

INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2007/C 204/15)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu do wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Komisja musi otrzymać oświadczenia o sprzeciwie w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006**„CASATELLA TREVIGIANA”****Nr WE: IT/PDO/005/0348/02.06.2004****CHNP (X) CHOG ()**

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu przeznaczone do celów informacyjnych.

1. *Właściwy departament w państwie członkowskim:*

Nazwa: Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali

Adres: Via XX Settembre n. 20
I-00187 Roma

Telefon: (39) 06 481 99 68

Fax (39) 06 42 01 31 26

e-mail: qualita@politicheagricole.it

2. *Grupa:*

Nazwa: Consorzio per la tutela del formaggio Casatella Trevigiana

Adres: V.le Sante Biasuzzi, 20
I-31038 Paese (TV)

Telefon: (39) 0422 95 14 80

Fax (39) 0422 95 14 80

e-mail: info@casatella.it

Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.3 — Ser

(¹) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

4. Specyfikacja:

(streszczenie wymogów art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa: „Casatella Trevigiana”

4.2. Opis: Ser miękki otrzymywany ze zsiadłego, pełnego mleka krowiego, pochodzącego wyłącznie od ras: fryzyjskiej, *Pezzata Rossa* i *Bruna*. W momencie wprowadzania do obrotu ser ten odznacza się następującymi właściwościami organoleptycznymi: ma miękką konsystencję, jest gładki, lekko śmietankowy, rozpuszcza się w ustach, ma kolor od mlecznobiałego do białokremowego, może mieć niewielkie oczka. Konsystencja *Casatella Trevigiana DOP* sprawia, że nie może on być klasyfikowany jako ser przeznaczony do smarowania ani jako ser mocno śmietankowy.

Bez skórki lub z ledwie wyczuwalną skórką oraz o tradycyjnie cylindrycznym kształcie.

Posiada delikatny, mleczny i świeży aromat.

O smaku słodkim, charakterystycznym dla mleka, z lekko kwaskowatą nutą.

— Właściwości chemiczne

- Wilgotność: 53-60 %
- Tłuszcz: 18-25 % w stanie mokrym
- Białka: > 12 % w stanie mokrym

— Właściwości fizyczne

- Kształt: cylindryczny
- Waga: Duży krąg: 1,8-2,2 kg
Mały krąg: 0,25-0,70 kg
- Średnica: Duży krąg: 18-22 cm
Mały krąg: 8-12 cm
- Brzeg: Duży krąg: 5-8 cm;
Mały krąg: 4-6 cm

4.3. Obszar geograficzny: Mleko używane do produkcji *Casatella Trevigiana DOP* musi być produkowane w mleczarniach znajdujących się na obszarze geograficznym odpowiadającym obszarowi prowincji Treviso i musi być poddawane procesowi ścinania, dojrzewania i pakowania na tym samym obszarze.

4.4. Dowód pochodzenia: Każda faza procesu produkcji musi być kontrolowana poprzez rejestrowanie każdego produktu wchodzącego i każdego produktu wychodzącego. W ten sposób oraz dzięki wpisaniu hodowców, serowarni i podmiotów pakujących do odpowiednich wykazów prowadzonych przez organ kontrolny, a także dzięki deklarowaniu wyprodukowanych ilości, gwarantuje się możliwość odtworzenia historii produktu. Wszystkie osoby fizyczne i prawne wymienione w poszczególnych wykazach podlegają kontroli prowadzonej przez organ kontrolny, zgodnie z wymogami specyfikacji i odpowiednim planem kontroli.

4.5. Metoda produkcji: Specyfikacja przewiduje między innymi, że produkcja mleka oraz wszystkie etapy jego przetwarzania muszą odbywać się na obszarze geograficznym wskazanym w punkcie 4.3.

Pożywienie krów, których mleko przeznaczone jest do produkcji *Casatella Trevigiana DOP*, musi składać się w co najmniej 90 % z paszy pochodzącej z obszaru wskazanego w punkcie 4.3. Zabrania się natomiast stosowania następującego, nietypowego dla obszaru produkcji pożywienia: buraka pastewnego, owoców lub pozostałości z przetwórstwa cytrusów i oliwek, esparcety i sulli (esparcety hiszpańskiej), całych warzyw lub pozostałości z przetwórstwa karczochów, kalafiorów, rzepy i pomidorów.

W codziennym pożywieniu krów mlecznych substancje suche muszą pochodzić w co najmniej 60 % z zielonki.

Zawartość tłuszczu w mleku w momencie jego wysyłania do przetworzenia: powyżej 3,2 %. Mleko nie może zawierać konserwantów i nie wolno używać siary ani mleka pochodzącego od krów ewidentnie chorych. Mleko w gospodarstwach należy przechowywać w niskich temperaturach. W każdym przypadku proces zsiadania musi rozpocząć się w ciągu 48 godzin od dojenia.

Dopuszcza się pasteryzację wykonywaną przez 15 do 25 sekund w temperaturze od 70 do 75 °C. Przetwarzanie mleka obejmuje następujące etapy: podgrzewanie (temperatura koagulacji: 34-40 °C); zakwaszanie (poprzez dodanie kultury starterowej pochodzącej z obszaru produkcji określonego w punkcie 4.3); koagulację (poprzez dodanie podpuszczki wołowej w płynie lub proszku. Czas koagulacji wynosi między 15 a 40 minut); pierwsze krojenie skrzepu (skrzep tnie się na krzyż); odpoczynek (czas „odpoczywania” skrzepu wynosi między 45 a 55 minut, aby zapewnić większe wydzielanie serwatki); drugie krojenie skrzepu (równe i pełne krojenie w celu otrzymania granulek wielkości orzechów); mieszanie, oddzielenie skrzepu i parowanie (masę miesza się przez 7 do 13 minut, aby ułatwić odcedzanie. Skrzep jest wyciągany i umieszczany w cylindrycznych formach z perforowanymi ściankami. Formy umieszcza się w pomieszczeniu parowym na różny czas w zależności od wybranego kształtu. Temperatura pomieszczenia wynosi od 25 do 40 °C); solenie (w roztworze solanki z użyciem soli morskiej w 16-20° w skali Baumé w temperaturze od 4 do 12 °C, lub na sucho przez rozprowadzanie soli morskiej po powierzchni, lub też w zbiornikach z dodatkiem soli morskiej w ilości 0,8-1,2 %). dojrzewanie (odbywa się ono w pomieszczeniach o temperaturze 2-8 °C przez 4 do 8 dni, a formy są obracane przynajmniej raz na dwa dni).

Przed wprowadzeniem do obrotu *Casatella Trevigiana DOP* musi zostać opakowany. Z uwagi na fakt, że *Casatella Trevigiana DOP* jest bardzo łatwo psującym się i delikatnym serem miękkim, długi transport nieopakowanego produktu mógłby szkodzić jego właściwościom organoleptycznym i chemiczno-fizycznym, zakłócając w szczególności czas i rodzaj dojrzewania.

Należy zatem ograniczyć czas między produkcją a pakowaniem, aby zagwarantować zachowanie cech jakościowych typowych dla tego produktu.

Z tego też powodu, w celu zachowania charakterystycznych cech produktu, zapewnienia możliwości odtworzenia jego historii oraz na potrzeby kontroli, a także w celu pozostawienia w niezmienionym kształcie właściwości chemicznych, fizycznych i organoleptycznych *Casatella Trevigiana DOP*, pakowanie musi mieć miejsce w granicach obszaru produkcji.

- 4.6. Związek: Właściwości i cechy jakościowe *Casatella Trevigiana DOP* są bezpośrednim wynikiem jego lokalnego, rodzinnego i wiejskiego pochodzenia, jak również rozwoju rzemiosła dotyczącego technik warzenia sera oraz miejscowych szczepów bakterii, wyselekcjonowanych na obszarze produkcji. W szczególności jakość i cechy charakterystyczne sera wynikają wprost z właściwości lokalnej flory mikrobiologicznej zawartej w mleku, a także z temperatury i czasu produkcji, które wpływają na wybór gatunków, szczepów oraz koncentracji.

Ostatnie badania pokazują, że flora mikrobiologiczna, wyselekcjonowana na określonym obszarze na przestrzeni lat, zawiera inne niż paciorkowce termofilne (*Streptococcus thermophilus*) szczepy bakterii, których właściwości i aktywność metaboliczna są kluczowe nie tylko dla procesu zakwaszania, ale także ze względu na ich wpływ na wyczuwalne właściwości produktu, takie jak charakterystyczny lekko kwaskowaty smak dojrzałego sera. Podobnie obecność, chociaż w ograniczonej ilości, pałeczek mlekowych (*Lactobacillus termophilus*) odznaczających się większą aktywnością proteolityczną, gwarantuje rozkład kazeiny wraz z produkcją molekuł lub ich prekursorów, które wpływają na konsystencję, dojrzewanie i smak sera w warunkach specyficznych dla tego obszaru i niemożliwych do odtworzenia gdzie indziej. Stara tradycja produkcji prowadzonej metodami domowymi wpłynęła na pochodzenie i obecność tego typowego dla prowincji Treviso sera. Technika produkcji była przekazywana ustnie i opierała się na bardzo prostych metodach wytwarzania sera. Jego pochodzenie ma swoje źródło w tradycjach serowarskich prowincji Treviso, które już od 1962 roku określane są jako „dawne”.

Istnieją liczne dowody pisane, które świadczą o tym, że *Casatella* jest serem pochodzącym z prowincji Treviso.

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: CSQA Srl Certificazioni

Adres: Via S. Gaetano, 74 — Thiene (VI)

Telefon: (39) 0445 36 60 94

Fax (39) 0445 38 26 72

e-mail: f.broggiato@csqa.it

Organ kontrolny spełnia wymogi normy EN 45011.

- 4.8. Etykietowanie: Ser Casatella Trevigiana DOP rozpoznaje się dzięki opisanej niżej etykietce. W górnej części etykiety, w okrągłym polu pokolorowanym trzema odcieniami zieleni znajduje się biała litera „C”. Dolna część etykiety zawiera wyrażenie „Casatella Trevigiana” w kolorze niebieskim, wyśrodkowane w stosunku do górnego koła. Tekst pisany jest czcionką „Carleton”, a słowo „Casatella” jest dwa razy większe od słowa „Trevigiana”, które znajduje się poniżej i jest przesunięte w prawo. Po lewej stronie znajduje się wyrażenie „Denominazione d’Origine Protetta” („Chroniona nazwa pochodzenia”) w kolorze zielonym w trzech wierszach.

Oznaczenie „Denominazione d’Origine Protetta” może być zastąpione skrótem „DOP”.

Proporcje górnej i dolnej części etykiety są niezmiennie i zostały przedstawione ma załączonym wzorze. Szczegóły techniczne dotyczące znaku znajdują się w specyfikacji produktu.

Znak musi być umieszczony na zewnętrznym opakowaniu zabezpieczającym ser, wykonanym z materiału spełniającego wymogi dotyczące opakowań produktów żywnościowych.

Na opakowaniu zewnętrznym nie można umieszczać żadnych oznaczeń reklamowych ani informacji, które mogą wprowadzać w błąd konsumentów.

Znak może być wykorzystywany w publikacjach oraz materiałach promocyjnych.

Rozmiary znaku muszą być proporcjonalne do rozmiarów opakowania zgodnie z następującą zasadą: całkowita szerokość napisu „Casatella” nie może być mniejsza niż 80 % średnicy opakowania.

Z uwagi na rodzaj sera nie dopuszcza się umieszczania żadnych oznaczeń bezpośrednio na kręgu.

Stosowanie opakowań zawierających opisany znak i wyrażenia jest obowiązkowe.

