

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany nieznaczej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012

(2016/C 103/06)

Komisja zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY NIEZNACZNEJ

Wniosek o zatwierdzenie zmiany nieznaczej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012⁽²⁾

„STRACHITUNT”

Nr UE: PDO-IT-02092 - 24.11.2015

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Consorzio per la Tutela dello Strachitunt Valtaleggio
con sede in Piazza Don Arrigoni 7
c/o Sede Comunale
24010 Veduggio (BG)
ITALIA
Tel. +39 3355754211
E-mail: info@strachitunt.it
consorziostr@pec.it

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Opis produktu
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [określić jakie]

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która nie wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, dla którego nie został opublikowany jednolity dokument (lub dokument mu równoważny).
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu będącego GTS, kwalifikująca się jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit czwarty rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

Zmieniono opis produktu w części odnoszącej się do wysokości brzegu sera, która poprzednio wynosiła od 15 do 18 cm, a obecnie waha się między 10 a 18 cm.

Zmiana ta jest uzasadniona zmieniającymi się potrzebami rynku. Od momentu zarejestrowania produktu jako ChNP w marcu 2014 r. odnotowano wzrost popularności sera Strachitunt wśród konsumentów i rosnące zainteresowanie ze strony dystrybutorów. Obecność produktu oznaczonego jako ChNP w małej górskiej dolinie przyczyniła się do rozwoju turystyki, wzrostu zapotrzebowania na przedmiotowy produkt, a co za tym idzie wzrostu jego sprzedaży bezpośredniej, sprawiła też, że wzrosło zapotrzebowanie na inne produkty lokalne i nastąpił ogólny wzrost gospodarczy tego obszaru górskiego. Zauważono jednak, że nabywcy preferują kręgi o niższym brzegu i w związku z tym nieco mniejsze porcje. Te rozmiary kręgów z jednej strony odpowiadają potrzebom nabywców bezpośrednich, którzy wolą kupować mniejsze porcje, a z drugiej potrzebom dużych sieci handlu detalicznego, ponieważ forma ta spełnia wymogi w zakresie pakowania wstępnego, odpowiadają one również klientom zagranicznym, zaciekawionym produktem, lecz niechęcącym obarczać się w podróży nadmiernym ciężarem. Przyjęcie wniosku o zmianę nieznaczną jest ważne, aby można było zaspokoić zmieniające się potrzeby konsumentów i dystrybutorów, przy czym tak określona zmiana rozmiarów nie wywiera wpływu na kolejne etapy przetwarzania, dojrzewania a przede wszystkim na właściwości produktu końcowego, które pozostają takie, jak podano w specyfikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„STRACHITUNT”

Nr UE: PDO-IT-02092 – 24.11.2015

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa

„Strachitunt”

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

Strachitunt to niebieski ser pleśniowy wytwarzany z surowego pełnego mleka krowiego, za pomocą starodawnej technologii wykorzystującej dwa rodzaje gęstwy serowej (due paste) o średnim i długim okresie dojrzewania, wynoszącym co najmniej 75 dni.

Ser Strachitunt ma ciekłą, pomarszczoną skórę o średniej twardości, niekiedy pokrytą pleśnią, o żółtawej barwie, szarzejącej w miarę dojrzewania sera.

Ma on kształt walca o płaskich ścianach, o przekątnej od 25 do 28 cm, z prostym lub lekko wypukłym bokiem o wysokości od 10 do 18 cm. Waga jednego kręgu sera waha się od 4 do 6 kg.

Po przekrojeniu Strachitunt ma zwartą, marmurkową strukturę, która staje się bardziej miękka w kierunku środka sera, poprzerastaną paskami o kremowej konsystencji i zielono-niebieskimi żyłkami pleśni. Wielkość przerostu pleśni zależy od liczby zarodników, które naturalnie występują w mleku, oraz od ich zdolności rozwoju.

Ser ma intensywny, aromatyczny smak, od łagodnego do ostrego, przy czym może on stawać się bardziej wyrazisty w miarę dojrzewania.

Zawartość tłuszczu wyrażona jako procent suchej masy wynosi co najmniej 48 %.

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

Surowe mleko z dwóch osobnych udojów, w przynajmniej 90 % pochodzące od krów rasy brązowej (Bruna).

W procesie produkcyjnym wykorzystuje się dostępną na rynku podpuszczkę cielęcą oraz sól.

Mleko wykorzystywane do produkcji sera Strachitunt pochodzi z gospodarstw, w których co najmniej 65 % całkowitej masy suchej w dawce pokarmowej składa się z trawy lub siana z wielogatunkowych pastwisk. Co najmniej 90 % tej paszy, czyli około 60 % racji żywnościowej, musi pochodzić z obszaru wskazanego w pkt 4 poniżej. W diecie krów mogą się także znaleźć koncentraty paszowe ze zbóż (kukurydzy, jęczmienia i pszenicy), nasiona roślin strączkowych (soja) oraz produkty ich obróbki, lizawki oraz związki mineralne i witaminowe, o ile ich udział nie przekracza 35 % suchej masy.

Zabronione jest stosowanie kiszonki otrzymywanej z kukurydzy.

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

Wszystkie etapy produkcji, począwszy od hodowli krów przez udój, zbieranie i przetwarzanie mleka, po proces ścinania mleka w masę serową i dojrzewanie sera, muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym, o którym mowa w pkt 4 poniżej.

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

Krojenie i pakowanie sera Strachitunt (ChNP) może odbywać się również poza geograficznym obszarem produkcji. Zakłady krojące i pakujące ser są zobowiązane informować Consorzio di Tutela (organ ochronny) właściwy dla sera Strachitunt przed podjęciem tych czynności.

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

Ser Strachitunt wprowadza się do obrotu w postaci całych kręgów lub w porcjach z logo (rys.) nadrukowanym na jednym z boków oraz datą produkcji na brzegu.

Całe kręgi sera muszą również być oznaczone etykietą identyfikacyjną zawierającą nazwę „Strachitunt” oraz logo (rys.), umieszczoną na górnej części kręgu. Jeżeli ser został pokrojony na porcje, na opakowaniu zewnętrznym musi widnieć powtarzający się wzór zawierający logo (rys.).

Rysunek

Znak graficzny (logo)



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji obejmuje gminy Taleggio, Vedeseta, Gerosa i Bello, położone w prowincji Bergamo, na wysokości wynoszącej co najmniej 700 m n.p.m. Obszary te, w części lub w całości, składają się na region Valtaleggio.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

W dolinie Taleggio, położonej w centralnej części Alp Bergamskich, której znaczna część stanowi część bergamskiego rezerwatu przyrody, nie prowadzi się żadnej działalności przemysłowej. W jego granicach nie występują żadne źródła zanieczyszczeń, przy czym jest on także w wystarczającym stopniu oddalony zarówno od nich, jak i od terenów gęsto zabudowanych, w porównaniu do gęsto zaludnionej Niziny Lombardzkiej. Sprawia to, że w dolinie Taleggio w dalszym ciągu występują tereny wolne od zanieczyszczeń, na których może swobodnie rozwijać się dzika przyroda. Obszary te wywierają pozytywny wpływ na całokształt działalności wytwórczej na tym obszarze.

Oddzielone od sąsiadujących miejscowości gminy wskazane powyżej posiadają również podobne cechy geograficzne i antropogeniczne. Obecność pastwisk stanowi idealne otoczenie do hodowli oraz wypasu bydła na halach alpejskich, dzięki czemu istnieje możliwość produkcji i przetwórstwa mleka wykorzystywanego do wytwarzania sera Strachitunt. Wysoki odsetek krów rasy brązowej jest zjawiskiem typowym dla hodowli bydła na tych górskich terenach. Lokalizacja obszaru pochodzenia stanowi gwarancję, że bydło będzie wypasane na pastwiskach przez co najmniej sześć miesięcy w roku, co dodatnio wpływa na jakość mleka, która z kolei w znacznym stopniu zależy od zapewnienia optymalnego poziomu dobrostanu zwierząt. Połączenie tych cech oraz ogólnych warunków klimatycznych tego górskiego regionu, leżącego powyżej 700 m n.p.m., wraz z pomieszczeniami, w których sery mogą dojrzewać, do dnia dzisiejszego stanowi optymalne środowisko dla produkcji wielu różnych rodzajów miękkich serów. Obszar geograficzny obejmuje miejscowości o historycznej i udokumentowanej tradycji chowu bydła mlecznego, w związku z czym technologie wykorzystywane podczas produkcji i dojrzewania sera Strachitunt są dobrze ugruntowane.

Na omawianym geograficznym obszarze produkcji mleko jest przetwarzane bezpośrednio w gospodarstwach położonych na górskich halach lub też na terenie innych gospodarstw w regionie: w pierwszym przypadku mleko nie jest w ogóle transportowane, w drugim natomiast transport ma miejsce jedynie na krótkim odcinku.

Oprócz tego stosowanie tradycyjnych technologii, takich jak metoda wykorzystująca dwa rodzaje gęstwy serowej oraz stosowanie serwatki kwasowej jako środka odtłuszczającego do czyszczenia kadzi służących do podgrzewania oraz narzędzi, jest przyjazne dla środowiska i nie niszczy mikroflory, która jest w naturalny sposób obecna w środowisku roboczym, jednocześnie pozwalając zachować właściwości zdrowotne produktu końcowego. Dojrzenie sera w gospodarstwach na obszarze pochodzenia odbywa się zwykle w pomieszczeniach znajdujących się pod ziemią, w których stosowane są „statyczne” systemy chłodzenia, wykorzystujące niskie temperatury typowe dla klimatu panującego na tych terenach. Jest to możliwe ze względu na kształt doliny, gdyż obszary położone na prawym brzegu strumienia Enna są bardzo słabo nasłonecznione, nawet w czasie lata. Warunki te mają wpływ na zróżnicowany stopień przerostu pleśni, który jest charakterystyczny dla tego gatunku sera.

Ser Strachitunt powstaje w wyniku zastosowania starodawnej techniki serowarskiej polegającej na wykorzystaniu dwóch rodzajów gęstwy serowej. Technologia ta wymaga wykorzystania dwóch rodzajów skrzepu: gorącego i zimnego, otrzymanych w odstępie około 12 godzin, z dwóch różnych udojów wykonanych tego samego dnia.

Oba rodzaje należy następnie połączyć i wymieszać, aby powstała jednolita masa serowa.

Do cech wyróżniających ser Strachitunt należy specjalna metoda produkcji, zakres przerostu pleśni, który zależy od obecności naturalnych jej gatunków (zabronione jest dodawanie do mleka kultur grzybowych) oraz zwarta konsystencja z widocznymi przerostami pleśni, która staje się miękka im bliżej środka sera i którą charakteryzuje obecność pasków o kremowej konsystencji.

Metody wykorzystywane do produkcji sera Strachitunt wynikają z cech morfologicznych obszaru Valtaleggio, które doprowadziły do tworzenia się małych gospodarstw, w których wytwarzano sery na własne potrzeby.

Na charakterystyczne cechy mleka wpływała i nadal wpływa hodowla bydła rasy brązowej, które łatwo przystosowuje się do górskiej gleby i warunków klimatycznych.

Z historycznego punktu widzenia istniała konieczność wytwarzania serów z surowego mleka w miedzianych kadziach, ponieważ za opał służyło drewno, a to nie pozwalało na dokonywanie obróbki cieplnej mleka.

Technologia wykorzystująca dwa rodzaje gęstwy serowej również ma swoje źródło w konieczności dokonywania obróbki mleka bezpośrednio po zakończeniu udoju, ponieważ nie istniały możliwości przechowywania go w warunkach chłodniczych. Metoda ta umożliwia użycie ciepłego skrzepu tuż po jego uzyskaniu, w wyniku jego połączenia z zimnym skrzepem, który otrzymano z poprzedniego udoju.

Dzięki tej metodzie chemiczne, fizyczne i mikrobiologiczne właściwości mleka oraz gotowego produktu są silnie ze sobą powiązane. Przerost pleśni wynika z naturalnej obecności zarodników pleśniowych w mleku oraz w pomieszczeniach, w których ser dojrzewa. Pleśń ta może się rozwijać dzięki specjalnym technologiom produkcyjnym oraz praktyce nakłuwania sera w trakcie dojrzewania.

Wszystkie czynności wykonywane w trakcie produkcji sera Strachitunt są nieodłącznie związane z otoczeniem geograficznym oraz tradycjami przekazywanymi z pokolenia na pokolenie, które decydują o wyróżniających cechach gotowego produktu.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji jest dostępny na stronie internetowej: www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali) (www.politicheagricole.it), po wybraniu zakładki „Prodotti DOP IGP” (z prawej strony na górze ekranu), oraz zakładki „Prodotti DOP IGP STG” (z lewej strony ekranu), a następnie zakładki „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.