

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o rejestrację 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

(2014/C 336/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾****„PECORINO DELLE BALZE VOLTERRANE”****NR WE: IT-PDO-0005-01166 – 22.10.2013****ChOG () ChNP (X)****1. Nazwa**

„Pecorino delle Balze Volterrane”

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

„Pecorino delle Balze Volterrane” to ser produkowany wyłącznie z użyciem podpuszczki roślinnej i mleka owczego pełnego surowego pochodzącego z hodowli zlokalizowanych na określonym obszarze geograficznym. Ser występuje w 4 typach w zależności od długości okresu dojrzewania: „fresco” (świeży) (od 7 do 44 dni przechowywania), „semistagionato” (półdojrzały) (od 45 dni do 6 miesięcy dojrzewania), „stagionato” (dojrzały) (od 6 do 12 miesięcy dojrzewania) i „da asserbo” (przechowany) (ponad 12 miesięcy dojrzewania). Ponadto w momencie wprowadzenia do obrotu ser „Pecorino delle Balze Volterrane” posiada następujące charakterystyki:

Właściwości fizyczne: kształt: walec o płaskich podstawach i prostym lub lekko wypukłym brzegu. Średnica podstaw: od 10 do 20 cm. Wysokość brzegu: od 5 do 15 cm. Masa: od 600 g do 2 kg w przypadku typu „świeżego”, „półdojrzałego” i „dojrzałego” i do 7 kg w przypadku typu „przechowanego”.

Właściwości chemiczne: zawartość tłuszczu w suchej masie: > 45 %. Białka (Nx6,25): > 20 %

Właściwości organoleptyczne: skórka: barwa od słomkowożółtej po intensywnie żółtą. Po natarciu olejem i popiołem ser ma barwę szarą. Masa: konsystencja zbita, nieznacznie krucha, posiadająca ewentualnie niewielkie oczka, rozmieszczone nieregularnie. Po przecięciu ser ma barwę od białej w przypadku typu „świeżego” po mniej lub bardziej intensywną słomkowożółtą w przypadku typu „półdojrzałego”, „dojrzałego” i „przechowanego”. Zapach:

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

wyraźny, przypominający mleko i karczocha ostowego, z nutami ziołowymi i kwiatowymi. Smak: pierwszy smak łagodny, z wyczuwalnym aromatem mlecznym i kwiatowym i nutami karczocha; posmak długotrwały i wyraźny, z nutami świeżych roślin; smak końcowy lekko pikantny, charakterystyczny, który staje się bardziej intensywny w miarę dojrzewania, przy czym smak jest pełny i lekko cierpki w przypadku typu „dojrzałego” i „przechowanego”.

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

Mleko: mleko owcze pełne surowe, produkowane przez owce rasy sardyńskiej, hodowane w systemie półdzikim.

Podpuszczka: roślinna, pozyskiwana z kwiatostanów kardu lub karczocha ostowego (*Cynaria cardunculus*).

Sól: drobna.

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

Co najmniej dwie trzecie pożywienia owiec pochodzi z pastwisk położonych na określonym obszarze geograficznym. Pasze konserwowane i ziarna zbóż (jęczmień, owies, bobik) są podawane w ilościach zmiennych od 100 do 800 g na sztukę na dzień w zależności od pory roku, przy czym wyższe wartości dotyczą okresu zimowego, a niższe letniego. Owce nie mogą być karmione produktami modyfikowanymi genetycznie (GMO).

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

Etapy produkcji, które muszą mieć miejsce na obszarze produkcji, to hodowla zwierząt, przekształcanie mleka w masę serową i dojrzewanie.

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

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

W momencie wprowadzenia do obrotu produkt opatrzony jest etykietą umieszczoną na obydwu podstawach, na której jasną i czytelną czcionką podane są – poza logo produktu i symbolem unijnym – następujące informacje:

- nazwa „Pecorino delle Balze Volterrane”, a po niej wyrażenie „Chroniona nazwa pochodzenia” (Denominazione di Origine Protetta) w pełnym brzmieniu lub skrót „ChNP” (DOP),
- typ sera („świeży”, „półdojrzały”, „dojrzały” lub „przechowany”),
- nazwisko, nazwa firmy i adres producenta, dojrzewalni i zakładu pakującego.

Produkt może być sprzedawany wstępnie zapakowany lub pakowany próżniowo w całości lub porcjony. Aby zachować identyfikację produktu po pokrojeniu na porcje, zapis „Pecorino delle Balze Volterrane” musi być umieszczony na etykiecie naprzemiennie z logo produktu i powtórzony co najmniej czterokrotnie (w odległości 90° jedno od drugiego). Dodawanie wszelkich określeń wyraźnie nieprzewidzianych jest zabronione.

Niemniej dozwolone jest stosowanie określeń odnoszących się do nazwisk, nazw firm lub prywatnych znaków towarowych, pod warunkiem że nie mają charakteru reklamującego i nie wprowadzają konsumenta w błąd, a także innych prawdziwych i udokumentowanych informacji, dopuszczonych przez obowiązujące przepisy. Jak pokazano poniżej, logo produktu to koło, w którego środku znajduje się wystylizowany rysunek karczocha ostowego (kardu) i dwa łukowate znaki graficzne układające się w literę „V”, przedstawiające liście karczocha i kontury dwóch wzgórz, które jawią się w tle, a nad nimi rozpościera się niebo. W środku koła znajduje się wyrażenie „Pecorino delle Balze Volterrane”. Logo może być dostosowane w zależności od zastosowań.



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar hodowli owiec oraz produkcji i dojrzewania „Pecorino delle Balze Volterrane” ograniczony jest wyłącznie do terytorium gmin Volterra, Pomarance, Montecatini Val di Cecina, Castelnovo Val di Cecina, Monteverdi, które leżą w prowincji Piza.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Obszar produkcji położony jest na południowo-wschodnim krańcu prowincji Piza i rozciąga się między dolinami rzek Era (na północy) i Cecina (na południu). Obszar ten znajduje się wewnątrz łądu, ale i niedaleko morza, dlatego też posiada klimat nadmorski, cechujący się opadami w okresie jesieni i wiosny. Budowa morfologiczna obszaru jest bardzo zróżnicowana w związku z silną erozją meteoryczną oraz prowadzoną od długiego czasu działalnością człowieka (wylesianie, hodowla), które doprowadziły do powstania tzw. *biancane* (małe gliniaste kopuły o wyglądzie pagórkowatym), *calanchi* (ciąg przylegających do siebie małych dolin, prostych, o charakterystycznym przekroju w kształcie podkowy) oraz *balze* (ogromne przepaście utworzone na skutek erozji meteorycznej przez wody). W takim środowisku roślinność podlega zjawisku silnej selekcji. Nierówna struktura, ruchomość i słaba przepuszczalność podłoża, mała zawartość substancji organicznych, duża zawartość soli oraz długie okresy suszy skutkują selekcją roślinności trawiastej tak, że przetrwają gatunki tolerujące zasolenie i posiadające specyficzne mechanizmy adaptacyjne. Szczyt *calanchi* i brzegi są pokryte łąkami trawiastymi, podczas gdy na obszarach, na których gleba jest gliniasta, przeważa sparceta, a podstawy *calanchi* porastają rośliny, które tolerują zastoiny wodny. Rośnie tutaj też tymianek i inne rośliny, które mogą służyć za pożywienie dla zwierząt, jak np. janowiec hiszpański. Ale przede wszystkim „naturalnie i licznie” (Amerighi, 1973) obszar ten porasta karczoch ostowy. Fakt, że surowe mleko jest bezpośrednio przetwarzane w zakładach serowarskich przylegających do miejsc chowu zwierząt, również stanowi o rzemieślniczym charakterze tej produkcji. Dzięki wykorzystaniu lokalnej siły roboczej i stosowaniu stałych technik możliwe było zapewnienie ciągłości tradycji i utrzymanie wysokiego poziomu specjalizacji, co nierozdzielnie związane jest z zasobami ludzkimi, a więc trudne do odtworzenia w innym kontekście geograficznym.

5.2. Specyfika produktu

Ser „Pecorino delle Balze Volterrane” zawdzięcza swoją specyfikę przede wszystkim szczególnej metodzie produkcji, która polega na wykorzystaniu podpuszczki pozyskanej z kwiatów rośliny karczocha, obficie porastającej ten obszar. Ten aspekt i struktura wypasu sprawiają, że produkt ten odróżnia się od innych serów produkowanych z mleka owczego, w szczególności pod względem organoleptycznym. Specyficzne cechy tego sera zauważalne są w jego smaku, który jest wyjątkowo łagodny jak na ser owczy, oraz zapachu zawdzięczanym karczochowi ostowemu oraz lokalnym trawom i kwiatom, których olejki eteryczne – dzięki niskiej temperaturze (< 40 °C) stosowanej w procesie przetwórczym – pozostają rozpuszczone i charakteryzują produkt końcowy.

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)

Klimat i budowa geologiczna terenu sprzyjają rozwojowi lokalnych gatunków roślin, które stanowią główne źródło pożywienia owiec podczas wypasu i wzbogacają mleko w substancje lotne, dzięki którym ser nabiera specyficznych cech organoleptycznych. Środowisko ma również zasadniczy wpływ na uzyskanie szczególnego rodzaju podpuszczki z karczocha ostowego, co stanowi jedną z najważniejszych cech charakterystycznych sera „Pecorino delle Balze Volterrane”.

Ponadto dzięki zjawisku erozji powstały na tym obszarze jaskinie o różnych kształtach i rozmiarach, które w ubiegłych stuleciach, zanim zaczęto używać klimatyzowanych pomieszczeń, były wykorzystywane przez miejscowych pasterzy zarówno jako schronienie dla zwierząt, jak i miejsce naturalnego dojrzewania produktów mlecznych. Dzięki zasadniczo stałemu poziomowi wilgotności dojrzewanie sera w tych grotach jest stopniowe, co pozwala na zachowanie specyfiki produktu. Do tej pory warunki te, których znajomość zakorzeniona jest w lokalnej wiedzy, są uznawane za idealne nie tylko przez producentów, którzy preferują, by całość lub ostatnia faza dojrzewania odbywała się w jaskiniach, ale również przez tych, którzy wyposażyli swoje zakłady w klimatyzowane lokale. Lokale te pozwalają odtworzyć warunki temperatury i wilgotności charakterystyczne dla naturalnych grot, tj. temperaturę na poziomie 7–10 °C i wilgotność na poziomie 90–70 %.

Czynnik ludzki okazuje się mieć zasadnicze znaczenie również w procesie przetwórstwa sera, w szczególności na etapach wymienionych poniżej, z których wszystkie wykonywane są ręcznie z wykorzystaniem umiejętności przekazywanych z pokolenia na pokolenie w tym regionie: dodawanie podpuszczki roślinnej, co należy wykonywać w umiejętny sposób ze względu na słabszą zdolność koagulacji tego typu podpuszczki w porównaniu z podpuszczką pochodzenia zwierzęcego; łamanie skrzepu serowego, które wykonuje się delikatnie za pomocą ostrego narzędzia (zwanego „spino”) i wlewanie do form, które jest wynikiem prasowania wykonywanego ze szczególną precyzją, aby ułatwić wyciśnięcie odpowiedniej ilości podpuszczki. Odnosnie do wpływu procesu produkcji na cechy produktu końcowego należy zauważyć, że dzięki wykorzystaniu podpuszczki roślinnej metoda produkcji „Pecorino delle Balze Volterrane” powoduje wolniejszą i bardziej delikatną koagulację mleka w porównaniu z koagulacją z wykorzystaniem podpuszczki zwierzęcej. Ma to duży wpływ na synerżę, tj. na proces wydzielania się serwatki ze skrzepu serowego, powodujący większą utratę wilgotności, a jednocześnie wolniejszy niż w przypadku innych serów. W ten sposób uzyskuje się produkt łagodniejszy i pozbawiony wyraźnych ostrych nut smakowych, nawet w przypadku typu „dojrzałego” i „przechowanego”.

W miejscowej kuchni „Pecorino delle Balze Volterrane”, ceniony ze względu na swój delikatny smak, jest bardzo popularny na rynku i wchodzi w skład licznych dań tradycyjnej kuchni tego obszaru. Nie brakuje okazji do spożycia tego sera, zarówno jako przystawki, z wędlinami i warzywami w oliwie, jak i jako sera tartego dodawanego do dań z sosem na bazie mięsa lub – w zależności od stopnia dojrzałości – jako sera stołowego lub tartego dodawanego do zup i makaronów nadziewanych pieczonych w piecu (na przykład danie „ceci in magro”).

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽³⁾)

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek o rejestrację chronionej nazwy pochodzenia „Pecorino delle Balze Volterrane” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 198 z dnia 24 sierpnia 2013 r.

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

lub

wchodząc na stronę internetową ministerstwa polityki rolnej, żywnościowej i leśnej (www.politicheagricole.it), otwierając zakładkę „Qualità e sicurezza” (na górze ekranu po prawej stronie), a następnie zakładkę „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

⁽³⁾ Zob. przypis 2.