

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2011/C 304/10)

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.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„NOSTRANO VALTROMPIA”

NR WE: IT-PDO-0005-0823-22.09.2010

ChOG () ChNP (X)

1. **Nazwa:**

„Nostrano Valtrompia”

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 objęty ChNP „Nostrano Valtrompia” jest serem półtwardym, bardzo twardym, wytwarzanym przez cały rok z mleka surowego z dodatkiem szafranu. W chwili wprowadzenia do obrotu ser ma kształt walca o prawie prostym boku; średnica kręgu sera wynosi 30–45 cm, wysokość 8–12 cm, a masa 8–18 kg; skórka jest twarda i ma kolor od żółto-brązowego do czerwonego; w twardej, ale niezbyt ziarnistej masie serowej mogą znajdować się rozmieszczone regularnie dziury o średnim lub niewielkim rozmiarze; produkt ma intensywny i bogaty smak i aromat, bez kwaśnego posmaku w przypadku sera o minimalnym stopniu dojrzałości i z ledwo wyczuwalnym posmakiem pikantnym

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

w przypadku sera dojrzewającego przez dłuższy czas; masa serowa ma kolor żółto-słomkowy, przechodzący w żółto-zielony. Zawartość tłuszczu w serze niepoddanym obróbce wynosi 18–28 %, a w masie suchej 27,5–42 %. Maksymalna wilgotność sera niepoddanego obróbce wynosi 36 %; minimalny czas dojrzewania wynosi dwanaście miesięcy.

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

Przynajmniej 90 % całkowitej ilości mleka pochodzi z obszaru produkcji, od krów rasy brązowej wpisanych do księgi hodowlanej. Pozostałe 10 % może pochodzić od krów innych ras lub krzyżówek. Przewiduje się dodanie szafranu w ilości 0,05–0,2 g na 100 kg mleka.

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

Co najmniej 75 % całkowitej masy suchej w dawce pokarmowej składa się z trawy lub siana z wielogatunkowych użytków zielonych, podczas gdy zawartość koncentratów paszowych ze zbóż, roślin strączkowych i produktów ubocznych ich obróbki, lizawek oraz związków mineralnych i witaminowych, w tym dodatków paszowych, nie przekracza 25 % masy suchej.

Krowom należy podawać trawę lub siano z wielogatunkowych użytków zielonych występujących na obszarze geograficznym wyznaczonym w pkt 4 i będących zbiorowiskami trawiastymi dziko rosnących gatunków, takich jak *Dactylis glomerata*, *Festuca ovina*, *Poa annua*, *Phleum pratense* i *Trifolium montanum*, w ilości wystarczającej do pokrycia 50 % dziennego zapotrzebowania w ramach dawki całkowitej wyrażonej jako masa sucha.

W okresie od czerwca do września przez co najmniej 60 dni w zależności od warunków pogodowych prowadzi się wypas na użytkach zielonych lub pastwiskach. Zwierzętom nie zadaje się kiszonki z kukurydzy.

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

Produkcja mleka, etapy jego obróbki, dojrzewanie, skrobanie i naoliwianie kręgów sera muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym, z zachowaniem terminów i z zastosowaniem tradycyjnych metod produkcji.

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

Ser „Nostrano Valtrompia” wprowadza się do obrotu w postaci całych kręgów lub w porcjach. Ser można kroić na porcje o różnej masie, jednak każda porcja musi zawierać część boku, na którym widoczne są informacje o pochodzeniu produktu. Porcje można pakować w opakowania próżniowe lub w atmosferze modyfikowanej.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Ser objęty ChNP „Nostrano Valtrompia” wprowadza się do obrotu w postaci całych kręgów lub w porcjach z logo identyfikacyjnym zawierającym wielokrotnie powtórzone słowa „Nostrano Valtrompia” wraz z numerem rejestracyjnym, odcisnięte na boku kręgu sera. Dozwolone jest umieszczenie na jednej z podstaw okrągłej etykiety z logo identyfikacyjnym składającym się z napisu „Nostrano Valtrompia DOP” oraz logo UE.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Obszar, na którym odbywa się produkcja i dojrzewanie sera objętego ChNP „Nostrano Valtrompia”, znajduje się na terytorium gmin prowincji Brescia położonych w dolinie Trompia, a mianowicie: Bovegno, Bovezzo, Brione, Caino, Collio, Concesio, Irma, Gardone Val Trompia, Lodrino, Lumezzane, Marcheno, Marmentino, Nave, Pezzaze, Polaveno, Sarezze, Tavernole sul Mella i Villa Carcina, oraz w górzystej części gminy Gussago, w tym we wsiach Quarone i Civine.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Ser objęty ChNP „Nostrano Valtrompia” produkuje się w regionie geograficznym, w którym występują strome zbocza, wąskie pasy użytków zielonych położone na dnie doliny oraz górskie pastwiska położone na zboczach i będące zbiorowiskami trawiastymi gatunków dziko rosnących, takich jak *Dactylis glomerata*, *Festuca ovina*, *Poa annua*, *Phleum pratense*, *Trifolium montanum* itp. Rośliny wymienionych gatunków, spożywane przez krowy rasy brązowej w postaci świeżej podczas wypasu na użytkach zielonych w okresie letnim lub w postaci siana przez pozostałą część roku, wpływają na charakterystyczne cechy organoleptyczne mleka, ponieważ zawarte w nich związki aromatyczne przekładają się bezpośrednio na właściwości mleka. Te same czynniki geograficzne umożliwiły zachowanie struktury produkcji, zasadniczo opartej na działalności indywidualnych małych przedsiębiorstw zajmujących się produkcją mleka i przetwarzaniem go na ser, którego dojrzewanie same prowadzą. W związku z tym w dolinie Trompia zachował się tradycyjny model hodowcy, prowadzącego zarówno produkcję, jak i dojrzewanie sera, co umożliwia skrócenie łańcucha produkcji oraz zachowanie charakterystycznych właściwości sera. Rodzinny charakter organizacji produkcji gwarantuje zachowanie różnorodności tradycyjnych praktyk stosowanych na obszarze doliny, w szczególności w odniesieniu do umiejętności w zakresie wytwarzania narzędzi służących do przetwarzania mleka na masę serową lub do naoliwiania skórki, oraz pozwala w ostateczności na przekazywanie całej tej wiedzy drogą ustną.

5.2. Specyfika produktu:

Ser objęty ChNP „Nostrano Valtrompia” cechuje się ograniczoną wilgotnością i zawartością tłuszczu, dzięki czemu ma on twardą i niezbyt ziarnistą konsystencję. Brak kwaśnego posmaku jest cechą charakterystyczną produktu i jest związany z równowagą fermentacyjną mikroflory autochtonicznej surowego mleka. Masa serowa ma kolor słomkowo-żółty – co wynika z faktu, że do mleka dodaje się szafran – przechodzący w żółto-zielony; skórka jest twarda i ma kolor od żółto-brązowego do czerwonego, uzyskiwany w procesie naoliwiania skórki, który zapobiega przedwczesnej i nadmiernej utracie wilgotności.

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):

Nieregularna i charakteryzująca się nierównościami terenu struktura omawianego obszaru spowodowała nieuniknione rozdrobnienie działalności produkcyjnej i rozwój przetwórstwa mleka o charakterze nieprzemysłowym oraz sprzyjała na przestrzeni czasu rozwojowi szczególnego rodzaju gospodarki rolnej, opartej na małych gospodarstwach hodowlanych zajmujących się przetwórstwem produkowanego przez siebie mleka. Złożony układ orograficzny, którego częścią są użytki zielone położone na wysokości 1 800 m, oraz problemy z uzbrojeniem tamtejszych gruntów w media od zawsze wpływają na metody pozyskiwania i przetwarzania mleka, które nadal zakładają zastosowanie wiader/baniek i miednic w gospodarstwach zajmujących się przetwórstwem. Połączenie czynników związanych z charakterystyką obszaru geograficznego oraz z tradycyjnymi technikami produkcji decyduje o szczególnych właściwościach mleka i w związku z tym także sera „Nostrano Valtrompia”. W szczególności samoistne wytrącanie się śmietany z mleka wpływa na znaczne ograniczenie zawartości tłuszczu w mleku przeznaczonym do produkcji sera, jednocześnie umożliwiając rozwój mikroflory autochtonicznej, która jest istotna z punktu widzenia procesu dojrzewania oraz walorów smakowych sera. Złożone działanie mikroflory autochtonicznej obecnej w mleku zawartym w zbiorniku umożliwia przebieg procesu zakwaszania skrzepu i przyczynia się do wytworzenia podczas dojrzewania znacznej ilości peptydów i wolnych aminokwasów, które wpływają na walory smakowe sera, w szczególności na brak kwaśnego posmaku.

Podczas dojrzewania sera objętego ChNP „Nostrano Valtrompia” producenci nadal stosują tradycyjną praktykę naoliwiania kręgów sera, aby zbyt szybkie osiągnięcie maksymalnej wilgotności (36 %) nie spowodowało zakłócenia procesów enzymatycznych i tym samym zmiany wyrazistego smaku produktu.

Ponadto dobrze ugruntowana praktyka polegająca na dodawaniu szafranu do mleka lub do mieszanki serwatki i skrzepu umożliwia poprawę wyglądu masy serowej, która w przeciwnym razie miałaby zbyt intensywny odcień zieleni z uwagi na występowanie czynników związanych z częściowym odtłuszczeniem mleka oraz z żywieniem krów.

W dolinie Trompia przeważa model hodowcy krów, który również sam zajmuje się produkcją i dojrzewaniem serów. W związku z tym sami hodowcy tworzą znaczną część sektora produkcji serów. W tym kontekście stosuje się powszechne techniki przekazywane z pokolenia na pokolenie.

Praktyka polegająca na dodawaniu szafranu, stosowanie miedzianych miednic i narzędzi często wyprodukowanych przez samych wytwórców sera, takich jak *spino* (bat), *rotella* (mieszadło) i *spannarola* (wirówka), oraz staranność, z jaką producenci wykonują czynności związane z nacieraniem kręgów sera olejem lnianym podczas dojrzewania, świadczą o zachowaniu dawnych metod przetwarzania mleka, umożliwiających otrzymanie „Nostrano Valtrompia”, sera będącego wyrazem tożsamości lokalnej ludności oraz kultury rolniczej obszaru produkcji.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

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

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć 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 Rolnictwa i Leśnictwa) (<http://www.politicheagricole.it>) po kliknięciu w zakładkę *Qualità e sicurezza* (z prawej strony na górze ekranu), a następnie *Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE*.
