

**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**

(2010/C 220/10)

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

STRESZCZENIE

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**„FORMAGGELLA DEL LUINESE”**

**NR WE: IT-PDO-0005-0524-17.02.2006**

**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 20  
00187 Roma RM  
ITALIA  
Tel. +39 0646655104  
Faks +39 0646655306  
E-mail: sacco7@politicheagricole.it

**2. Grupa składająca wniosek:**

Nazwa: Consorzio per la Tutela della Formaggella del Luinese  
Adres: Siedziba firmy:  
Via Collodi 4  
21016 Luino VA  
ITALIA  
Biuro:  
Via Battaglia di San Martino  
21030 Cuveglio VA  
ITALIA  
Tel. +39 3487811248  
Faks +39 033242907  
E-mail: info@consorzio-fdl.it  
Skład: producenci/przetwórcy ( X ) inni ( )

**3. Rodzaj produktu:**

Klasa 1.3 – Sery

**4. Specyfikacja produktu:**

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

**4.1. Nazwa produktu:**

„Formaggella del Luinese”

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

#### 4.2. Opis produktu:

Chroniona nazwa pochodzenia „Formaggella del Luinese” jest zastrzeżona dla sera półtwardego produkowanego wyłącznie z surowego pełnotłustego mleka koziego w procesie koagulacji przez dodanie podpuszczki, dojrzewającego przez okres wynoszący co najmniej 20 dni.

Cechy morfologiczne:

Kształt: cylindryczny spłaszczony; średnica 13–15 cm; brzeg 4–6 cm; masa 700–900 g;

Wygląd: skórka naturalna, miękka, z ewentualnie występującą pleśnią; masa sprężysta, zwarta, ewentualnie zawierająca małe otwory.

Cechy fizyczne i chemiczne zawartość: tłuszczów w suchej substancji co najmniej 41 %; w suchej masie co najmniej 45 %, maksymalna zawartość wody: 55 %.

Cechy mikrobiologiczne:

Znaczna zawartość mieszanej mikroflory mlekowej (ziarenkowców, pręcików, pałeczek homo- i heterofermentatywnych), pochodzącej z mleka, otoczenia i posiewu.

Cechy organoleptyczne:

Smak jest średnio łagodny, delikatny i przyjemny, wzmacnia się w trakcie dojrzewania. Zapach i aromat są delikatne i również wzmacniają się w trakcie dojrzewania. Struktura jest elastyczna, wilgotna, miękka i względnie rozpuszczalna. Barwa masy jest jednolita i zasadniczo biała.

#### 4.3. Obszar geograficzny:

Terytorium, na którym odbywają się wszystkie etapy związane z produkcją Formaggella del Luinese, od hodowli kóz przez produkcję mleka po wytwarzanie sera i jego dojrzewanie, obejmuje północną część prowincji Varese, znaną bardziej jako przedgórze Alp (Prealpi Varesine). Obszar produkcji Formaggella del Luinese obejmuje następujące gminy prowincji Varese:

Agra, Arcisate, Azzio, Barasso, Bardello, Bedero Valcuvia, Besano, Besozzo, Biandronno, Bisuschio, Brebbia, Bregano, Brenta, Brizzo di Bedero, Brinzio, Brissago Valtravaglia, Brusimpiano, Cadegliano Viconago, Cantello, Casalzuigno, Cassano Valcuvia, Castello Cabiaglio, Caravate, Casciago, Castelvecana, Cittiglio, Clivio, Cocquio Trevisago, Comerio, Cremenaga, Cuasso al Monte, Cugliate Fabiasco, Cunardo, Curiglia con Monteviasco, Cuveglio, Cuvio, Dumenza, Duno, Ferrera di Varese, Gavirate, Gemonio, Germignaga, Grantola, Induno Olona, Lavena Ponte Tresa, Laveno Mombello, Leggiuno, Luino, Luvinata, Maccagno, Marchirolo, Marzio, Masciago Primo, Malgesso, Mesenzana, Montegrino Valtravaglia, Monvalle, Orino, Pino sulla Sponda del Lago Maggiore, Porto Ceresio, Porto Valtravaglia, Rancio Valcuvia, Saltrio, Sangiano, Travedona-Monate, Tronzano Lago Maggiore, Valganna, Varese, Veddasca, Viggìu.

#### 4.4. Dowód pochodzenia:

Każdy etap procesu produkcji jest kontrolowany przez rejestrację produktów wchodzących i wychodzących. Monitorowanie i wpisywanie hodowców, producentów i dojrzewalni sera do przewidzianych w tym celu rejestrów, którymi zarządza organ kontrolny, oraz zgłaszanie organowi kontrolnemu wyprodukowanych ilości pozwala na zagwarantowanie identyfikowalności produktu. Łąki, pastwiska i lasy muszą być wpisane do wykazu prowadzonego przez organ kontrolny.

W ramach swoich zadań każdy uczestnik procesu produkcji musi wskazać w przewidzianym w tym celu rejestrze ilość wchodzącego mleka nadającego się do produkcji sera objętego ChNP, jego pochodzenie, ilość mleka nadającego się do produkcji zużytego w produkcji „Formaggella del Luinese”, liczbę wyprodukowanych jednostek, liczbę jednostek z wypalonym oznakowaniem i etykietowanych.

Wszystkie osoby fizyczne lub prawne wymienione w rejestrach podlegają kontroli prowadzonej przez organ kontrolny.

#### 4.5. Metoda produkcji:

Zastosowanym surowcem musi być pełnotłuste surowe mleko kozie w stu procentach pochodzące od ras Camosciata delle Alpi, Nera di Verzasca, Saanen oraz ich ras mieszanych, typowych dla rejonu alpejskiego. Żywnienie stada, które pasie się na pastwiskach w okresie 7–8 miesięcy, opiera się na wypasie i stosowaniu suchej paszy pochodzącej z lokalnych łąk wieloroślinnych uzupełnionej koncentratami. W trakcie pory wypasu, poza stosowaniem dziko rosnącej roślinności, takiej jak wrzos pospolity, wiosenne liście orzecha laskowego, jesionu i kasztanowca oraz dzikie zioła, wyżywienie uzupełnia się koncentratami i w niektórych przypadkach suchą paszą. Podczas etapu stabilizacji dominiuje stosowanie suchej paszy i koncentratów.

Sucha pasza pochodzi przede wszystkim z upraw dna dolin, gdzie dominują łąki wieloroślinne składające się z następujących gatunków: kupkówki pospolitej, wiechliny łąkowej, wiechliny zwyczajnej, owsicy omszonej, koniczyny białej i koniczyny łąkowej. Zabrania się stosowania kiszonek.

Przed przetworzeniem mleko można przechowywać najdłużej przez 30 godzin w temperaturze nieprzekraczającej + 4 °C. Następnie dodaje się enzymy i podpuszczkę. Stosuje się wyłącznie enzymy naturalne lub wyselekcjonowane, składające się przede wszystkim z ciepłolubnych bakterii mlekowych z ewentualnym dodatkiem małych ilości szczepów mezofilnych. Dopuszcza się wyłącznie stosowanie podpuszczki cielęcej. Koagulacja następuje w temperaturze 32–34 °C po 30–40 minutach. Kiedy konsystencja osiągnie średnią gęstość, skrzep dzieli się aż do otrzymania drobnych grudek wielkości ziarna kukurydzy. Formowanie przeprowadza się w formach o średnicy 14 cm. Serwatkę z form odciąga się w temperaturze pokojowej przez maksymalny okres 48 godzin, podczas którego formy odwraca się 2–5 razy. Po soleniu przeprowadzanym na sucho lub w solance następuje suszenie w temperaturze pokojowej. Dojrzewanie odbywa się w komorach o kontrolowanej wilgotności wynoszącej 85–95 % i maksymalnej temperaturze 15 °C lub w piwnicach o naturalnej wilgotności i temperaturze. Etap dojrzewania trwa co najmniej 20 dni. Zamiast stali i tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością dopuszcza się stosowanie miedzianych kotłów i płócien oraz regałów z drewnianymi półkami. Zabrania się stosowania rusztów.

#### 4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Terytorium, na którym produkuje się ser „Formaggella del Luinese”, obejmuje północną część prowincji Varese, znaną bardziej jako przedgórze Alp. Obszar charakteryzuje się trudno dostępnymi terenami, składającymi się głównie z lasów i pastwisk. Całość tego terytorium ukształtowała się i przekształciła w trakcie naturalnej ewolucji i w związku z prowadzoną w przeszłości działalnością dochodową opartą na hodowli kóz. Obserwacja zarówno łąk znajdujących się na dnie dolin i blisko wsi, które zapewniają zimową paszę, jak i łąk znajdujących się na najbardziej dostępnych zboczach – gdzie zbudowano tymczasowe obiekty przeznaczone do utrzymywania zwierząt (Casel) – oraz wysokich hal pozwala stwierdzić, że osiedlanie się i wykorzystanie pokrywy roślinnej na wszystkich pastwiskach stad miały decydujący wpływ na zagospodarowanie i zachowanie krajobrazu. Wypas kóz do dzisiaj wpływa na zagospodarowanie i rozmieszczenie sieci szlaków wypasu i pastwisk, punktów poboru wody i wodopojów, obiektów przeznaczonych na schronienie dla pasterzy i zwierząt oraz różnych fitocenozy. Terytorium to charakteryzują dwa aspekty klimatyczne. Pierwszym jest wysoka ilość opadów typowa dla terenów przedalpejskich. Drugi aspekt charakterystyczny dla miejscowego klimatu związany jest z działaniem termoregulacyjnym jeziora Maggiore, które uwidacznia się przez złagodzenie skrajnych temperatur. Działanie tych dwóch czynników przyczyniło się do powstania klimatu przedalpejskiego charakteryzującego się znacznymi, równomiernie rozmieszczonymi opadami i niewielkimi wahaniami temperatury. Ten rodzaj klimatu, w połączeniu z kwaśnym charakterem gleb, ma silny wpływ na cechy miejscowej roślinności, a przede wszystkim na naturalną ewolucję flory. Zmniejszenie wpływu antropogenicznego na tych obszarach spowodowało i nadal powoduje rozprzestrzenienie się gatunków najlepiej przystosowanych do warunków śródwiskowych, mianowicie: trzęślicy modrej (*Molinia caerulea*), orlicy pospolitej (*Pteridium aquilinum*), żarnowca miotlastego (*Cytisus scoparius*), wrzosu pospolitego (*Calluna vulgaris*), brzozy brodawkowatej (*Betula pendula*), buku zwyczajnego (*Fagus sylvatica*), orzecha laskowego, jesionu i kasztanowca. Żywnienie stada tradycyjnie opierało się na stosowaniu mniej znaczących fitocenozy, wśród których dominują krzewy i drzewa. Gatunki te stanowią również obecnie bardzo charakterystyczny element żywienia zwierząt. Na dnie dolin dominują natomiast łąki wieloroślinne z typowym dla nich rajgrasem (z gatunkami należącymi do roślin trawiastych i strączkowych).

„Formaggella del Luinese” jest serem produkowanym wyłącznie z surowego pełnotłustego mleka koziego pochodzącego od ras hodowanych na obszarze pochodzenia. Ich różnorodne żywienie nadaje mleku szczególne cechy organoleptyczne, które zapewniają wyprodukowanemu serowi jego charakterystyczny smak, delikatny zapach i aromat oraz wyraźną obecność mieszanej mikroflory mlekowej charakterystycznej dla tego sera. Jak pokazują niektóre badania, część aromatów produktu końcowego

pochodzi bezpośrednio z gatunków roślin spożywanych przez kozy, a w serze znajdują się pewne zapachy typowe dla świata roślin, co jest dowodem bezpośredniego związku z obszarem produkcji.

Producenci z tego regionu są depozytariuszami starożytnej kultury i techniki produkcji sera, co wyraża się, za pomocą szczególnych narzędzi i technologii, w szeregu produktów, na których charakter silnie wpływa miejsce produkcji. Umiejętności te utrzymują się wśród podmiotów należących do tego sektora i wyrażają się poprzez kompetencje i techniki serowarskie, które ukształtowały się w regionie, w szczególności dzięki stworzeniu szeregu specjalistycznych narzędzi serowarskich, typowych dla tego obszaru.

Wśród dawnych technik produkcji, które nadal stosuje się podczas etapów produkcji sera „Formaggella del Luinese”, należy wskazać szybkie powstawanie skrzepu polegające na koagulacji po dodaniu podpuszczki (trwające poniżej godziny) i drobne krojenie skrzepu. Wśród tradycyjnie stosowanych narzędzi, których użycie utrwaliło się w tradycji serowarskiej „Formaggella del Luinese”, znajdują się narzędzia stosowane do krojenia skrzepu, takie jak „lo spino” lub szumówka (dawnej składająca się z drewnianej osi głównej, do której doczepione były druty żelazne lub miedziane) i „la lira”, oraz inne narzędzia, takie jak łyżki wazowe perforowane, składające się z przeplatanych gałązek roślin, oraz drewniane formy o małych wymiarach stosowane do formowania.

Od bardzo dawnych czasów hodowla kóz jest tradycyjnie prowadzona przez rodziny, które w przetwarzaniu mleka znalazły źródło znacznych dochodów. Począwszy od XVII wieku liczne świadectwa historyczne świadczą o tym, że ser „Formaggella del Luinese” był zawsze obecny w miejscowej tradycji serowarskiej i gastronomicznej.

#### 4.7. Organ kontrolny:

Organ kontroli spełnia warunki określone w normie EN 45011.

Nazwa: CERTIPRODOP srl  
Adres: Via del Macello 26  
26013 Crema CR  
ITALIA  
Tel. +39 025514875  
Faks +39 0255193153  
E-mail: certiprodop@virgilio.it

#### 4.8. Etykietowanie:

Produkty objęte ChNP „Formaggella del Luinese” wprowadza się do obrotu wyłącznie w całości, oznakowane okrągłą etykietą z papieru przystosowanego do kontaktu z żywnością. Adres producenta i dojrzewalni musi znajdować się na zewnętrznej okrągłej obwódce złotozłotego koloru. Informacje te powinny być mniejsze niż rozmiary słów „Formaggella del Luinese” D.O.P. Ponadto brzeg sera nosi wypalone logo, które składa się z głowy kozy oraz numeru rejestracyjnego identyfikującego producenta. LOGO składa się z zewnętrznej okrągłej obwódki złotozłotego koloru i wewnętrznej części koloru czerwonego. Na wewnętrznej czerwonej części znajduje się wycieniowana na czarno głowa kozy z obrozą i złotozłotym dzwonkiem, wokół której znajdują się słowa „Formaggella del Luinese” napisane białą czcionką.

---