

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2021/C 392/06)

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 SPECYFIKACJI PRODUKTU BĘDĄCEGO GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ, JEŻELI ZMIANA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„HEUMILCH”/„HAYMILK”/„LATTE FIENO”/„LAIT DE FOIN”/„LECHE DE HENO”

Nr UE: TSG-AT-1035-AM01 – 25 lutego 2021

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Nazwa grupy: ARGE Heumilch Österreich
Adres: Grabenweg 68
6020 Innsbruck
ÖSTERREICH
Tel.: +43 512345245
E-mail: office@heumilch.at

Oświadczenie w sprawie uzasadnionego interesu grupy:

Wniosek o zatwierdzenie zmiany składa grupa producentów, która złożyła wniosek o rejestrację nazwy „Heumilch”.

Podanie oznaczenia „Heumilch” w językach krajów, w których żywa jest tradycja produkcji tego rodzaju mleka, stanowi zobowiązanie do stosowania tradycyjnej metody produkcji oraz do działania na rzecz gwarantowanej tradycyjnej specjalności. Przyczynia się to do wzmocnienia chronionego oznaczenia „Heumilch”, co przynosi również korzyści grupie składającej wniosek.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Austria

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

Nazwa produktu

Opis produktu

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Metoda produkcji

Inne [określić]

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu będącego GTS niekwalifikująca się jako nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit czwarty rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

5. Zmiany

Dodanie słoweńskiego określenia dla „mleka siennego”:

W pkt 3.1. „Nazwa przeznaczona do rejestracji” (w specyfikacji produktu zgodnie ze wzorem w załączniku II do rozporządzenia wykonawczego (UE) nr 668/2014, obecnie pkt 1. „Nazwa lub nazwy, które mają być zarejestrowane”) dodano słoweńskie określenie dla „mleka siennego”:

„Heumilch” (de)/„Haymilk” (en)/„Latte fieno” (it)/„Lait de foin” (fr)/„Leche de heno” (es)/„Seneno mleko” (sl)

Uzasadnienie: Ponieważ mleko „Heumilch” produkuje się w Słowenii zgodnie z tradycyjną metodą produkcji określoną w specyfikacji produktu, ochroną należy również objąć nazwę słoweńską.

SPECYFIKACJA PRODUKTU BĘDĄCEGO GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ

„Heumilch”/„Haymilk”/„Latte fieno”/„Lait de foin”/„Leche de heno”/„Seneno mleko”

Nr UE: TSG-AT-1035-AM01 – 25 lutego 2021

„Austria”

1. Nazwa lub nazwy

„Heumilch”/„Haymilk”/„Latte fieno”/„Lait de foin”/„Leche de heno”/„Seneno mleko”

2. Rodzaj produktu

Klasa 1.4 Inne produkty pochodzenia zwierzęcego (jaja, miód, różne produkty mleczne z wyjątkiem masła itp.)

3. Podstawy do rejestracji

3.1. Czy produkt:

- jest wynikiem sposobu produkcji lub przetwarzania odpowiadającego tradycyjnej praktyce w odniesieniu do tego produktu lub środka spożywczego, lub jego skład odpowiada takiej praktyce;
- jest wytwarzany z tradycyjnie stosowanych surowców lub składników.

Produkcja mleka w oparciu o karmienie sianem jest najbardziej naturalną formą wytwarzania mleka. Mleko pochodzi od zwierząt z tradycyjnej zrównoważonej gospodarki mleczarskiej. Najważniejsza różnica między zwykłym mlekiem a „mlekiem sianym” i tradycyjny charakter tego ostatniego polegają na tym, że w przypadku produkcji mleka w oparciu o karmienie sianem, tak jak w pierwotnej produkcji mleka, zwierzętom nie podaje się pasz kiszonych. Uprzemysłowanie rolnictwa od lat 60. XX w. doprowadziło dzięki mechanizacji do coraz powszechniejszej produkcji kiszzonek (pasz kiszonych), co ograniczyło gospodarkę opartą na wykorzystaniu siana. Ponadto w świetle regulacji obowiązuje zakaz wykorzystywania zwierząt i stosowania pasz genetycznie zmodyfikowanych, które zgodnie z obowiązującymi przepisami podlegają obowiązkowi odpowiedniego znakowania. Karmienie odbywa się odpowiednio do pór roku: w okresie dostępności zielonki zwierzęta otrzymują świeżą trawę i liście, a także siano i dozwolone pasze, wymienione w pkt 4.2, zaś w okresie zimowym siano i dozwolone pasze, o których mowa w pkt 4.2.

3.2. Czy nazwa:

- jest tradycyjnie stosowana w odniesieniu do konkretnego produktu;
- określa tradycyjny lub specyficzny charakter produktu.

4. Opis

4.1. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, w tym jego najważniejszych cech fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych lub organoleptycznych, świadczących o jego szczególnym charakterze (art. 7 ust. 2 przedmiotowego rozporządzenia)

Mleko krowie zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

4.2. Opis metody wytwarzania produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, obowiązkowo stosowanej przez producenta, w tym, w stosownych przypadkach, charakteru i właściwości używanych surowców lub składników oraz metody przygotowywania produktu (art. 7 ust. 2 przedmiotowego rozporządzenia)

„Mleko sienne” jest wytwarzane w tradycyjnych warunkach produkcji zgodnie z przepisami „Heumilchregulativ” (wytycznych dotyczących „mleka siennego”). Jego główną cechą jest to, że w jego produkcji zakazane jest stosowanie pasz kiszonych oraz wykorzystywanie zwierząt i pasz genetycznie zmodyfikowanych, które zgodnie z obowiązującymi przepisami podlegają obowiązkowi odpowiedniego znakowania.

„Heumilchregulativ”

„Mleko sienne” to mleko krowie produkowane przez wytwórców mleka, którzy zobowiązali się do przestrzegania niżej wymienionych kryteriów. Obowiązuje zakaz wykorzystywania zwierząt i stosowania pasz genetycznie zmodyfikowanych, które zgodnie z obowiązującymi przepisami podlegają obowiązkowi odpowiedniego znakowania.

Całe gospodarstwo rolne należy prowadzić według zasad produkcji „mleka siennego”.

- a) Gospodarstwo można jednak podzielić na wyraźnie odrębne jednostki produkcyjne, z których nie wszystkie muszą być prowadzone według tych zasad. Muszą one jednak przy tym działać w różnych sektorach produkcji.
- b) Jeżeli zgodnie z lit. a) nie wszystkie jednostki gospodarstwa są prowadzone według zasad produkcji „mleka siennego”, przedsiębiorca musi trzymać zwierzęta, które są wykorzystywane w jednostkach prowadzonych według zasad produkcji „mleka siennego”, oddzielnie od tych, które są wykorzystywane w innych jednostkach, i prowadzić odpowiednią ewidencję tego rozdziału.

Pasze dozwolone

- Pasze składają się zasadniczo ze świeżej trawy, roślin strączkowych i liści w okresie dostępności pasz zielonych oraz siana w okresie zimowym.
- Do uzupełniających pasz objętościowych zaliczają się i są dozwolone: zielony rzepak, zielona kukurydza, zielone żyto i buraki pastewne oraz pelety z siana, lucerny i kukurydzy oraz podobne pasze.
- Udział pasz objętościowych w rocznej racji paszy musi wynosić co najmniej 75 % masy suchej.
- Jeśli chodzi o zboża, dozwolone są: pszenica, jęczmień, owies, pszenżyto, żyto i kukurydza w formie konwencjonalnej dostępnej na rynku oraz w postaci mieszanek z substancjami mineralnymi, jak np. otręby, pelety itp.
- W paszach można stosować również: bób, groch polny, łubin, owoce oleiste oraz śrutę poekstrakcyjną i makuchy.

Pasze niedozwolone

- Niedozwolone jest: karmienie kiszoną (paszami kiszonymi), mokrym sianem i sianokiszoną.
- Niedozwolone jest karmienie produktami ubocznymi z browarów, gorzelnii, tłoczni moszczu oraz produktami ubocznymi przemysłu spożywczego, jak np. wilgotnym młotem browarnianym czy wysłodkami mokrymi. Wyjątek stanowią wysłodki suszone i melasa jako produkt uboczny produkcji cukru oraz pasze białkowe z przetwarzania zboża w postaci suchej.
- Niedozwolone jest podawanie krowom dojnym pasz w postaci zmiękczonej.
- Niedozwolone jest podawanie pasz pochodzenia zwierzęcego (mleka, serwatki, mączek zwierzęcych itp.) – wyjątek stanowią młode krowy, którym można podawać mleko i serwatkę.
- Niedozwolone jest karmienie odpadami z ogrodnictwa i sadownictwa, ziemniakami i mocznikiem.

Zasady dotyczące nawożenia

- Na wszelkich użytkach rolnych dostawcy mleka niedozwolone jest stosowanie jako nawozu osadów ściekowych, produktów z tych osadów oraz kompostu z komunalnych zakładów przetwarzania odpadów z wyjątkiem kompostu z odpadów zielonych.

- Konieczne jest zachowanie przez dostawcę mleka minimalnego okresu przejściowego wynoszącego trzy tygodnie między wywiezieniem nawozu naturalnego na swoje areale paszowe a korzystaniem z nich do celów wypasu.

Zastosowanie chemicznych substancji pomocniczych

- Na wszystkich arealach producenta mleka dostarczających zielonki możliwe jest tylko selektywne stosowanie syntetycznych substancji chemicznych ochrony roślin pod profesjonalnym kierownictwem agronoma i punktowe zwalczanie szkodników.
- Zastosowanie dopuszczonych środków do oprysku w celu zwalczania much w oborach przeznaczonych dla krów jest dozwolone tylko podczas nieobecności krów dojnych.

Zakazy w odniesieniu do dostaw

- W ciągu pierwszych dziesięciu dni po ociełeniu nie można dostarczać mleka jako „mleka siennego”.
- W przypadku pobierania mleka od krów, które były uprzednio karmione kiszonką (paszą kiszoną), należy zachować okres przejściowy wynoszący co najmniej 14 dni.
- Jeżeli chodzi o zwierzęta wypędzane na pastwiska górskie/hale, które podczas pobytu w zagrodzie były karmione kiszonką (paszą kiszoną), należy albo przestawić je na 14 dni przed wypędem na pastwisko/halę na karmę bezkiszonkową, albo też ich mleko może być zaklasyfikowane jako „mleko sienne” dopiero po 14 dniach ich pobytu na pastwisku/hali (należącej do dostawcy „mleka siennego”). Na pastwisku górskim/hali produkcja kiszonki i jej podawanie zwierzętom są niedozwolone.

Zakaz stosowania genetycznie zmodyfikowanej żywności i pasz

- W celu zachowania tradycyjnych metod produkcji „mleka siennego” obowiązuje zakaz wykorzystywania zwierząt i stosowania pasz genetycznie zmodyfikowanych, które zgodnie z obowiązującymi przepisami podlegają obowiązkowi odpowiedniego znakowania.

Pozostałe przepisy:

- Produkcja i przechowywanie kiszonki (pasz kiszonych) są niedozwolone.
- Niedozwolone są produkcja i przechowywanie jakiegokolwiek rodzaju bel owiniętych w folię.
- Niedozwolona jest produkcja mokrego siana i sianokiszonki.

4.3. Opis najważniejszych elementów decydujących o tradycyjnym charakterze produktu (art. 7 ust. 2 przedmiotowego rozporządzenia)

Specyficzny charakter

„Mleko sienne” różni się od zwykłego mleka krowiego szczególnymi warunkami produkcji zgodnie z „Heumilchregulativ”, o którym mowa w pkt 4.2.

W ramach badań przeprowadzonych w latach 1995 i 2001 przez Federalny Urząd ds. Mleczarstwa Alpejskiego w Rotholz dr Ginzinger i jego współpracownicy stwierdzili w przypadku 65 % próbek „mleka kiszonkowego” ponad 1 000 zarodników clostridium na litr. Podczas badania mleka dostarczanego do jednej z dużych wytwórni sera w przypadku aż 52 % próbek stwierdzono ponad 10 000 takich zarodników na litr. Natomiast badanie „mleka bezkiszonkowego” wykazało, że 85 % próbek zawierało poniżej 200, a 15 % między 200 a 300 zarodników clostridium na litr. Dzięki szczególnemu rodzajowi karmienia zwierząt „mleko sienne” ma wyjątkowo niską zawartość zarodników clostridium. W związku z tym przy produkcji sera twardego z surowego „mleka siennego” występuje mniej poważnych nieprawidłowości dotyczących dziur i nieprawidłowości w smaku.

W ramach projektu badawczego „Wpływ kiszonki na jakość mleka” dokonano badania smaku mleka produkowanego metodą karmienia kiszonką i metodą bezkiszonkową (Ginzinger i Tschager, Federalny Urząd ds. Mleczarstwa Alpejskiego w Rotholz, 1993). Smak 77 % próbek mleka produkowanego na bazie karmienia sianem nie wykazał żadnej nieprawidłowości. W przypadku mleka produkowanego na bazie karmienia kiszonką odsetek próbek bez nieprawidłowości w smaku wyniósł natomiast tylko 29 %. Również w przypadku próbek mleka pobieranych ze zbiorników mlekowozów dało się stwierdzić zdecydowaną różnicę. Smak 94 % próbek bezkiszonkowego „mleka siennego” nie wykazał żadnej nieprawidłowości. W przypadku „mleka kiszonkowego” odsetek prawidłowych próbek wyniósł natomiast tylko 45 %.

W jednej z prac dyplomowych na Uniwersytecie Wiedeńskim autorzy (Schreiner, Seiz, Ginzinger, 2011) udowodnili, że „mleko sienne” ze względu na karmienie zwierząt oparte na paszach objętościowych i zielonce wykazuje dwa razy większą zawartość kwasów tłuszczowych omega-3 i sprzężonego kwasu linolowego niż mleko standardowe.

Tradycyjny charakter

Produkcja „mleka siennego” i jego dalsze przetwórstwo są tak stare jak tradycja chowu krów mlecznych w rolnictwie (od ok. V w. p.n.e.). Już w średniowieczu na terenach pogórza alpejskiego i w górach Tyrolu wytwarzano z „mleka siennego” ser w gospodarstwach zwanych „Schwaighöfe”. Słowo „Schwaig” pochodzi ze średniowysokoniemieckiego i oznacza specjalną formę osiedla, a przede wszystkim sposób prowadzenia gospodarstwa w regionie alpejskim. „Schwaighöfe” były często tworzone przez samych właścicieli gruntów jako miejsca stałego zamieszkania i służyły jako gospodarstwa chowu bydła przede wszystkim do celów mleczarskich (szczególnie produkcji sera). W Tyrolu i Salzburgu ich istnienie datuje się od XII wieku. Na obszarach górskich „mleko sienne” było pierwotnie związane z wytwarzaniem sera twardego z surowego mleka. Już około 1900 r. wydano przepisy („Milchregulative”) dotyczące mleka produkowanego na bazie pasz bezkiszonkowych, nadającego się do produkcji twardego sera. Na ich podstawie ok. 1950 r. opracowano w Austrii stosowne przepisy („Milchregulative”) dla krajów związkowych Vorarlberg, Tyrol i Salzburg. W 1975 r. przepisy te zostały ujednoczone i uznane przez austriacką organizację mleczarską (Milchwirtschaftsfonds) za wytyczne w zakresie mleka nadającego się do produkcji twardego sera (zob. *Bestimmungen über die Übernahme von Hartkäsetauglicher Milch*, Österreichische Milchwirtschaft zeszyt 14, załącznik 6 nr 23c, z dnia 21 lipca 1975 r.). Wcześniejszy austriacki organ ds. mleczarstwa wyznaczył do 1993 r. niektóre obszary produkcji jako tak zwane „obszary bezkiszonkowe”, by utrzymać „mleko sienne” (zwane też „mlekiem bezkiszonkowym” lub „mlekiem nadającym się do produkcji twardego sera”) jako surowiec dla zakładów serowarskich prowadzących produkcję w oparciu o mleko surowe. W 1995 r. przedłużono okres obowiązywania obszarów bezkiszonkowych w odniesieniu do „mleka siennego” na mocy dyrektywy specjalnej Federalnego Ministerstwa Rolnictwa, Leśnictwa, Gospodarki Wodnej i Ochrony Środowiska dotyczącej wspierania rolnictwa przyjaznego dla środowiska, ekstensywnego i chroniącego naturalne siedliska (Österreichisches Programm für umweltgerechte Landwirtschaft: ÖPUL) – działanie dotyczące nie-stosowania kiszzonek.

Na pastwiskach górskich/halach tradycyjnie od dawien dawna prowadzi się karmienie zwierząt zgodnie z kryteriami obowiązującymi w odniesieniu do „mleka siennego”. Najstarsze pojedyncze dokumenty i świadectwa dotyczące wytwarzania sera na alpejskich pastwiskach górskich datują się od 1544 r., a dotyczą Wildschönauer Holzalm w Tyrolu.

Od początku lat 80. ubiegłego wieku niektórzy z rolników prowadzą swoje gospodarstwa produkujące „mleko sienne” dodatkowo według zasad rolnictwa biologicznego/ekologicznego.
