

## INNE AKTY

## KOMISJA

**Publikacja wniosku o rejestrację 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 235/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku 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.

## STRESZCZENIE

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006****„CANESTRATO DI MOLITERNO”****NR WE: IT-PGI-0005-0487-20.07.2005****ChNP ( ) ChOG ( X )**

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

**1. Właściwy organ państwa członkowskiego:**

Nazwa: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali Dipartimento delle Politiche di sviluppo economico e rurale, Direzione Generale per lo sviluppo agroalimentare, qualità e tutela del Consumatore, Ufficio SACO VII

Adres: Via XX Settembre 20  
00187 Roma RM  
ITALIA

Tel. +39 046655104  
Faks +39 046655306  
e-mail: sacco7@politicheagricole.it

**2. Grupa składająca wniosek:**

Nazwa: Consorzio per la tutela del Pecorino „Canestrato di Moliterno”

Adres: Via Roma  
85047 Moliterno PZ  
ITALIA

Tel. +39 0975668511 / 0975668519  
Faks +39 0975668537  
e-mail: canestrato\_moliterno@virgilio.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:

„Canestrato di Moliterno”

#### 4.2. Opis:

Chronione oznaczenie geograficzne „Canestrato di Moliterno” jest zastrzeżone dla twardego sera owczo-koziego, wytwarzanego z pełnego mleka owczego, którego zawartość w serze wynosi nie mniej niż 70 %, ale nie więcej niż 90 %, oraz z pełnego mleka koziego, którego zawartość w serze wynosi nie mniej niż 10 %, ale nie więcej niż 30 %. W chwili wprowadzania do obrotu, po okresie dojrzewania wynoszącym co najmniej 60 dni, ser ma formę walca, o płaskich podstawach średnicy 15–25 cm i mniej lub bardziej wypukłej ścianie bocznej, o wysokości od 10 do 15 cm; waga sera waha się od 2 do 5,5 kg, w zależności od wymiarów formy; barwa skórki to mniej lub bardziej intensywny odcień żółci w przypadku rodzaju „primitivo”, który może przejść w brąz w przypadku rodzaju „stagionato”; struktura masy jest zwarta i zawiera nieregularnie rozłożone otwory; powierzchnia przekroju ma barwę białą lub lekko słomkową w przypadku rodzaju „primitivo”, a bardziej lub mniej intensywnie słomkową w przypadku rodzajów „stagionato” i „extra”. Smak na początku dojrzewania jest przede wszystkim łagodny i delikatny, a wraz z postępowaniem tego procesu staje się bardziej intensywny i ostry. Zawartość tłuszczu w masie suchej nie może być mniejsza niż 30 %. Produkt można wykorzystywać jako ser stołowy lub ser do tarcia.

#### 4.3. Obszar geograficzny:

Obszar pochodzenia mleka i produkcji „Canestrato di Moliterno” stanowią wskazane poniżej gminy znajdujące się w prowincjach Potenza i Matera.

W prowincji Potenza: Armento, Brienza, Calvello, Calvera, Carbone, Castelluccio Inferiore, Castelluccio Superiore, Castelsaraceno, Castronuovo Sant'Andrea, Cersosimo, Chiaromonte, Corleto Perticara, Episcopia, Fardella, Francavilla in Sinni, Gallicchio, Grumento Nova, Guardia Perticara, Lagonegro, Latronico, Lauria, Marsiconuovo, Marsicovetere, Missanello, Moliterno, Montemurro, Nemoli, Noepoli, Paterno, Rivello, Roccanova, Rotonda, San Chirico Raparo, San Costantino Albanese, San Martino d'Agri, San Paolo Albanese, San Severino Lucano, Sant'Arcangelo, Sarconi, Senise, Spinoso, Teana, Terranova del Pollino, Tramutola, Viggianello, Viggiano;

w prowincji Matera: Accettura, Aliano, Bernalda, Craco, Cirigliano, Ferrandina, Gorgoglione, Montalbano Jonico, Montescaglioso, Pisticci, Pomarico, Scanzano Jonico, Stigliano, Tursi.

#### 4.4. Dowód pochodzenia:

Każdy etap procesu produkcji musi być monitorowany przez udokumentowanie produktów wchodzących i wychodzących w odniesieniu do każdego z nich. W ten sposób, a także przez wpisanie hodowców, producentów lub zakładów przetwórczych, dojrzewalni i podmiotów zajmujących się pakowaniem produktu do odpowiednich rejestrów prowadzonych przez właściwy organ kontrolny (w rejestrze hodowców umieszczane są również dane dotyczące mleka przeznaczonego do produkcji „Canestrato di Moliterno”) oraz dzięki prowadzeniu rejestrów produkcji i pakowania oraz niezwłocznemu zgłaszaniu organowi kontrolnemu wyprodukowanych ilości, zagwarantowana jest identyfikowalność produktu i możliwość odtworzenia jego historii (od początku do końca łańcucha produkcji). Wszystkie osoby fizyczne i prawne wpisane do wspomnianych rejestrów, podlegają kontroli prowadzonej przez ten organ kontrolny zgodnie z zasadami zawartymi w specyfikacji produktu oraz programie kontroli.

#### 4.5. Metoda produkcji:

W specyfikacji produktu zapisano między innymi, że hodowcy, którzy dostarczają mleko przeznaczone do przetworzenia w celu wyprodukowania „Canestrato di Moliterno” muszą prowadzić działalność na obszarze geograficznym produkcji. W skład pożywienia zwierząt wchodzi głównie trawy pastwiskowe, zielonka i siano wyprodukowane na obszarze, o którym mowa w pkt 4.3. Można je uzupełniać wyłącznie ziarnami zbóż, takich jak owies, jęczmień, pszenica i kukurydza oraz roślinami strączkowymi, takimi jak bób, bobik i ciecierzycza. Zakazane jest stosowanie produktów pochodzenia zwierzęcego i kiszonek. Mleko pochodzące z jednego lub kilku udojów musi zostać przetworzone maksymalnie w ciągu 48 godzin od pierwszego udoju. Mleko owcze musi pochodzić od owiec rasy „Gentile di Puglia”, „Gentile di Lucania”, „Leccese”, „Sarda”, „Comisana” i ich krzyżówek, a mleko kozie od kóz rasy „Garganica”, „Maltese”, „Jonica”, „Camosciata” i ich krzyżówek.

Produkcja „Canestrato di Moliterno” jest dozwolona przez cały rok. Można stosować mleko surowe lub poddane obróbce cieplnej, w drugim przypadku dodaje się do niego naturalne enzymy mleka lub rodzime wyselekcjonowane kultury bakterii. Koagulacja zachodzi dzięki zastosowaniu podpuszczki owczej lub koziej dodawanej do masy, w temperaturze w przedziale od 36 do 40 °C i maksymalnie w ciągu 35 minut. Skrzep jest następnie krojony do chwili uzyskania ziarna wielkości ziarenek ryżu.

Po wyrobieniu uformowane sery zanurza się w serwatce w temperaturze nie wyższej niż 90 °C i nie dłużej niż przez 3 minuty. Proces solenia przebiega na sucho lub w solance; suszenie odbywa się w zakładzie przetwórczym i trwa od 30 do 40 dni od chwili uformowania sera. Dojrzewanie musi odbywać się wyłącznie w piwnicach (*fondaci*) na obszarze, gdzie utrzymywana była ta tradycja, lub w gminie Moliterno (PZ); rozpoczyna się między 31 a 41 dniem od chwili uformowania sera. Na tym etapie dozwolona jest obróbka sera „Canestrato di Moliterno” wyłącznie za pomocą oliwy z oliwek lub emulsji oliwy z oliwek i octu winnego; można również zastosować wodę gotowaną przez 25–30 minut z sadzą zeskrobaną z kominka opalanego drewnem i ostudzoną do temperatury pokojowej.

#### 4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Powodem rejestracji nazwy „Canestrato di Moliterno” jest renoma, jaką produkt cieszy się nie tylko na poziomie krajowym, ale również międzynarodowym. Renomę tę tłumaczą dwa główne czynniki: rasa owiec wywodząca się z obszaru pochodzenia i szczególna technika dojrzewania. Najbardziej rozpoznaną rasą owiec na tym obszarze jest „Gentile di Lucania”, rasa bardzo odporna, bardzo dobrze dostosowana do warunków klimatycznych i orograficznych regionu. Mamy tu do czynienia z rasą „Merinizzata” powstałą w wyniku podjętego w XV w. krzyżowania lokalnych populacji owiec z hiszpańskimi samcami rasy *Mérinos*. Ten rodzaj krzyżówki był w tamtym czasie odpowiedzią na potrzebę połączenia właściwości rasy słynącej z produkcji wełny z właściwościami owiec z Lukanii hodowanych ze względu na mięso: w ten sposób powstała rasa łącząca obie cechy. Produkcja mleka w przypadku tej rasy pozostaje do dziś niewielka, ale niewielka ilość jest rekompensowana doskonałą jakością i dużą zawartością tłuszczu i białka, rzadko spotykanymi u pozostałych ras, których produkcja jest obfitsza.

Cykl produkcji hodowanych ras i cel polegający na jak najlepszym wykorzystaniu pastwisk górskich doprowadziły do wypracowania praktyki mieszanej hodowli owiec i kóz. Rasy kóz z Lukanii nie tylko produkują mleko bardzo dobrej jakości, charakteryzuje je również wysoka mleczność.

Podstawowa cecha „Canestrato di Moliterno” wiąże się z etapem dojrzewania sera, który odbywa się w charakterystycznych piwnicach (*fondaci*) gminy Moliterno.

Producenci sera „Canestrato di Moliterno” do dziś jeszcze wykorzystują te bardzo szczególne miejsca, które nadają produktowi jego charakter, związany z przypisywanymi mu od dawien dawna właściwościami organoleptycznymi. *Fondaco* to bardzo chłodne i dobrze wietrzne miejsce, w którym występowanie kilku czynników determinuje powstawanie mikroklimatu niezbędnego dla otrzymania produktu doskonałej jakości. To właśnie chłodnym i suchym warunkom panującym w tym miejscu przypisuje się powodzenie procesu dojrzewania sera. Zatem kilka czynników, tj. jakość surowca, rzemieślnicze techniki pracy, a przede wszystkim proces dojrzewania, przyczynia się do nadawania „Canestrato di Moliterno” niepowtarzalnego charakteru.

Od XVIII w., czasu pierwszych świadectw historycznych, produkcja *pecorino* jest dla mieszkańców Moliterno podstawową działalnością. Znakomitą sławę produktu potwierdzają liczne dokumenty. W przeszłości „Canestrato di Moliterno” był już bardzo ceniony na rynkach krajowych i zagranicznych; w szczególności był eksportowany do Ameryki.

#### 4.7. Organ kontrolny:

Organ kontrolny spełnia warunki określone w normie EN 45011.

Nazwa: IS.ME.CERT S.r.l.

Adres: Via G.Porzio — Centro Direzionale Is. G1  
80143 Napoli NA  
ITALIA

Tel. +39 0815625775

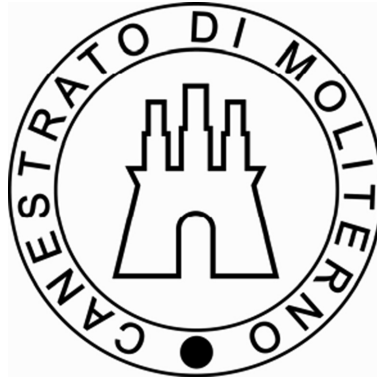
Faks +39 0815626561

e-mail: —

#### 4.8. Etykietowanie:

Chronione oznaczenie geograficzne „Canestrato di Moliterno” jest stosowane wyłącznie w odniesieniu do produktu, który dojrzał przez co najmniej 60 dni, a dodawanie wszelkich innych określeń, w tym przymiotników *fine*, *scelto*, *selezionato* (wyborowy, wybrany, wyselekcjonowany) i innych podobnych sformułowań jest zabronione. Zgodnie z postanowieniami art. 8 specyfikacji produktu dopuszczalne są wyłącznie następujące określenia: *primitivo* (młody), zarezerwowane dla produktu, który dojrzał maksymalnie przez sześć miesięcy; *stagionato* (dojrzały) zarezerwowane dla produktu, który dojrzał od 6 do 12 miesięcy; *extra* (ekstra) zarezerwowane dla produktu, który dojrzał przez ponad 12 miesięcy.

Ser „Canestrato di Moliterno” jest wprowadzany do obrotu po oznaczeniu specjalnym wypalonym znakiem przedstawiającym dwa współśrodkowe okręgi: pierwszy zawiera napis „Canestrato di Moliterno”, a drugi – zamek z trzema wieżami, godło gminy Moliterno. Znak, o średnicy 15 cm, jest zamieszczany przez konsorcjum ochrony *pecorino* „Canestrato di Moliterno” pod nadzorem organu kontrolnego, o którym mowa w art. 10 rozporządzenia (WE) nr 510/2006, i zgodnie z zasadami wskazanymi w programie kontroli zatwierdzonym przez ministra ds. polityki rolnej i leśnej, na zatwierdzonych i certyfikowanych formach.



---