

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, 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

(2019/C 216/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu 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 W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

**Wniosek o zatwierdzenie zmian zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012
„RAGUSANO”**

Nr UE: PDO-IT-1505-AM01 – 9.10.2017

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Consorzio per la tutela del formaggio Ragusano [konsorcjum powołane do ochrony sera „Ragusano”], którego siedziba znajduje się w Izbie Handlu, Przemysłu, Rzemiosła i Rolnictwa w Ragusie. C.C.I.A.A. di Ragusa – Piazza della Libertà – 97100 Ragusa. Tel. +39 3461532330; e-mail: consorzioiregusanodop@gmail.com; e-mail certyfikowany: certmail@pec.consorzioragusano.it;

W skład konsorcjum ds. sera „Ragusano” wchodzi serowarzy produkujący ser „Ragusano”. Jest ono uprawnione do złożenia wniosku w sprawie zmiany na podstawie art. 13 ust. 1 dekretu Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej nr 12511 z dnia 14 października 2013 r.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [w art. 1 specyfikacji przed wyrażeniem „nazwa pochodzenia” dodano wyraz „chroniona”; usunięto art. 1–4 i dodano art. 7 dotyczący organu kontrolnego, który nie został ujęty w obecnie obowiązującej specyfikacji; dodano również przepisy dotyczące wprowadzania sera do obrotu i pakowania.]

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną w rozumieniu art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną w rozumieniu art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

Cechy produktu

W art. 3 lit. f) specyfikacji zmieniono minimalną masę sera.

Opis mający w obowiązującej specyfikacji produktu następujące brzmienie:

„Masa: w zależności od rozmiarów kręgu sera jego masa wynosi od 10 do 16 kg;”

został zmieniony w następujący sposób:

„Masa: w zależności od rozmiarów kręgu sera jego masa wynosi od 12 do 16 kg;”.

Powyższa zmiana mająca na celu zwiększenie minimalnej masy z 10 kg do 12 kg jest wymagana w celu dostosowania specyfikacji do bieżącej praktyki produkcyjnej, która z biegiem czasu się utrzymała.

W ostatnich latach producenci zdecydowali się na produkcję większych serów. Wybór ten lepiej odzwierciedla rzeczywiste praktyki produkcyjne dotyczące sera „Ragusano”, ponieważ w ostatnich latach sery „Ragusano” niezmiennie ważyły co najmniej 12 kg.

Ponadto wielkość „Ragusano” okazała się jedną z cech charakterystycznych tego sera umożliwiających jego natychmiastową identyfikację przez konsumenta, także w porównaniu z innymi podobnymi serami, które nigdy nie są tak duże.

Maksymalną procentową zawartość wilgoci zwiększono z 40 % do 42 %.

Opis mający w obowiązującej specyfikacji produktu następujące brzmienie:

„Maksymalna zawartość wilgoci: 40 %”

został zmieniony w następujący sposób:

„Maksymalna zawartość wilgoci: 42 %”.

Zwiększono zawartość wilgoci, aby ser był miększy zgodnie z preferencjami konsumentów.

Dowód pochodzenia

W celu zapewnienia zgodności z art. 7 lit. d) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 dodano art. 5 „Dowód pochodzenia”, który nie został uwzględniony w obecnie obowiązującej specyfikacji. Poniżej przedstawiono treść art. 5:

„Artykuł 5

DOWÓD POCHODZENIA

Każdy etap procesu produkcji jest monitorowany, co obejmuje rejestrację wszystkich produktów wchodzących i wychodzących. Takie monitorowanie, obejmujące odpowiednie rejestry nadzorowane przez organ kontrolny, prowadzone przez producentów i zakłady pakowania, a także deklaracje dotyczące wyprodukowanych ilości składane regularnie organom kontrolnym, gwarantują identyfikowalność produktu. Organ kontrolny poddaje kontrolom wszystkie osoby fizyczne i prawne zarejestrowane w odpowiednich wykazach zgodnie z warunkami określonymi w specyfikacji i stosownym planie kontroli”.

Związek

Dodano art. 6 „Związek z obszarem”.

Artykuł ten nie został uwzględniony w obecnej specyfikacji, a jedynie w arkuszu streszczenia. W związku z tym dodane informacje pochodzą z arkusza streszczenia i ze sprawozdania zatytułowanego „Związek z obszarem” zawartego w dokumentach przedłożonych Komisji. Informacje te przeredagowano i dodano w celu zapewnienia zgodności tego artykułu z przepisami art. 7 ust. 1 lit. f) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

Poniżej przedstawiono treść art. 6:

„Artykuł 6

ZWIĄZEK Z OBSZAREM

Obora, w której utrzymywane jest bydło, obszar, na którym ono przebywa, pomieszczenie gospodarcze, w którym przechowywane jest siano, i niewielka przestrzeń do produkcji sera, gdzie z mleka powstaje ser, tworzą zabudowania gospodarstw (*masserie*) zbudowanych z wapienia, które doskonale komponują się z otaczającym je krajobrazem, charakteryzującym się obecnością suchych murów kamiennych rozciągających się jak okiem sięgnąć na całym obszarze wiejskim. W gospodarstwach (*masserie*) stosuje się rzemieślnicze techniki serowarskie: drewniana kadź, łopata, miedziany kocioł z powłoką cynową, sito, korba, drewniane formy i niewielkie drewniane listwy do kształtowania sera to proste, ale niezbędne narzędzia drewniane i miedziane. »Ragusano« jest produktem naturalnym, którego walory i cechy szczególne są nierozdzielnie związane zarówno z właściwościami surowca, tj. pełnego surowego mleka odzwierciedlającego smaki pastwisk płaskowyżu Ibleo, bogatego w aromatyczne zioła, jak i ze sprawdzonymi praktykami wyrobu i dojrzewania serów stosowanymi przez ekspertów. »Ragusano« produkuje się w sezonie paszowym, tj. od listopada do maja, kiedy jakość zielonki na pastwiskach jest najwyższa. Naturalne pastwiska obszaru Ibleo są źródłem surowca dla ponad 100 zakładów zajmujących się produkcją paszy należących do co najmniej 20 różnych rodzin. Każda pojedyncza dziko rosnąca roślina pastewna pochodząca z łąk Ibleo ma udział w kształtowaniu aromatów i smaków »Ragusano«. Głównymi roślinami pastewnymi, które są cenione za swoje właściwości smakowe dla bydła, oddziaływanie na produkcję mleka oraz potencjał rozwojowy i wartości odżywcze jako pasza, są: *Anthemis arvensis*, *Medicago hispida*, *Scorpiurus subvillosus*, *Astragalus hamosus*, *Trifolium subterraneum*, *Calendula arvensis*, *Diplotaxis erucoides* i *Sinapis arvensis*. Środowisko naturalne, mleko, pastwiska i metoda produkcji sprawiają, że »Ragusano« jest serem bardzo tradycyjnym, który mimo to zachowuje współczesny wygląd, a jego świat, gospodarstwa, w których jest wytwarzany (*masserie*), można opisać jako rozkwit dziedzictwa kulturowego wywodzący się z natury, historii, ekonomii oraz umiejętności i wiedzy w dziedzinie technologii. Na zapach, smak, barwę i wartości odżywcze tradycyjnego sera »Ragusano« może mieć wpływ cały szereg czynników. Można je zdefiniować jako »cechy charakterystyczne związane z różnorodnością biologiczną« właśnie dlatego, że ich zrównoważona synergia przez wieki pozwalała na produkcję sera, który jest niepowtarzalny w skali całego świata i nierozdzielnie związany z obszarem, na którym jest produkowany. »Ragusano« jest serem »żyjącym« zarówno pod względem populacji mikroorganizmów, jaką zawiera, jak i w związku z wszystkimi procesami enzymatycznymi, które można zaobserwować podczas jego dojrzewania. Stąd wynika definicja różnorodności biologicznej – nie tylko dlatego, że czynniki te umożliwiają produkcję sera, który wyróżnia się na tle innych serów, ale również oraz przede wszystkim dlatego, że jest on »żywy« pod względem biologicznym.

Do głównych »cech charakterystycznych związanych z różnorodnością biologiczną« zalicza się obszar produkcji oraz związane z nim warunki makro- i mikrośrodowiskowe panujące na tym terytorium, a także naturalne miejsca, w których odbywają się procesy produkcji (zakłady hodowli zwierząt, wytwórstwa serów i dojrzewania). Rasy hodowanych zwierząt, rolnictwo ekstensywne oraz dieta krów, której głównym składnikiem są rośliny pastewne dziko rosnące na pastwiskach płaskowyżu Ibleo, również przyczyniają się do tej różnorodności biologicznej. Decydującą rolę odgrywa również tradycyjny proces serowarski dzięki jego szczególnym cechom i procedurom, czyli użyciu pełnego mleka surowego, obecności naturalnej mikroflory odpowiedniej do produkcji sera oraz stosowaniu naturalnej podpuszczki i drewnianych lub miedzianych narzędzi. Do tego należy dodać proces formowania sera oraz proces tradycyjnego dojrzewania. Oczywiście jest, że te »cechy charakterystyczne« w rzeczywistości stanowią szereg naturalnych procesów, które charakteryzuje wysoki stopień zmienności biologicznej. W tym kontekście człowiek musi codziennie przeciwstawiać się przyrodzie, aby osiągać równowagę biologiczną między różnymi procesami gwarantującą produkcję doskonałej jakości sera »Ragusano«.

Rasa bydła, etap laktacji oraz różne cykle biologiczne roślin pastewnych dziko rosnących na łąkach płaskowyżu Ibleo są odpowiedzialne za częste zmiany w jakości mleka, a także wahania temperatury i wilgotności, które przyspieszają lub spowalniają proces obróbki mleka oraz dojrzewania skrzepu i sera: wszystkie te warunki makro- i mikrośrodowiskowe odgrywają decydującą rolę w doborze szczególnej mikroflory »Ragusano«.

Metoda produkcji

W art. 3 lit. c) w odpowiedniej sekcji dodano minimalny czas dojrzewania, który został pominięty w obecnej specyfikacji.

Ponadto uwzględniono możliwość przeprowadzania procesu dojrzewania serów z zastosowaniem innych metod niż poprzez zawieszanie między belkami par serów związanych ze sobą sznurem.

Opis mający w obowiązującej specyfikacji produktu następujące brzmienie:

„Proces dojrzewania serów odbywa się w wentylowanych pomieszczeniach i w temperaturze od 14 do 16 stopni Celsjusza i polega na wiązaniu serów razem w parach za pomocą cienkiego sznurka i przewieszaniu ich przez odpowiednie podpory, tak aby zapewnić całkowitą ekspozycję całej powierzchni sera na działanie powietrza”.

został zmieniony w następujący sposób:

„Proces dojrzewania serów trwa co najmniej trzy miesiące, począwszy od momentu, w którym ser jest formowany, i odbywa się w wentylowanych pomieszczeniach w temperaturze od 14 do 16 stopni Celsjusza.

W trakcie procesu dojrzewania sery mogą być wiązane razem sznurami i przewieszane parami przez odpowiednie podpory, tak aby zapewnić całkowitą ekspozycję całej powierzchni sera na działanie powietrza”.

Obecna specyfikacja nie uwzględnia minimalnego czasu dojrzewania, w związku z czym określono minimalny okres dojrzewania wynoszący trzy miesiące (począwszy od momentu, w którym ser jest formowany) w celu zapewnienia wystarczającej dojrzałości produktu.

W odniesieniu do zmiany dotyczącej metod dojrzewania producenci, uznając, że ta faza produkcji musi odbywać się w odpowiednio wentylowanych pomieszczeniach, zdecydowali, iż można stosować inne metody niż przewieszanie serów parami przez belki za pomocą sznurów. W ostatnich latach producenci z dużym powodzeniem próbowali przeprowadzać proces dojrzewania serów, umieszczając je na półkach wykonanych z zaokrąglonych drewnianych listew zaprojektowanych w taki sposób, aby zapewnić cyrkulację powietrza. W ten sposób, nie powodując żadnych niekorzystnych skutków dla właściwości sera, jego kształt pozostaje regularny i jest bardziej reprezentacyjny, a przede wszystkim łatwiej jest go kroić na porcje niż ser dojrzewający w tradycyjny sposób.

Ponadto wyżej wymieniona metoda dojrzewania pozwala na użycie mniejszej ilości soli, ponieważ wyższa zawartość soli jest potrzebna do tego, aby ser był bardziej odporny i mniej ulegał odkształceniom, gdy jest związany i zawieszony na etapie dojrzewania. Opisywana metoda dojrzewania umożliwia zatem producentom otrzymanie produktu o niższej zawartości soli, co konsumenci bardzo doceniają.

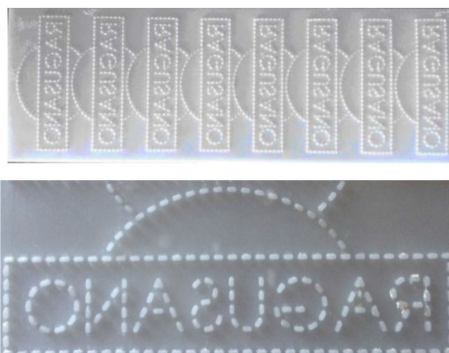
Zmiany te pozwalają na zachowanie zasad tradycyjnych metod dojrzewania, a jednocześnie doskonalenie produktu.

W art. 3 lit. c) na końcu sekcji dotyczącej formowania sera dodano fragment w następującym brzmieniu:

„Na tym etapie tabliczkę kazeinową, przedstawioną poniżej, zawierającą kody identyfikujące dany ser, umieszcza się na długiej powierzchni sera przeciwległej do powierzchni głównej (opatrzonej numerem identyfikacyjnym WE przedsiębiorstwa, stosowanym również w celu zapewnienia zgodności z wymogami sanitarnymi, oraz, w stosownych przypadkach, nazwą marki).



Następnie pozostałe dwie duże powierzchnie równoległościemu oznacza się za pomocą odpowiednich stempli służących do odcisnięcia na powierzchni słowa »Ragusano«, jak pokazano poniżej”.



Zmiana ta ma na celu uregulowanie i zharmonizowanie metod stosowania kazeiny, co zagwarantuje, aby każdy ser był opatrzony numerem w celu zapewnienia identyfikowalności, a także metod stosowania stempli służących do zapewnienia łatwej rozpoznawalności markowego sera dla konsumenta. Ponadto dodanie takich zasad do specyfikacji ułatwia pracę organu kontrolnego, który może sprawdzać zgodność z tymi zasadami.

Wyłącznym celem tej zmiany jest poprawa identyfikowalności i identyfikacji produktu.

Etykietowanie

Art. 4 dotyczący etykietowania i pakowania został przeredagowany i rozszerzony.

Opis mający w obowiązującej specyfikacji produktu następujące brzmienie:

„Ser o nazwie pochodzenia »Ragusano« musi w momencie dopuszczenia do konsumpcji posiadać oznakowanie przedstawione w załączniku A, co ma na celu zapewnienie zgodności z odpowiednimi przepisami prawa; załącznik ten stanowi integralną część niniejszego dekretu”.

został zmieniony w następujący sposób:

„Ser o chronionej nazwie pochodzenia »Ragusano« musi w momencie dopuszczenia do konsumpcji posiadać poniższe oznakowanie, co ma na celu zapewnienie zgodności z odpowiednimi przepisami prawa;



na koniec minimalnego okresu dojrzewania oznakowanie umieszcza się na głównej powierzchni sera, obok numeru identyfikacyjnego WE przedsiębiorstwa oraz, w stosownych przypadkach, nazwy marki.

Oprócz unijnego symbolu ChNP opakowanie »Ragusano« musi być opatrzone poniższą etykietą.

Ogólny opis etykiety



Etykieta zawiera następujące informacje:

- »RAGUSANO ChNP« zapisane czcionką większą niż wszystkie pozostałe na etykiecie.
- Dane identyfikacyjne producenta lub podmiotu pakującego zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Przedstawione specyfikacje odnoszą się do etykiety podstawowej, której wymiary wynoszą 8 cm x 8 cm, składającej się z zielonego kwadratu (Pantone 369 C) z zaokrąglonymi rogami, w którym (pośrodku zarówno w linii pionowej, jak i poziomej w stosunku do kwadratu) znajduje się żółty prostokąt (Pantone 810 C) z zaokrąglonymi rogami – o wymiarach 7,2 cm x 4,2 cm.

Na zielonej przestrzeni powyżej prostokąta, pośrodku w linii poziomej, widnieje napis »RAGUSANO DOP« zapisany czarną czcionką (Pantone Process Black C) BAUHAUS Md BT w rozmiarze 24, 6 pt.

Po prawej stronie w tym samym prostokącie znajduje się kwadrat w kolorze białym (Pantone Transparent White) obramowany kolorem zielonym (Pantone 369 C) z zaokrąglonymi rogami, którego wymiary wynoszą 3,6 cm x 3,6 cm, zawierający (pośrodku w linii pionowej i poziomej) logo »RAGUSANO« o wymiarach 2,2 cm x 2,7 cm, a po lewej stronie umieszczono napis »Certificato da Autorità publs designata MiPAAF« (»certyfikowany przez organ publiczny wyznaczony przez Ministerstwo Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej«).

Zielona przestrzeń poniżej prostokąta jest przeznaczona na nazwę przedsiębiorstwa, zapisaną czcionką Arial BOLD w rozmiarze 8 pt w kolorze białym (Pantone Transparency White) i adres zapisany czcionką Arial w rozmiarze 7 pt w kolorze białym (Pantone Transparency White).

Powyższe wymiary odnoszą się do podstawowej etykiety i są wymagane w celu ustalenia obowiązkowych proporcji, których należy zawsze przestrzegać, jednak rzeczywiste wymiary etykiety mogą się wahać: od minimalnie 5 cm x 5 cm do maksymalnie 12 cm x 12 cm.

Ogólna charakterystyka logo



Logo składa się z okręgu przedzielonego poziomo białym prostokątem z nałożonym pośrodku wyrazem »RAGUSANO«. Napis, który jest dłuższy niż średnica obwodu, jest wyśrodkowany pionowo i poziomo w stosunku do okręgu. Kolor: czarny (Pantone Process Black C) i czcionka: BAUHAUS Md BT. Dwa składające się na okrąg półkola są tego samego rozmiaru, ale różnych kolorów – górne jest żółte (Pantone 810 C), a dolne zielone (Pantone 369 C).

Ser wytwarzany wyłącznie z mleka krów rasy Modicana może być oznakowany jako »Ragusano da Vacca modicana« (»Ragusano od krów rasy Modicana«).

Ponadto wprowadzono nową etykietę zaprojektowaną w celu uniknięcia wszelkich możliwości podrobienia lub wprowadzającego w błąd znakowania, umożliwiając konsumentowi łatwiejsze rozpoznanie sera na potencjalnie problematycznym etapie, gdy jest on wprowadzany do obrotu.

Naszym celem było również zapewnienie rolnikom produkującym »Ragusano» wyłącznie z mleka krów rasy Modicana możliwości wskazania tego faktu na etykiecie.

Inne

W art. 1 obecnie obowiązującej specyfikacji przed wyrażeniem „nazwa pochodzenia” dodano wyraz „chroniona”.

Obecne brzmienie:

„Nazwę pochodzenia »Ragusano« przyznaje się w odniesieniu do serów, które są produkowane na obszarze geograficznym określonym w art. 2 i które spełniają wymogi określone w art. 3 i 4”.

zostało zatem zmienione w następujący sposób:

„Chronioną nazwę pochodzenia »Ragusano« przyznaje się w odniesieniu do serów, które są produkowane na obszarze geograficznym określonym w art. 2 i które spełniają wymogi określone w art. 3 i 4”.

Tytuły art. 1–4 są następujące: artykuł 1 „Nazwa”; artykuł 2 „Obszar geograficzny”; artykuł 3 „Metoda produkcji”; artykuł 4 „Pakowanie i etykietowanie”.

Ponadto po art. 4 dodano następujące artykuły:

artykuł 5 „Dowód pochodzenia”, artykuł 6 „Związek” i artykuł 7 „Organ kontrolny”, które nie zostały uwzględnione w obecnie obowiązującej specyfikacji – ich dodanie ma na celu zapewnienie zgodności specyfikacji ze stosownymi przepisami.

Dodano artykuł dotyczący organu kontrolnego, który nie został uwzględniony w obecnie obowiązującej specyfikacji, zgodnie z art. 7 lit. g) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

Tekst art. 7 przedstawiono poniżej:

„Artykuł 7

ORGAN KONTROLNY

Kontrolę zgodności sera o ChNP »Ragusano« ze specyfikacją produkcji przeprowadza organ kontrolny zgodnie z przepisami art. 37 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012. Tym organem jest Consorzio di Ricerca per la Filipera Lattieleo-Casaria, CORFIAC, którego siedziba znajduje się w Ragusie, Via Ragusa-Mare (S.P.25) – tel. +39 0932660411 – faks +39 0932660419 – e-mail certyfikowany: dop@pec.corfilac.it.”.

Pakowanie

Proponowana zmiana reguluje sposób, w jaki ser może być sprzedawany porcjowany lub tarty. Art. 4 dotyczący pakowania i etykietowania preredagowano zatem w następujący sposób:

„Ser o nazwie pochodzenia »Ragusano« może być wprowadzany do obrotu w całości, w porcjach, ze skórą lub bez bądź tarty. Porcje »Ragusano« uzyskuje się wyłącznie przez krojenie serów, które zostały już certyfikowane, a ich pakowanie musi odbywać się w taki sposób, aby każda porcja była opatrzona częścią wyrazu »Ragusano« wytłoczonego stemplami na skórce sera. Pakowanie sera »Ragusano«, który został starty lub podzielono go na porcje z zastosowaniem technik polegających na skrobaniu lub usuwaniu skórki (kostki, plasterki itp.), w wyniku których wyraz »Ragusano« wytłoczony na skórce jest nieczytelny, musi odbywać się wyłącznie na obszarze produkcji określonym w art. 2. Pakowanie porcjowanego lub tartego sera »Ragusano« musi odbywać się zgodnie z odpowiednimi przepisami i we wszystkich przypadkach w sposób nienaruszający jego okresu trwałości lub właściwości organoleptycznych”.

W obecnie obowiązującej specyfikacji nie określono sposobu, w jaki ser ma być dopuszczany do konsumpcji, co spowodowało szereg sporów między producentami a organami kontroli; w związku z tym uznano, że zmiana ta jest konieczna w celu jednoznacznego uregulowania sposobów, w jaki ser może być dopuszczany do konsumpcji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„RAGUSANO”

Nr UE: PDO-IT-1505-AM01 – 9.10.2017

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa**

„Ragusano”

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*

Kształt: Równoległoscian, kwadrat w przekroju, z zaokrąglonymi rogami. Na powierzchni mogą być widoczne lekkie ślady po sznurach używanych do wieszania serów podczas dojrzewania.

Wielkość: boki przekroju kwadratowego mają długość od 15 do 18 cm. Długość równoległoscianu waha się od 43 do 53 centymetrów.

Masa: w zależności od rozmiarów kręgu sera jego masa wynosi od 12 do 16 kg.

Wygląd zewnętrzny: gładka, cienka, zwarta skórka, która jest barwy złocistej lub słomkowożółtej, a w przypadku wydłużonego dojrzewania serów przeznaczonych do tarcia nabiera koloru brązowego. Maksymalna grubość skórki wynosi 4 mm. Skórka może być pokryta oliwą z oliwek.

Konsystencja: zwarta struktura, z możliwymi rozszczepieniami zachodzącym wraz z wydłużonym dojrzewaniem, w niektórych przypadkach z kilkoma dziurami. Po przekrojeniu barwa waha się od białej do mniej lub bardziej intensywnej słomkowożółtej.

Smak: bardzo przyjemny, słodki, delikatny, nie bardzo wyrazisty w pierwszych miesiącach dojrzewania w przypadku serów stołowych. Po wydłużonym okresie dojrzewania sery przeznaczone do tarcia są wyraziste i bardzo smaczne.

Ser ma przyjemny aromat charakterystyczny dla szczególnego procesu produkcji.

Zawartość tłuszczu w suchej masie: nie mniej niż 40 % w przypadku serów przeznaczonych do podawania w formie deski serów; nie mniej niż 38 % w przypadku serów dojrzewających przez ponad sześć miesięcy.

Zawartość wilgoci maksymalnie: 42 %.

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

Pasza przeznaczona dla krów produkujących mleko musi składać się głównie z dziko rosnących roślin i ziół z płaskowyżu Ibleo, które mogą być również przetworzone w siano.

Ser o nazwie pochodzenia „Ragusano” wytwarza się wyłącznie z pełnego surowego mleka krowiego.

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

Wszystkie etapy procesu produkcji, tj. chów bydła, dojenie, produkcja sera i dojrzewanie, muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

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

Ser o nazwie pochodzenia „Ragusano” może być wprowadzany do obrotu w całości, w porcjach, ze skórą lub bez bądź tarty. Porcje „Ragusano” uzyskuje się wyłącznie przez krojenie serów, które zostały już certyfikowane, a ich pakowanie musi odbywać się w taki sposób, aby każda porcja była opatrzona częścią wyrazu „Ragusano” wytłoczonego stemplami na skórce sera.

Pakowanie sera „Ragusano”, który został starty lub podzielono go na porcje z zastosowaniem technik polegających na skrobaniu lub usuwaniu skórki (kostki, plasterki itp.), w wyniku których wyraz „Ragusano” wytłoczony na skórce jest nieczytelny, musi odbywać się wyłącznie na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Ser z usuniętą skórką jest produktem bardzo wrażliwym, a zachowanie jego właściwości organoleptycznych wymaga natychmiastowego pakowania, aby uniknąć późniejszego wysuszenia. Ponadto natychmiastowe pakowanie sera w opakowania opatrzone nazwą pochodzenia może lepiej zagwarantować autentyczność produktu, który jest w oczywisty sposób trudniejszy do zidentyfikowania niż ser, na którym znak towarowy jest widoczny.

Pakowanie porcjowanego lub tartego sera „Ragusano” musi odbywać się zgodnie z odpowiednimi przepisami i w wszystkich przypadkach w sposób nienaruszający jego okresu trwałości lub właściwości organoleptycznych.

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

Ser o chronionej nazwie pochodzenia „Ragusano” musi zawierać poniższe oznakowanie w momencie dopuszczenia do konsumpcji, aby zapewnić zgodność z odpowiednimi przepisami prawa;



na koniec minimalnego okresu dojrzewania oznakowanie umieszcza się na głównej powierzchni sera, obok numeru identyfikacyjnego WE przedsiębiorstwa oraz, w stosownych przypadkach, nazwy marki.

Oprócz unijnego symbolu ChNP opakowanie „Ragusano” musi być opatrzone poniższą etykietą.

Ogólny opis etykiety



Etykieta zawiera następujące informacje:

— „RAGUSANO ChNP” zapisane czcionką większą niż wszystkie pozostałe na etykiecie.

— Dane identyfikacyjne producenta lub podmiotu pakującego zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Ogólna charakterystyka logo



Produkt wytwarzany wyłącznie z mleka krów rasy Modicana może być znakowany jako „Ragusano da Vacca modicana” („Ragusano od krów rasy Modicana”).

4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji i przetwarzania mleka wykorzystywanego do produkcji sera „Ragusano” obejmuje całe terytorium następujących gmin: Acate, Chiaramonte Gulfi, Comiso, Giarratana, Ispica, Modica, Monterosso Almo, Pozzallo, Ragusa, Santa Croce Camerina, Scicli i Vittoria w prowincji Ragusa oraz Noto, Palazzolo Acreide i Rosolini w prowincji Syrakuzy.

5. Związek z obszarem geograficznym

Obora, w której utrzymywane jest bydło, obszar, na którym ono przebywa, pomieszczenie gospodarcze, w którym przechowywane jest siano, i niewielka przestrzeń do produkcji sera, gdzie z mleka powstaje ser, tworzą zabudowania gospodarstw (*masserie*) zbudowanych z wapienia, które doskonale komponują się z otaczającym je krajobrazem, charakteryzującym się obecnością suchych murów kamiennych rozciągających się jak okiem sięgnąć na całym obszarze wiejskim. W gospodarstwach (*masserie*) stosuje się rzemieślnicze techniki serowarskie: drewniana kadź, łopatką, miedziany kocioł z powłoką cynową, sito, korba, drewniane formy i niewielkie drewniane listwy do kształtowania sera to proste, ale niezbędne narzędzia drewniane i miedziane. „Ragusano” jest produktem naturalnym, którego walory i cechy szczególne są nierozdzielnie związane zarówno z właściwościami surowca, tj. pełnego surowego mleka odzwierciedlającego smaki pastwisk płaskowyżu Ibleo, bogatego w aromatyczne zioła, jak i ze sprawdzonymi praktykami wyrobu i dojrzewania serów stosowanymi przez ekspertów. „Ragusano” produkuje się w sezonie paszowym, tj. od listopada do maja, kiedy jakość zielonki na pastwiskach jest najwyższa. Naturalne pastwiska obszaru Ibleo są źródłem surowca dla ponad 100 zakładów zajmujących się produkcją paszy należących do co najmniej 20 różnych rodzin. Każda pojedyncza dziko rosnąca roślina pastewna pochodząca z łąk Ibleo ma udział w kształtowaniu aromatów i smaków „Ragusano”. Głównymi roślinami pastewnymi, które są cenione za swoje właściwości smakowe dla bydła, oddziaływanie na produkcję mleka oraz potencjał rozwojowy i wartości odżywcze jako pasza, są: *Anthemis arvensis*, *Medicago hispida*, *Scorpiurus subvillosus*, *Astragalus hamosus*, *Trifolium subterraneum*, *Calendula arvensis*, *Diplotaxis erucoidese* i *Sinapis arvensis*. Środowisko naturalne, mleko, pastwiska i metoda produkcji sprawiają, że „Ragusano” jest serem bardzo tradycyjnym, który mimo to zachowuje współczesny wygląd, a jego świat, gospodarstwa, w których jest wytwarzany (*masserie*), można opisać jako rozkwit dziedzictwa kulturowego wywodzący się z natury, historii, ekonomii oraz umiejętności i wiedzy w dziedzinie technologii. Na zapach, smak, barwę i wartości odżywcze tradycyjnego sera „Ragusano” może mieć wpływ cały szereg czynników. Można je zdefiniować jako „cechy charakterystyczne związane z różnorodnością biologiczną” właśnie dlatego, że ich zrównoważona synergia przez wieki pozwalała na produkcję sera, który jest niepowtarzalny w skali całego świata i nierozdzielnie związany z obszarem, na którym jest produkowany. „Ragusano” jest serem „żyjącym” zarówno pod względem populacji mikroorganizmów, jaką zawiera, jak i w związku z wszystkimi procesami enzymatycznymi, które można zaobserwować podczas dojrzewania. Stąd wynika definicja różnorodności biologicznej – nie tylko dlatego, że czynniki te umożliwiają produkcję sera, który wyróżnia się na tle innych serów, ale również oraz przede wszystkim dlatego, że jest on „żywy” pod względem biologicznym.

Do głównych „cech charakterystycznych związanych z różnorodnością biologiczną” zalicza się obszar produkcji oraz związane z nim warunki makro- i mikrośrodowiskowe panujące na tym terytorium, a także naturalne miejsca, w których odbywają się procesy produkcji (zakłady hodowli zwierząt, wytwórstwa serów i dojrzewania). Rasy hodowanych zwierząt, rolnictwo ekstensywne oraz dieta krów, której głównym składnikiem są rośliny pastewne dziko rosnące na pastwiskach płaskowyżu Ibleo, również przyczyniają się do tej różnorodności biologicznej. Decydującą rolę odgrywa również tradycyjny proces serowarski dzięki jego szczególnym cechom i procedurom, czyli użyciu pełnego mleka surowego, obecności naturalnej mikroflory odpowiedniej do produkcji sera oraz stosowaniu naturalnej podpuszczki i drewnianych lub miedzianych narzędzi. Do tego należy dodać proces formowania sera oraz proces tradycyjnego dojrzewania. Oczywiście jest, że te „cechy charakterystyczne” w rzeczywistości stanowią szereg naturalnych procesów, które charakteryzuje wysoki stopień zmienności biologicznej. W tym kontekście człowiek musi codziennie przeciwstawiać się przyrodzie, aby osiągać równowagę biologiczną między różnymi procesami gwarantującą produkcję doskonałej jakości sera „Ragusano”.

Rasa bydła, etap laktacji oraz różne cykle biologiczne roślin pastewnych dziko rosnących na łąkach płaskowyżu Ibleo są odpowiedzialne za częste zmiany w jakości mleka, a także wahania temperatury i wilgotności, które przyspieszają lub spowalniają proces obróbki mleka oraz dojrzewania skrzepu i sera: wszystkie te warunki makro- i mikrośrodowiskowe odgrywają decydującą rolę w doborze szczególnej mikroflory „Ragusano”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

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

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (www.politicheagricole.it) po otwarciu zakładki „Qualità” (u góry po prawej stronie ekranu), kliknięciu „Prodotti DOP IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie odnośnika „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.
