

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, 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

(2020/C 170/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK 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

„PECORINO SICILIANO”

Nr UE: PDO-IT-0019-AM01 – 4.6.2018

ChNP (X)ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Nuovo Consorzio di Tutela del Pecorino Siciliano (Nowe Stowarzyszenie na rzecz Ochrony „Pecorino Siciliano”)

Adres siedziby:
Via dell'Amicizia, 26
Poggioreale (TP)
ITALIA

Email: contatti@consorziopecorinosiciliano.it

Email certyfikowany: pecorinosicilianodop@pec.it

Stowarzyszenie Nuovo Consorzio di Tutela del Pecorino Siciliano tworzą producenci sera „Pecorino Siciliano” i jest ono uprawnione do złożenia wniosku w sprawie zmiany 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

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne: Punkty niefigurujące w obowiązującej specyfikacji podano poniżej: dowód pochodzenia, związek z obszarem geograficznym, kontrole

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

Należy zauważyć, że celem zmiany w specyfikacji sera objętego ChNP „Pecorino Siciliano” jest przede wszystkim ujednolicenie specyfikacji w formie jednolitego dokumentu.

Nazwę „Pecorino Siciliano” zarejestrowano jako ChNP w drodze rozporządzenia (WE) nr 1107/96 z dnia 26 czerwca 1996 r. zgodnie z art. 17 rozporządzenia (WE) 2081/92. Nazwę zarejestrowano na podstawie następujących dokumentów: dekretu prezydenckiego nr 1269 z dnia 30 października 1955 r., w którym uznano nazwy pochodzenia na terenie Włoch, 19-stronicowego dokumentu pt. „Pecorino Siciliano D.O.P.” oraz streszczenia.

Opis produktu

Rodzaje „Tuma” i „Primo sale”, które wprowadzono do obrotu odpowiednio bezpośrednio po produkcji i po około 10 dniach od produkcji, nie spełniają już potrzeb konsumentów, ponieważ na przestrzeni ostatnich lat powstał na rynku popyt na produkty z przewidzianym minimalnym czasem dojrzewania. W związku z tym celem przedmiotowej zmiany jest wprowadzenie minimalnego czasu dojrzewania wynoszącego 20 dni, zniesienie wskazanych powyżej rodzajów i wprowadzenie rodzaju „Fresco”.

Jest to konieczne, aby ser „Pecorino Siciliano” nabrał charakterystycznych cech, które wyróżniają go na tle innych rodzajów serów owczych z mleka pasteryzowanego. Minimalny czas dojrzewania jest konieczny, aby umożliwić działanie naturalnie występujących bakterii kwasu mlekowego i wytarzanych przez nie enzymów oraz mikroorganizmów bytujących w mleku surowym i drewnianych kadziach, w których przeprowadza się koagulację z wykorzystaniem podpuszczki.

Poza dodaniem rodzaju „Fresco” wprowadza się również zmianę nazwy rodzaju „Secondo sale” na „Semistagionato”, wykorzystując terminologię, która jest łatwiejsza do zrozumienia dla konsumentów i pozwala na łatwiejsze rozróżnienie produktów na podstawie czasów ich dojrzewania.

Szczegółowiej określono i opisano cechy charakterystyczne poszczególnych rodzajów produktu, wymieniając dokładne parametry dotyczące dojrzewania, kształtu, wymiarów, masy, właściwości skórki i mięszu, organoleptycznych cech charakterystycznych i zawartości tłuszczu.

Nieznacznie zmieniono wysokość ścianki bocznej i maksymalną masę każdego sera. Wysokość ścianki bocznej, która zgodnie z dotychczasową specyfikacją wynosiła 10–18 cm, zmieniono na 10–25 cm. Masę, która zgodnie z dotychczasową specyfikacją wynosiła 4–12 kg, zmieniono na 3–14 kg.

Zmiany te stanowią odpowiedź na żądania niektórych niewielkich producentów sera, którzy podkreślili konieczność wprowadzenia większej elastyczności, aby dostosować produkcję sera do dostępnych ilości mleka.

Zniesiono ograniczenia produkcji w okresie od czerwca do października.

Zniesienie ograniczenia stanowi zatem odpowiedź na wyraźne żądania producentów, którzy postulują umożliwienie produkcji sera objętego ChNP „Pecorino Siciliano” również w okresie letnim. Prawie wszystkie rasy owiec utrzymywane obecnie na Sycylii nadają się bowiem bez problemu do produkcji sezonowej. Produkcja mleka owczego na Sycylii trwa prawie cały rok, osiągając szczyt wiosną i spadając latem. Dzięki dostępności mleka latem ser „Pecorino Siciliano” może być produkowany w tym samym sezonie, w szczególności jego rodzaje „Fresco” i „Stagionato”, które latem są najchętniej kupowane przez konsumentów, zwłaszcza przez turystów, którzy masowo przybywają na wyspę w poszukiwaniu tradycyjnych produktów sycylijskich.

W związku z tym dotychczasowe sformułowanie:

„Ser »Pecorino Siciliano« w klasycznym kształcie ma płaskie lub lekko wklęsłe boki i nosi odcisk koszyka; wysokość ścianki bocznej wynosi 10–18 cm, a masa 4–12 kg, przy czym obie te cechy zależą od technik produkcji.

»Tuma«: ser stołowy, słodki w smaku z uwagi na dużą zawartość laktozy, która nie przeszła jeszcze fermentacji. Spożywa się go bezzwłocznie po produkcji.

»Primo Sale«: ser stołowy, lekko i krótko solony drobną solą na sucho. Spożywa się go w ciągu około 10 dni po produkcji. Aminokwasy, których uwalnianie rozpoczyna się wskutek wstępnego rozkładu kazeiny, umożliwiają wybicie się na pierwszy plan pierwotnych składników mleka, które nadają mu przyjemny smak.

»Secondo Sale«: jednolicie słodki ser o wyrazistym smaku, spożywany jako ser stołowy lub tarty, który uwydatnia właściwości mleka poszczególnych ras owiec, z którego jest produkowany, solony na sucho lub w nasyczonej solance.

Spożywa się go w ciągu 45–90 dni od produkcji.

Organoleptyczne cechy charakterystyczne tego sera, na które składa się przede wszystkim delikatność, powstają dzięki mieszance aminokwasów, produktów rozkładu lipidów na jego pierwszych etapach oraz pierwotnych składników mleka.

„Stagionato” klasyczny ser »Pecorino Siciliano«, którego właściwości odróżniają go od pozostałych dojrzewających serów »pecorino« produkowanych we Włoszech. Dojrzewa w pełni po 4–6 miesiącach od produkcji. Jest to ser przeznaczony do tarcia, o ziarnistej strukturze”

otrzymuje brzmienie:

„Opis produktu

2.1. W chwili dopuszczenia do obrotu ser objęty ChNP »Pecorino Siciliano« jest serem walcowatym o powierzchniach płaskich lub, w przypadku większego rozmiaru, lekko wklęsłych.

2.2 Ser objęty ChNP »Pecorino Siciliano« dopuszczony do obrotu w rodzaju »Fresco« (świeży), »Semistagionato« (średnio dojrzały) i »Stagionato« (dojrzały) posiada następujące cechy charakterystyczne:

»Fresco«

- dojrzałość: po 20–30 dniach,
- kształt: walcowaty, o powierzchniach płaskich lub, w przypadku większego rozmiaru, lekko wklęsłych,
- wymiary: średnica wierzchu i spodu musi wynosić 10–20 cm, a wysokość ścianki bocznej 10–20 cm,
- masa: 3–5 kg w zależności od wielkości sera,
- powierzchnie: brak skórki, zewnętrzna warstwa biała lub słomkowożółta, widoczny odcisk koszyka, w którym umieszczono ser w procesie produkcji,
- miąższ: biały lub słomkowożółty, czasami z ziarnami czarnego pieprzu, zwarty, z nielicznymi dziurami,
- zapach: charakterystyczny zapach sera owczego,
- smak: słodki z intensywnym aromatem zielonki, lekko pikantny w przypadku sera »Pepato«. Brak zapachu gospodarstwa,
- zawartość procentowa tłuszczu: nie mniej niż 40 % suchej masy.

»Semistagionato«

- dojrzewanie: 45–90 dni,
- kształt: walcowaty, o powierzchniach płaskich lub, w przypadku większego rozmiaru, lekko wklęsłych,
- wymiary: średnica wierzchu i spodu musi wynosić 10–20 cm, a wysokość ścianki bocznej 10–20 cm,
- masa: 3–5 kg w zależności od wielkości sera,
- powierzchnie: cienka słomkowożółta skórka, widoczny odcisk koszyka, w którym umieszczono ser w procesie produkcji,
- miąższ: słomkowożółty do intensywnie żółtego, czasami z ziarnami czarnego pieprzu, zwarty, z nielicznymi dziurami,
- zapach: charakterystyczny zapach sera owczego,
- smak: słodki z intensywnym aromatem zielonki, lekko pikantny w przypadku sera »Pepato«. Brak zapachu gospodarstwa,
- zawartość procentowa tłuszczu: nie mniej niż 40 % suchej masy.

»Stagionato«

- dojrzewanie: co najmniej 120 dni,
- kształt: walcowaty, o powierzchniach płaskich lub, w przypadku większego rozmiaru, lekko wklęsłych,
- wymiary: średnica wierzchu i spodu musi wynosić 15–30 cm, a wysokość ścianki bocznej 15–25 cm,
- masa: 6–14 kg w zależności od wielkości sera,
- powierzchnie: żółtawa skórka, widoczny odcisk koszyka, w którym umieszczono ser w procesie produkcji,
- miąższ: słomkowożółty, zwarty, z nielicznymi dziurami,
- zapach: charakterystyczny zapach sera owczego,
- smak: charakterystycznie pikantny,
- zawartość procentowa tłuszczu: nie mniej niż 40 % suchej masy.

Metoda produkcji

W przypadku dotychczasowej specyfikacji informacje na temat metody produkcji znajdowały się w dokumentach, o których mowa powyżej. W związku z tym opracowano następujący punkt, w którym ujednotaczono szczegółowe informacje na temat metody produkcji znajdujące się w dokumentach i dostosowano je do obowiązujących obecnie zasad.

Jedyną zmianą jest ostatni akapit, w którym określono czas dojrzewania rodzajów „Fresco”, „Semistagionato” i „Stagionato” zgodnie z opisem produktu.

„5.

METODA PRODUKCJI

Ser objęty ChNP »Pecorino Siciliano« produkuje się z mleka surowego pełnego pochodzącego od różnych ras i krzyżówek ras owiec, ze stad utrzymywanych na obszarze produkcji określonym w pkt 3 specyfikacji.

Owce żywią się na naturalnych lub uprawianych pastwiskach lub zadaje się im świeżą zielonkę, siano i słomę. Jeżeli chodzi o siano i słomę, co najmniej 80 % suchej masy musi pochodzić – w ujęciu rocznym – z obszaru produkcji określonego w pkt 4 jednolitego dokumentu. Można je uzupełniać ziarnem zbóż, roślinami motylkowymi lub jednoskładnikowymi bądź złożonymi paszami treściwymi. W żywieniu owiec zabrania się stosowania produktów odzwierzęcych lub pochodzących z innych roślin bądź części (np. nasion) koniczyny, tapioki lub kassawy. Zabrania się również stosowania kiszzonek i sianokiszzonek.

Mleko musi pochodzić z jednego lub z dwóch udojów i należy je przetworzyć w ciągu 24 godzin od pierwszego udoju. W związku z tym zezwala się na chłodzenie mleka, pod warunkiem przestrzegania minimalnych wartości określonych w odpowiednich przepisach mających obecnie zastosowanie. Mleko filtruje się przez odpowiednie cedzidła lub filtry z włókniny, a następnie podgrzewa, tradycyjnie przy użyciu kotłów ze stali lub z miedzi cynowanej, do maksymalnej temperatury 40 °C, a następnie wlewa do drewnianej kadzi. Kiedy temperatura mleka osiągnie 36–40 °C, wlewa się do niego podpuszczkę jagnięcą.

Podpuszczkę stosowaną do koagulacji mleka pobiera się z trawieńców jagniąt ssących ras wskazanych w specyfikacji. Podpuszczkę pobiera się na obszarze produkcji określonym w pkt 3 specyfikacji. Przed zastosowaniem podpuszczkę rozpuszcza się w ciepłej wodzie, a następnie filtruje. Stosowana ilość podpuszczki wynosi 10–30 g na 100 l mleka. Czas koagulacji wynosi 40–50 minut, tj. do momentu, w którym masa w drewnianej kadzi będzie na tyle gęsta, że włożone do niej mieszadło będzie stało pionowo.

Po utworzeniu się skrzepu należy go podzielić na bardzo małe kawałki przy pomocy drewnianego kija lub mieszadła z wypukłym końcem, które umożliwi podzielenie skrzepu na równe kawałki wielkości ziarna ryżu. Serwatkę oddziela się przez dodanie gorącej wody (70–90 °C) przy dzieleniu skrzepu. Kawałki skrzepu zgromadzone na dnie zbiornika pozostawia się do odpoczęcia przez 5–10 minut, aby umożliwić ich połączenie. Następnie ser wyjmuje się z kadzi, dzieli na bloczki, umieszcza w trzciniowych koszykach i uciska dłonią. Na tym etapie do serów »Fresco« i »Semistagionato« można dodać ziarna czarnego pieprzu. Przez dodaniem ziarna te należy jednak zalać na kilka sekund gorącą wodą o temperaturze powyżej 80 °C. Następnie skrzep pozostawia się w koszykach na czas 1–2 godzin, kiedy to tworzy się ricotta. W dalszej kolejności ser gotuje się zanurzony w serwatce w drewnianych kadziach przez 3–4 godziny. Po wygotowaniu serów w serwatce wyjmuje się je z trzciniowych koszyków, aby je odwrócić i umożliwić odciśnięcie się charakterystycznego wzoru koszyka. Przy odwracaniu na każdym serze umieszcza pieczęć przy wykorzystaniu kazeiny, aby zagwarantować identyfikowalność sera. Pieczęcie są owalne, o dłuższej średnicy wynoszącej 10 cm i krótszej średnicy wynoszącej 6 cm.

Sery pozostawia się do stężenia w temperaturze pokojowej na czas 24–48 godzin, a następnie soli na sucho lub w solance do osiągnięcia optymalnej zawartości soli. Następnie kładzie się je na półkach z surowego drewna w pomieszczeniach o temperaturze 14–18 °C i wilgotności powyżej 75 % na okres 20–30 dni w przypadku sera »Fresco«, 60–90 dni w przypadku sera »Semistagionato« i co najmniej 4 miesięcy w przypadku sera »Stagionato«.

Etykietowanie

Wszelkie zasady dotyczące etykietowania były dotychczas ustalane niezależnie przez grupę producentów. Postanowiono więc dodać do specyfikacji poniższy punkt dotyczący etykietowania. Dzięki dodaniu do specyfikacji zasad w zakresie etykietowania i określeniu logotypu nazwy konsumenci będą mogli szybko zidentyfikować produkt. Wzrośnie również skuteczność kampanii promocyjnych, ponieważ wszyscy producenci sera objętego ChNP „Pecorino Siciliano” będą mogli korzystać ze wspólnego wzoru graficznego.

„8.

ETYKIETOWANIE I PREZENTACJA

Ser objęty ChNP »Pecorino Siciliano« wyróżniają następujące cechy:

a) Kształt:

Ser objęty ChNP »Pecorino Siciliano« można sprzedawać w całości lub w kawałkach w rodzajach »Fresco«, »Semistagionato« i »Stagionato«. Na serach wszystkich trzech rodzajów znajduje się indywidualne oznaczenie producenta (pieczęć CE) i oznaczenie nazwy pochodzenia (pieczęć kazeinowa). W przypadku sera »Stagionato« dodaje się również trzecie oznaczenie – wypalany znak.

W przypadku sera »Fresco« pieczęć kazeinowa musi zawierać sformułowanie »Pecorino Siciliano« w czarnym kolorze (CMYK = K100) napisane czcionką Arial w rozmiarze 20, »D.O.P.« w czarnym kolorze (CMYK = K100) napisane czcionką Arial w rozmiarze 15, »Fresco« w czarnym kolorze (CMYK = K100) napisane czcionką Arial w rozmiarze 14 oraz sześciocyfrowy seryjny numer identyfikacyjny (np. 999999) w czarnym kolorze (CMYK = K100) napisany czcionką Arial Bold w rozmiarze 62. Wewnątrz owalu na lewo od numeru seryjnego widnieje sycylijski triskelion (»trinacria«).



W przypadku sera »Semistagionato« pieczęć kazeinowa musi zawierać sformułowanie »Pecorino Siciliano« w czarnym kolorze (CMYK = K100) napisane czcionką Arial w rozmiarze 20, »D.O.P.« w czarnym kolorze (CMYK = K100) napisane czcionką Arial w rozmiarze 15, »Semistagionato« w czarnym kolorze (CMYK = K100) napisane czcionką Arial w rozmiarze 14 oraz sześciocyfrowy seryjny numer identyfikacyjny (np. 999999) w czarnym kolorze (CMYK = K100) napisany czcionką Arial Bold w rozmiarze 62. Wewnątrz owalu na lewo od numeru seryjnego widnieje sycylijski triskelion (»trinacria«).



W przypadku sera »Stagionato« pieczęć kazeinowa musi zawierać sformułowania »Pecorino Siciliano« w czarnym kolorze (CMYK = K100) napisane czcionką Arial w rozmiarze 20, »D.O.P.« w czarnym kolorze (CMYK = K100) napisane czcionką Arial w rozmiarze 15, »Stagionato« w czarnym kolorze (CMYK = K100) napisane czcionką Arial w rozmiarze 14 oraz pięciocyfrowy seryjny numer identyfikacyjny (np. 67150) w czarnym kolorze (CMYK = K100) napisany czcionką Arial Bold w rozmiarze 62. Wewnątrz owalu na lewo od numeru seryjnego widnieje sycylijski triskelion (»trinacria«).



Na tej samej stronie sera należy zamieścić oznaczenie identyfikacyjne producenta.

Znak wypalany, który jest wymagany jedynie w przypadku sera »Stagionato«, ma kształt okręgu o średnicy 8 cm, wewnątrz którego znajduje się wygięty w łuk napis »Pecorino Siciliano« w czarnym kolorze (CMYK = K100) napisany czcionką Comic Sans w rozmiarze 30 oraz napis „D.O.P.” w czarnym kolorze (CMYK = K100) napisany czcionką Arial w rozmiarze 30. Na środku okręgu znajduje się sycylijski triskelion (»trinacria«). Logo identyfikacyjne umieszcza się na co najmniej jednej powierzchni sera, jednak dopiero po dopuszczeniu go do dojrzewania przez 120 dni, licząc od daty produkcji.



b) Opakowanie:

Na opakowaniach wszystkich serów, zarówno tych sprzedawanych w całości, jak i tych sprzedawanych w kawałkach, powinna znajdować się etykieta z logo identyfikacyjnym i napisem »Pecorino Siciliano« (ChNP), a także informacje wymagane na mocy przepisów. Wstępnie opakowane kawałki sera muszą zawierać część ścianki, wierzchu lub spodu sera na dowód ich pochodzenia. Etykieta nie jest konieczna, jeżeli produkt pakuje się w punkcie sprzedaży i uważa się go w związku z tym za wstępnie zapakowany. Zezwala się również na stosowanie oznaczeń lub znaków graficznych odnoszących się do nazw, nazw handlowych lub wspólnych lub indywidualnych znaków towarowych, o ile nie mają charakteru reklamowego lub nie wprowadzają nabywcę w błąd. Wszyscy producenci uprawnieni do korzystania z ChNP mają zapewniony dostęp do logo identyfikacyjnego.

Logo identyfikacyjne na opakowaniu musi spełniać następujące kryteria:

- 1) musi zawierać cały znak towarowy;
- 2) zewnętrzną część tworzy czerwony (RGB = R160 G0 B0) pierścień z falistą krawędzią, w którym znajduje się przebiegający wzdłuż tej krawędzi napis »PECORINO SICILIANO« napisany od lewej do prawej białą pogrubioną czcionką Verdana;
- 3) na białym kole w środku logo znajduje się stylizowany wizerunek owczej głowy o czarnych krawędziach (CMYK = K100);
- 4) pod wizerunkiem owczej głowy znajduje się czarny (CMYK = K100) napis »D.O.P.« napisany pogrubioną czcionką Arial;
- 5) proporcje i kształty logo są odpowiednie.

LOGO IDENTYFIKACYJNE



”

Inne

Związek

Informacje znajdujące się w dokumentacji, na podstawie której dokonano rejestracji nazwy, i w streszczeniu zostały ujednolicone, aby dostosować specyfikację produktu do wymogów art. 7 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

„6.

ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM

Ser »Pecorino Siciliano« jest półgotowanym prasowanym serem owczym. Właściwości i organoleptyczne cechy charakterystyczne mleka wykorzystywanego do produkcji sera mają ścisły związek z wypasem na pastwiskach, który nadaje mleku wyjątkowy i niepowtarzalny charakter. Wiele badań naukowych rzeczywiście wykazało, w jaki sposób pastwiska i rosnące na nich rośliny wpływają na produkty mleczne, kształtując ich skład chemiczny i aromatyczny. Ponadto struktura enzymatyczna, za którą odpowiada wykorzystanie podpuszczki w stanie stałym pochodzącej od sycylijskich jagniąt, nadaje serowi »Pecorino Siciliano« aromaty i smaki niespotykane w innych serach owczych. Do szczególnego charakteru sera »Pecorino Siciliano«, który czyni go wyjątkowym, przyczynia się również historyczna, lecz pomysłowa metoda produkcji, w ramach której wykorzystuje się tradycyjne narzędzia.

Sycylia, którą charakteryzuje specyficzny krajobraz, jest doskonałym miejscem do produkcji sera »Pecorino Siciliano«. Wewnętrzna część wyspy tworzą niejednolite złoża gliny, kredy i wapienne pagórki. Na zachodniej części wyspy i na Egadach znajdują się gleby gliniaste i powstałe z piaskowców. Na Wyspach Liparyjskich oraz na Ustice i Pantellerii występują gleby wulkaniczne. Równiny sycylijskie mają charakter aluwialny i wyraźnie odcinają się na tle krajobrazu, a znajdujące się tutaj gleby są bardzo żyzne i bogate w potas. Naturalne i uprawiane pastwiska, które znajdują się w tym środowisku, obfitują w dziką roślinność i lokalne ekotypy, które mają decydujący wpływ na właściwości i skład mleka oraz nadają produktowi końcowemu jego wyjątkowy smak.

Warunki klimatyczne na obszarze produkcji sera »Pecorino Siciliano« różnią się istotnie w różnych częściach wyspy z uwagi na szerokość geograficzną i charakterystyczną topografię. Panuje tu jednak klimat śródziemnomorski. Sąsiedztwo gór i morza przyczynia się mimo to do występowania różnych mikroklimatów. Zasadniczo klimat na obszarach przybrzeżnych jest gorący, suchy i zawsze wietrzny, zaś wewnątrz wyspy klimat jest umiarkowany i wilgotny. Opady na wybrzeżu są skąpe, a w położonych wyżej częściach wyspy – obfite. Występują przede wszystkim zimą.

Chów owiec i serowarstwo należą do dawnych tradycji sycylijskich. Nawet dziś owce utrzymuje się w sposób tradycyjny, w zagłębieniach terenu zapewniających zwierzętom schronienie niezbędne do ich dobrostanu. Ma to korzystny wpływ na produkowane przez nie mleko, które nadaje serowi »Pecorino Siciliano« wyjątkowy charakter.

Ser »Pecorino Siciliano« jest nierozzerwalnie związany ze szczególnymi warunkami glebowymi panującymi na wyspie, lokalną uprawą zielonki, metodami produkcji, rodzimą populacją owiec i sprzyjającym przetwórstwu środowiskiem, w którym bytują wszechobecne szczepy mikroorganizmów nadające miejscowym serom ich unikalne właściwości.

Początki sera »Pecorino Siciliano« sięgają bardzo odległych czasów. Jego produkcja narodziła się, kiedy wszyscy rolnicy utrzymujący owce zaczęli wykorzystywać uzyskiwane przez siebie mleko do wytwarzania sera »Pecorino Siciliano« przy pomocy dawnych technik i – przede wszystkim – tradycyjnych drewnianych narzędzi, tj. kadzi na koagulację mleka i drewnianych desek, na których ser dojrzewał.

Wytwarzanie tego sera stanowi zatem niekwestionowany i wyjątkowy element sycylijskiego dziedzictwa historycznego i kulturowego, a także solidne i stale rozwijające się źródło dochodów”.

Informacje znajdujące się w dokumentacji, na podstawie której dokonano rejestracji nazwy, i w streszczeniu zostały ujednolicone, aby dostosować specyfikację produktu do wymogów art. 7 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

„4.

DOWÓD POCHODZENIA

Każdy etap procesu produkcyjnego musi być monitorowany z udokumentowaniem produktów wchodzących i wychodzących. Gwarantuje to identyfikowalność produktu, którą zwiększa również wpisanie producentów i zakładów pakujących we właściwych wykazach prowadzonych przez organ kontrolny i bezzwłoczne zgłaszanie temu organowi wyprodukowanych ilości. Organ kontrolny poddaje kontrolom wszystkie osoby fizyczne i prawne zarejestrowane w odpowiednich wykazach zgodnie z warunkami określonymi w specyfikacji i stosownym planie kontroli”.

Wprowadzono szczególny punkt dotyczący kontroli, którego nie było w dotychczasowej specyfikacji, tak aby dostosować go do wymogów art. 7 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

„7.

KONTROLE

Kontrole zgodności produktu ze specyfikacją przeprowadza się w zakładzie, który spełnia kryteria określone w rozporządzeniu (WE) nr 1151/2012. Zakładem tym jest organ publiczny o nazwie: CoRFiLaC, s.p., 25 km 5 Ragusa – Mare, 97100 Ragusa, Włochy, tel. +39 0932660411,

faks +39 0932660449, e-mail dop@pec.corfilac.it.

JEDNOLITY DOKUMENT

„PECORINO SICILIANO”

Nr UE: PDO-IT-0019-AM01 – 4.6.2018

ChNP (X)ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy [CHNP lub CHOG]**

„Pecorino Siciliano”

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, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

W chwili dopuszczenia do obrotu ser objęty ChNP „Pecorino Siciliano” jest serem walcowatym o powierzchniach płaskich lub, w przypadku większego rozmiaru, lekko wklęsłych, produkowanym z mleka surowego i półgotowanym.

Ser objęty ChNP „Pecorino Siciliano” dopuszczony do obrotu w rodzaju „Fresco” (świeży), „Semistagionato” (średnio dojrzały) i „Stagionato” (dojrzały) posiada następujące cechy charakterystyczne:

„Fresco”

- dojrzałość: po 20–30 dniach,
- kształt: walcowaty, o powierzchniach płaskich lub, w przypadku większego rozmiaru, lekko wklęsłych,
- wymiary: średnica wierzchu i spodu musi wynosić 10–20 cm, a wysokość ścianki bocznej 10–20 cm,
- masa: 3–5 kg w zależności od wielkości sera,
- powierzchnie: brak skórki, zewnętrzna warstwa biała lub słomkowożółta, widoczny odcisk koszyka, w którym umieszczono ser w procesie produkcji,
- miąższ: biały lub słomkowożółty, czasami z ziarnami czarnego pieprzu, zwarty, z nielicznymi dziurami,
- zapach: charakterystyczny zapach sera owczego,
- smak: słodki z intensywnym aromatem zielonki, lekko pikantny w przypadku sera „Pepato”. Brak zapachu gospodarstwa,
- zawartość procentowa tłuszczu: nie mniej niż 40 % suchej masy.

„Semistagionato”

- dojrzewanie: 60–90 dni,
- kształt: walcowaty, o powierzchniach płaskich lub, w przypadku większego rozmiaru, lekko wklęsłych,
- wymiary: średnica wierzchu i spodu musi wynosić 10–20 cm, a wysokość ścianki bocznej 10–20 cm,

- masa: 3–5 kg w zależności od wielkości sera,
- powierzchnie: cienka słomkowożółta skórka, widoczny odcisk koszyka, w którym umieszczono ser w procesie produkcji,
- miąższ: słomkowożółty do intensywnie żółtego, czasami z ziarnami czarnego pieprzu, zwarty, z nielicznymi dziurami,
- zapach: charakterystyczny zapach sera owczego,
- smak: słodki z intensywnym aromatem zielonki, lekko pikantny w przypadku sera „Pepato”. Brak zapachu gospodarstwa,
- zawartość procentowa tłuszczu: nie mniej niż 40 % suchej masy.

„Stagionato”

- dojrzewanie: co najmniej 120 dni,
- kształt: walcowaty, o powierzchniach płaskich lub, w przypadku większego rozmiaru, lekko wklęsłych,
- wymiary: średnica wierzchu i spodu musi wynosić 15–30 cm, a wysokość ścianki bocznej 15–25 cm,
- masa: 6–14 kg w zależności od wielkości sera,
- powierzchnie: żółtawa skórka, widoczny odcisk koszyka, w którym umieszczono ser w procesie produkcji,
- miąższ: słomkowożółty, zwarty, z nielicznymi dziurami,
- zapach: charakterystyczny zapach sera owczego,
- smak: charakterystycznie pikantny,
- zawartość procentowa tłuszczu: nie mniej niż 40 % suchej masy.

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

Ser objęty ChNP „Pecorino Siciliano” wytwarza się z mleka pełnego surowego pochodzącego od owiec różnych ras i różnych krzyżówek ras.

Owce żywią się na naturalnych lub uprawianych pastwiskach lub zadaje się im świeżą zielonkę, siano i słomę. Jeżeli chodzi o siano i słomę, co najmniej 80 % suchej masy musi pochodzić – w ujęciu rocznym – z obszaru produkcji określonego w pkt 4 jednolitego dokumentu. Można je uzupełniać ziarnem zbóż, roślinami motylkowymi lub jednokładnikowymi bądź złożonymi paszami treściwymi. W żywieniu owiec zabrania się stosowania produktów odzwierzęcych lub pochodzących z innych roślin bądź części (np. nasion) koniczyny, tapioki lub kassawy. Zabrania się również stosowania kiszonek i sianokiszonek.

Podpuszczkę stosowaną do koagulacji mleka pobiera się z trawieńców jagniąt ssących ras wskazanych w specyfikacji. Podpuszczkę pobiera się na określonym obszarze produkcji.

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

Wszystkie etapy produkcji muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

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

Ser objęty ChNP „Pecorino Siciliano” można sprzedawać w całości lub w kawałkach w rodzajach „Fresco”, „Semistagionato” i „Stagionato”. Wstępnie opakowane kawałki sera muszą zawierać część ścianki, wierzchu lub spodu sera na dowód ich pochodzenia. Etykieta nie jest konieczna, jeżeli produkt pakuje się w punkcie sprzedaży i uważa się go w związku z tym za wstępnie zapakowany.

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

Na serach wszystkich trzech rodzajów znajduje się indywidualne oznaczenie producenta (pieczęć CE) i oznaczenie nazwy pochodzenia (pieczęć kazeinowa). W przypadku sera »Stagionato« dodaje się również trzecie oznaczenie – wypalany znak.

Na opakowaniach wszystkich serów, zarówno tych sprzedawanych w całości, jak i tych sprzedawanych w kawałkach, powinna znajdować się etykieta z logo identyfikacyjnym i napisem „Pecorino Siciliano” (ChNP), a także informacje wymagane na mocy przepisów. Zezwala się również na stosowanie oznaczeń lub znaków graficznych odnoszących się do nazw, nazw handlowych lub wspólnych bądź indywidualnych znaków towarowych, o ile nie mają charakteru reklamowego lub nie wprowadzają nabywcy w błąd.



Poza dodatkowymi nazwami odnoszącymi się do trzech różnych rodzajów sera („Fresco”, „Semistagionato” i „Stagionato”) do nazwy „Pecorino Siciliano” nie można dodać żadnych innych sformułowań poza tymi określonymi w niniejszym jednolitym dokumencie. Zalicza się do nich takie słowa jak „extra”, „superiore”, „fine”, „scelto” (wyborowy), „selezionato” (wyselekcjonowany) itd. Zezwala się na stosowanie sformułowań, które odnoszą się do nazw, nazw handlowych lub znaków towarowych, o ile nie mają charakteru reklamowego, nie wprowadzają nabywcy w błąd, a ich wymiary są istotnie mniejsze niż w przypadku logo ChNP.

Nazwy „Pecorino Siciliano” nie można tłumaczyć.

4. Związek określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny, na którym utrzymuje się owce, produkuje mleko oraz wytwarza i poddaje dojrzewaniu ser „Pecorino Siciliano”, obejmuje całe terytorium regionu Sycylii.

5. Związek z obszarem geograficznym

Ser „Pecorino Siciliano” jest serem półgotowanym produkowanym z surowego mleka owczego. Właściwości i organoleptyczne cechy charakterystyczne mleka wykorzystywanego do produkcji sera mają ścisły związek z wypasem na pastwiskach, który nadaje mleku wyjątkowy i niepowtarzalny charakter. Wiele badań naukowych rzeczywiście wykazało, w jaki sposób pastwiska i rosnące na nich rośliny wpływają na produkty mleczne, kształtując ich skład chemiczny i aromatyczny. Ponadto struktura enzymatyczna, za którą odpowiada wykorzystanie podpuszczki w stanie stałym pochodzącej od sycylijskich jagniąt, nadaje serowi »Pecorino Siciliano« aromaty i smaki niespotykane w innych serach owczych. Do szczególnego charakteru sera „Pecorino Siciliano”, który czyni go wyjątkowym, przyczynia się również historyczna, lecz pomysłowa metoda produkcji, w ramach której wykorzystuje się tradycyjne narzędzia.

Sycylia, którą charakteryzuje specyficzny krajobraz, jest doskonałym miejscem do produkcji sera „Pecorino Siciliano”. Wewnętrzna część wyspy tworzą niejedolite złoża gliny, kredy i wapienne pagórki. Na zachodniej części wyspy i na Egadach znajdują się gleby gliniaste i powstałe z piaskowców. Na Wyspach Liparyjskich oraz na Usticie i Pantellerii występują gleby wulkaniczne. Równiny sycylijskie mają charakter aluwialny i wyraźnie odcinają się na tle krajobrazu, a znajdujące się tutaj gleby są bardzo żyzne i bogate w potas. Naturalne i uprawiane pastwiska, które znajdują się w tym środowisku, obfitują w dziką roślinność i lokalne ekotypy, które mają decydujący wpływ na właściwości i skład mleka oraz nadają produktowi końcowemu jego wyjątkowy smak.

Warunki klimatyczne na obszarze produkcji sera „Pecorino Siciliano” różnią się istotnie w różnych częściach wyspy z uwagi na szerokość geograficzną i charakterystyczną topografię. Panuje tu jednak klimat śródziemnomorski. Sąsiedztwo gór i morza przyczynia się mimo to do występowania różnych mikroklimatów. Zasadniczo klimat na obszarach przybrzeżnych jest gorący, suchy i zawsze wietrzny, zaś wewnątrz wyspy klimat jest umiarkowany i wilgotny. Opady na wybrzeżu są skąpe, a w położonych wyżej częściach wyspy – obfite. Występują przede wszystkim zimą.

Chów owiec i serowarstwo należą do dawnych tradycji sycylijskich. Nawet dziś owce utrzymuje się w sposób tradycyjny, w zagłębieniach terenu zapewniających zwierzętom schronienie niezbędne do ich dobrostanu. Ma to korzystny wpływ na produkowane przez nie mleko, które nadaje serowi „Pecorino Siciliano” wyjątkowy charakter.

Ser „Pecorino Siciliano” jest nierozdzielnie związany ze szczególnymi warunkami glebowymi panującymi na wyspie, lokalną uprawą zieleńki, metodami produkcji, rodzimą populacją owiec i sprzyjającym przetwórstwu środowiskiem, w którym bytują wszechobecne szczepy mikroorganizmów nadające miejscowym serom ich unikalne właściwości.

Początki sera „Pecorino Siciliano” sięgają bardzo odległych czasów. Jego produkcja narodziła się, kiedy wszyscy rolnicy utrzymujący owce zaczęli wykorzystywać uzyskiwane przez siebie mleko do wytwarzania sera „Pecorino Siciliano” przy pomocy dawnych technik i – przede wszystkim – tradycyjnych drewnianych narzędzi, tj. kadzi na koagulację mleka i drewnianych desek, na których ser dojrzewał.

Wytwarzanie tego sera stanowi zatem niekwestionowany i wyjątkowy element sycylijskiego dziedzictwa historycznego i kulturowego, a także solidne i stale rozwijające się źródło dochodów.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

Skonsolidowany tekst specyfikacji produktu jest dostępny na następującej 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 (www.politicheagricole.it) po otwarciu zakładki „Qualità” (na górze po prawej stronie ekranu), kliknięciu „Prodotti DOP IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie odnośnika „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.
