

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

(2016/C 315/04)

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

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY NIEZNACZONEJ

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

„TOMA PIEMONTESE”

Nr UE: PDO-IT-02127 – 18.3.2016

ChNP (X) ChOG () GTS ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Consorzio di Tutela del Formaggio Toma Piemontese DOP
Via Silvio Pellico 10
10022 Carmagnola (TO)
WŁOCHY

Tel. +39 0110565985, Faks +39 0110565989
E-mail: promo.formaggi@produttoreilattepiemonte.com

Konsorcjum ochrony sera Toma Piemontese ChNP jest uprawnione do złożenia wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 13 ust. 1 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Leśnictwa nr 12511 z dnia 14 października 2013 r.

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 nieznaczonej 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 nieznaczonej 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 nieznaczonej 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, kwalifikująca się jako nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit czwarty rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

5. Zmiany

Zmiana polega na dodaniu możliwości umieszczenia oznakowania papierowego (etykiety) w kolorach czarnym i białym, jeśli produkt wprowadzany jest do obrotu w porcjach/pakowany. Zmiana ta okazała się konieczna z uwagi na fakt, że wiele modeli drukarek drukujących etykiety umieszczane na produkcie porcjowanym lub opakowanym może drukować jedynie w tych kolorach. Tego rodzaju czynności są wykonywane zarówno w punktach sprzedaży detalicznej na wielką skalę jak i w pakowniach.

Z tego względu po zdaniu 7. w art. 8 specyfikacji produktu oraz w ostatnim akapicie w pkt 3.5 jednolitego dokumentu dodano zdanie w brzmieniu:

„W przypadku porcjowanego/opakowanego sera Toma Piemontese ChNP i sera Toma Piemontese ChNP Semigrasso dozwolone jest umieszczanie na opakowaniach etykiet z logo w kolorach czarnym i białym.”.

Ponadto w specyfikacji dodano oba logo w kolorach czarnym i białym, jak poniżej.



Aby uspołnić terminologię z terminologią zastosowaną w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011⁽¹⁾ w ostatnim zdaniu art. 8 specyfikacji produktu oraz w pkt 3.5 jednolitego dokumentu zastąpiono wyrażenie „wstępnie pakowany” wyrażeniem „opakowany”.

JEDNOLITY DOKUMENT

„TOMA PIEMONTESE”

Nr UE: PDO-IT-02127 – 18.3.2016

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa

„Toma Piemontese”

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 „Toma Piemontese” to ser produkowany wyłącznie z mleka krowiego, pełnego w przypadku rodzaju sera z mleka pełnego oraz częściowo odtłuszczonego w przypadku rodzaju sera półtłustego.

Produkt gotowy powinien posiadać następujące cechy:

— Kształt: walec o powierzchniach płaskich lub prawie płaskich i lekko wypukłym brzegu;

— Rozmiary: średnica kręgu wynosi 15–35 cm, wysokość brzegu 6–12 cm;

— Masa: 1,8–9,0 kg

(wymiały i masa odpowiadają wartościom odnotowanym na początku fazy dojrzewania);

— Skórka: w przypadku sera z mleka pełnego: elastyczna i gładka, barwy jasnej słomkowożółtej i czerwono-brązowej, w zależności od stopnia dojrzewania; niejadalna;

⁽¹⁾ Dz.U. L 304 z 22.11.2011, s. 18.

- Skórka: w przypadku sera półtłustego: mało elastyczna, o wyglądzie rustykalnym, barwie od intensywnie słomkowożółtej po czerwonawobrązową; niejadalna;
- Konsystencja masy serowej: w przypadku sera z mleka pełnego: masa miękka z niewielkimi rozsianymi otworami; w przypadku sera półtłustego: masa elastyczna lub półjędrna (zmieniająca się w miarę dojrzewania), z niewielkimi otworami.
- Barwa masy serowej: jasnosłomkowy.
- Smak: łagodny i przyjemny, o delikatnym zapachu w przypadku sera z mleka pełnego; smak intensywny i harmonijny, którego zapach staje się coraz bardziej charakterystyczny w miarę dojrzewania, w przypadku sera półtłustego.
- Zawartość tłuszczu w suchej masie: co najmniej 40 % w przypadku rodzaju sera z mleka pełnego; co najmniej 20 % w przypadku rodzaju sera półtłustego.

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

Pożywienie krów musi składać się z pasz zielonych lub konserwowanych lub suszonych pochodzących z łąk, pastwisk lub łąk wypasowych i z siana pochodzącego w większości z wyznaczonego obszaru geograficznego

Surowce: Mleko krowie, sól, podpuszczka cielęca, ewentualnie bakterie mlekowe lub naturalne drożdże. Naturalne drożdże muszą być wyprodukowane na obszarze produkcji lub pochodzić z poprzednich procesów przetwórczych mleka.

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*

Ser może być sprzedawany w całości, w plastrach, porcjowany lub opakowany. Czynności porcjowania i pakowania mogą odbywać się również poza wyznaczonym obszarem geograficznym produkcji.

Oznakowanie zgodności ma formę umieszczanej na produkcie przed wprowadzeniem go do obrotu papierowej etykiety (o średnicy 14–27 cm) oraz znaku wytłoczonego na środku jednego boku każdego z kręgów za pomocą odpowiednich matryc, na który składają się logo ChNP i litera S w przypadku produktu półtłustego. Dopiero po umieszczeniu odpowiedniego oznakowania i etykiety produkt może zostać wprowadzony do obrotu pod chronioną nazwą pochodzenia „Toma Piemontese”.

Etykiety papierową można naklejać za pomocą kleju spożywczego.

Logo sera „Toma Piemontese” ChNP składa się z wystylizowanego rysunku krowy w kolorze niebieskim i białego napisu „Toma Piemontese” otoczonych okręgiem w kolorach włoskiej flagi

Znak pochodzenia stanowi pieczęć z tworzywa, na środku której widnieje rysunek krowiej głowy, a w nim wystylizowana litera „T”; po lewej stronie rysunku musi znaleźć się alfanumeryczny kod identyfikacyjny producenta, składający się z wielkiej litery i dwucyfrowej liczby. W przypadku sera „Toma Piemontese” półtłustego wielka litera „S” musi być umieszczona w specjalnym okienku powyżej logo na środku.

Logo „Toma Piemontese” ChNP znajduje się w środku etykiety papierowej, a wyrażenie „Toma Piemontese DOP” umieszczone jest na zewnętrznym zielonym okręgu. Wyrażenie „semigrasso” (półtłusty) również musi być podane w przypadku sera „Toma Piemontese” półtłustego. To samo logo należy umieścić na produkcie porcjowanym.

W przypadku porcjowanego/opakowanego sera Toma Piemontese ChNP i sera Toma Piemontese ChNP Semigrasso dozwolone jest umieszczanie na opakowaniach etykiet z logo w kolorach czarnym i białym.

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Obszar, z którego pochodzi mleko oraz na którym ser „Toma Piemontese” jest wytwarzany i dojrzewa, obejmuje obszar administracyjny następujących prowincji: Novara, Vercelli, Biella, Torino, Cuneo, Verbania Cusio Ossola, oraz gminy Monastero Bormida, Roccaverano, Mombaldone, Olmo Gentile i Serole w prowincji Asti, a także gminy Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Ponti e Denice w prowincji Alessandria.

5. Związek z obszarem geograficznym

Określony obszar charakteryzuje się dobrym rozkładem poziomu opadów, które wynoszą rocznie od 800 do 1 500 mm, przy czym najniższy poziom odnotowywany jest zimą, najwyższy wiosną, latem i jesienią maksymalne poziomy mają pośrednie wartości; obszar cechuje też możliwość obfitego nawadniania na równinach. Warunki klimatyczne, związane ze szczególnym nasłonecznieniem (którego średnia wartość bezwzględna wynosi 5,4 godz. dziennie, przy czym najwyższą – 8,4 godz. dziennie odnotowuje się w lipcu, a najniższą – 3,5 godz. dziennie w listopadzie i grudniu) i cechami charakterystycznymi gleby stanowią jedyną w swoim rodzaju i niepowtarzalną kombinację w Europie. Takie warunki glebowo-klimatyczne przekładają się na cechy pasz, które podlegają mniejszemu stresowi termicznemu i wodnemu, co sprzyja bujnemu i dużemu wzrostowi. Łąki, pastwiska i uprawy pastewne są na ogół bogate w życie, lucernę i inne trawy i rośliny strączkowe wysokiej jakości, jak na przykład koniczyna. Dzięki jakości pasz produkowane mleko jest wyśmienite, co przekłada się na niepowtarzalne nuty smakowe sera.

Zwierzęta hodowlane również korzystają z tych szczególnych warunków, co przekłada się na dobrostan zwierząt poprzez warunki ich chowu.

Szczególnie umiejętne przeprowadzanie przez serowarów czynności krojenia skrzepu serowego ma decydujące znaczenie dla uzyskania masy o odpowiedniej konsystencji – miękkiej z niewielkimi rozszanymi otworami.

Ser charakteryzuje się masą o miękkiej konsystencji, posiadającą niewielkie rozsiane otwory.

Specyficzne warunki klimatyczne, takie jak wysoki poziom opadów, wysoki wskaźnik wilgotności względnej powietrza oraz charakterystyczne nasłonecznienie w połączeniu z umiejętnościami serowarów, którzy odpowiednio potrafią warunki te wykorzystać, umożliwiają wyrażenie całego potencjału określonego obszaru w serze „Toma Piemontese”, który charakteryzuje się zasadniczo szczególnie miękką masą. W momencie krojenia skrzepu serowego uzyskanego bez gotowania lub przez bardzo lekkie podgotowanie serowarom, dzięki ich szczególnym umiejętnościom, udaje się uzyskać ziarnistość zapewniającą doskonałą równowagę między masą serową a serwatką.

Ponadto specyfika dojrzewania sera, które odbywa się tradycyjnie w naturalnych grotach lub w odpowiednich warunkach, charakteryzujących się wysokim poziomem wilgotności, umożliwia zachowanie miękkości masy również podczas tej fazy.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć na stronie internetowej:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

wchodząc na stronę internetową Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it) po wybraniu zakładki „Prodotti DOP e IGP” (z prawej strony na górze ekranu), a następnie „Prodotti DOP, IGP e STG” (z lewej strony ekranu) i na koniec „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE”.
