

Publikacja zmiany 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

(2006/C 321/08)

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

ZMIANA WNIOSKU

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

Zmiana wniosku o rejestrację zgodnie z art. 9 i art. 17 ust. 2

„ASIAGO”

Nr WE: IT/PDO/117/0001

CHNP (X) CHOG ()

Wnioskowane zmiany

Pozycja(-e) w specyfikacji produktu

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe

Zmiana(-y):

Opis

Opisane są szczególne właściwości chemiczne (wilgotność, zawartość białka, zawartość tłuszczu, zawartość tłuszczu w suchej masie) oraz mikrobiologiczne (patogeny, *S. aureus*, *E. coli*, bakterie coli 30 °C) obydwu rodzajów sera „Asiago”, pressato i d'allevato.

Wyjaśnia się, że oba rodzaje sera, po minimalnym okresie dojrzewania, mogą zostać poddane powierzchniowej obróbce przy pomocy substancji dopuszczonych na mocy ustawodawstwa krajowego, z wyjątkiem form, w stosunku do których używa się dodatkowo nazwy „wyrób górski”.

Obszar geograficzny

Określenie obszar górski jest zdefiniowane: jest to obszar położony na wysokości powyżej 600 m.

Metoda produkcji

Dodaje się opis dotyczący żywienia bydła, ze wskazaniem niedozwolonej paszy i karmy. W przypadku sera, w stosunku do którego używa się dodatkowo nazwy „wyrób górski”, zaznacza się, że wszelkie stosowanie kiszonki jest niedozwolone.

W odniesieniu do obydwu rodzajów sera „Asiago”, pressato i d'allevato, podaje się konkretne dane dotyczące temperatury, maksymalnego czasu przechowywania oraz składu przetwarzanego mleka.

W odniesieniu do obydwu rodzajów sera „Asiago” podaje się parametry fizyczne i czasowe dotyczące otrzymywania sera. W przypadku sera „Asiago” d’allevo, do poddawanego przetworzeniu mleka dopuszcza się dodawanie lizozymu (E 1105), z wyjątkiem serów, w stosunku do których używa się dodatkowo nazwy „wyrób górski”.

Precyzuje się również dokładne parametry dotyczące warunków, w jakich przebiega dojrzewanie i przechowywanie produktu (temperatura i wilgotność). Określa się minimalną długość dojrzewania dla sera „Asiago” d’allevo (60 dni lub 90 dni dla form, w stosunku do których używa się dodatkowo nazwy „wyrób górski”).

W celu poprawniejszej identyfikacji rodzaju sera wprowadza się stosowanie numerowanych tabliczek kazeinowych i drukowanie na brzegu sera litery odpowiadającej miesiącowi produkcji.

Ser „Asiago” ChNP w całości może być krojony na porcje i pakowany w kawałkach, w których widać będzie brzeg. Jeżeli z krojeniem wiąże się skrobanie i/lub usunięcie wierzchniej warstwy (skórki), pakowanie powinno odbywać się w miejscu produkcji, aby nie naruszać gwarancji autentyczności produktu.

Etykietowanie

Wymieniono ewentualne dodatkowe określenia używane do identyfikacji dwóch rodzajów (świeży, dojrzały) sera „Asiago”, podobnie jak stopnie dojrzałości sera „Asiago” d’allevo (częściowo dojrzały, dojrzały, bardzo dojrzały), możliwość wskazania na etykiecie, że nie został zastosowany lizozym (E 1105) oraz zasady stosowania zapisu „wyrób górski” zastrzeżonego dla sera wyprodukowanego w górach, przy użyciu mleka otrzymanego w górach.

STRESZCZENIE ZAKTUALIZOWANE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„ASIAGO”

Nr WE: IT/PDO/117/0001

CHNP (X) CHOG ()

Niniejsze zestawienie zostało sporządzone wyłącznie do celów informacyjnych. W celu uzyskania dokładnych informacji zainteresowane strony mogą zapoznać się z pełną wersją opisu produktu udostępnianą przez władze krajowe, o których mowa w pkt 1, lub przez służby Komisji Europejskiej ⁽¹⁾.

1. *właściwy organ państwa Członkowskiego:*

Nazwa: Ministero politiche agricole e forestali

Adres: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma

Telefon: (39-06) 481 99 68

Faks: (39-06) 42 01 31 26

E-mail: QTC3@politicheagricole.it

2. *Grupa składająca wniosek:*

Nazwa: Consorzio Tutela formaggio Asiago

Adres: Corso Fogazzaro, 18
I-36100 Vicenza

Telefon: (39-0444) 32 17 58

Faks: (39-0444) 32 62 12

E-mail: asiago@asiagocheese.it

Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

⁽¹⁾ Komisja Europejska, Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich, Departament ds. Polityki Jakości Produktów Rolnych, B-1049 Bruksela.

3. Rodzaj produktu:
Klasa 1.3 — SER
4. Specyfikacja produktu (podsumowanie warunków określonych w art. 4 ust. 2)
- 4.1 Nazwa: „Asiago”
- 4.2 Opis: Chroniona nazwa pochodzenia „Asiago” jest zarezerwowana dla sera półtwardego produkowanego wyłącznie z mleka krowiego otrzymanego zgodnie z opisem produktu, dzielącego się na dwa rodzaje — Asiago pressato i Asiago d’allevo

4.2.1. **Szczególne właściwości techniczne sera „Asiago” pressato po 20 dniach dojrzewania**

a) optyczne/organoleptyczne: miąższ biały lub lekko słomkowy; oczka wyraźnie zaznaczone i nieregularne; smak delikatny i przyjemny; skórka cienka i elastyczna.

b) chemiczne

		Szczególny margines tolerancji
wilgotność	39,5 %	+/- 4,5
zawartość białka	24,0 %	+/- 3,5
zawartość tłuszczu	30,0 %	+/- 4,0
chlorek sodu	1,7 %	+/- 1,0
zawartość tłuszczu w masie suchej	równa lub powyżej 44 %	margines tolerancji 0

c) fizyczne

Brzeg	prosty lub lekko wypukły
Boki	płaskie lub prawie płaskie
Masa	od 11 kg do 15 kg
Wysokość	od 11 do 15 cm
Średnica	od 30 do 40 cm

d) mikrobiologiczne i higieniczno-sanitarne

patogeny	brak
S. aureus	(*)M < 1 000 na g
E. coli	(*)M < 1 000 na g
bakterie coli 30 °C	(*)M < 100 000 na g

(*) Dane odnoszą się do sera otrzymanego z mleka poddanego obróbce cieplnej.

4.2.2. **Szczególne właściwości techniczne sera „Asiago” d’allevo po 60 dniach dojrzewania**

a) optyczne/organoleptyczne: miąższ słomkowy lub lekko słomkowy; oczka małej i średniej wielkości; smak łagodny (częściowo dojrzały)/aromatyczny (dojrzały); skórka gładka i regularna.

b) chemiczne

		Szczególny margines tolerancji
wilgotność	34,50 %	+/- 4,00
zawartość białka	28,00 %	+/- 4,00
zawartość tłuszczu	31,00 %	+/- 4,50
chlorek sodu	2,40 %	+/- 1,00
zawartość tłuszczu w suchej masie	równa lub powyżej 34%	margines tolerancji 0

c) fizyczne

Brzeg	prosty lub prawie prosty
Boki	płaskie lub prawie płaskie
Masa	od 8 kg do 12 kg
Wysokość	od 9 do 12 cm
Średnica	od 30 do 36 cm

d) mikrobiologiczne i higieniczno-sanitarne

patogeny	brak
<i>S. aureus</i>	M < 10 000 na g
<i>E. coli</i>	M < 100 000 na g

Sery „Asiago” po upływie minimalnego okresu dojrzewania mogą zostać poddane powierzchniowej obróbce przy pomocy substancji dopuszczonych na mocy obowiązujących przepisów. Zewnętrzna część sera (skórka) nie nadaje się do spożycia.

Powierzchniowa obróbka serów musi w każdym przypadku umożliwiać odczytanie identyfikacyjnej tabliczki kazeinowej i logo wchodzącego w skład nazwy. Zabrania się obróbki powierzchniowej sera „Asiago” za pomocą barwników i przeciwutleniaczy, jeżeli używa się w stosunku do niego dodatkowo nazwy „wyrób górski”.

Ser „Asiago” CHNP w całości może być krojony na porcje i pakowany w kawałkach, w których widać będzie brzeg sera.

- 4.3 Obszar geograficzny: Ser CHNP „Asiago” produkowany jest z mleka krowiego pochodzącego z hodowli znajdujących się w granicach wspomnianego obszaru geograficznego, w mleczarniach również się tam znajdujących. Obszar ten odpowiada obszarowi administracyjnemu, w którego skład wchodzi gminy prowincji Vicenza, Trent, Padwa i Treviso, zgodnie z informacjami zawartymi w opisie produktu. Wspomniany obszar produkcji znajduje się na wysokości co najmniej 600 m. i jest określony jako obszar górski.
- 4.4 Dowód pochodzenia: Każdy etap procesu produkcji jest kontrolowany. Organizm kontrolny zarządza wykazem producentów mleka, punktów skupu mleka, przetwórców, zakładów, w których odbywa się dojrzewanie serów i podmiotów pakujących ser bez skórki, którzy podlegają kontrolom zgodnie ze opisem produktu i odpowiednim programem kontroli, tak aby zagwarantować identyfikację produktu i możliwość odtworzenia jego historii. W przypadku stwierdzenia niezgodności procesu produkcyjnego lub produktu, wprowadzanie produktu do obrotu pod nazwą „Asiago” jest zabronione.
- 4.5 Metoda produkcji: W opisie produktu precyzuje się w szczególności, że w żywieniu bydła, od którego pochodzi mleko przeznaczone do produkcji sera CHNP „Asiago”, nie należy stosować niektórych pasz i rodzajów karmy. Jeżeli mleko jest przeznaczone do produkcji sera CHNP „Asiago” oznaczonego jako „wyrób górski”, w żywieniu bydła zabrania się również stosowania wszelkiego rodzaju kiszzonek.

Do produkcji sera „Asiago” pressato stosuje się mleko odpowiadające obowiązującym normom sanitarnym, pochodzące z jednego lub dwóch dojeń, surowe lub pasteryzowane przez 15 sekund w temperaturze 72 °C, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Do produkcji sera „Asiago” d’allevo stosuje się mleko odpowiadające obowiązującym normom sanitarnym, surowe lub poddane przez 15 sekund obróbce termicznej w 57/68 °C, pochodzące bądź z dwóch dojeń, w których mleko jest częściowo odtuszczone powierzchniowo, bądź z dwóch dojeń, z których w jednym mleko jest częściowo odtuszczone powierzchniowo lub z jednego dojenia, w którym mleko jest częściowo odtuszczone powierzchniowo. Do produkcji sera CHNP „Asiago” „wyrób górski” stosuje się mleko z dwóch lub czterech dojeń, którego przetworzenie powinno nastąpić w ciągu 18 godzin od chwili przyjęcia w przypadku mleka z dwóch dojeń lub w ciągu 24 godzin w przypadku mleka z 4 dojeń.

W przypadku sera „Asiago” d’allevo do przetwarzanego mleka można ewentualnie dodać lizozymu (E 1105) w granicach dozwolonych przepisami. Stosowanie lizozymu jest zakazane w produkcji „Asiago” „wyrób górski”.

Minimalny okres dojrzewania dla sera „Asiago” pressato wynosi 20 dni od daty produkcji; dla sera „Asiago” d’allevo okres ten wynosi 60 dni od ostatniego dnia miesiąca produkcji; dla sera „Asiago” oznaczonego jako „wyrób górski” okres ten wynosi 90 dni od ostatniego dnia miesiąca produkcji w przypadku Asiago d’allevo i 30 dni od daty produkcji w przypadku Asiago pressato.

Dojrzewanie musi odbywać się na obszarze, w którym dokonuje się produkcji.

Ser Asiago z oznaczeniem „wyrób górski” musi dojrzewać w zakładach znajdujących się na obszarze górskim, w pomieszczeniach, które mogą posiadać temperaturę i wilgotność określoną zewnętrznymi warunkami pogodowymi. Jeżeli krojenie obejmuje także skrobanie lub usunięcie wierzchniej warstwy (skórki), przez co przestaje być widoczna nazwa pochodzenia sera (kostki, plastry), pakowanie musi odbywać się na obszarze produkcji, tak by zapewnić możliwość odtworzenia historii produktu. Ser „Asiago” wyprodukowany z mleka pochodzącego z hodowli górskich i przetworzony w mleczarniach znajdujących się na obszarze górskim oraz tam dojrzewający może mieć na etykiecie dodatkową informację „wyrób górski”.

- 4.6 Związek: W wyniku działania czynników naturalnych, przedmiotowy obszar produkcji posiada zasadniczo jednorodne warunki klimatyczne i glebowe, które mają wpływ na paszę podawaną mlecznym krowom. W wyniku działania czynnika ludzkiego, ser „Asiago” pochodzący pierwotnie z płaskowyżu Asiago, wskutek związanej z pierwszą wojną światową migracji ludności, rozpowszechnił się na sąsiednich terenach podgórskich.

- 4.7 Organ kontrolny:

Nazwa: CSQA S.r.l. Certificazioni

Adres: Via S. Gaetano, 74
I-36016 Thiene (VI)

Telefon: (39-0445) 36 60 94

Faks: (39-0445) 38 26 72

E-mail: csqa@csqa.it

- 4.8 Etykietowanie: Wszystkie rodzaje sera CHNP typu „Asiago” mogą być zidentyfikowane dzięki numerowanym tabliczkom kazeinowym i oznaczone przy pomocy odcisniętego znaku będącego w posiadaniu Consorzio di Tutela, który wydaje go do użycia podmiotom do tego uprawnionym. Znak zawiera logo wchodzące w skład nazwy oraz będące integralną częścią opisu produktu, kod alfanumeryczny producenta sera, chronioną nazwę pochodzenia Asiago powtórzoną wielokrotnie, zapisaną literami o wysokości 25 mm w przypadku sera Asiago pressato i o wysokości 20 mm w przypadku sera Asiago d’allevo.

W przypadku sera Asiago d’allevo na brzegu nadrukowana jest ponadto litera wskazująca miesiąc produkcji, zgodnie z wymaganiami opisu produktu. W przypadku serów Asiago oznaczonych jako „wyrób górski”, wspomniany wyżej odcisk zawiera ponadto jednokrotnie umieszczony napis „wyrób górski”. Poza tym po upływie minimalnego okresu dojrzewania, sery Asiago „wyrób górski” są dodatkowo identyfikowane przy pomocy znaku na brzegu sera wypalonego przy użyciu narzędzi należących do *Consorzio di tutela* i udostępnionych uprawnionym producentom sera będących w posiadaniu pieczęci, o której mowa w opisie produktu.

Ser „Asiago” pressato może również zawierać na etykiecie zapis „fresco” (świeży).

Ser „Asiago” d’allevo może również zawierać na etykiecie napis „stagionato” (dojrzały).

Ser „Asiago” d’allevo dojrzewający przez 4/6 miesięcy może zawierać na etykiecie napis „mezzano” (częściowo dojrzały).

Ser „Asiago” d’allevo dojrzewający przez ponad 10 miesięcy może zawierać na etykiecie napis „vecchio” (dojrzały).

Ser „Asiago” d’allevo dojrzewający przez ponad 15 miesięcy może zawierać na etykiecie napis „stravecchio” (bardzo dojrzały).

Zezwala się na ewentualne wskazanie na etykiecie, że nie został zastosowany lizozym (E 1105).

Na etykietach, pieczęciach, sitodrukach itp., wskazujących nazwę przedsiębiorstwa, oznaczenia będące częścią chronionej nazwy pochodzenia CHNP „Asiago” (oznaczenie przy pomocy odcisku) oraz identyfikujące rodzaj sera Asiago tabliczki kazeinowe powinny zawsze pozostawać czytelne.

- 4.9 Krajowe wymogi ustawodawcze: —
-