

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2017/C 286/08)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY NIEZNACZNEJ

Wniosek o zatwierdzenie zmiany nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽²⁾**„MONTASIO”****Nr UE: PDO-IT-02251 – 21.12.2016****ChNP (X) ChOG () GTS ()****1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Consorzio per la tutela del Formaggio Montasio [Konsorcjum ds. ochrony sera Montasio]
Vicolo Resia, 1/2
33033 Codroipo (UD)
ITALIA

Tel. +39 0432912052
E-mail: info@formaggiomontasio.net

Konsorcjum ds. ochrony sera Montasio tworzą producenci sera „Parmigiano Reggiano”. Jest ono uprawnione do złożenia wniosku w sprawie zmiany zgodnie z art. 13 ust. 1 dekretu Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej nr 12511 z dnia 14 października 2013 r.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Opis produktu
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [określić]

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która nie wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, dla którego nie został opublikowany jednolity dokument (lub dokument mu równoważny).
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu będącego GTS, kwalifikująca się jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit czwarty rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

Opis produktu

Nieznacznie zmieniono parametry dotyczące masy i średnicy sera.

Obecne brzmienie:

„masa: 6–8 kg;

średnica: 30–35 cm;”.

Zmieniony tekst:

„masa: 5,5–8 kg;

średnica: 27–35 cm;”.

Formy wykorzystywane w procesie produkcji sera „Montasio” mają 30–35 cm średnicy i używa się ich od czasu utworzenia konsorcjum w 1986 r. Przez wszystkie te lata zawsze korzystano z formy w maksymalnym rozmiarze, przy czym wskazane w specyfikacji produktu masa i średnica sera po 60 dniach dojrzewania są zgodne z efektami osiągniętymi przy użyciu tej formy. W przypadku wykorzystania najmniejszej formy w rozmiarze 30 cm średnica sera siłą rzeczy wynosi mniej niż 30 cm, biorąc pod uwagę fakt, że w okresie od 24 godzin po jego wyprodukowaniu do zakończenia okresu dojrzewania wynoszącego 60 dni masa sera „Montasio” zmniejsza się o około 15 %; w momencie produkcji masa sera wynosi około 6,5 kg, a po spadku masy – mniej niż 6 kg.

Sery wyprodukowane przy zastosowaniu najmniejszej formy z jednej strony zaspokajają potrzeby bezpośrednich kupujących, którzy doceniają mniejszy rozmiar serów a z drugiej strony zaspokajają potrzeby dużych sprzedawców detalicznych, biorąc pod uwagę fakt, że sery w większym stopniu spełniają ich wymogi w zakresie produktów wstępnie paczkowanych.

Niniejszą zmianę należy uznać za nieznaczną, ponieważ określona powyżej zmiana parametrów nie ma wpływu na kolejne etapy przetwarzania, dojrzewania ani – w szczególności – na właściwości gotowego produktu, które pozostają takie same jak właściwości określone w specyfikacji.

Metoda produkcji

Nieznacznie zmieniono brzmienie akapitu, w którym mowa o jakości paszy dla krów.

Obecne brzmienie: „Zabronione jest stosowanie paszy, którą zgodnie z tradycją serowarską uważa się za mającą niekorzystny wpływ na ścinanie się mleka w masę serową, takiej jak pasze pochodzące z terenów bagiennych lub mieszczących się na skraju głównych dróg. Zabronione jest również stosowanie warzyw, owoców i rzepaku, jak również produktów ubocznych pochodzących z przetwarzania ryżu, mączek pochodzenia zwierzęcego, pasz przemysłowych o zastosowaniu leczniczym, świeżych, mokrych lub kiszonych wysłodków buraczanych, produktów ubocznych produkcji piwa lub produktów destylowanych, kiszonek (z wyjątkiem kiszzonego siana i kiszzonej kukurydzy) i substancji sfermentowanych pochodzących z przemysłowego przetwarzania owoców, buraków, piwa i produktów destylowanych”.

Zmieniony tekst: „Zabronione jest stosowanie pasz przemysłowych o zastosowaniu leczniczym i mączek pochodzenia zwierzęcego zarówno jako takich, jak również występujących w składzie innych pasz. Zabrania się stosowania następujących produktów żywnościowych w stanie świeżym: warzyw, owoców, rzepaku, produktów ubocznych pochodzących z przetwarzania ryżu, wysłodków buraczanych oraz produktów ubocznych pochodzących z przetwarzania piwa, owoców, a także destylatów w ogóle. Zezwala się na stosowanie kiszzonego siana, kiszzonej kukurydzy i kiszonych zbóż”.

W tym przypadku zmiana miała na celu wyraźne i jednoznaczne podkreślenie faktu, że zabrania się stosowania pasz przemysłowych o zastosowaniu leczniczym i mączek pochodzenia zwierzęcego w jakiegokolwiek postaci. Doprecyzowano, że ulegających fermentacji świeżych produktów ubocznych pochodzących z przetwarzania warzyw, owoców itp. nie można stosować w postaci nieprzetworzonej.

Rozszerzono zastosowanie kiszzonek, aby obejmowało zboża; produkt ten zastępuje tradycyjną kiszonkę z kukurydzy, ponieważ jest mniej podatny na zanieczyszczenie aflatoksyną, przez co stanowi zdrowszą żywność dla bydła i zdrowszą alternatywę dla produkcji mleka. Usunięto również ogólne odniesienia do pasz, które wywierają negatywny wpływ na produkcję sera, ponieważ definicję tę uważa się za niespójną ze specyfikacją, a także uważa się, że ostrożna ocena nowych rozwiązań w sektorze jest przydatniejsza do celów identyfikacji i oceny wszelkich zmian w żywieniu bydła.

Należy zauważyć, że opisane powyżej zmiany nie wpływają na jakość mleka wykorzystywanego do produkcji sera „Montasio”, w związku z czym należy je uznać za nieznaczące.

Nieznacznie zmieniono art. 5 pkt 11 akapit trzeci od końca specyfikacji, aby doprecyzować ten artykuł i pozostawić mniej miejsca na jego interpretację.

Obecne brzmienie: „Ser Montasio może być wprowadzany do obrotu w postaci całego kręgu lub w kawałkach po okresie dojrzewania wynoszącym co najmniej 60 dni”.

Zmieniony tekst: „Ser »Montasio« dopuszcza się do konsumpcji po okresie dojrzewania wynoszącym co najmniej 60 dni. Ser »Montasio« można poddać wstępnemu paczkowaniu, porcjowaniu itp. po okresie dojrzewania wynoszącym minimum 60 dni”.

Zmiana ta miała na celu wyjaśnienie, że „wprowadzenie sera »Montasio« do obrotu” oznacza wprowadzenie go do obrotu bezpośrednio dla konsumenta, a nie wprowadzenie sera „spełniającego warunki niezbędne do uznania sera za ser »Montasio«” do obrotu dla innych podmiotów znajdujących się na wcześniejszym etapie łańcucha dostaw.

Ponadto za istotne uznano również wyjaśnienie, że przedmiotem wstępnego paczkowania, porcjowania, krojenia w kostkę, tarcia itp. jest jedynie ser „Montasio”, u którego zakończył się proces dojrzewania trwający co najmniej 60 dni.

Usunięto art. 5 pkt 11 akapit ostatni specyfikacji produktu dotyczący produktu tartego.

Obecne brzmienie:

„Ser ChNP »Montasio« poddaje się tarciu po co najmniej 12 miesiącach dojrzewania, kiedy staje się kruchy, ma kolor słomkowożółty i posiada nieliczne, drobne pęcherze powietrza”.

Zdecydowano się znieść to ograniczenie dotyczące sposobu wykorzystywania sera „Montasio”, które obecnie jest nieaktualne i które wyraźnie miało na celu poinformowanie konsumentów, ponieważ konsumenci powinni mieć możliwość swobodnego decydowania o sposobie w jaki konsumują produkt i go wykorzystują; na decyzję miał wpływ również fakt, że smaki i zwyczaje zmieniły się w ostatnich latach.

JEDNOLITY DOKUMENT

„MONTASIO”

Nr UE: PDO-IT-02251 – 21.12.2016

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy

„Montasio”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.3. Sery

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Ser „Montasio” jest serem wytwarzanym z mleka krowiego, średnio- lub długodojrzewającym, w kształcie walca z prostą lub prawie prostą ścianą boczną i z płaską lub lekko wypukłą powierzchnią górną i dolną. Produkuje się go z mleka niepasteryzowanego, wyłącznie na bazie naturalnych zakwasów mleczarskich lub dopuszczonych kultur starterowych. Proces dojrzewania musi trwać co najmniej 60 dni, a zawartość wilgoci poddaje się kontroli wyrywkowej dziesiątego i sześćdziesiątego dnia dojrzewania. Po 60 dniach dojrzewania ser posiadający oznakowanie ChNP „Montasio” musi posiadać następujące właściwości: maksymalna zawartość wilgoci nieprzekraczająca 36,72 %; stosunek tłuszczu do suchej masy: co najmniej 40 %; masa: 5,5–8 kg; średnica: 27–35 cm; boczna ściana: maksymalnie 8 cm; skórka: gładka, regularna i elastyczna; konsystencja: zwarta z nielicznymi pęcherzami powietrza; kolor: naturalny, przechodzący w słomkowożółty; aromat: typowy; smak: przyjemny, przechodzący w ostry w przypadku „Montasio” długodojrzewającego.

Ser „Montasio” dopuszcza się do konsumpcji po okresie dojrzewania wynoszącym co najmniej 60 dni. Ser „Montasio” można poddać wstępnemu paczkowaniu, porcjowaniu itp. po okresie dojrzewania wynoszącym minimum 60 dni. Ser „Montasio” można wprowadzić do obrotu z opisem „fresco” („świeży”) po okresie dojrzewania wynoszącym co najmniej 60 dni, z opisem „mezzano” („częściowo dojrzały”) po okresie dojrzewania wynoszącym co najmniej 120 dni, z opisem „stagionato” („dojrzały”) po okresie dojrzewania wynoszącym co najmniej 10 miesięcy, z opisem „stravecchio” („bardzo dojrzały”) po okresie dojrzewania wynoszącym co najmniej 18 miesięcy.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

ChNP „Montasio” produkuje się z mleka pochodzącego od krów z gospodarstw mieszczących się na wyznaczonym obszarze produkcji. Głównymi rasami chowanymi na geograficznym obszarze produkcji są Bruno alpina, Pezzata rossa italiana i Pezzata nera oraz ich krzyżówki. Nie dodaje się żadnych substancji konserwujących i nie zezwala się na stosowanie żadnej obróbki termicznej – jedynie na chłodzenie przeprowadzane w minimalnej temperaturze 4 °C.

Pasza pochodzi co najmniej w 60 % z wyznaczonego obszaru geograficznego.

Co najmniej 60 % całkowitej masy paszy krów stanowią zboża, pasza sucha i zielona oraz kiszonki. Pozostałą część całkowitej masy stanowią koncentraty lub śrutki białkowe.

Zabronione jest stosowanie pasz przemysłowych o zastosowaniu leczniczym i mączek pochodzenia zwierzęcego zarówno jako takich, jak również występujących w składzie innych pasz.

Zabrania się stosowania następujących produktów żywnościowych w stanie świeżym: warzyw, owoców, rzepaku, produktów ubocznych pochodzących z przetwarzania ryżu, wysłodków buraczanych oraz produktów ubocznych pochodzących z przetwarzania piwa, owoców, a także destylatów w ogóle.

Zezwala się na stosowanie kiszzonego siana, kiszzonej kukurydzy i kiszonych zbóż.

Dopuszcza się stosowanie suplementów mineralnych i witaminowych.

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

Cały proces produkcji (chów bydła, produkcja mleka, koagulacja, obróbka skrzepu, umieszczanie w formach, odsączanie, solenie i dojrzewanie sera) musi odbywać się na obszarze określonym w pkt 4.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

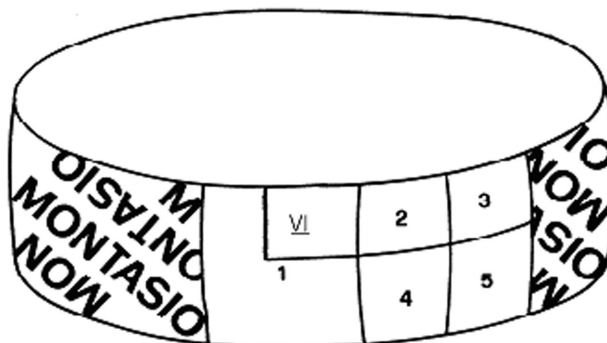
—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Identyfikacji produktu dokonuje się na samym początku poprzez oznakowanie w specjalnej formie, wskazujące kod producenta, oznaczenie prowincji i datę produkcji (rok, miesiąc, dzień). Znak pochodzenia ChNP „Montasio” składa się z nazwy „Montasio” umieszczonej ukośnie, wpisanej od strony lewej do prawej i na odwrót (zob. rys. 1).

Jeżeli zastosowano się do specyfikacji produktu, ten znak pochodzenia jest obecny na każdym serze „Montasio”, niezależnie od tego, czy producenci są członkami konsorcjum, czy też nie.

Rysunek 1



1) Oznaczenie wypalonym znakiem nazwy „Montasio” i plakietka z napisem „PDM” / 2) Miesiąc produkcji / 3) Dzień produkcji / 4) Kod serowni / 5) Oznaczenie prowincji / 6) Rok produkcji

Logo nazwy składa się ze stylizowanej dużej litery „M”, pod którą znajduje się nazwa „MONTASIO”. Logo odwzorowuje się zawsze przy pomocy kroju pisma „HORATIO”. Musi ono zachowywać proporcje z rys. 2 (na przykład 8 cm szerokości na 6 cm wysokości).

Rysunek 2



Jeżeli cały proces produkcji – począwszy od produkcji mleka po dojrzewanie przez co najmniej 60 dni – odbywa się w częściach obszaru produkcji ChNP, które można zakwalifikować jako obszar górski w rozumieniu definicji podanej w obowiązujących przepisach krajowych, na etykiecie sera może znajdować się napis „prodotto della montagna” („produkt górski”). W takim przypadku na bocznej ścianie produktu wytłacza się napis „PDM”, będący akronimem nazwy „prodotto della montagna” (produkt górski).

Na wniosek któregośkolwiek z producentów (niezależnie od tego, czy jest członkiem konsorcjum) po przeprowadzeniu weryfikacji konsorcjum może wypalić logo ChNP na bocznej ścianie sera ChNP „Montasio”, który dojrzewał przez okres dłuższy niż 100 dni (rys. 2).

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji ChNP „Montasio” obejmuje: Friuli-Wenecję Julijską: cały obszar; Wenecję Euganejską: cały obszar prowincji Belluno i Treviso oraz część terytorium prowincji Padwa i Wenecja określoną w następujący sposób: „wzdłuż linii zaczynającej się od przecięcia granic prowincji Treviso i Padwy aż do autostrady Serenissima; następnie wzdłuż tej linii aż do mostu autostrady łączącego brzegi rzeki Brenty, a dalej wzdłuż koryta rzeki aż do jej ujścia”.

5. Związek z obszarem geograficznym

Czynniki naturalne wiążą się z warunkami klimatycznymi obszaru produkcji, na który składają się głównie góry i pogórza, gdzie nadal praktykuje się wypas na pastwiskach i w górach. Wpływa to na jakość paszy zielonej przeznaczanej do żywienia krów mlecznych.

Ser „Montasio” dodano do wykazu cen San Daniele i Udine w latach 1773 i 1775. Potwierdza to wprowadzenie „Montasio” do obrotu i wykazuje, że nie chodzi jedynie o produkcję lokalną lub przeznaczoną na własne potrzeby. O ścisłym związku produktu z obszarem produkcji świadczy zakres, w jakim produkcja tego sera pobudziła rozwój spółdzielni. Ser „Montasio” i jego szczególna technika produkcji rozpowszechniły się szybko we Friuli i we wschodniej części Wenecji Euganejskiej, zarówno ze względu na czynniki ludzkie i strukturalne (założenie spółdzielni serowarskich lub stworzenie szkoły techników serowarskich) – do tego stopnia, że w latach 60. XX wieku aktywnie działało ponad 650 serowarni – jak i ze względu na środowisko, w którym początkowo rozwinięto tę technikę.

Jeżeli chodzi o właściwości obszaru produkcji, wschodnia część Włoch od zawsze charakteryzuje się znacznymi opadami w okresie wiosennym i jesiennym, które sprzyjają użyciom zielonym i uprawie zbóż (pszenicy i jęczmienia), będących podstawą żywienia bydła. Z czasem znaczenia nabrała również uprawa kukurydzy, a w związku z tym zastosowanie kukurydzy jako paszy świeżej i kiszonki. W ostatnich kilku latach na obszarze produkcji rozpowszechniła się również uprawa soi stosowanej w charakterze suplementu białkowego.

Główną właściwością sera „Montasio” jest jego duża zdolność do dojrzewania przez długi/średni okres. W palecie serów krajowych „Montasio” zajmuje miejsce wśród serów półtwardych, ale w związku z faktem, że może dojrzewać do 36 miesięcy, zajmuje miejsce również w kategorii rzadkich twardych serów długodojrzewających.

Inną charakterystyczną cechą „Montasio” są wymiary kręgu.

Ponadto w specyfikacji ChNP „Montasio” utrzymano zakaz pasteryzowania mleka, zachowując tym samym w miarę możliwości spontaniczną zawartość bakterii w mleku produkowanym na obszarze produkcji.

Łatwość średniego/długiego dojrzewania jest wynikiem stosowania „miękkiej” technologii, a mianowicie: stosuje się niskie dawki zakwasu (około 1 %), gotowanie odbywa się w niezbyt wysokich temperaturach (42–48 °C), odsączanie i prasowanie nadają masie średnią twardość, której wilgotność po upływie dwóch miesięcy (czyli minimalnym okresie dojrzewania pozwalającym na wprowadzanie sera do obrotu) wynosi około 36 %.

Środowisko, w którym rozwinęła się produkcja sera „Montasio”, posiada właściwości mikrobiologiczne dostosowane do jego rozwoju i rozpowszechniania. „Montasio” charakteryzuje się występowaniem termofilnej flory bakteryjnej, która zawsze pozwalała otrzymywać jedyny w swoim rodzaju produkt serowarski możliwy do spożycia w stanie świeżym (obecnie po co najmniej dwóch miesiącach, ponieważ produkuje się go z mleka niepasteryzowanego), który również może dojrzewać do 36 miesięcy; organoleptyczne cechy charakterystyczne, konsystencja, zapach i smak sera zmieniają się zatem wraz z upływem czasu właśnie dzięki zawartości drobnoustrojów występujących naturalnie na łąkach/pastwiskach i w paszach zielonych z obszaru produkcji.

Istotnie, po dwóch miesiącach dojrzewania „Montasio” ma postać średnio twardego sera o delikatnym zapachu przypominającym zapach mleka, z którego pochodzi. Wraz z przedłużaniem się dojrzewania i z koncentrowaniem się substancji „Montasio” uzyskuje wyraźniejszy i lekko pikantny smak, a masa staje się bardziej twarda i krucha.

Wraz z udoskonaleniem hodowli zwierząt, efektywniejszą uprawą roślin i wprowadzaniem coraz bardziej higienicznych metod dojenia uznano, że mleko należy wzbogacić mikroorganizmami przydatnymi w produkcji sera „Montasio”. W związku z tym zaczęto stosować kultury starterowe kwasu mlekowego (bogate w ziarenkowce i ubogie w laseczki) pochodzące z mleka z obszaru produkcji – praktyka ta szybko się rozpowszechniła.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Skonsolidowany tekst specyfikacji produktu można znaleźć pod adresem: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub:

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (www.politicheagricole.it) po otwarciu zakładki „Prodotti DOP e IGP” (na górze po prawej stronie ekranu), kliknięciu „Prodotti DOP IGP STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie odnośnika „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.
