

Publikacja wniosku o rejestrację 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

(2014/C 205/11)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽²⁾

„Pecorino Crotonese”

Nr WE: IT-PDO-0005-01111 – 13.05.2013

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa

„Pecorino Crotonese”

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 noszącego nazwę podaną w pkt 1

„Pecorino Crotonese”, objęty chronioną nazwą pochodzenia, to ser twardej, z masy typu *semi-cotta*, produkowany wyłącznie z pełnego mleka owczego.

W momencie wprowadzenia do obrotu w postaci świeżej, półtwardej lub dojrzałej, również tartej, posiada następujące cechy fizyczne: kształt walcowaty o płaskich powierzchniach i brzegu prostym lub lekko wypukłym; masa od 0,5 do 5 kg, a w przypadku serów dojrzewających ponad sześć miesięcy krąg sera może osiągnąć masę do 10 kg. Wymiary zależą od masy sera: w przypadku sera o masie od 0,5 do 5 kg wysokość brzegu wynosi od 6 do 15 cm, a średnica kręgu od 10 do 20 cm; w przypadku sera o masie powyżej 5 kg wysokość brzegu wynosi od 15 do 20 cm, a średnica kręgu od 20 do 30 cm.

Zawartość tłuszczu w suchej masie musi wynosić co najmniej 40 %; zawartość białka nie może być niższa niż 25 g/100 g; wilgotność nie może być niższa niż 30 g/100 g; na kręgach sera widoczne są odciski koszyka, w którym ser jest formowany.

„Pecorino Crotonese Fresco” (świeży) ma skórkę barwy białej lub lekko słomkowej. Smak wyraźny, łagodny i lekko kwaskowaty, a skórkę delikatną. Widoczne są charakterystyczne odciski koszyka. Miąższ jest delikatny, jednorodny i kremowy, o barwie mlecznobiałej, z niewielką ilością pęcherzyków powietrza.

„Pecorino Crotonese Semiduro” (półtwarde): skórkę gruba, lekko brązowa. Smak intensywny i harmonijny, półtwarde miąższ jest spójny, posiada niewielką ilość pęcherzyków powietrza.

„Pecorino Crotonese Stagionato” (dojrzały) o długim okresie dojrzewania (ponad sześć miesięcy): skórkę twarda i brązowa, może być pokryta oliwą z oliwek lub osadem z oliwy z oliwek. Smak intensywny i wyraźny, z lekkim pikantnym posmakiem. Miąższ ma barwę lekko słomkową i niewielką ilość pęcherzyków powietrza.

Cechy organoleptyczne: w momencie degustacji, zaraz po przekrojeniu kręgu, pojawia się łagodny zapach mleka owczego połączony harmonijnie z innymi charakterystycznymi dla tego sera zapachami, jak zapach siana, traw łąkowych, nuta orzecha laskowego i dymu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Mleko: mleko owcze pełne surowe, termizowane lub pasteryzowane zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Podpuszczka: kozia w paście.

Dozwolone jest namnażanie naturalnych bakterii mlekowych obecnych w mleku przeznaczonym do zaprawienia podpuszczką oraz stosowanie naturalnego zakwasu serwatkowego lub mlekowego pochodzącego lub występującego na obszarze produkcji.

Sól: (NaCl) sól kamienna.

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

Podstawowa roczna racja pokarmowa składa się głównie z pasz pochodzących z określonego obszaru geograficznego. Zwierzęta, których mleko stosuje się do produkcji serów, karmione są w przeważającej mierze paszami zielonymi przez wypas oraz sianem, nie kiszonymi, wyprodukowanym przez gospodarstwo na określonym obszarze. Dozwolone jest uzupełnianie koncentratami paszowymi niezawierającymi organizmów modyfikowanych genetycznie i pochodzącymi spoza określonego obszaru, w szczególności w okresie zimowym, kiedy owce nie mogą być wypasane. Ilość dodatków paszowych nie może być większa niż 40% całości racji pokarmowej w ciągu roku. Zwierzęta chowane są w stanie półdzikim; trzoda swobodnie się pasie w ciągu dnia i wraca wieczorem do owczarni, ale jest nadzorowana i szczepiona, a w razie konieczności poddawana leczeniu. Trzoda przebywa na pastwisku od września do czerwca.

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

Chów owiec, produkcja mleka, produkcja sera i jego dojrzewanie.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

ChNP „Pecorino Crotonese” jest wprowadzany do obrotu w postaci całych kręgów lub porcjowany zgodnie z obowiązującymi przepisami. Na etykiecie umieszczonej na kręgach sera „Pecorino Crotonese” znajdują się – poza wymaganymi informacjami określonymi w przepisach prawa – następujące dane: logotyp ChNP „Pecorino Crotonese”, a po nim wyrażenie „Denominazione di Origine Protetta” (chroniona nazwa pochodzenia) lub akronim D.O.P. (ChNP), unijne symbole chronionej nazwy pochodzenia i ewentualnie wskazanie rozporządzenia unijnego; nazwa i adres producenta lub zakładu pakującego. W przypadku produktu przeznaczonego na rynki zagraniczne można stosować wyrażenie „Chroniona nazwa pochodzenia” oraz logo unijne w języku kraju, na rynek którego produkt jest przeznaczony. Logotyp produktu składa się z dwóch pól: po lewej stronie jest to część graficzna, a po prawej literowa. Logotyp musi być wytłoczony na gorąco lub odcisnięty za pomocą wycinaka na kręgach sera, a część literowa wytłoczona na brzegu kręgu.



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar, na którym odbywa się produkcja i dojrzewanie sera, obejmuje cały obszar administracyjny następujących gmin w prowincji Crotona: Belvedere Spinello, Caccuri, Carfizzi, Casabona, Castelsilano, Cerenzia, Cirò, Cirò Marina, Cotronei, Crotona, Crucoli, Cutro, Isola di Capo Rizzuto, Melissa, Mesoraca, Pallagorio, Petilia Policastro, Rocca di Neto, Roccabernarda, San Mauro Marchesato, San Nicola Dell'Alto, Santa Severina, Savelli, Scandale, Strongoli, Umbriatico, Verzino; cały obszar administracyjny następujących gmin w prowincji Catanzaro: Andali, Belcastro, Botricello, Cerva, Cropani, Marcedusa, Petronà, Sellia, Sersale, Simeri Crichi, Soveria Simeri, Zagarise; cały obszar administracyjny następujących gmin w prowincji Cosenza: Bocchigliero, Calopezzati, Caloveto, Campana, Cariati, Cropalati, Crosia, Mandatoriccio, Crosia, Paludi, Pietrapaola, San Giovanni in Fiore, Scala Coeli, Terravecchia.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Obszar geograficzny, na którym produkowany jest ser, jest obszarem jednorodnym zarówno pod względem geograficznym jak i historyczno-kulturowym, i pokrywa się zasadniczo z obszarem Marchesato di Crotona (margrabstwo Crotona), a nazwa ta stosowana jest w odniesieniu do przedmiotowego obszaru od 1390 r. n.e.

Obszar produkcji cechuje się charakterystycznymi wzgórzami z gleby gliniastej pochodzącej z okresu plioceńskiego na obszarze prowincji Crotona oraz w paśmie górskim graniczącym z tą prowincją, które rozciąga się od Sila Piccola po Sila Grande. Z fizycznego punktu widzenia ten obszar geograficzny jest ściśle powiązany, ponieważ duża część płaskowyżu Sila stanowi naturalne letnie pastwiska dla trzody wydzielone na wzgórzach między tymi górami a Morzem Jońskim. To specyficzne ukształtowanie powierzchni wpłynęło na miejscowy klimat, który charakteryzuje się zimnymi zimami i gorącymi latami, przy czym amplituda temperatur jest stosunkowo niewielka, a wilgotność stała – średnia wartość wilgotności względnej wynosi 58 %.

Na obszarze produkcji sera „Pecorino Crotonese” znajduje się 398 hodowli owiec, które posiadają łącznie około 49 tys. sztuk zwierząt i odnotowały w ciągu ostatnich dziesięciu lat wzrost o 4 %, co jest tendencją przeciwną w porównaniu ze wskaźnikiem dla całych Włoch.

System hodowli to półdziki wypas połączony z praktykowaniem wypędu owiec na hale i spędu z hal. Na obszarze produkcji powierzchnia pastwisk jest bardzo duża (powierzchnia użytków rolnych wykorzystywanych jako pastwiska i łąki trwałe stanowi ponad 40 % całkowitej powierzchni) i porastają je rośliny uważane za mające słabe znaczenie zootechniczne lub wręcz za chwasty, ale występujące obficie na gruntach marginalnych, które są charakterystyczne dla obszaru produkcji. Pastwiska na obszarze produkcji są wystarczająco jednorodne. Flora porastająca naturalne pastwiska położone na obszarze margrabstwa składa się zasadniczo z gatunków roślin świeżych, takich jak lokalne ekotypy życicy rocznej, koniczyny, cykorii, lespedezy, lucerny.

Na przedmiotowym obszarze zawód „mistrza serowara” uważany jest za prestiżowy i jest świadectwem starej, historycznie udokumentowanej tradycji. Ponadto dzięki wykorzystywaniu „rodzinnej” siły roboczej w zakładach serowarskich zachowały się niezmienione i stałe techniki produkcyjne. Wiedza i umiejętności serowara stanowią ważny czynnik decydujący o specyfice produktu; produkcja wykonywana jest bowiem ręcznie. Decydującym elementem jest to, by serowar potrafił wychwycić właściwy moment koagulacji mleka, aby wykonać krojenie masy odpowiednim, lokalnie stosowanym narzędziem zwanym *il miscu* i rozbić skrzep na ziarna wielkości ziarenka ryżu. Narzędzie to, ze względu na swoją konstrukcję, powoduje szybkie krojenie, podczas którego uwalnia się duża ilość tłuszczu, o czym świadczy fakt, że pozostająca serwatka, zwana przez miejscową ludność *lacciata*, przypomina mleko, co jest wyznacznikiem prawidłowego przetworzenia masy serowej. Bardzo ważna jest też ręcznie wykonywana czynność zwana *frugatura* (przetrzęsanie, mieszanie) oraz wyciskanie masy w celu umieszczenia jej w koszach formujących. Masa jest następnie ponownie przetrząsana i obracana w celu dodatkowego odcisnięcia jej w koszach, a na koniec zanurzana w serwatce (*lacciata*). Ser pozostawia się na jeden lub kilka dni w celu zakwaszenia, po czym rozpoczyna się etap dojrzewania. Podczas dojrzewania na powierzchni sera pojawiają się charakterystyczne naloty pleśni, które serowar kontroluje tak, by na koniec procesu mógł wyselekcjonować kręgi prawidłowo przetworzone i odrzucić pozostałe. Jeszcze podczas dojrzewania ważne jest, by ocenić właściwy moment odwracania kręgów, wyczyścić je i powlec oliwą z oliwek lub osadem z oliwy z oliwek.

5.2. Specyfika produktu

Ser „Pecorino crotonese” charakteryzuje się:

- łagodnym zapachem mleka owczego połączonym harmonijnie z innymi charakterystycznymi dla tego sera zapachami, jak zapach siana, traw łąkowych, nuta orzecha laskowego i dymu, przy czym żaden z tych zapachów nie dominuje jednoznacznie, choć najwyraźniejszy jest zapach mleka owczego,
- spójną masą o niewielkiej ilości pęcherzyków powietrza. Konsystencja jest mało elastyczna; podczas przeżuwania wyczuwalne są ziarna masy, które dobrze rozpuszczają się w ustach po odpowiednim przeżuciu. Wyczuwalna jest obecność tłuszczu, ale nie odczuwa się smaku tłustego. Na skutek przeżuwania i pod wpływem temperatury ciała wyczuwalne stają się te same aromaty, co podczas krojenia sera, ale w sposób pełniejszy i wyraźniejszy, zwłaszcza w momencie przełykania. W tym właśnie momencie charakterystyczny zapach tego sera wypełnia przyjemnie usta i długo się w nich utrzymuje,

— widocznymi na kręgach odciskami koszyka, w którym ser jest formowany.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

- Specyfika systemu hodowli w stanie półdzikim powoduje, że owce żywią się w większości dzikimi roślinami porastającymi określony obszar. Ser „Pecorino Crotonese” zawdzięcza swoje charakterystyczne aromaty określonym komponentom, takim jak terpen i seskwiterpeny, występującym w znaczących ilościach tylko w roślinach niektórych rodzin, takich jak rośliny trawiaste, krzyżowe, baldaszkowate, złożone i inne, zwykle zjadane przez owce podczas wypasu. Na obszarach upraw paszowych takie składniki są obecne w małej lub bardzo małej ilości. Ponieważ komponenty te są bardzo aromatyczne i związane z niektórymi szczególnymi roślinami, ich obecność w serze pozwala zidentyfikować obszar, na którym zwierzęta były wypasane, ponieważ to właśnie dzika mikroflora wpływa na cechy organoleptyczne „Pecorino Crotonese”. Ponadto praktykowanie tradycyjnego wypasu górskiego pozwala uchronić owce przed stresem środowiskowym i żywieniowym podczas letnich upałów i w ten sposób zachować aromaty mleka.
- Klimat tego obszaru ma decydujący wpływ na dojrzewanie „Pecorino Crotonese” i przyczynia się do powstania jego charakterystycznej konsystencji. Stopień wilgotności charakterystyczny dla obszaru wpłynął na opracowane w ciągu wieków techniki sezonowania i stanowi ważny czynnik środowiskowy warunkujący dojrzewanie sera. Aby dojrzewanie produktu przebiegało prawidłowo, wymagane jest, by poziom wilgotności nie był zbyt wysoki, co spowodowałoby ryzyko niecałkowitego wyschnięcia sera, ale też nie zbyt zmienny, aby zapewnić jednorodność warunków przez cały okres sezonowania. Na ogół stałe poziomy wilgotności powodują, że dojrzewanie „Pecorino Crotonese” postępuje stopniowo, dzięki czemu wytwarza się charakterystyczna struktura fizyczna produktu, jak na przykład spistość i brak pęcherzyków powietrza w masie.
- Nierozzerwalny związek danego obszaru z zasobami ludzkimi, przejawiający się w technikach serowarskich, wywodzących się z wielowiekowej miejscowej tradycji mistrzów serowarów, dzięki któremu utrzymuje się niezmienna reno ma tego regionu w zakresie przetwórstwa mleka. Fakt, że siła robocza zatrudniona przy produkcji to osoby pochodzące niemal wyłącznie z tej samej rodziny, nie tylko gwarantuje ciągłość tradycji, ale także świadczy o wysokiej specjalizacji i rzemieślniczym charakterze systemu produkcyjnego, który jest nierozzerwalnie związany z zasobami ludzkimi, jakich nie spotyka się w innych środowiskach. Specjalistyczne umiejętności są szczególnie ważne tam, gdzie wykonuje się określone czynności ręcznie: od zaprawiania mleka podpuszczką, przez formowanie aż po nadzorowanie i kontrolowanie sera w fazie dojrzewania.
- Stosowanie naturalnych zakwasów serwatkowych lub mlekowych pochodzących lub istniejących na obszarze produkcji stwarza ważny związek mikrobiologiczny z tym obszarem. Zakwas serwatkowy, który pochodzi z mleka lokalnego, gwarantuje dodatek bakterii mlekowych typowych dla obszaru pochodzenia, a więc wpływa na kształtowanie się specyfiki produktu.

„Pecorino Crotonese” jest serem, który stanowi *zasadniczy element* przestrzeni wiejskiej stanowiącej obszar produkcji: świadectwa tego faktu są bardzo stare, pochodzą jeszcze sprzed okresu średniowiecza, a dokumenty potwierdzające eksport produktu pochodzą z XVI w. W okresie Wicekrólestwa Austriackiego (1707–1734) nastąpił masowy eksport sera, a na początku stycznia 1712 r. w Neapolu wielebny Giacinto Tassone di Cutro sprzedawał neapolitańskiemu kupcowi Aniello Montagna „200 cantara di formaggio Cotrone della presente stagione del corrente anno, non gonfio, ne tarlato, ne sboccato o serchiato” („200 cantara sera Cotrone z bieżącego sezonu tego roku, nienabrziałego, bez dziur, wyszczerbień i zarysowań”). Również w ciągu ostatnich 25 lat nazwa ta używana jest stale na etykietach handlowych oraz przez organizację lokalnych hodowców; ponadto odnotowano liczne przypadki prób imitacji produktu przez producentów spoza obszaru.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006⁽³⁾)

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek o rejestrację chronionej nazwy pochodzenia „Pecorino Crotonese” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 46 z dnia 23 lutego 2012 r.

⁽³⁾ Zob. przypis 2.

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 ministerstwa polityki rolnej, żywnościowej i leśnej (www.politicheagricole.it), otwierając zakładkę „Qualità e sicurezza” (na górze ekranu po prawej stronie), a następnie zakładkę „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.
