

Publikacja wniosku o zatwierdzenie nieznaczej zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

(2016/C 70/04)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY NIEZNACZNEJ

Wniosek o zatwierdzenie nieznaczej zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽²⁾

„MONTASIO”

Nr UE: IT-PDO-0117-01380 – 02.10.2015

ChNP (X) ChOG () GTS ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Nazwa: Consorzio per la tutela del Formaggio Montasio [Konsorcjum ds. ochrony sera Montasio]

Adres: Vicolo Resia, 1/2
33033 Codroipo (UD)
WŁOCHY

Tel. +39 0432912052
E-mail: info@formaggiomontasio.net

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Opis produktu
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [określić jakie]

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która nie wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, dla którego nie został opublikowany jednolity dokument (lub dokument mu równoważny).
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu będącego GTS, zakwalifikowana jako nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit czwarty rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

Opis produktu

Dodano klasyfikację handlową umożliwiającą określanie w sposób bardziej przejrzysty i jednoznaczny klas dojrzewania, aby zapewnić większą jasność zarówno dla konsumentów jak i dla punktów sprzedaży.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Obecne sformułowanie: „Ser Montasio może być wprowadzany do obrotu w postaci całego kręgu lub w kawałkach po okresie dojrzewania wynoszącym co najmniej 60 dni”.

Zmieniony tekst: „Ser Montasio może być wprowadzany do obrotu w postaci całego kręgu lub w kawałkach po okresie dojrzewania wynoszącym co najmniej 60 dni”.

Ser Montasio może być wprowadzany do obrotu z opisem »świeży« po okresie dojrzewania wynoszącym co najmniej 60 dni, z opisem »częściowo dojrzały« po okresie dojrzewania wynoszącym co najmniej 120 dni, z opisem »dojrzały« po okresie dojrzewania wynoszącym co najmniej 10 miesięcy, z opisem »bardzo dojrzały« po okresie dojrzewania wynoszącym co najmniej 18 miesięcy”.

Metoda produkcji

Doprecyzowano fakt, że w hodowli wykorzystuje się krzyżówki określonych ras.

Obecne sformułowanie: „Głównymi hodowanymi rasami są Bruno alpina, Pezzata rossa italiana i Pezzata nera”.

Zmieniony tekst: „Głównymi hodowanymi rasami są Bruno alpina, Pezzata rossa italiana i Pezzata nera oraz ich krzyżówki”.

W opisie dawki pokarmowej usunięto zakres procentowy w odniesieniu do zawartości zbóż, paszy suchej i zielonej oraz kiszzonek, i zastąpiono go jednoznacznymi wartościami minimalnymi. Dzięki temu hodowcy mogą lepiej zarządzać hodowlą, a organy kontroli skuteczniej kontrolować zgodność z wymogami.

W szczególności usunięcie wartości maksymalnego odsetka zawartości pasz w pokarmie umożliwia żywienie krów mlecznych w końcowym okresie laktacji wyłącznie paszami, co jest jedną ze standardowych praktyk zootechnicznych, w celu ułatwienia zakończenia procesu laktacji, jak i dostosowania dawek pokarmowych do zmniejszonego zapotrzebowania na pokarm u krów po zakończeniu laktacji.

Obecne sformułowanie: „75 %–85 % całkowitej masy paszy krów stanowią zboża, pasza sucha i zielona oraz kiszonki. Pozostałe 15 %–25 % całkowitej masy stanowią koncentraty i śruty białkowe. Dopuszcza się stosowanie suplementów mineralnych i witaminowych. Pasza pochodzi co najmniej w 60 % z wyznaczonego obszaru geograficznego”.

Zmieniony tekst: „Co najmniej 60 % całkowitej masy paszy krów stanowią zboża, pasza sucha i zielona oraz kiszonki. Pozostałą część całkowitej masy stanowią koncentraty i śruty białkowe. Dopuszcza się stosowanie suplementów mineralnych i witaminowych. Pasza pochodzi co najmniej w 60 % z wyznaczonego obszaru geograficznego”.

JEDNOLITY DOKUMENT

„MONTASIO”

Nr UE: IT-PDO-0117-01380 – 02.10.2015

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa**

„Montasio”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

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

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.3. Sery

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

Ser „Montasio” jest serem wytwarzanym z mleka krowiego, średnio- lub długo dojrzewającym, w kształcie walca z prostą lub prawie prostą ścianą boczną i z płaską lub lekko wypukłą powierzchnią górną i dolną. Produkuje się go z mleka niepasteryzowanego, wyłącznie na bazie naturalnych zakwasów mleczarskich lub dopuszczonych podpuszczek. Dojrzewanie trwa co najmniej 60 dni, a zawartość wilgoci poddaje się kontroli wyrywkowej dziesiątego i sześćdziesiątego dnia dojrzewania. Sześćdziesiątego dnia dojrzewania ser ChNP „Montasio” musi posiadać następujące właściwości: maksymalna zawartość wilgoci nieprzekraczająca 36,72 %; stosunek tłuszczu do suchej masy: co najmniej 40 %; masa: 6–8 kg; średnica: 30–35 cm; boczna ściana: maksymalnie 8 cm; skórka: gładka, regularna i elastyczna; masa: zwarta z nielicznymi pęcherzami powietrza; kolor: naturalna, przechodząca w słomkowożółtą; aromat: typowy; smak: przyjemny, przechodzący w ostry w przypadku „Montasio” długo dojrzewającego.

Ser Montasio może być wprowadzany do obrotu z opisem „świeży” po okresie dojrzewania wynoszącym co najmniej 60 dni, z opisem „częściowo dojrzały” po okresie dojrzewania wynoszącym co najmniej 120 dni, z opisem „dojrzały” po okresie dojrzewania wynoszącym co najmniej 10 miesięcy, z opisem „bardzo dojrzały” po okresie dojrzewania wynoszącym co najmniej 18 miesięcy.

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

ChNP „Montasio” produkuje się z mleka pochodzącego od krów z chowów mieszczących się na wyznaczonym obszarze produkcji. Głównymi hodowanymi rasami są Bruno alpina, Pezzata rossa italiana i Pezzata nera oraz ich krzyżówki. Nie dodaje się żadnej substancji konserwującej i nie zezwala się na stosowanie żadnej obróbki termicznej, z wyjątkiem chłodzenia przeprowadzanego w minimalnej temperaturze 4 °C.

Co najmniej 60 % całkowitej masy paszy krów stanowią zboża, pasza sucha i zielona oraz kiszonki. Pozostałą część całkowitej masy stanowią koncentraty i śruty białkowe. Dopuszcza się stosowanie suplementów mineralnych i witaminowych. Pasza pochodzi co najmniej w 60 % z wyznaczonego obszaru geograficznego.

Zabronione jest stosowanie paszy, którą zgodnie z tradycją serowarską uważa się za mającą niekorzystny wpływ na ścinanie się mleka w masę serową, takiej jak pasze pochodzące z terenów bagiennych lub mieszczących się na skraju głównych dróg. Zabronione jest również stosowanie warzyw, owoców i rzepaku, jak również produktów ubocznych pochodzących z przetwarzania ryżu, mączek pochodzenia zwierzęcego, pasz przemysłowych o zastosowaniu leczniczym, świeżych, mokrych lub kiszonych wysłodków buraczanych, produktów ubocznych piwa lub produktów destylowanych, kiszonek (z wyjątkiem kiszonego siana i kiszonej kukurydzy) i substancji sfermentowanych pochodzących z przemysłowego przetwarzania owoców, buraków, piwa i produktów destylowanych.

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

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

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

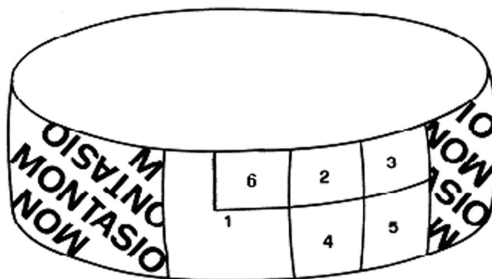
—

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

Identyfikacji produktu dokonuje się poprzez zindywidualizowane oznakowanie w miejscu pochodzenia, które wskazuje kod producenta, oznaczenie prowincji i datę produkcji (rok, miesiąc, dzień). „Znak pochodzenia” ChNP „Montasio” to użycie nazwy „Montasio” umieszczonej ukośnie, wpisanej od strony lewej do prawej i na odwrot (rys. 1).

Wspomniany „znak pochodzenia” umieszcza się na wszystkich produktach z gospodarstw zrzeszonych lub niezrzeszonych, pod warunkiem że wytworzyły go zgodnie ze specyfikacją produkcji.

Rysunek 1



1) Oznaczenie wypalonym znakiem nazwy „Montasio” i plakietka z napisem „PDM”

2) Miesiąc produkcji

3) Dzień produkcji

4) Kod serowarni

5) Oznaczenie prowincji

6) Rok produkcji

Logo nazwy składa się ze stylizowanej dużej litery „M”, pod którą znajduje się nazwa „MONTASIO”. Logo odwzorowuje się zawsze przy pomocy kroju pisma „HORATIO”. Musi ono zachowywać proporcje z rysunku 2 (na przykład 8 cm szerokości na 6 cm wysokości).

Rysunek 2



Jeżeli cały proces produkcji, od produkcji mleka do dojrzewania przez co najmniej 60 dni, odbywa się na obszarze górskim w rozumieniu definicji podanej w obowiązujących przepisach krajowych i znajdującym się na obszarze produkcji ChNP „Montasio”, na etykiecie sera może znajdować się napis określający, że jest to „produkt górski”. W tym celu na bocznej ścianie produktu umieszcza się plakietkę z napisem „PDM”, będącym akronimem nazwy „prodotto della montagna” (produkt górski).

Na wniosek wszystkich producentów będących lub niebędących członkami stowarzyszenia oraz po wcześniejszym sprawdzeniu zasadności wniosku Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio może oznaczyć wypalonym logo nazwy (rys. 2) kręgi sera ChNP „Montasio”, którego wiek przekracza 100 dni dojrzewania. Znak umieszczany jest w przewidzianej w tym celu części krawędzi sera.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji ChNP „Montasio” obejmuje: Friuli-Venezia Giulia: cały obszar; Veneto: cały obszar prowincji Belluno i Treviso i część terytorium prowincji Padwa i Wenecja określoną w następujący sposób: „od przecięcia z granicą między prowincją Treviso i Padwa, obwód podąża wzdłuż tej linii aż do autostrady Serenissima; następnie wzdłuż tej linii aż do mostu autostrady łączącego brzegi rzeki Brenta, a dalej wzdłuż koryta rzeki aż do jej ujścia”.

5. Związek z obszarem geograficznym

Czynniki naturalne wiążą się z warunkami klimatycznymi obszaru produkcji, który składa się głównie z gór i terenów podgórskich, gdzie nadal praktykuje się wypas w górach. Wpływa to na jakość paszy przeznaczonej do żywienia krów mlecznych.

Ser „Montasio” dodano do wykazu cen San Daniele i Udine w latach 1773–1775. Potwierdza to wprowadzenie „Montasio” do obrotu i wykazuje, że nie chodzi jedynie o produkcję lokalną lub przeznaczoną na własne potrzeby. O ścisłym związku Montasio z obszarem produkcji świadczy również silny bodziec, jaki produkcja tego sera dała rozwojowi spółdzielni. Ser „Montasio” i jego szczególna technika produkcji rozpowszechniły się szybko we Friuli i we wschodniej części Wenecji Euganejskiej, zarówno ze względu na czynniki ludzkie i strukturalne (jak założenie spółdzielni serowarskich lub stworzenie szkoły techników serowarskich) – do tego stopnia, że w latach sześćdziesiątych aktywnie działało ponad 650 serowarni – jak i ze względu na środowisko, w którym początkowo rozwinęto tę technikę.

Jeżeli chodzi o właściwości obszaru produkcji, wschodnia część Włoch charakteryzowała się zawsze znacznymi opadami w okresie wiosennym i jesiennym, które sprzyjają użytkom zielonym i uprawie zbóż (pszenicy i jęczmienia), będących podstawą żywienia krów mlecznych. Z czasem znaczenia nabrała również uprawa kukurydzy, a w związku z tym zastosowanie kukurydzy jako paszy świeżej i kiszonki. Ostatnio na obszarze produkcji rozpowszechniła się uprawa soi, suplementu białkowego.

Główną właściwością sera „Montasio” jest jego duża zdolność do dojrzewania przez długi/średni okres. W pałecie serów krajowych „Montasio” zajmuje miejsce wśród serów półtwardych, ale w związku z faktem, że może dojrzewać do 36 miesięcy, zajmuje miejsce również w kategorii rzadkich twardych serów długo dojrzewających.

Inną charakterystyczną cechą „Montasio” są wymiary kręgu.

Ponadto w specyfikacji „Montasio” utrzymano zakaz pasteryzowania mleka, zachowując tym samym w miarę możliwości spontaniczną zawartość bakterii w mleku produkowanym na obszarze produkcji.

Stosuje się niskie dawki kultur starterowych (około 1 %), gotowanie odbywa się w niezbyt wysokich temperaturach (42–48 °C), a odsączanie i prasowanie nadają masie średnią twardość przy wilgotności po upływie dwóch miesięcy (która odpowiada minimalnej zawartości przy wprowadzaniu sera do obrotu) wynoszącej około 36 %.

Środowisko, w którym rozwinęła się produkcja sera „Montasio”, posiada właściwości mikrobiologiczne dostosowane do jego rozwoju i rozpowszechniania. „Montasio” charakteryzuje się bowiem występowaniem termofilnej flory bakteryjnej, która zawsze pozwalała otrzymywać jedyny w swoim rodzaju produkt serowarski, do spożycia w stanie świeżym (obecnie co najmniej dwa miesiące dojrzewania, ponieważ produkuje się go z mleka niepasteryzowanego), jednak ten produkt serowarski może dojrzewać do 36 miesięcy; właściwości organoleptyczne, konsystencja, zapach i smak sera zmieniają się zatem wraz z upływem czasu właśnie dzięki zawartości drobnoustrojów występujących naturalnie na łąkach/pastwiskach i w paszach z obszaru produkcji.

Po dwóch miesiącach dojrzewania „Montasio” ma postać średnio twardego sera o delikatnym zapachu przypominającym zapach mleka, z którego pochodzi. Wraz z przedłużaniem się dojrzewania i z koncentrowaniem się substancji „Montasio” uzyskuje wyraźniejszy i lekko pikantny zapach, a masa staje się bardziej twarda i krucha.

Wraz z poprawą technik hodowlanych, racjonalizacją upraw i wprowadzaniem coraz bardziej higienicznych metod udoju wzbogacanie mleka drobnoustrojami serowarskimi przydatnymi do produkcji „Montasio” okazało się konieczne. Dlatego zaczęto stosować kultury starterowe (bogate w koki i ubogie w pałeczki), pochodzące z mleka z obszaru produkcji, a następnie rozpowszechniono wspomnianą praktykę.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji jest dostępny w 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 (Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali) (www.politicheagricole.it), po wybraniu zakładki „Qualità e sicurezza” (z prawej strony na górze ekranu), a następnie zakładki „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.
