

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2014/C 310/03)

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

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾****WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9****„TOMA PIEMONTESE”****Nr WE: IT-PDO-0117-01074 – 3.1.2013****ChOG () ChNP (X)****1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (określić jakie) Pasze, obszar geograficzny

2. Rodzaj zmiany (zmian)

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia

⁽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.

- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. **Zmiana (zmiany)**

Opis produktu

W celu lepszego poinformowania konsumentów usuwa się określenie „semicotto” (pół-gotowany); w obowiązującej specyfikacji częściowe podgotowanie było nieobowiązkowe, co pociągało za sobą ryzyko wprowadzenia konsumenta w błąd odnośnie do rzeczywistego charakteru produktu.

Należało ponadto uściślić, że podane wymiary i masa odpowiadały minimalnym wartościom zarejestrowanym na początku etapu dojrzewania, które zmniejszały się po długim okresie sezonowania.

Ponieważ w trakcie dojrzewania sera jego masa zmniejsza się, uznano za zasadne dla zapewnienia kontroli jednorodności produktu podać, że wskazane wymiary i masa odpowiadają wartościom przy najkrótszym okresie dojrzewania. Stąd konieczna stała się zmiana wartości odpowiadającej maksymalnej masie produktu, która zmienia się z 8 na 9 kg.

Ponadto wprowadzono poprawki do opisu masy dla typu półtwardego, która – jak uściślono w opisie produktu – zmienia się z elastycznej w półtwardą w miarę dojrzewania.

Aby podać konsumentowi wiarygodną informację uściślono, że skórka nie jest jadalna.

Metoda produkcji

W specyfikacji podano, że mleko stosowane do produkcji sera „Toma Piemontese” jednego i drugiego rodzaju musi pochodzić z co najmniej dwóch kolejnych udojów i, w odpowiednim przypadku, z jednego tylko udoju w przypadku sera z mleka pełnego. W myśl nowego sformułowania „mleko stosowane do produkcji rodzajów sera wymienionych w art. 2 specyfikacji musi pochodzić z jednego lub kilku udojów”.

Wraz z wprowadzeniem automatycznego udoju liczba kolejnych udojów w ciągu dnia może być zwiększona. Z technicznego i naukowego punktu widzenia stosowanie systemów udoju maszynowego nie zmienia cech charakterystycznych mleka; w szczególności skład mleka jest statystycznie zgodny ze składem mleka otrzymywanego w udoju tradycyjnym pod względem zawartości tłuszczu (w g tłuszczu/dzień) i białka (w g białek/dzień).

Zdrowie krów może wręcz ulec poprawie, ponieważ systemy te eliminują stres, jaki w okresach wysokiej laktacji powoduje tylko dwukrotny udój dziennie. Możliwość uzyskania dużych ilości mleka więcej niż dwa razy dziennie również skutkuje mniejszym obciążeniem narządów mlecznych i strzyków, poprawą jakości mikrobiologicznej mleka i rzadszym występowaniem zapalenia gruczołu mlekowego.

Dotychczas obowiązująca specyfikacja nie uściśla, czy mleko musi być surowe czy poddane obróbce termicznej, stąd należy uściślić, że można stosować mleko jednego i drugiego rodzaju.

Uściśla się, że czas przewidziany na przechowywanie mleka w kadzi oblicza się od momentu, w którym mleko zostaje umieszczone w kadzi. Odnośnie do częściowego odtłuszczenia przewidzianego w przypadku typu sera półtwardego uściśla się, że może być ono wykonywane zarówno przez zbieranie ręczne, jak i mechaniczne.

Dodaje się w specyfikacji informację o możliwości szczepienia mleka bakteriami mlekowymi lub naturalnymi drożdżami. Dodanie tej informacji jest konieczne, ponieważ ogólna poprawa charakterystyk mikrobiologicznych mleka odnotowana w ostatnich latach skutkuje znacznym zmniejszeniem liczby bakterii, co w niektórych przypadkach powoduje problemy podczas fazy koagulacji i dojrzewania. Aby zaradzić tym zjawiskom, potrzebne może okazać się użycie bakterii mlekowych lub naturalnych drożdży jako kultur startowych, co pomoże uzyskać kwasowość niezbędną do poprawienia konsystencji skrzepu.

Ponadto maksymalną temperaturę koagulacji mleka, która w obowiązującej specyfikacji wynosi 35 °C, podniesiono do 38 °C, ponieważ bakterie mlekowe i naturalne drożdże lepiej rozwijają się w temperaturze koagulacji zbliżonej do 38 °C (tj. temperatury, jaką ma mleko w momencie udoju).

Kwasowość mleka, która w dotychczas obowiązującej specyfikacji jest określona w SH, obecnie zostaje określona w pH. Zmiana ta pozwala na posługiwanie się wskaźnikiem bardziej precyzyjnym i bardziej odpowiednim, który zapewnia pewniejszy pomiar, co z kolei pozwala uzyskać lepsze wyniki.

Podany w dotychczas obowiązującej specyfikacji czas gęstnienia wynosi od 30 do 40 minut. Uznano za zasadne wskazanie tylko maksymalnej wartości 40 minut, ponieważ czas koagulacji zmienia się w zależności od temperatury mleka i ilości skrzepu serowego. Ponadto dla przypadku, gdy skrzep serowy jest następnie podgrzewany, uznano za zasadne wskazanie tylko maksymalnej wartości temperatury 48 °C i usunięcie wartości minimalnej. Z doświadczenia i danych zebranych w ostatnich latach wynika, że czas gęstnienia wynosi czasami mniej niż trzydzieści minut i że aby uzyskać charakterystyki konsystencji skrzepu serowego nie zawsze jest konieczne podgrzewanie lub osiągnięcie minimalnej podanej temperatury. W związku z tym zdaje się być bardziej zasadne pozostawienie serowarowi, który posiada doświadczenie i niezbędną specjalistyczną wiedzę, swobody decydowania o wysokości temperatury i czasie gęstnienia w zależności od różnych czynników.

Solenie w solance, którego obecnie przewidziany czas trwania wynosi od 24 do 48 godzin, może często być źródłem problemów, w szczególności w przypadku sztuk o mniejszych rozmiarach, ponieważ podane wartości graniczne powodują czasami nadmierne solenie. W tym zakresie należy wskazać wyłącznie maksymalną wartość 48 godzin, aby solenie produktu było odpowiednie.

W odniesieniu do fazy dojrzewania zmieniono wartości wilgotności i temperatury.

Wskaźnik wilgotności podany w obowiązującej specyfikacji wynosi około 85 %. Dana ta, którą producenci zawsze uważali za wartość średnią, spowodowała z biegiem czasu problemy interpretacyjne. Postanowiono więc uściślić wyrażenie „około” i wskazać, że wartość ta może podlegać okresowym zmianom o +/- 13 %.

W odniesieniu do temperatury uznano za wskazane ustalenie wartości maksymalnej i zastąpienie dotychczas przewidzianego zakresu 6–10 °C maksymalną wartością temperatury 13 °C.

Zmiany te umożliwiają lepsze zarządzanie fazą dojrzewania produktu, a w szczególności uwzględniają warunki panujące w przeważającej części pomieszczeń niewyposażonych w klimatyzację, tj. podlegające sezonowym zmianom.

Etykietowanie

Aby zapewnić oryginalny charakter wprowadzanego na rynek sera „Toma Piemontese” i umożliwić jego identyfikację, uznano za konieczne naniesienie znaku pochodzenia na środkową część jednej z jego płaskich powierzchni.

Inne

Pasze

Ponieważ obowiązująca specyfikacja nie określa, jaka część pożywienia zwierząt ma pochodzić z określonego obszaru produkcji, uściślono – w celu podkreślenia związku z obszarem pochodzenia – że podstawowa racja żywieniowa krów mlecznych składa się z pasz zielonych lub konserwowanych, ewentualnie uzupełnianych, pochodzących głównie (w ilości ponad 50 % wagi dawki pokarmowej) z obszaru produkcji.

Obszar geograficzny

Obszar geograficzny nie zmienia się i obejmuje ten sam obszar i te same gminy, ale utworzenie prowincji „Verbania Cusio Ossola” spowodowało konieczność przypisania nowej prowincji niektórych gmin, które wcześniej leżały na terenie prowincji Novary. Ściślej – prowincja Verbania Cusio Ossola obejmuje 77 gmin, które wcześniej należały od prowincji Novary.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ^(¹)

„TOMA PIEMONTESE”

Nr WE: IT-PDO-0117-01074 – 3.1.2013

ChOG () ChNP (X)

1. **Nazwa**
„Toma Piemontese”
2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**
Włochy

⁽¹⁾ Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

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

„Toma Piemontese” to ser produkowany wyłącznie z mleka krowiego, pełnego w przypadku rodzaju sera z mleka pełnego oraz częściowo odtłuszczonego w przypadku rodzaju sera półtłustego.

Produkt gotowy musi posiadać następujące charakterystyki:

- Kształt: walec o powierzchniach płaskich lub prawie płaskich i lekko wypukłym brzegu.
- Wymiary: średnica 15–35 cm, wysokość brzegu 6–12 cm.
- Masa: 1,8–9 kg
(wymiary i masa odpowiadają wartościom odnotowanym na początku fazy dojrzewania).
- Skórka: w przypadku sera z mleka pełnego: elastyczna i gładka, barwy jasnej słomkowożółtej i czerwono-brązowej, w zależności od stopnia dojrzewania; nie nadaje się do spożycia.
- Skórka: w przypadku sera półtłustego: mało elastyczna, o wyglądzie rustykalnym, barwie od intensywnie słomkowożółtej po czerwono-brązową; nie nadaje się do spożycia.
- Konsystencja masy: w przypadku sera z mleka pełnego: masa miękka z niewielkimi rozsianymi otworami; w przypadku sera półtłustego: masa elastyczna lub półtwarda (zmieniająca się w miarę dojrzewania), z niewielkimi otworami.
- Barwa masy: jasnosłomkowy.
- Smak: łagodny i przyjemny, o delikatnym zapachu w przypadku sera z mleka pełnego; smak intensywny i harmonijny, którego zapach staje się coraz bardziej charakterystyczny w miarę dojrzewania, w przypadku sera półtłustego.
- Zawartość tłuszczu w suchej masie: co najmniej 40 % w przypadku rodzaju sera z mleka pełnego; co najmniej 20 % w przypadku rodzaju sera półtłustego.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Mleko krowie, sól, podpuszczka cielęca, ewentualnie bakterie mlekowe lub naturalne drożdże. Naturalne drożdże muszą być wyprodukowane na obszarze produkcji lub pochodzić z poprzednich procesów przetwórczych mleka.

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

Pożywienie krów musi składać się z pasz zielonych lub konserwowanych lub suszonych pochodzących z łąk, pastwisk lub łąk wypasowych i z siana pochodzącego w większości z wyznaczonego obszaru geograficznego.

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

Cały proces produkcyjny (hodowla krów i produkcja mleka, koagulacja, przetwarzanie skrzepu serowego, formowanie, odsączanie, solenie i dojrzewanie) musi odbywać się na obszarze określonym w pkt 4.

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

Ser może być wprowadzany do obrotu zarówno w całości, jak i krojony, porcjowany lub wstępnie pakowany. Porcjowanie i pakowanie wstępne mogą również odbywać się poza określonym obszarem produkcji.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Znakowanie potwierdzające zgodność poprzedzające wprowadzenie na rynek wykonuje się przez naklejenie papierowej etykiety (o średnicy od 14 do 27 cm) i wyłoczenie znaku na środku jednego z boków każdej sztuki za pomocą specjalnej pieczęci do znakowania z logo ChNP i literą „S” w przypadku produktu półtłustego. Dopiero tak oznakowany produkt może być wprowadzony na rynek pod chronioną nazwą pochodzenia „Toma Piemontese”.

Etykiętę papierową można naklejać za pomocą kleju spożywczego.

Logo sera „Toma Piemontese” ChNP składa się z wystylizowanego rysunku krowy w kolorze niebieskim i białego napisu „Toma Piemontese” otoczonych okręgiem w kolorach włoskiej flagi.

Znak pochodzenia stanowi pieczęć z tworzywa, na środku której widnieje rysunek krowiej głowy, a w nim wystylizowana litera „T”; po lewej stronie rysunku musi znaleźć się alfanumeryczny kod identyfikacyjny producenta, składający się z wielkiej litery i dwucyfrowej liczby. W przypadku sera „Toma Piemontese” półtłustego wielka litera „S” musi być umieszczona w specjalnym okienku powyżej logo na środku.

Logo „Toma Piemontese” ChNP znajduje się w środku etykiety papierowej, a wyrażenie „Toma Piemontese” ChNP umieszczone jest na zewnętrznym zielonym okręgu. Wyrażenie „semigrasso” (półtłusty) również musi być podane w przypadku sera „Toma Piemontese” półtłustego. To samo logo musi być naniesione na produkcie sprzedawanym w postaci porcjowanej.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar, z którego pochodzi mleko oraz na którym ser „Toma Piemontese” jest wytwarzany i dojrzewa, obejmuje obszar administracyjny następujących prowincji: Novara, Verceil, Biella, Turin, Coni, Verbania Cusio Ossola oraz gminy Monastero Bormida, Roccaverano, Mombaldone, Olmo Gentile i Serole w prowincji Asti i Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Ponti i Denice w prowincji Alexandria.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Określony obszar charakteryzuje się dobrym rozkładem poziomu opadów, które wynoszą rocznie od 800 do 1 500 mm, przy czym najniższy poziom odnotowywany jest zimą, najwyższy wiosną, latem i jesienią maksymalne poziomy mają pośrednie wartości; obszar cechuje też możliwość obfitego nawadniania na równinach. Warunki klimatyczne, związane ze szczególnym nasłonecznieniem (którego średnia wartość bezwzględna wynosi 5,4 godz. dziennie, przy czym najwyższą – 8,4 godzin dziennie odnotowuje się w lipcu, a najniższą – 3,5 godz. dziennie w listopadzie i grudniu) i cechami charakterystycznymi gleby stanowią jedną w swoim rodzaju i niepowtarzalną kombinację w Europie. Takie warunki glebowo-klimatyczne przekładają się na cechy pasz, które podlegają mniejszemu stresowi termicznemu i wodnemu, co sprzyja bujnemu i dużemu wzrostowi. Łąki, pastwiska i uprawy pastewne są na ogół bogate w życie, lucernę i inne trawy i rośliny strączkowe wysokiej jakości, jak na przykład koniuczyna. Dzięki jakości pasz produkowane mleko jest wyśmienite, co przekłada się na niepowtarzalne nuty smakowe sera.

Zwierzęta hodowlane również korzystają z tych szczególnych warunków, co przekłada się na dobrostan zwierząt poprzez warunki ich chowu.

Szczególnie umiejętne przeprowadzanie przez serowarów czynności krojenia skrzepu serowego ma decydujące znaczenie dla uzyskania masy o odpowiedniej konsystencji – miękkiej z niewielkimi rozsianymi otworami.

5.2. *Specyfika produktu*

Ser charakteryzuje się masą o miękkiej konsystencji, posiadającą niewielkie rozsiane otwory.

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)*

Specyficzne warunki klimatyczne, takie jak wysoki poziom opadów, wysoki wskaźnik wilgotności względnej powietrza oraz charakterystyczne nasłonecznienie w połączeniu z umiejętnościami serowarów, którzy odpowiednio potrafią warunki te wykorzystać, umożliwiają wyrażenie całego potencjału określonego obszaru w serze „Toma Piemontese”, który charakteryzuje się zasadniczo szczególnie miękką masą. W momencie krojenia skrzepu serowego uzyskanego bez gotowania lub przez bardzo lekkie podgotowanie serowarom, dzięki ich szczególnym umiejętnościom, udaje się uzyskać ziarnistość zapewniającą doskonałą równowagę między masą serową a serwatką.

Ponadto specyfika dojrzewania sera, które odbywa się tradycyjnie w naturalnych grotach lub w odpowiednich warunkach, charakteryzujących się wysokim poziomem wilgotności, umożliwia zachowanie miękkości masy również podczas tej fazy.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽⁴⁾)

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek o rejestrację chronionej nazwy pochodzenia „Toma Piemontese” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 51 z dnia 1 marca 2012 r.

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”.

⁽⁴⁾ Zob. przypis 3.