłuszczu wyrażona jako procent suchej masy wynosi co najmniej 48 %.

### 3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Surowe mleko z dwóch osobnych udojów, w przynajmniej 90 % pochodzące od krów rasy brązowej (Bruna). W procesie produkcyjnym wykorzystuje się dostępną na rynku podpuszczkę cielęcą oraz sól.

Mleko wykorzystywane do produkcji sera Strachitunt pochodzi z gospodarstw, w których co najmniej 65 % całkowitej masy suchej w dawce pokarmowej składa się z trawy lub siana z jedno- lub wielogatunkowych pastwisk. Co najmniej 80 % tej paszy, czyli około 55 % racji żywnościowej, musi pochodzić z obszaru geograficznego. W diecie krów mogą się także znaleźć koncentraty paszowe ze zbóż oraz ich pochodne w całości, zmielone, prasowane i płatkowane; nasiona oleiste (len, soja, słonecznik) i ich pochodne jako źródło białka (zmielone, w całości, ekstrudowane, obłuskane i tłoczone); pochodne przemysłu cukrowego w ilości poniżej 3,5 % suchej masy; minerały jako makroskładniki odżywcze oraz dodatki. Zabronione jest stosowanie kiszonki otrzymanej z kukurydzy.

### 3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Wszystkie etapy produkcji, począwszy od hodowli krów przez udój, zbieranie i przetwarzanie mleka, po proces ścinania mleka w masę serową i dojrzewanie sera, muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

### 3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Krojenie i pakowanie sera Strachitunt (ChNP) może odbywać się również poza geograficznym obszarem produkcji. Zakłady krojące i pakujące ser są zobowiązane informować Consorzio di Tutela dello Strachitunt (Konsorcjum Ochrony Strachitunt) przed podjęciem tych czynności.

### 3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Ser objęte ChNP „Strachitunt” wprowadza się do obrotu ze znakiem graficznym naniesionym na boku sera w formie, zawierającym akronim „STV”, numer zatwierdzenia zakładu produkcji wydany przez konsorcjum ochrony oraz datę produkcji.

Pieczeń służąca do nanoszenia znaku graficznego na sery wykonana jest z tworzywa sztucznego przeznaczonego do kontaktu z żywnością i ma kształt pełnego prostokąta o podstawie 23 cm i wysokości 11,5 cm.

Boki tego prostokąta są zaokrąglone: w środkowej części znak ma 16,5 cm wysokości i 26 cm szerokości. Symbol „STV” znajduje się na uwypukleniu na wewnętrznej stronie.

Etykietowanie całych serów

Sery wprowadzone do obrotu w całości muszą również być oznaczone etykietą identyfikacyjną umieszczoną na górnej części kręgu, zawierającą logo i znak graficzny produktu.

Etykieta na górnej części każdego sera, wykonana z papieru przeznaczonego do kontaktu z żywnością, ma okrągły kształt, na zewnętrznym otoku okręgu znajduje się logo „Strachitunt” oraz symbol „STV” rozmieszczone w układzie promienistym. Oprócz tego należy wskazać składniki produktu i wskazówki dotyczące przechowywania. Okrąg ma kolor brązowy:

pantone 175 = CMYK 60 mg 87y 78k

W części znajdującej się wewnątrz okręgu należy umieścić nazwę produktu oraz ponownie logo „Strachitunt” i symbol „STV”. W środkowej części można umieścić wybrane elementy graficzne; logo przedsiębiorstwa nie może być większe niż logo „Strachitunt”.

Na środku opakowania znajduje się okrąg z brązowym otokiem: informacje umieszczane wewnątrz tego okręgu są takie same jak informacje umieszczone wewnątrz okręgu na etykiecie.

W środkowej części na górze podane są niektóre właściwości sera: obszar produkcji, obszar pochodzenia mleka, rodzaj krów i ich paszy, rodzaj mleka, rodzaj sera, minimalny okres dojrzewania.

Składniki produktu i wskazówki dotyczące przechowywania muszą być zapisane mniejszą czcionką. Można także wskazać nazwę producenta.

Etykietowanie krojonego sera

Na opakowaniu krojonych serów wprowadzanych do obrotu muszą się znajdować następujące informacje:

Logo „Strachitunt” i symbol „STV” określone poniżej.

Sformułowanie „Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf” [certyfikowany przez jednostkę certyfikującą zatwierdzoną przez Ministerstwo Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej]

Sformułowanie „Licenza Consorzio Tutela Strachitunt n. xxx” [licencja nr xxx wydana przez Konsorcjum Ochrony Strachitunt], wraz z numerem zatwierdzenia krojenia wskazującym odpowiednie przedsiębiorstwo.

Znak graficzny oznaczający ser objęty ChNP „Strachitunt” składa się z liter „STV”. Logo „Strachitunt” musi być umieszczane wraz z symbolem „STV” w następujących kolorach: pantone 476 = CMYK 85c 85mg 100y

pantone 139 = CMYK 40 mg 100y 33k

Symbol „STV” może być stosowany jedynie w proponowanych wariantach.



#### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji obejmuje terytoria Taleggio, Vedeseta, Gerosa i Blello, położone w prowincji Bergamo. Obszary te, w części lub w całości, składają się na region Valtaleggio. Określony obszar geograficzny jest w całości górzysty, o minimalnej wysokości 700 m nad poziomem morza.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

W dolinie Taleggio, położonej w centralnej części Alp Bergamskich, której znaczna część stanowi część bergamskiego rezerwatu przyrody, nie prowadzi się żadnej działalności przemysłowej. W jego granicach nie występują żadne źródła zanieczyszczeń, przy czym jest on także w wystarczającym stopniu oddalony zarówno od nich, jak i od terenów gęsto zabudowanych, w porównaniu do gęsto zaludnionej Niziny Lombardzkiej. Sprawia to, że w dolinie Taleggio w dalszym ciągu występują tereny wolne od zanieczyszczeń, na których może swobodnie rozwijać się dzika przyroda. Obszary te wywierają pozytywny wpływ na całokształt działalności wytwórczej na tym obszarze.

Gminy wskazane powyżej nie tylko sąsiadują ze sobą, ale też posiadają podobne cechy geograficzne i antropogeniczne. Obecność pastwisk stanowi idealne otoczenie do hodowli oraz wypasu bydła na halach alpejskich, dzięki czemu istnieje możliwość produkcji i przetwórstwa mleka wykorzystywanego do wytwarzania sera Strachitunt. Wysoki odsetek krów rasy brązowej jest zjawiskiem typowym dla hodowli bydła na tych górskich terenach. Lokalizacja obszaru pochodzenia stanowi gwarancję, że bydło będzie wypasane na pastwiskach przez co najmniej sześć miesięcy w roku, co dodatkowo wpływa na jakość mleka, która z kolei w znacznym stopniu zależy od zapewnienia optymalnego poziomu dobrostanu zwierząt. Cechy te, w połączeniu z ogólnymi warunkami klimatycznymi tego górskiego regionu, leżącego powyżej 700 m n.p.m., a także z charakterystyką pomieszczeń, w których sery mogą dojrzewać, do dnia dzisiejszego stanowią idealne środowisko do produkcji wielu różnych rodzajów miękkich serów. Obszar geograficzny obejmuje miejscowości o historycznej i udokumentowanej tradycji chowu bydła mlecznego, w związku z czym technologie wykorzystywane podczas produkcji i dojrzewania sera Strachitunt są dobrze ugruntowane. Na omawianym geograficznym obszarze produkcja mleka jest przetwarzana bezpośrednio w gospodarstwach położonych na górskich halach lub też na terenie innych gospodarstw na danym obszarze: w pierwszym przypadku mleko nie jest w ogóle transportowane, w drugim natomiast transport ma miejsce jedynie na krótkim odcinku.

Oprócz tego stosowanie tradycyjnych technologii, takich jak metoda wykorzystująca dwa rodzaje gęstwy serowej oraz stosowanie serwatki kwasowej jako środka odtłuszczającego do czyszczenia kadzi służących do podgrzewania oraz narzędzi, jest przyjazne dla środowiska i nie niszczy mikroflory, która jest w naturalny sposób obecna w środowisku, w którym następuje przetwarzanie, jednocześnie pozwalając zachować właściwości zdrowotne produktu końcowego. Dojrzewanie sera w gospodarstwach na obszarze pochodzenia odbywa się zwykle w pomieszczeniach znajdujących się pod ziemią, w których stosowane są „statyczne” systemy chłodzenia, wykorzystujące niskie temperatury typowe dla klimatu panującego na tych terenach. Jest to możliwe ze względu na kształt doliny, gdyż obszary położone na prawym brzegu strumienia Enna są bardzo słabo nasłonecznione, nawet w czasie lata. Warunki te mają wpływ na zróżnicowany stopień żyłkowania, który jest charakterystyczny dla tego gatunku sera.

Ser Strachitunt powstaje w wyniku zastosowania wiekowej techniki serowarskiej polegającej na wykorzystaniu dwóch rodzajów gęstwy serowej. Technologia ta wymaga wykorzystania dwóch rodzajów skrzepu: gorącego i zimnego, otrzymanych w odstępie około 12 godzin, z dwóch różnych udojów wykonanych tego samego dnia.

Oba rodzaje należy następnie połączyć i wymieszać, aby powstała jednolita masa serowa.

Do cech wyróżniających ser Strachitunt należy specjalna metoda produkcji, stopień żyłkowania który zależy od obecności naturalnych jej gatunków (zabronione jest dodawanie do mleka kultur grzybowych) oraz zwarta masa z widocznymi przerostami pleśni, która staje się miękka im bliżej środka sera i którą charakteryzuje obecność pasków o kremowej konsystencji.

Metody wykorzystywane do produkcji sera Strachitunt wynikają z cech morfologicznych obszaru Valtaleggio, które doprowadziły do tworzenia się małych gospodarstw, w których wytwarzano sery na własne potrzeby.

Na charakterystyczne cechy mleka wpływała i nadal wpływa hodowla bydła rasy brązowej, które łatwo przystosowuje się do górskiej gleby i warunków klimatycznych.

Z historycznego punktu widzenia istniała konieczność wytwarzania serów z surowego mleka w miedzianych kadziach, ponieważ za opał służyło drewno, a to nie pozwalało na dokonywanie obróbki ciepłej mleka.

Technologia wykorzystująca dwa rodzaje gęstwy serowej również ma swoje źródło w konieczności dokonywania obróbki mleka bezpośrednio po zakończeniu udoju, ponieważ nie istniały możliwości przechowywania go w warunkach chłodniczych. Metoda ta umożliwiała użycie ciepłego skrzepu tuż po jego uzyskaniu, w wyniku jego połączenia z zimnym skrzepem, który otrzymano z poprzedniego udoju.

Dzięki tej metodzie chemiczne, fizyczne i mikrobiologiczne właściwości mleka oraz jakość gotowego produktu są silnie ze sobą powiązane. Żyłkowanie wynika z naturalnej obecności zarodników pleśniowych w mleku oraz w pomieszczeniach, w których ser dojrzewa. Pleśń ta może się rozwijać dzięki specjalnym technologiom produkcyjnym oraz praktyce nakłuwania sera w trakcie dojrzewania.

Wszystkie czynności wykonywane w trakcie produkcji sera Strachitunt są nieodłącznie związane z otoczeniem geograficznym oraz tradycjami przekazywanymi z pokolenia na pokolenie, które decydują o wyróżniających cechach gotowego produktu.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

Pełny tekst specyfikacji produktu jest dostępny na stronie internetowej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) po otwarciu zakładki „Qualità” (na górze po prawej stronie ekranu), kliknięciu „Prodotti DOP IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie wybraniu „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

---