

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku 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

(2013/C 109/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„RASCHERA”

NR WE: IT-PDO-0217-0023-31.05.2011

ChNP (X) ChOG ()

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 (określić jakie)

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
- 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)

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

3. Zmiana (zmiany)

3.1. Opis

W celu zapewnienia lepszego informowania konsumentów usunięto określenie „semigrasso” (półtłusty); w obowiązującej specyfikacji częściowe odłuszczenie uznawano bowiem za fakultatywne, co mogło wprowadzać konsumenta w błąd co do prawdziwego charakteru produktu.

W obowiązującej specyfikacji masę sera określono na 7–9 kg w przypadku „Raschera” o kształcie okrągłym i 8–10 kg w przypadku „Raschera” o kształcie kwadratowym.

Określono następujące rozmiary:

- „Raschera” o okrągłym kształcie: średnica 35–40 cm, lekko wypukła boczna ściana o wysokości 7–9 cm, z odchyleniami w górę lub w dół w przypadku obydwu wartości, w zależności od technicznych warunków produkcji,
- „Raschera” o kwadratowym kształcie: każdy bok mierzy 40 cm długości; nieregularna boczna ściana o wysokości 12–15 cm.

Minimalna masa sera zostaje obniżona do 5 kg w przypadku „Raschera” o okrągłym kształcie i do 6 kg w przypadku „Raschera” o kwadratowym kształcie. W związku z tym zmieniono wartości średnicy i wysokości „Raschera” o okrągłym kształcie, które po zmianie wynoszą odpowiednio 30–40 cm i 6–9 cm; długość każdego boku i wysokość „Raschera” o kwadratowym kształcie zmieniono na 28–40 cm i 7–15 cm.

Zmianę tę uznano za konieczną, aby uwzględnić wnioski zarówno ze strony konsumentów (związane ze zmniejszeniem wielkości gospodarstw domowych), jak i przedsiębiorstw handlowych, które oczekują głównie serów o mniejszej masie przy niezmiennych właściwościach końcowych produktu gotowego.

Należy ponadto uściślić, że wskazane wielkości i masy odpowiadają minimalnym wartościom rejestrowanym na wczesnym etapie dojrzewania, ponieważ wartości te zmniejszają się znacząco po długich okresach dojrzewania.

Jeżeli chodzi o skórkę, uznano za właściwe wyraźne określenie, że nie jest ona jadalna i, w celu dostarczenia konsumentom dokładnych informacji i przedstawienia bardziej odpowiedniego opisu wyglądu zewnętrznego produktu, stwierdzono, że czerwone plamki, które mogą pojawić się na bocznej ścianie, nie występują systematycznie.

3.2. Metoda produkcji

W związku z faktem, że w specyfikacji nie określono, jaka część paszy pochodzi z wyznaczonego obszaru produkcji, w celu podkreślenia związku z obszarem uściślono, że pasza musi pochodzić przede wszystkim z obszaru produkcji i że zielonka musi stanowić główny składnik dziennej dawki pokarmowej.

Ponadto ze względu na konieczność zachowania związku z wyznaczonym obszarem, w tym podczas okresów, w których trudniej jest dostarczać zwierzętom zielonkę pochodzącą z określonego obszaru, a także na istnienie nowych technik pozwalających przechowywać zielonkę przez długi czas, uznano za właściwe wprowadzenie możliwości stosowania również pasz konserwowanych.

Ponadto uściślono, również w celu zachowania związku z obszarem produkcji, że hodowla zwierząt nie może mieć charakteru przemysłowego.

W związku z faktem, że aktualna specyfikacja nie określa, czy mleko ma być surowe czy poddane obróbce termicznej, uznano za właściwe uściślenie (także w celu umożliwienia odpowiedniej kontroli), że wykorzystywane mleko może być surowe lub poddane obróbce termicznej. Taką praktykę stosuje się od zawsze przy produkcji „Raschera”.

Na skutek odnotowanej w ostatnich latach ogólnej poprawy właściwości mikrobiologicznych mleka znacząco zmniejszyła się liczba bakterii w mleku, a w związku z tym w niektórych przypadkach powstały problemy podczas koagulacji i dojrzewania. Aby im zapobiec, w specyfikacji przewidziano możliwość stosowania kultur starterowych lub zakwasów naturalnych.

Ponadto maksymalną temperaturę koagulacji, która wynosiła 30 °C, podniesiono do 36 °C.

Stosowanie kultur starterowych lub zakwasów naturalnych pozwala stworzyć w masie wolne przestrzenie sprzyjające rozwojowi charakterystycznych cieków.

Po kilku latach przeprowadzania kontroli wrywkowych zauważono, że w niektórych przypadkach, aby przyczynić się do rozwoju występujących bakterii mlekowych i otrzymać zakwaszenie niezbędne do uzyskania odpowiedniej koagulacji i odpowiedniego dojrzewania, temperatura koagulacji powinna być wyższa.

Ponadto uznano za właściwe uściślenie, że maksymalny czas etapu przetwarzania poprzedzającego solenie wynosi siedem dni.

Jeżeli chodzi o solenie, które przeprowadza się tradycyjnie na sucho i na ogół w dwóch etapach, zauważono, że ewentualne solenie w solance, odbywające się przed soleniem na sucho, sprzyja bardziej jednolitemu rozwojowi skórki, której wygląd jest przyjemniejszy i podoba się bardziej konsumentom i przedsiębiorstwom handlowym.

3.3. Obszar geograficzny

W celu zapewnienia lepszego informowania konsumentów uznano za właściwe zachowanie ścisłego związku z tą ograniczoną częścią terytorium i wyjaśnienie tego nagłówka specyfikacji do celów kontroli oraz określenie, że ser produkowany na wysokości powyżej 900 metrów nad poziomem morza, aby kwalifikował się do objęcia nazwą „di Alpeggio” (górski), musi koniecznie dojrzewać we wskazanych gminach.

3.4. Etykietowanie

W celu zagwarantowania autentyczności produktu i ułatwienia identyfikacji sera „Raschera” po wprowadzeniu go do obrotu za konieczne uznano opatrzenie go oznaczeniem zgodności, które ma postać papierowej etykiety i oznakowania wypalanego w momencie wprowadzania do obrotu na środku powierzchni górnej lub dolnej.

3.5. Inne

Dodano bardziej szczegółowe informacje dotyczące warunków sprzedaży detalicznej oraz porcjowania i uprzedniego pakowania, które można przeprowadzać również poza obszarem produkcji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽³⁾

„RASCHERA”

NR WE: IT-PDO-0217-0023-31.05.2011

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa

„Raschera”

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

Opis: „Raschera” jest serem tłustym, prasowanym, wytwarzanym z mleka krowiego, do którego można dodawać w niewielkich ilościach mleko owcze lub kozie.

Produkt gotowy musi posiadać następujące właściwości:

— kształt: cylindryczny lub czworoboczny, o płaskich ściankach,

⁽³⁾ Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

- rozmiary:
 - „Raschera” o okrągłym kształcie: średnica 30–40 cm, lekko wypukła boczna ściana o wysokości 6–9 cm,
 - „Raschera” o kwadratowym kształcie: każdy bok mierzy 28–40 cm długości, nieregularna boczna ściana o wysokości 7–15 cm,
- masa:
 - „Raschera” o okrągłym kształcie: 5–9 kg,
 - „Raschera” o kwadratowym kształcie: 6–10 kg,
- skórka: cienka, szara lub czerwonawa, posiadająca niekiedy żółtawe przebłyski; elastyczna, gładka i regularna; w niektórych przypadkach na bocznej ścianie pojawiają się czerwone plamki, które stają się wyraźniejsze w miarę dojrzewania; niejadalna,
- struktura masy: raczej zwarta, elastyczna, z małymi, rozproszonymi i nieregularnymi oczkami,
- kolor masy: biała lub koloru kości słoniowej,
- smak: subtelny, delikatny, o typowym zapachu, lekko ostry i wyrazisty, jeżeli ser jest dojrzały,
- zawartość tłuszczu w suchej masie: co najmniej 32 %.

Wymiary i masa odpowiadają wartościom rejestrowanym na wczesnym etapie dojrzewania.

Ser można wprowadzać do obrotu zarówno w całości, jak i w postaci przekrojonej, porcjowanej lub uprzednio pakowanej. Porcjowanie i uprzednie pakowanie można przeprowadzać również poza obszarem produkcji.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Mleko krowie ewentualnie uzupełnione w małych ilościach mlekiem owczym lub kozim, sól, podpuszczka w płynie.

Mleko pochodzi od zwierząt hodowanych na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Nie dopuszcza się chowu przemysłowego.

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

Paszę bydła i ewentualnie owiec lub kóz stanowią zasadniczo pasze zielone lub konserwowane lub też susz paszowy pochodzący z użytków zielonych lub pastwisk i siano z łąk wieloroślinnych pochodzące głównie z wyznaczonego obszaru produkcji.

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

Gospodarstwa, z których pochodzi mleko przeznaczone do produkcji „Raschera”, muszą znajdować się na określonym obszarze geograficznym.

Również produkcja mleka i jego przetwarzanie muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

Mleko, które pochodzi z co najwyżej dwóch udojów dziennych, można poddawać obróbce termicznej w celu higienicznym i przeszczepiać do niego kultury starterowe lub naturalne zakwasy; podpuszczkę w płynie dodaje się przed poddaniem mleka koagulacji w temperaturze 27–36 °C.

Ser należy produkować przy użyciu charakterystycznej techniki podczas etapu przetwarzania, którego czas nie może przekraczać siedmiu dni, i poddać go odpowiednim działaniom w zakresie prasowania przed umieszczeniem go w cylindrycznych lub kwadratowych formach.

Otrzymany produkt poddaje się następnie soleniu na sucho (które odbywa się na ogół w dwóch etapach), a operację tę można poprzedzić soleniem w solance; dojrzewanie musi trwać co najmniej miesiąc.

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

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Oznaczenie zgodności składa się z papierowej etykiety (o średnicy 25 cm w przypadku okrągłego kształtu i o boku długości 25 cm w przypadku kwadratowego kształtu, na zielonym tle w przypadku normalnej produkcji i na tle żółtym w przypadku produkcji „górskiej”) i oznakowania wypalanego w momencie wprowadzania do obrotu na środku powierzchni górnej lub dolnej. Tylko w ten sposób oznakowany i opatrzony taką etykietą produkt można wprowadzać do obrotu pod chronioną nazwą pochodzenia „Raschera”.

Papierową etykietę można umieścić przy pomocy kleju spożywczego.

Logo sera ChNP „Raschera” ma postać stylizowanej litery „r”. W przypadku „Raschera d’Alpeggio” w stylizowanej literze „r” umieszcza się literę „a”.

Obie te wersje logo umieszcza się na mosiężnych tabliczkach przeznaczonych dla osób zajmujących się znakowaniem, na których znajdują się zasadniczo oznakowanie, numer identyfikacyjny zakładu serowarskiego i dojrzewalni (trzy cyfry umieszczone pod „r”). To samo logo (bez numeru identyfikacyjnego) umieszcza się następnie na papierowych etykietach i musi się ono znajdować w informacji o zezwoleniu dla produktów porcjowanych.



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji i dojrzewania obejmuje cały obszar prowincji Cuneo.

„Raschera”, o okrągłym lub kwadratowym kształcie, którego produkcja i dojrzewanie odbywają się na wysokości przekraczającej 900 metrów nad poziomem morza, w gminach:

- Frabosa Soprana, Frabosa Sottana, Garessio (ograniczenie do obszaru Valcasotto), Magliano Alpi (w części, która sąsiaduje z gminą Ormea), Montaldo Mondovì, Ormea, Pamparato, Roburent, Roccaforte Mondovì,

wytwarzany z mleka tego samego pochodzenia, może zawierać nazwę „di Alpeggio”.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Z uwagi na położenie geograficzne – między Morzem Liguryjskim i Niziną Padańską – na pastwiskach w Alpach Nadmorskich występuje klimat deszczowy. Z tego powodu, a także w związku z faktem, że bliskość morza łagodzi nieco temperaturę, obszar ten charakteryzuje się znacznym bogactwem roślinności, a występujące na nim liczne gatunki roślin trawiastych nadają pastwiskom duże znaczenie botaniczne. Bogactwo i różnorodność zielonki powodują, że mleko pochodzące od zwierząt, które się tam wypasa, zawiera smaki i zapachy typowe i charakterystyczne dla tego obszaru. Na pagórkowaty obszar znajdujący się u podnóża gór i sąsiadującą z nim równinę Cuneo oddziałuje również morze, którego wpływ, w połączeniu z właściwościami gleby na równinie pochodzenia aluwialnego, sprawia, że gleby stają się lekkie i w naturalny sposób bardzo urodzajne, co pozwala na produkcję zielonki i sushu paszowego wysokiej jakości, bogatych w substancje odżywcze. Podobnie dzięki optymalnemu nasłonecznieniu typu śródziemnomorskiego, które występuje na tym obszarze, jak również dzięki wahaniom temperatury typu kontynentalnego, które łagodzi wspomniany już wpływ morza, kiszonki i uprawy zbożowe stosowane w chowie zwierząt nadają produktowi dużą wartość odżywczą, pozwalając uzyskać do produkcji sera mleko najwyższej jakości. Prowincja Cuneo wyróżnia się od zawsze wspomnianymi już warunkami glebowymi i klimatycznymi, niezwykłymi, legendarnymi umiejętnościami *malgari* (pasterzy) i serowarów z licznych małych i średnich zakładów serowarskich rozsianych po równinie Cuneo, jak również faktem, że konsumenci poszukują tradycyjnych produktów, takich jak ser „Raschera”, i je znają.

5.2. Specyfika produktu

„Raschera” wyróżnia się cienką i elastyczną skórką koloru szarego lub szarozółtawego, który może przechodzić w czerwonawy, w szczególności w przypadku sera zwanego „górskim”, z powodu występowania pleśni; masa jest raczej zwarta i elastyczna i charakteryzuje się małymi, rozproszonymi

i nieregularnymi oczkami. Smak jest subtelny i delikatny, o charakterystycznym zapachu (zapachy górskich ziół w przypadku sera „górskiego”), lekko ostry i wyrazisty, jeżeli ser długo dojrzewał. Ponadto kwadratowy kształt sera, który wypiera obecnie kształt okrągły (który stanowi mniej niż 3 % łącznej produkcji), przyczynia się do identyfikacji produktu przez konsumenta.

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

Szczególne właściwości sera wynikają z wysokiej jakości mleka odbieranego jedynie na obszarze prowincji Cuneo, lokalnej techniki przetwarzania i dojrzewania w naturalnych piwnicach lub w komorach klimatycznych, które, odtwarzając wiernie warunki higrometryczne i termiczne naturalnych grot, wpływają znacząco na jakość produktu gotowego.

Ser zawdzięcza swój smak wysokiej jakości mleka. Mleko stosowane do produkcji „Raschera” charakteryzuje się bogactwem gatunków roślin trawiastych, wśród których znajdują się występujące na przedmiotowym obszarze gatunki endemiczne, którymi żywi się bydło.

Elementy związane z technikami przetwarzania odwołują się do czynnika ludzkiego właściwego dla tego obszaru, a mianowicie do stosowania płynnej podpuszczki pochodzenia zwierzęcego, wykorzystywanej tradycyjnie przez lokalnych producentów do koagulacji mleka, jak również do utrwalonych umiejętności serowarów w zakresie wyrabiania i rozbijania skrzepu. Podczas wyrabiania skrzepu dba się o to, aby go rozbijać aż do otrzymania granulek wielkości ziarna kukurydzy. Sprawny przebieg tego etapu przyczynia się do stworzenia elastycznej struktury i oczek w masie podczas dojrzewania.

Dojrzewanie odbywa się w naturalnych piwnicach lub w komorach klimatycznych, które odtwarzają wiernie warunki higrometryczne i termiczne naturalnych grot. Warunki te wywierają znaczny wpływ na rozwój pleśni na skórce, jak również na grubość i elastyczność tej skórki.

W konsekwencji ponad stuletnia produkcja sera „Raschera”, który był początkowo produktem serowarskim typowym dla pastwisk regionu Mondovì i którego produkcja rozprzestrzeniła się następnie na sąsiednią równinę Cuneo ze względu na przenoszenie się licznych stad, które przeprowadzano po równinie podczas niesprzyjającej pory roku, aby spożywały tam susz paszowy produkowany na miejscu, powoduje, że w szczególności na obszarach wiejskich, jeżeli wspomina się o serze najwyższej jakości, używa się terminu „raschera”.

Te wszystkie elementy sprawiają, że ser „Raschera”, który podbił podniebienia Piemontczyków i całych północnych Włoch, jest produktem poszukiwanym przez cały rok.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽⁴⁾)

Właściwe organy administracji wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek w sprawie zmiany ChNP „Raschera” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 280 w dniu 30 listopada 2010 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 (włoskiego ministerstwa polityki rolnej, żywnościowej i leśnej) (<http://www.politicheagricole.it>) po wybraniu „Qualità e sicurezza” (z prawej strony na górze ekranu), a następnie „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

⁽⁴⁾ Porównaj: przypis 3.