

INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku 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

(2009/C 140/04)

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

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006**„PROVOLONE DEL MONACO”****NR WE: IT-PDO-0005-0466-20.05.2005****CHNP (X) CHOG ()**

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Adres: Via XX Settembre n. 20
00187 Roma
ITALIA
Tel. +39 0646655104
Faks +39 0646655306
e-mail: sacco7@politicheagricole.gov.it

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Comitato per la registrazione della denominazione d'origine del provolone del Monaco
Adres: Via D. Caccioppoli, 25
80069 Vico Equense (NA)
ITALIA
Tel. +39 0818799290
Faks +39 0818015557
e-mail: vincenzo.peretti@unina.it
Skład: Producenci/Przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.3 – Sery wg załącznika II – Provolone.

4. Specyfikacja produktu: (podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)**4.1. Nazwa produktu:**

„Provolone del Monaco”

4.2. Opis produktu:

„Provolone del Monaco” oznacza ser o następujących cechach: ser półtwardy typu „pasta filata”, sezonowany, produkowany wyłącznie z mleka surowego pochodzącego od krów hodowanych na obszarze określonym w pkt 4.3. Produkt w momencie wprowadzenia do obrotu musi mieć następujące cechy: a) sezonowany od co najmniej stu osiemdziesięciu dni (pół roku) przy maksymalnej wydajności 9 kg na hektolitr przetworzonego mleka; b) kształt lekko wydłużonego melona lub gruszki bez główki, waga co najmniej 2,5 kg i nie więcej niż 8 kg; skórka delikatna o barwie bladożółtawej z lekkimi ciemniejszymi odcieniami, prawie gładka z niewielkimi podłużnymi zagłębieniami odcisniętymi przez sznurki z rafii stosowane do podwieszania dwóch serów „Provolone”; zagłębienia dzielą formę na co najmniej 6 płaszczyzn; c) masa o barwie śmietankowej z odcieniami bladożółtawymi, elastyczna, spójna, jednorodna i niekrusząca się, miękka i posiadająca charakterystyczne oczka (tzw. „occhio di pernice”) o średnicy zmiennej do 5 mm i ewentualne sporadycznie występujące oczka o większej średnicy – do 12 mm, które tworzą się bliżej środka masy; d) zawartość tłuszczu w masie suchej nie mniejsza niż 40,5 %; e) zapach łagodny i maślany oraz lekki i przyjemny ostry smak.

Środowisko sezonowania nadaje ponadto temu serowi zapach, którego intensywność zależy od długości okresu sezonowania. Po 7–8 miesiącach barwa sera „Provolone” staje się bardziej żółta, jego skórka twardnieje i zapach i smak nabierają coraz ostrzejszego charakteru, zaś masa staje się bardziej spójna, choć nadal pozostaje miękka i niekrusząca się.

4.3. Obszar geograficzny:

Obszar hodowli bydła, produkcji i sezonowania CHNP „Provolone del Monaco” ograniczony jest do całego terytorium następujących gmin, położonych w prowincji Neapol: Agerola, Casola di Napoli, Castellammare di Stabia, Gragnano, Lettere, Massa Lubrense, Meta, Piano di Sorrento, Pimonte, Sant’Agnello, Sorrento, Santa Maria La Carità, Vico Equense.

4.4. Dowód pochodzenia:

Każdy etap procesu produkcyjnego musi być monitorowany z udokumentowaniem produktów wchodzących i wychodzących. W ten sposób, a także przez wpisanie hodowców i producentów do odpowiednich rejestrów prowadzonych przez właściwy organ kontrolny, a także dzięki niezwłocznemu zgłaszaniu organowi kontrolnemu wyprodukowanych ilości zagwarantowana jest identyfikowalność produktu i możliwość odtworzenia jego łańcucha produkcji. Wszystkie osoby, fizyczne i prawne, wpisane do odpowiednich rejestrów, podlegają kontroli prowadzonej przez organ kontrolny wymieniony w pkt 4.7 zgodnie z zasadami zawartymi w odpowiednim planie kontroli.

4.5. Metoda produkcji:

W procesie przetwórczym wykorzystuje się mleko wyprodukowane przez krowy nie później niż w dwieście trzydziestym dniu laktacji. Pożywienie bydła musi stanowić w przynajmniej 40 % pasza sucha lub gałęzie drzew i krzewów liściastych. Dzienna ilość gałęzi liściastych zadawanych krowom nie może przekroczyć 15 kg, aby nie spowodować zakłóceń fermentacyjnych, które mogłyby wpłynąć na pogorszenie jakości organoleptycznych sera. Gałęzie liściaste to produkt otrzymany z przycinania drzew uprawnych (owoców cytrusowych, oliwnych itd.) i leśnych liściastych (kasztanowce, drzewa z lasów odroślowych itd.) oraz z czyszczenia upraw tarasowych zlokalizowanych na obszarze produkcji określonym w pkt 4.3. Składniki te uzupełniane są karmami, które muszą być wyprodukowane ze zbóż siewnych (owies, jęczmień, pszenica) lub sianem zbieranym z trwałych łąk naturalnych i z upraw traw i roślin strączkowych przeznaczonych na pasze. Karmy stanowią tylko dodatek żywieniowy, pochodzący z obszaru określonego w pkt 4.3, który nadaje specyficzne cechy mleku krowiemu. Mleko przeznaczone do przetworzenia musi być wytworzone przez wydzielanie przez gruczoł mleczny i niepoddawane działaniu temperatury wyższej niż 40 °C. Koagulacja zachodzi przez ścinanie podpuszczką przez około 40–60 minut (dodaje się podpuszczkę kozia w paście lub naturalną płynną podpuszczkę cielęcą lub obydwie te rodzaje, przy czym podpuszczka kozia w paście musi stanowić co najmniej 50 %) i podgrzewanie do 34–42 °C. Gdy masa serowa osiągnie pożądaną konsystencję, dokonuje się krajania skrzepu aż uzyska się bryłki wielkości ziarna kukurydzy. Następnie odstawia się masę na 20 minut. Po tym czasie masę podgrzewa się tak, by osiągnęła temperaturę 48–52 °C i odstawia się na nie więcej niż 30 minut. Następnie usuwa się serwatkę i przekłada masę do płacht z płótna konopnego lub perforowanych koszy metalowych, w których ser dojrzewa. Gdy przeprowadzone próby ciągnięcia dadzą wynik pozytywny pod względem elastyczności i odporności, dokonuje się krojenia masy serowej na kawałki różnej wielkości. Następne operacje to

ciągnięcie i formowanie masy wodą o temperaturze 85–95 °C w porcje o formatach określonych w specyfikacji produkcji. Następnie przeprowadza się utwardzanie przez zanurzenie w zimnej wodzie i solenie przez zanurzenie w nasyconej solance na 8–12 godzin na każdy kilogram produktu. Otrzymane sery, powiązane parami i zawieszane na odpowiednich rusztowaniach, sezonowane są najpierw w wysuszającej temperaturze otoczenia przez 10 do 20 dni, a następnie w temperaturze otoczenia od 8 do 15 °C przez czas nie krótszy niż sześć miesięcy. Po zakończeniu sezonowania waga form może wahać się od co najmniej 2,5 kg do nie więcej niż 8 kg. Produkcja sera „Provolone del Monaco” może odbywać się przez cały rok wyłącznie z mleka zbieranego po każdym udoju bez chłodzenia w oborze lub z mleka zbieranego raz na dzień i chłodzonego w oborze. Po zakończeniu okresu sezonowania organ kontrolny, określony w pkt 4.7, potwierdza, że produkt nabrał określonych cech, po czym nanosi się oznakowanie na wszystkich stronach sera oraz etykietuje produkt.

4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Specyfika sera „Provolone del Monaco” jest wynikiem połączenia czynników typowych dla obszaru Monti Lattari – Penisola Sorrentina (góry Lattari – półwysep Sorrentina), w szczególności cech organoleptycznych mleka uzyskiwanego wyłącznie od krów hodowanych na tym obszarze, procesu przetwórczego, który po dziś dzień odbywa się zgodnie z rzemieślniczymi tradycjami przekazywanymi z pokolenia na pokolenie oraz szczególnego mikroklimatu, jakim charakteryzuje się środowisko, w którym odbywa się przetwórstwo i sezonowanie. Mleko wyprodukowane na obszarze określonym dla „Provolone del Monaco” zawiera wyższe w porównaniu ze średnią krajową ilości tłuszczu i białka, połączone z zawartością wapnia i reszkowej masy suchej (sucha masa odtuszczona), jak wynika z poniższych tabeli, co potwierdza dużą wartość odżywczą produktu i jego wysoką wydajność podczas przetwarzania w ser.

Średnie wartości cech organoleptycznych mleka krowiego z Monti Lattari – Penisola Sorrentina.

Tłuszcz %	Białko %	Ca	Popiół	Rsm (*)	Ciężar właściwy
3,3	3,1	157	0,730	8,72	1,0308

(*) Reszkowa masa sucha.

Średnie wartości cech organoleptycznych mleka krowiego rasy Agerolese.

Tłuszcz %	Białko %	Ca	Popiół	Rsm (*)	Ciężar właściwy
3,9	3,5	159,7	0,752	8,87	1,0314

(*) Reszkowa masa sucha.

Połączenie tych szczególnych wyjątkowych parametrów powoduje, że mleko to szczególnie łatwo ulega koagulacji i późniejszemu „ciągnięciu”, a także ma wyjątkowo wartościowe cechy ważne dla końcowej konsystencji wyprodukowanego sera, przede wszystkim elastyczność i spistość masy.

Dane te są potwierdzeniem wyjątkowości składu tego mleka, który ma dodatni wpływ na cechy takie jak smak i zapach sera „Provolone del Monaco”.

Od czasów starożytnych CHNP była ściśle związana z hodowlą lokalnej rasy krów Agerolese, z której uzyskiwane jest mleko do produkcji „Provolone del Monaco”. Rasa ta, wyselekcjonowana przez lata w niesprzyjającym środowisku, przede wszystkim pozbawionym pastwisk i schronień, nabrała cech naturalności i odporności i mimo niedostatku pożywienia była w stanie wyprodukować znaczną ilość mleka o wyśmienitych cechach organoleptycznych, przeznaczonego w większości do produkcji sera „Provolone del Monaco”.

Historia hodowli krów w rejonie Monti Lattari – Penisola Sorrentina sięga 264 r. p.n.e., kiedy to pierwsi mieszkańcy tych gór, przekształcili obszary leśne w tereny uprawne i rozpoczęli hodowlę zwierząt domowych, szczególnie krów przeznaczonych do produkcji mleka. Z tych pierwszych sztuk bydła, po dokonaniu licznych krzyżówek z rasami wprowadzonymi w późniejszych wiekach, wyselekcjonowano rasę, która od 1952 r. jest nazywana Agerolese, cechuje się specyficznymi cechami morfogenicznymi i somatycznymi umaszczenia, tułowia, kończyn i kośćca oraz produkuje mleko charakteryzujące się wysoką zawartością tłuszczu. Na początku XX wieku lekarz weterynarii Enrico Mollo opisał krowy hodowane na tym specyficznym obszarze w następujący sposób: „krowa mleczna ... od 135 cm do 140 cm, niektóre sztuki są nawet większe, żywa masa wynosi od trzech i pół kwintala do czterech kwintali; umaszczenie jest ciemne z jaśniejszą pręgą na grzbiecie ... dobra krowa

mleczna daje od siedemnastu do osiemnastu litrów mleka dziennie ... w sprzyjających sezonach, obfitujących w paszę zieloną i gdy klimat zaczyna być łagodny, mleko jest bardziej aromatyczne ... najciekawsze sery produkowane są w manufakturach wytwarzających sery typu «Provolone»". Wystarczy użyć nawet tylko 20 % mleka pochodzącego od krów rasy Agerolese, by nadać cech niepowtarzalnych serowi CHNP „Provolone del Monaco”. Dzieje się tak, ponieważ mleko produkowane przez krowy rasy Agerolese cechuje się zawartością tłuszczu i białek wyższą w porównaniu ze średnimi wartościami dla tego produktu produkowanego przez inne rasy, co w połączeniu z zawartością wapnia i reszkowej masy suchej (odtłuszczona masa sucha), potwierdza dużą wartość odżywczą produktu i jego wysoką wydajność podczas przetwarzania w ser i nadaje serowi „Provolone” szczególnych cech aromatycznych i smakowych, które odróżniają go od innych produktów.

Poniżej podano charakterystykę chemiczną sera.

Skład chemiczny sera w masie naturalnej.

		w masie naturalnej				
Provolone del Monaco	Jakość	Woda %	Tłuszcz %	Białka %	Sole łącznie %	NaCl %
		40,20	28,50	27,20	4,10	2,20

Skład chemiczny sera w masie suchej.

		% masy suchej			
Provolone del Monaco	Jakość	Tłuszcz %	Białka %	Sole łącznie %	NaCl %
	Mleko tłuste	47,65	45,48	6,85	3,67

Obszar geograficzny charakteryzuje się obecnością licznych wąwozów, które wcinają się głęboko w wybrzeże i mają długość wielu kilometrów. Cechuje je duża amplituda temperatur i zjawisko odwrócenia pięt rośliności oraz wyraźnie rozwinięte kompleksy skalne. Znaczna zmienność systemu orograficzno-wodnego, występującego na tym obszarze oraz charakterystyczne różnice ukształtowania morfologicznego między tworzącymi ten obszar strefami wpływają na powstawanie lokalnych, niejednorodnych mikroklimatów. Nierówności charakteryzujące ten teren powodują, że nasłonecznienie jest bardzo różne nawet na sąsiadujących ze sobą obszarach, co w połączeniu ze zmiennością wysokości i mimo łagodzącego wpływu morza decyduje o znacznej przemienności gatunków roślin występujących na tym obszarze. Średnie roczne temperatury zawarte są w przedziale od 16 °C do 20 °C wzdłuż wybrzeża i od 12 °C do 16 °C na zboczach północnych, przy czym najniższe temperatury występują na najwyższych wysokościach i wynoszą od 8 °C do 12 °C. Taka sytuacja powoduje rozkład izotermiczny spójny z położeniem wysokościowym obszarów. Poziom opadów jest również silnie uwarunkowany lokalnie obecnością skał wapiennych; opady występują przez około 100 dni w roku, przy czym największa intensywność opadów występuje na obszarach najwyżej położonych. Wiatry, choć dość często obserwuje się zjawisko ciszy, przeważają w kwadrancie występowania *libeccio* (wiatr południowo-zachodni).

Specyficzna nazwa „Provolone del Monaco” sięga starożytnych czasów i jest ściśle związana ze sposobem, w jaki w przeszłości ser ten był transportowany w celu sprzedaży na rynku neapolitańskim, a ściślej w okresie, w którym producenci sera na określonym obszarze produkcji postanowili produkować w głównej mierze produkty sezonowane, do czego zmusiła ich konieczność przeniesienia handlu w pobliże Neapolu. Z powodu braku dróg najlepszym sposobem dotarcia do Neapolu była droga morską, ale trzeba było odbywać długą i trudną podróż, rozpoczynając się nocą. Sery „Provolone” były ładowane na łodzie wiosłowe, na których wieśniacy, zmuszeni pełnić też rolę sprzedawców, aby osłonić się przed wilgocią morza i chłodem nocy, mieli zwyczaj okrywania się obszernymi płaszczami podobnymi do noszonego przez mnichów habitu. Tak przybywali do Neapolu, a ludzie, którzy pracowali na targowisku portowym zaczęli nazywać ich mnichami (wł. *monaco*), a ser „Provolone del Monaco”. Od tamtej pory nazwa „Provolone del Monaco” nadal jest stosowana, dlatego też nosi cechy tradycji i świadczy o związku z obszarem geograficznym, co umożliwia uznanie jej za CHNP w myśl art. 2 ust. 2 rozporządzenia WE nr 510/2006.

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: ISMECERT
Adres: Centro Direzionale Isola G1
80143 Napoli
ITALIA
Tel. +39 0817879789
Faks +39 0816040176
e-mail: info@ismecert.it

Organ kontrolny spełnia wymagania określone w normie EN45011.

4.8. Etykietowanie:

W momencie wprowadzenia do obrotu forma sera „Provolone del Monaco” musi być oznaczona naniesionym na gorąco na każdej części linią ciągłą lub kropkowaną koloru czarnego napisem „Provolone del Monaco” i numerem identyfikacyjnym, który nadawany jest każdemu producentowi zarejestrowanemu w systemie kontroli. Etykieta umieszczana na formach CHNP „Provolone del Monaco” winna zawierać naniesione czcionką drukowaną, wyraźną, nieusuwalną, jednoznacznie odróżniającą się od każdego innego umieszczonego na etykiecie napisu, następujące informacje: a) przedstawiony poniżej symbol graficzny, stanowiący artystyczne przedstawienie specyficznego logotypu i jednoznacznie stosowany w połączeniu z CHNP; b) symbol wspólnotowy; c) imię, nazwisko, nazwę i adres przedsiębiorstwa pakującego lub produkującego; d) numer identyfikacyjny nadawany każdemu producentowi wprowadzonemu do systemu kontroli; e) wagę produktu zgodnie z obowiązującymi przepisami; f) minimalną zawartość procentową mleka krowiego uzyskanego od krów lokalnego typu genetycznego Agerolese; g) rodzaj użytej podpuszczki; h) okres sezonowania, gdy przekracza sześć miesięcy. Ww. informacje muszą być naniesione czcionką mniejszą niż czcionka, którą napisane jest wyrażenie „Provolone del Monaco” CHNP. Logo CHNP „Provolone del Monaco” stanowi wystylizowany rysunek sera „Provolone del Monaco” i sznurka rafiowego typowego dla obszaru Monti Lattari i dla Penisola Sorrentina.

