

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany 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

(2017/C 368/09)

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

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

Wniosek o zatwierdzenie zmian zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 „SQUACQUERONE DI ROMAGNA”

Nr UE: PDO-IT-02292 – 22.2.2017

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Associazione Squacquerone di Romagna DOP
c/o CNA Forlì-Cesena
Via Pelacano 29
47122 Forlì
WŁOCHY

Email: caseificiocomellini@pec.it

Stowarzyszeniu Associazione Squacquerone di Romagna [Stowarzyszenie Producentów „Squacquerone di Romagna”], przysługuje prawo do złożenia wniosku o zmianę 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
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne: Zaktualizowane odniesienia prawne; sprostowane błędy pisarskie; zaktualizowana nazwa organu kontrolnego.

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

W tekście w języku włoskim, w zdaniu dotyczącym masy, poprawiono błąd pisarski, niemniej wartość „od 0,1 kg do 2 kg” pozostaje niezmieniona.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Właściwości fizykochemiczne: dopuszczalne zakresy zawartości tłuszczu (w masie suchej), zawartość wody i pH podwyższono o kilka punktów procentowych, jak przedstawiono poniżej.

Zawartość tłuszczu (w masie suchej): zakres zmieniono z „od 46 % do 55 %” na „od 46 % do 59 %”, aby zwiększyć zawartość maksymalną.

Potrzeba aktualizacji stała się oczywista w wyniku codziennego stosowania specyfikacji produktu w ciągu lat od jej wejścia w życie. Wpływ na zawartość tłuszczu (w masie suchej) mają właściwości surowców, a ponieważ w zimie mleko ma większą zawartość tłuszczu z powodów całkowicie naturalnych, wartość ta czasami zostaje przekroczona. Odnosi się to przede wszystkim do mleczarni, w których przetwarza się mleko pochodzące tylko z jednego lub kilku gospodarstw. Oznacza to, że nie korzystają one z uśrednienia wartości dla mleka dostarczanego przez kilku producentów.

Zawartość wody: wartości te zmieniono z „od 58 % do 65 %” na „od 58 % do 69 %” oraz

pH: wartości te zmieniono z „od 4,95 do 5,30” na „od 4,75 do 5,35”.

Wartości dotyczące zawartości wody i pH gotowego produktu również podlegają zmianom ze względu na pory roku i nie da się ich w pełni kontrolować. Zmiany odnotowane w rocznym rozkładzie wartości zawartości wody i pH, zaobserwowane podczas kontroli przeprowadzonych w ciągu ostatnich kilku lat ukazują, że zakres wartości określony podczas sporządzania specyfikacji był za mały.

Ponadto podtytuł „Właściwości mikrobiologiczne” zamieszczony przed wartością pH był nieprawidłowy i dlatego został usunięty.

Metoda produkcji

Surowce

Zdanie

„Mleko wykorzystywane do produkcji sera ChNP »Squacquerone di Romagna« pochodzi od ras bydła hodowanych na określonym obszarze, tj. od rasy włoskiej fryzyjskiej, rasy alpejskiej brunatnej i rasy Romagna” usunięto.

W czasie składania wniosku o rejestrację ChNP nie uwzględniono wystarczająco różnorodności gospodarstw hodowlanych na tych terenach. Znanym powszechnie faktem jest to, że na cechy organoleptyczne sera wpływ wywierają głównie pasza krów oraz fizjologiczne i biochemiczne cechy wykorzystanych kultur, dlatego też odniesienie do ras obowiązkowych należy wykreślić.

Poprawiono błąd pisarski tak, że sformułowanie „odwodnione suszone” brzmi obecnie „odwodnione i suszone”.

Zdanie: „Pasza krów mlecznych, których mleko jest wykorzystywane w produkcji sera ChNP »Squacquerone di Romagna« nie może zawierać resztek pochodzących z przetwarzania kapusty i buraka pastewnego” przeniesiono o dwie linijki w górę, do części dotyczącej paszy, w celu uczynienia specyfikacji bardziej spójną i poprawienia jej czytelności.

Etapy przetwarzania

Zakwaszanie

Podano, że gatunki bakterii wyszczególnione w specyfikacji wykorzystywane są do rozpoczęcia procesu fermentacji.

Dlatego też zdanie:

„Wykorzystywany gatunek bakterii to *Streptococcus thermophilus*”

obecnie otrzymuje brzmienie

„Gatunek bakterii wykorzystywany do rozpoczęcia procesu fermentacji to *Streptococcus thermophilus*”.

Zmiana ta okazała się niezbędna, ponieważ obecność, mimo że niewielka, innych szczepów wykrytych podczas testów stała się przyczyną sporów.

Krzepnięcie

Błąd pisarski „1:10 000; 1:40 000”, poprawiono na „1:10 000 i 1:40 000”.

Zmieniono zakres ilościowy podpuszczki

z „w ilości od 30 do 50 ml na hektolitr mleka”

na „w ilości od 15 do 50 ml na hektolitr mleka”.

Zmiana ta stanowi korektę błędu znajdującego się w obecnej specyfikacji, ponieważ proporcja podpuszczki wynosząca 1:40 000 jest wystarczająca w ilości 15 ml lub więcej podpuszczki na hektolitr.

Solenie

Umożliwia się zastosowanie jednej z dwóch metod peklowania wspomnianych w specyfikacji lub ich połączenie. Dlatego też zmienia się tekst poprzez dodanie następujących słów, wprowadzających możliwość łącznego zastosowania obu metod peklowania:

„...oprócz lub zamiast wspomnianej wcześniej”.

Jeżeli solankowanie stosuje się nie tylko do solenia ale również do obniżenia temperatury produktu w celu spowolnienia jego fermentacji, dodanie porcji soli do kotła umożliwia skrócenie okresu solankowania, co wpływa na ulepszenie struktury gotowego produktu.

Inne

W art. 1 specyfikacji dotyczącym nazwy produktu

odniesienie do rozporządzenia (WE) nr 510/2006 zastąpiono odniesieniem do rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

W art. 7 dotyczącym specyfikacji kontroli

odniesienie do rozporządzenia (WE) nr 510/2006 zastąpiono odniesieniem do rozporządzenia (UE) nr 1151/2012. Uaktualniono nazwę organu kontrolnego: „Organem kontrolnym odpowiedzialnym za skontrolowanie specyfikacji produktu jest jednoosobowa spółka Kiwa Cermet Italia SpA, Via Cadriano 23, IT-40057 Cadriano Granarolo dell'Emilia (BO), WŁOCHY, tel. +39 514593303, faks +39 51763382”.

JEDNOLITY DOKUMENT

„SQUACQUERONE DI ROMAGNA”

Nr UE: PDO-IT-02292 – 22.2.2017

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa:

„Squacquerone di Romagna”

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

Produkt objęty chronioną nazwą pochodzenia (ChNP) „Squacquerone di Romagna” to miękki, szybko dojrzewający ser produkowany z mleka krowiego pochodzącego z wyznaczonego obszaru geograficznego określonego w pkt 4. W chwili wprowadzenia do obrotu ser objęty ChNP „Squacquerone di Romagna” musi mieć następujące właściwości:

Właściwości morfologiczne:

Masa: ser objęty ChNP „Squacquerone di Romagna” waży od 0,1 kg do 2 kg.

Wygląd: ser objęty ChNP „Squacquerone di Romagna” jest perłowo biały, nie ma skórki ani skorupy.

Postać: zależy od pojemnika, w którym jest umieszczany, ponieważ jego wyjątkowo kremowa konsystencja powoduje, że nie posiada on wyraźnego kształtu.

Właściwości fizykochemiczne: Zawartość tłuszczu (w masie suchej): od 46 % do 59 %; zawartość wody: od 58 % do 69 %; pH: od 4,75 do 5,35.

Właściwości organoleptyczne:

Smak: przyjemny, słodki, delikatnie kwaskowy i słonawy.

Zapach: delikatny, charakterystyczny dla mleka, z nutą ziołową.

Konsystencja: miękka, kremowa, lepka, płynna, łatwo rozsmarowująca się.

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

Co najmniej 60 % suchej masy całkowitej dawki pokarmowej podawanej bydłu musi składać się z zielonki i kiszonki, uzupełnianych paszą.

Zielonka i kiszonka składają się z roślin strączkowych i traw uprawianych wyłącznie na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

Szeroki wachlarz gatunków uprawianych traw obejmuje również różne rośliny o właściwościach leczniczych, których główne wykorzystywane odmiany to Pomposa, Classe, Garisenda, Delta i Prosementi.

Pasza jest źródłem skoncentrowanego, wysokoenergetycznego pożywienia i może zawierać:

- 1) białka: ziarna roślin strączkowych, takie jak soja, fasola, słonecznik i groch, a także mąki sojowe i słonecznikowe;
- 2) błonnik w suchej papce, otrębach i łupinach sojowych;
- 3) składniki energetyczne: ziarno kukurydzy, jęczmień, sorgo, pszenica, owies, oleje roślinne, olej sojowy, wyciśnięte całe nasiona lnu.

Produkt objęty chronioną nazwą pochodzenia (ChNP) „Squacquerone di Romagna” to miękki ser produkowany z mleka krowiego pochodzącego z ras bydła hodowanych na wyznaczonym obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

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

Etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym pochodzenia, to: produkcja i przetwarzanie mleka.

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

Ser „Squacquerone di Romagna” musi być pakowany na wyznaczonym obszarze geograficznym, ponieważ ze względu na brak skórki i fakt, że ser jest w całości jadalny, produkt jest szczególnie narażony na ryzyko zanieczyszczenia po etapie produkcji i w konsekwencji pogorszenia jakości wskutek wzrostu poziomu bakterii środowiskowych, które mogłyby dostać się na powierzchnię produktu na różnych etapach. Ponadto, jako że „Squacquerone di Romagna” jest produktem świeżym, należy zapobiegać wszelkiemu rozwojowi mikroorganizmów w okresie przydatności do spożycia. Aby zapobiegać pogorszeniu jakości produktu, należy pakować go na terenie certyfikowanego zakładu produkcyjnego. Podstawowym opakowaniem sera objętego ChNP „Squacquerone di Romagna” jest papier do produktów spożywczych lub inne odpowiednie pojemniki przystosowane do tego produktu, którego cechą charakterystyczną jest miękka i kremowa konsystencja.

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

Opakowanie sera produkowanego zgodnie ze specyfikacją jest oznaczone napisem „Squacquerone di Romagna – Denominazione d’Origine Protetta [chroniona nazwa pochodzenia]” lub „Squacquerone di Romagna – DOP [ChNP]” oraz logo UE. Etykieta musi zawierać również nazwę, firmę i adres producenta/podmiotu pakującego. Produkt musi być przechowywany w temperaturze od 0 °C do +6 °C. Maksymalna temperatura przechowywania musi być wskazana na etykiecie. Na zewnętrznym opakowaniu ochronnym sera należy umieścić następującą etykietę: „Squacquerone di Romagna”, w zapisie pogrubioną kursywą Sari Extra Bold Italic, w standardowych kolorach niebieskim o oznaczeniu Pantone nr 2747 i białym, o wielkości proporcjonalnej do opakowania. Zabrania się umieszczania jakichkolwiek opisów, które nie są szczegółowo określone w specyfikacji produkcji.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji sera objętego ChNP „Squacquerone di Romagna” obejmuje następujące prowincje regionu Emilia-Romania: Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini, Bologna; oraz część prowincji Ferrara, której obszar ogranicza droga nr 64 (tzw. Porrettana) od zachodu i rzeka Pad od północy.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Ser objęty ChNP „Squacquerone di Romagna” produkowany jest na gruntach usytuowanych w wyższych partiach równiny zalewowej. Na gruntach tych uprawia się zboża, rośliny pastewne i specjalistyczne uprawy intensywne. Obszar, na którym produkowany jest ser objęty ChNP „Squacquerone di Romagna” charakteryzuje się umiarkowanym klimatem subkontynentalnym. Od niepamiętnych czasów na tym obszarze pochodzenia obecne były gospodarstwa rolne, w których głównie zajmowano się uprawami, a ograniczona liczba zwierząt gospodarskich była hodowana w dwojakim celu: do produkcji mleka i do pracy na roli. Część mleka przeznaczona do spożycia przez ludzi była przerabiana na „Squacquerone di Romagna” i poprzez wymianę barterową miała stanowić dla rolników dodatkowe źródło dochodu.

W ramach badań nad serem objętym ChNP „Squacquerone di Romagna” wykazano właściwości wykorzystywanych naturalnych kultur bakterii, ujawniając zdecydowaną jednorodność gatunków bakterii, które zawiera ser, tj. autochtonicznych biotypów *Streptococcus thermophilus*. Te naturalne kultury są hodowane w zbiornikach fermentacyjnych na obszarze geograficznym wyznaczonym w pkt 4, zawsze przy użyciu mleka pochodzącego z wyznaczonego obszaru geograficznego.

Techniki produkcji pozostają bardzo podobne do metod stosowanych w przeszłości i muszą uwzględniać fakt, że czas przebiegu produkcji sera różni się w zależności od pory roku: jest dłuższy zimą i krótszy latem. Umiejętności i doświadczenie producentów odgrywają kluczową rolę przy uzyskiwaniu odpowiedniej konsystencji sera.

Najistotniejszymi właściwościami sera „Squacquerone di Romagna”, które odróżniają go od innych szybko dojrzewających serów miękkich, są perłowo biały kolor i delikatny, charakterystyczny mleczny posmak z nutą ziołową.

Jego główną cechą, która znacząco przyczyniła się do reputacji „Squacquerone di Romagna” jest kremowo-galaretowa struktura i łatwość rozsmarowywania wynikająca z miękkiej konsystencji.

Właściwości sera „Squacquerone di Romagna”, w szczególności jego kremowa struktura i łatwość rozsmarowywania wynikająca z miękkiej konsystencji, wiążą się z rodzajem mleka wykorzystywanego do produkcji sera, mleka o charakterystycznych właściwościach, o niskiej zawartości białka i tłuszczu wynikającej ze sposobu karmienia bydła, który jest przede wszystkim związany z omawianym wyznaczonym obszarem geograficznym.

Precyzyjnie rzecz ujmując, specyficzne właściwości zielonki uprawianej w całości na obszarze geograficznym określonym w pkt 4, która jest bogata w cukry i łatwo przyswajalny błonnik, zapewniają bydłu charakterystyczną dietę o niskiej zawartości tłuszczów i skrobi, uzupełnianą elementami energetycznymi zawartymi w zielonce typowej dla tego obszaru. W taki sposób produkowane mleko charakteryzuje się niską zawartością białka i tłuszczu, co ma wpływ na charakterystyczną cechę sera „Squacquerone”, tj. jego miękką konsystencję. Mleko wykorzystywane w produkcji przyczynia się do uzyskania organoleptycznych właściwości sera opisanych w pkt 3.2, tj. miękkiej i kremowej struktury, słodkiego i lekko kwaskowatego smaku, a także delikatnego aromatu z nutą ziołową. Ponadto dzięki doświadczeniu producentów, którzy z powodzeniem dopasowują czas produkcji sera do pory roku, ser nie jest kruchy ani nadmiernie zbity.

Kolejnym ważnym związkiem pomiędzy serem „Squacquerone di Romagna” a wyznaczonym obszarem geograficznym jest wykorzystanie autochtonicznych szczepów bakterii. W ujęciu taksonomicznym gatunkiem zidentyfikowanym we wszystkich badanych kulturach naturalnych jest *Streptococcus thermophilus*, co oznacza, że jest on charakterystyczny dla mikroflory mleka typowej dla sera objętego ChNP „Squacquerone di Romagna”. Różne wyizolowane biotypy wykazują szczególnie cechy fizjologiczne i biochemiczne, które nie występują w wybranych szczepach ze zbiorów międzynarodowych, wykazując ponownie wyjątkowość i specyfikę spektrum bakterii wykorzystywanych do produkcji „Squacquerone di Romagna”. Autochtoniczne biotypy *Streptococcus thermophilus* zostały wyizolowane z różnych próbek surowego mleka pobranych w wielu mleczarniach na tradycyjnym obszarze produkcji sera; biotypy te można zatem uznać za autochtoniczne i całościowo stanowią one charakterystyczny zespół drobnoustrojów, będących wynikiem selekcji naturalnej i dokonanej przez człowieka w specyficznej niszy ekologicznej charakteryzującej ten konkretny obszar Włoch.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

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

lub

można go pobrać, wchodząc bezpośrednio na stronę główną Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (www.politicheagricole.it), a następnie wybierając „Qualità e sicurezza” (w prawej górnej części ekranu) oraz „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.