

Publikacja wniosku w sprawie zmian 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

(2012/C 64/15)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„PROVOLONE VALPADANA”

NR WE: IT-PDO-0217-0021-27.01.2010

ChNP (X) ChOG ()

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (określić jakie)

2. Rodzaj 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
- 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):

Artykuł 3 dekretu premiera (DPCM) z dnia 9 kwietnia 1993 r. ustanawiającego nazwę pochodzenia „Provolone Valpadana” stanowi, wraz z dokumentacją załączoną do aktów prawnych Komisji, tekst specyfikacji, na podstawie której nazwa została uznana na poziomie wspólnotowym zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1107/96.

Podobnie jak było to w przypadku innych specyfikacji opracowanych w tym okresie, tekst zredagowano w sposób mało jednolity, a opis niektórych etapów produkcji był zbyt mało szczegółowy. Mimo iż dokumenty przesłane w 1993 r. zawierały szereg informacji odpowiadających różnym punktom art. 4 rozporządzenia Rady (EWG) nr 2081/92, to jednak od zawsze było oczywiste, że potrzebny jest tekst o charakterze nieopisowym, jasny i użyteczny dla producentów, konsumentów, jak również organów kontrolnych.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Doprecyzowano niektóre etapy, określono parametry pozwalające wykazać konieczność danych liczbowych oraz opisano szczegółowo sposób żywienia krów.

W następstwie tego konieczne było zaznaczenie, że mleko należy zbierać najpóźniej do 60 godzin od udoju, oraz podkreślenie istotnej roli rodzimych kultur starterowych („Provolone Valpadana” jest jednym z nielicznych serów posiadających ChNP, w produkcji których używa się enzymów z poprzedniego przetwarzania).

3.1. Opis produktu:

- 1) Określono kategorie wagowe i odpowiadające im okresy dojrzewania, a zrezygnowano z pojęcia masy minimalnej i maksymalnej. Wymogi związane z kategorią masy minimalnej nie odpowiadają sytuacji na rynku, który znacznie się zmienił. Zniesienie odniesień do masy jest ponadto związane z bardziej szczegółowym wskazaniem czasu dojrzewania oraz określeniem rodzaju sera („łagodny” czy „pikantny”).
- 2) Ustalono, że ser łagodny, który ma być dzielony na porcje a następnie pakowany, musi być pozbawiony skórki. Brak skórki pozwala użyć go bezpośrednio, bez uprzedniego czyszczenia, i ułatwia zatem dzielenie na porcje i pakowanie.
- 3) Wprowadzono kryterium maksymalnej zawartości wody. Cecha ta stanowi istotny wymóg produkcyjny, gdyż zmusza producentów do przestrzegania parametrów, bez których ser mógłby być mylony z serami „generycznymi” typu *pasta filata* (z masy parzonej), a nawet z serem typu *scamorza*.
- 4) Określono, że zawartość tłuszczu w suchej masie musi mieścić się w przedziale 44–54 %. Takie doprecyzowanie było konieczne, gdyż specyfikacja z 1993 r. określała jedynie zawartość procentową tłuszczu w suchej masie, nie uwzględniając skutków, jakie wywierają niektóre zmienne związane z procesem produkcji. Proponowany przedział zawartości tłuszczu w suchej masie odpowiada realiom produkcji przetworów mlecznych i znajduje uzasadnienie techniczne, np. w sezonowej zmienności składu chemicznego mleka, jeśli chodzi o zawartość tłuszczów i białka, oraz możliwej zmienności składu mleka podczas dojrzewania.

3.2. Obszar produkcji:

Wskazano 2 gminy: Nogaredo i Nomi w autonomicznej prowincji Trento. Te dwie gminy zawsze były częścią obszaru produkcji, który, jak jasno pokazuje załączona mapa, stanowi strefę jednolitą i ciągłą. Fakt, że omyłkowo te dwie gminy nie znalazły się w DPCM z dnia 21 sierpnia 1993 r., naruszyłyby w sposób nieuzasadniony ciągłość obszaru geograficznego, jeżeli uwzględnić dokumentację przedstawioną w 1994 r. w celu zarejestrowania nazwy i znajdującą się w archiwach Komisji Europejskiej.

Należy zauważyć ponadto, że gminy wymienione w art. 2 DPCM z dnia 21 sierpnia 1993 r., które należały wcześniej do prowincji Mediolanu, obecnie znajdują się w prowincji Lodi ustanowionej dekretem nr 251 z dnia 6 marca 1992 r. w zastosowaniu art. 63 ustawy nr 142 z dnia 8 czerwca 1990 r. Specyfikacja została zatem odpowiednio zmieniona.

3.3. Metoda produkcji:

Jeżeli chodzi o inne aspekty stwierdza się, że:

- 1) „Provolone Valpadana” otrzymywany jest z pełnego, surowego mleka krowiego, które mogło być poddane – w przypadku sera łagodnego – obróbce termicznej najwyższej pasteryzacji, a w przypadku sera pikantnego – obróbce termizacji.

Obróbka termiczna była stosowana przed uznaniem ChNP i miała na celu zagwarantowanie higieny produktu, wyeliminowanie bakterii chorobotwórczych, prowadzenie procesu dojrzewania przy użyciu typowych dla produktu mikroorganizmów oraz polepszenie jakości sera pod względem smakowym, odżywczym i zawartości probiotyków.

Obróbka termiczna dla sera „łagodnego” (pasteryzacja: podgrzewanie mleka do temperatury 72 °C przez 15 sekund – test fosfatazowy negatywny) jest możliwe w przypadkach, gdy chodzi o prewencję mikrobiologiczną surowca, wzięwszy pod uwagę, że ser ten jest sprzedawany we wczesnej fazie dojrzewania. Obróbka termiczna dla sera „pikantnego” (termizacja: zwykle podgrzewanie przez 5 do 10 sekund w temperaturze, która nie powinna przekraczać 55 °C – test fosfatazowy pozytywny), nie zmienia praktycznie właściwości organoleptycznych ani jakościowych mleka, wzięwszy pod uwagę, że samo dojrzewanie odmiany pikantnej sera „Provolone Valpadana” blokuje wszelkie nienormalne fermentacje i niszczy wszystkie inne mikroorganizmy zanieczyszczające.

- 2) Etap koagulacji został szczegółowo opisany. „Provolone Valpadana” występuje w dwóch odmianach: łagodnej i pikantnej, charakteryzujących się różnymi sposobami stosowania podpuszczki.
 - 3) Etap twardnienia został szczegółowo opisany. Zanurzanie w zimnej lub schłodzonej wodzie stało się elementem niezbędnym do zapewnienia szybszego schłodzenia sera w celu uniknięcia późniejszego pojawienia się pęcherzyków.
 - 4) Etap suszenia został szczegółowo opisany. Ten etap pełni również istotną rolę w unikaniu pojawienia się pęcherzyków.
 - 5) Długość okresów dojrzewania uległa zmianie dzięki skróceniu minimalnego okresu dojrzewania, gdyż zmieniła się sama produkcja, która, będąc nastawiona głównie na aspekty handlowe, preferuje mniejsze formy sera wymagające krótszego okresu dojrzewania. I tak minimalny okres dojrzewania sera skrócono z 30 do 10 dni, uwzględniając fakt, że już w tym okresie właściwości organoleptyczne są obecne w serach o małym formacie (do 6 kg). Po upływie tego terminu można zauważyć różnicę w stosunku do generycznych serów z masy parzonej (typu *pasta filata*) i w rezultacie wprowadzać do obrotu ser, który posiada specyficzne, unikatowe właściwości.
 - 6) Podczas dojrzewania możliwe jest przeprowadzanie czynności obróbki na powierzchni sera „Provolone Valpadana”, aby chronić ser przed pojawieniem się pleśni i roztoczy na skórce. Czynności te polegają na pokryciu sera substancjami grzybobójczymi, zastosowaniu plastikowego opakowania bądź parafinowej otoczki. Mimo całkowitego pokrycia powierzchni sera, nie tamuje to dopływu powietrza, ani nie hamuje naturalnego procesu dojrzewania.
- 3.4. *Etykietowanie:*
- 1) Omówiono szczegółowo wymogi dotyczące opisu i prezentacji produktu w momencie wprowadzania go do obrotu. Taka zmiana była konieczna, aby dostarczyć konsumentowi bardziej precyzyjnych i szczegółowych informacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„PROVOLONE VALPADANA”

NR WE: IT-PDO-0217-0021-27.01.2010

ChOG () ChNP (X)

- 1) **Nazwa:**
„Provolone Valpadana”
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:*
„Ser półtwardy z masy parzonej otrzymywany z pełnego, surowego mleka krowiego, zebranego w wyznaczonym obszarze przed upływem 60 godzin od udoju, o naturalnej kwasowości pochodzącej z fermentacji, który można poddać następującym procesom:
 - dla sera typu łagodnego – obróbka termiczna najwyższej pasteryzacji,
 - dla sera typu pikantnego – obróbka termiczna zwana termizacją”.Długość okresu dojrzewania może być różna i wynosić:
 - dla serów do 6 kg: minimalny okres dojrzewania wynosi 10 (dziesięć) dni,
 - dla serów powyżej 6 kg: minimalny okres dojrzewania wynosi 30 (trzydzieści) dni,
 - dla serów powyżej 15 kg oraz wyłącznie dla sera typu pikantnego: minimalny okres dojrzewania wynosi 90 (dziewięćdziesiąt) dni,

— dla serów typu pikantnego powyżej 30 kg z oznakowaniem P.V.S.: dojrzewanie powyżej 8 miesięcy.

Ser można wędzić.

Masa sera jest różna w zależności od jego kształtu.

Kształt sera może być następujący: salami, melona, stożka, gruszki posiadającej czasem na czubku część okrągłą (*fiaschetta*); powierzchnia zewnętrzna może być czasem żłobiona, co jest śladem po opasującym ser sznurku.

Skórka jest lśniąca, cienka, jasnożółta o złotym odcieniu, czasem żółto-brązowa. Ser typu łagodnego, przeznaczony do podzielenia na porcje, może nie posiadać skórki.

Masa serowa jest na ogół zwarta, ewentualnie z kilkoma szczelinami; młode sery mogą mieć niewielkie pęknięcia, które są bardziej widoczne w serze dojrzalym; barwa sera jest na ogół jasnożółta.

Smak sera jest delikatny, jeżeli okres dojrzewania nie przekracza 3 miesięcy, bądź wyrazisty do pikantnego, jeżeli okres dojrzewania był dłuższy lub jeżeli użyto, razem lub oddzielnie, podpuszczki koźlej lub jagnięcej.

Maksymalna zawartość wody nie powinna przekraczać:

— 46 % dla serów obu typów (łagodny i pikantny) o masie do 6 kg,

— 43 % dla sera pikantnego powyżej 6 kg.

Zawartość tłuszczu w suchej masie nie może być niższa niż 44 % i wyższa niż 54 %.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

Mleko, podpuszczka, sól.

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

Podstawowe pożywienie krów mlecznych stanowi zielonka lub pasza konserwowana, pasza dla zwierząt, koncentraty paszowe. Powinno ono pochodzić co najmniej w 50 % z wyznaczonego obszaru i być podawane krowom w okresie laktacji lub w okresie zasuszenia i jałówkom mającym więcej niż 7 miesięcy. Co najmniej 75 % substancji suchej w dziennej dawce żywieniowej paszy powinno pochodzić z karmy wyprodukowanej na obszarze produkcji. Dopuszczone rodzaje paszy to: zielonka z trwałych użytków zielonych lub uprawnych użytków zielonych, rośliny pastewne, siano z roślin pastewnych, słoma zbóż, kiszonki, zielonka pocięta, siano z silosu. Dopuszczone materiały paszowe to: zboże i jego pochodne, kolby kukurydziane, nasiona oleiste i ich odmiany, bulwy i korzenie, susz paszowy, odpady przemysłu cukrowniczego (melasa i jej pochodne, wyłącznie jako dodatki technologiczne i smakowe w maksymalnej proporcji 2,5 % suchej masy żywieniowej dawki dziennej). Dopuszcza się między innymi: ziarna roślin strąkowych, suszony chleb świętojański i jego pochodne, tłuszcze, sole mineralne dozwolone przepisami oraz dodatki paszowe, takie jak witaminy, pierwiastki śladowe, aminokwasy, środki aromatyzujące, przeciwutleniacze dozwolone obowiązującymi przepisami. Dopuszcza się wyłącznie przeciwutleniacze i środki aromatyzujące naturalne lub identyczne z naturalnymi. W premiach dozwolone jest stosowanie drożdży piwnych.

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

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

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

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Wszystkie sery w całości (nieporcjowane) powinny posiadać logo ChNP „Provolone Valpadana”, które należy umieścić na odpowiednim, zabezpieczonym podłożu (metalowym, plastikowym).

Oznakowanie powinno nastąpić w chwili przyjęcia serów do pomieszczeń, w których odbywa się dojrzewanie.

Przed wprowadzeniem do obrotu ser „Provolone Valpadana” w całości (niepokrojony) może zostać zindywidualizowany za pomocą papierowych taśm, etykiet, torebek itp. Każdy tak zindywidualizowany ser musi posiadać logo i zapis ChNP „Provolone Valpadana” odtworzony w całości i czcionką o minimalnej wielkości wynoszącej 1/6 wielkości znaku towarowego, z wyjątkiem serów o masie do 6 kg.

W przypadku oznakowania przy pomocy znaku atramentowego należy umieścić nazwę „Provolone Valpadana” o określonej wyżej wielkości, bez obowiązku nanoszenia logo produktu.

Po upływie okresu 8 miesięcy dojrzewania podmioty posiadające ser „Provolone Valpadana” mogą zażądać wypalenia skrótu „P.V.S.” (Provolone Valpadana Stagionato), ale wyłącznie w przypadku serów pikantnych. Aby móc korzystać ze wspomnianego wyżej oznakowania, ser musi pomyślnie odbyć kontrolę techniczną, przeprowadzoną przez wyspecjalizowany personel na wyraźne żądanie podmiotu będącego w posiadaniu sera i na jego koszt. Wybiórcze badanie będzie dotyczyło wyglądu zewnętrznego sera (musi być pozbawiony pęknięć i zachować jednolity aspekt przy opukiwaniu), struktury masy serowej (z wyłobieniami, bez otworów, nieelastyczna), barwy (biała, przechodząca w słomkowożółtą), smaku (wrażenie szczypania dzięki pikantności, brak soli), zapachu (intensywna mieszanka zapachowa).

Zawierające nazwę logo musi być odtworzone na opakowaniach przeznaczonych do sprzedaży, zajmując co najmniej 10 % miejsca dostępnego na opakowaniu. Nazwa „Provolone Valpadana” musi być zapisana taką samą czcionką. Oznaczenie „chroniona nazwa pochodzenia” można zastąpić symbolem europejskim.

Logo można stosować również w wersji monochromatycznej.

4. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego:**

Cały obszar prowincji Cremona, Brescia, Verona, Vicenza, Rovigo, Padova, Piacenza, z przylegającymi gminami prowincji Bergamo, Mantova, Lodi oraz prowincją autonomiczną Trento, które tworzą jednolity obszar geograficzny.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Obszar geograficzny produkcji obejmuje część Niziny Padańskiej i charakteryzuje się znaczącą produkcją paszy, dużą ilością mleka oraz warunkami klimatycznymi szczególnie sprzyjającymi żywieniu i hodowli krów mlecznych. Takie czynniki zewnętrzne stworzyły warunki dla produkcji sera „Provolone Valpadana” na tym obszarze.

„Provolone Valpadana” jest serem z masy parzonej i mimo iż ten rodzaj masy serowej pochodzi z południa Włoch, dzięki sztuce serowarskiej producentów z Niziny Padańskiej, rozległej wiedzy i obfitości surowca, ser ten wyrobił sobie silną pozycję również na północy kraju. Czynniki, które odgrywają istotną rolę w produkcji tego sera to: stosowanie naturalnych szczepów serwatki pozostałych z poprzedniej obróbki, umiejętności producentów sera z regionu i sztuka wykorzystania różnych rodzajów podpuszczki (jagnięcej, koziej, cielęcej), wykonywanie czynności ręcznie oraz opanowanie operacji parzenia i wyrabiania masy serowej.

5.2. *Specyfika produktu:*

„Provolone Valpadana” jest serem o smaku łagodnym w okresie do 3 miesięcy dojrzewania, następnie przechodzącym w pikantny w miarę upływu czasu oraz w zależności od rodzaju zastosowanej podpuszczki. Ser „Provolone Valpadana” może mieć ponadto różny kształt – salami, melona, stożka, gruszki, które to formy mogą przekraczać 30 kg. Masa serowa jest zwarta, ale nie sucha, w przeciwieństwie do serów z masy parzonej z południowych Włoch, które, ze względu na mały wymiar, mogą być poddane dojrzewaniu i stać się pikantne jedynie poprzez schnięcie i przekształcenie w sery do tarcia.

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):*

Ser „Provolone Valpadana” jest produkowany w wyznaczonym obszarze geograficznym od drugiej połowy XIX w. Mimo iż taki rodzaj sera (ser z masy parzonej) pochodzi z południowych Włoch, jego produkcja umocniła się w północnych Włoszech w XX w., o czym zaświadcza dzieła Besany (1916) i Fascetti (1923).

Rozwój produkcji „Provolone Valpadana” wspomagany był możliwościami technicznymi producentów Niziny Padańskiej związanymi ze ścinaniem mleka, które rozwinęły się w miarę upływu czasu dzięki szczególnym cechom obszaru geograficznego sprzyjającym hodowli bydła mlecznego produkującego znaczne ilości mleka przeznaczonego do przetworzenia. Jednym z charakterystycznych elementów produkcji sera „Provolone Valpadana” jest stosowanie szczepów serwatki pozostałych po

poprzedniej obróbce i wykorzystywanych w następnej. Proces ten jest typowy dla danego obszaru geograficznego oraz dla metody otrzymywania sera „Provolone Valpadana”, gdyż rzadko stosuje się go w produkcji innych serów. Technologia produkcji została udoskonalona, co wpłynęło na niektóre cechy handlowe, takie jak różnorodność kształtów i wielkości „Provolone Valpadana”, przy zachowaniu jego podstawowych właściwości. Różnorodność kształtów i wielkości tego sera jest związana z umiejętnościami producentów sera w tym obszarze geograficznym w zakresie parzenia masy serowej, gdyż potrafią uczynić ją na tyle plastyczną, że można nadać jej różnorodne kształty i wielkość, w tym duże formy. Te cechy handlowe są związane z obszarem geograficznym produkcji, który jest ich źródłem i w którym były przekazywane. Współistnienie dwóch rodzajów sera, łagodnego i pikantnego, bierze się zresztą z umiejętności producentów w zakresie stosowania różnych rodzajów podpuszczki, co pozwala uzyskać, przy tej samej metodzie produkcji, smak łagodny lub pikantny, typowe dla tego produktu, odpowiednio o formach o małej masie i krótszym czasie dojrzewania oraz formach o większej masie i dłuższym czasie dojrzewania, charakteryzujących się masą serową związłą i nigdy nie na tyle suchą, by zaliczać go do serów przeznaczonych do tarcia, jak to ma miejsce w przypadku serów z masy parzonej typowych dla południowych Włoch.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

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

Właściwe organy administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, o której mowa w art. 5 ust. 5 rozporządzenia (WE) nr 510/2006, publikując wniosek o uznanie chronionej nazwy pochodzenia „Provolone Valpadana” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 291 z dnia 15 grudnia 2009 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji jest dostępny na stronie internetowej:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

LUB

bezpośrednio na stronie głównej *Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali* (Ministerstwa Polityki Rolnej, Spożywczej i Leśnej) (<http://www.politicheagricole.it>) po wybraniu *Qualità e sicurezza* (z prawej strony na górze ekranu), a następnie *Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE*.
