

INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku w sprawie zmian 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

(2009/C 87/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian 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.

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN
ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) Nr 510/2006
Wniosek w sprawie zmian zgodnie z art. 9
„**PARMIGIANO REGGIANO**”
N.WE: IT-PDO-0317-0016-26.7.2007
CHOG () CHNP (X)

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne [określić jakie]

2. Rodzaj zmian:

- Zmiana jednolitego dokumentu lub streszczenia specyfikacji
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu ani streszczenia specyfikacji

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez władze publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. Zmiana (zmiany):

3.1. Opis produktu

W sposób bardziej precyzyjny opisane są cechy charakterystyczne wyrobu gotowego.

W celu wyraźniejszego wskazania elementów podlegających kontroli bardziej szczegółowo opisano sposób karmienia bydła, od którego pochodzi mleko wykorzystywane do produkcji sera „Parmigiano Reggiano D.O.P.”.

3.2. Metoda produkcji

Sprecyzowano dozwolone i niedozwolone rodzaje paszy dla bydła mlecznego.

Aby nie dopuścić do skażenia warunków panujących w oborach, również za pośrednictwem gleb i paszy, zakazuje się stosowania w obiektach hodowlanych jakichkolwiek kiszzonek, włącznie z ich przechowywaniem. Przewiduje się, że ewentualna hodowla zwierząt mięsnych i zwierząt mlecznych powinna być prowadzona w oddzielnych obiektach.

Wprowadzono kilka bardziej precyzyjnych wytycznych odnośnie do wymiarów kotłów serowarskich i zasad ich wykorzystania. Wytyczne te dokładniej opisują tradycyjny sposób produkcji w celu zachowania jej rzemieślniczego charakteru i związku z obszarem pochodzenia. Wprowadzono możliwość ponownego wykorzystania 15 % kotłów serowarskich serowarni do przeprowadzenia drugiej fazy produkcji sera, uzasadnionej szczególnymi warunkami techniczno-produkcyjnymi panującymi na obszarze produkcji sera „Parmigiano-Reggiano D.O.P.”. Ten nowy przepis ma zaradzić problemowi zwiększenia laktacji krów, jaki występuje w związku z krzywą laktacji, aby umożliwić producentom sera wykorzystanie większej ilości produkowanego mleka bez konieczności instalowania nowych kotłów serowarskich lub nowych urządzeń. 15% kotłów serowarskich odpowiada maksymalnej średniej wzrostu produkcji mleka.

Usunięto informacje dotyczące znakowania przez wypalanie, ponieważ obowiązujące przepisy nie dopuszczają stosowania otwartego ognia w pomieszczeniach, w których odbywa się sezonowanie.

3.3. Etykietowanie

W celu zagwarantowania autentyczności i umożliwienia prawidłowej identyfikacji sera „Parmigiano Reggiano” wprowadzanego do obrotu w opakowaniach zawierających produkt tarty lub porcjowany, wprowadza się jako specjalną zasadę dotyczącą etykietowania obowiązkowe umieszczenie znaku, który składa się w części górnej z rysunku porcji sera, kręgu sera „Parmigiano Reggiano” i noża oraz w części dolnej z napisu „PARMIGIANO REGGIANO”.

Znosi się obowiązek umieszczenia napisu „Parmigiano Reggiano o CFPR” na płycie kazeinowej. Zniesienie tego obowiązku ma na celu umożliwienie stosowania również innych napisów, np. „Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano” lub zbiorowego znaku towarowego.

Wprowadza się wyrażenie „pierwsze sezonowanie”, które jest równoważne określeniu „druga kategoria” lub „średnio dojrzały”.

3.4. Wymogi krajowe

Do specyfikacji produkcji sera wprowadza się odniesienie do rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 4 listopada 1991 r., które już wcześniej obowiązywało i miało zastosowanie.

3.5. Inne

Przewiduje się, że porcjowanie i pakowanie muszą odbywać się na obszarze pochodzenia w celu zapewnienia jakości i identyfikowalności. Zgodnie z wytycznymi sformułowanymi przez Trybunał Sprawiedliwości w wyroku z dnia 25 czerwca 2002 r. (C-66/00) i w wyroku z dnia 20 maja 2003 r. (C-469/00) jedynym odpowiednim sposobem ochrony konsumenta i zapewnienia autentyczności sera „Parmigiano Reggiano” wprowadzanego do obrotu w opakowaniach zawierających ser tarty lub porcjowany jest pakowanie na obszarze pochodzenia. Wynika to z utraty (w przypadku porcji bez skórki) lub braku widoczności (w przypadku podzielenia na wiele porcji ze skórką) znaków identyfikacyjnych produktu, które składają się ze znaku pochodzenia i znaku selekcji i umieszczone są na nienaruszonych kręgach, a więc z konieczności zapewnienia autentyczności pochodzenia produktu pakowanego i jego pełnej identyfikowalności. Z punktu widzenia jakości rozkrojenie kręgu pozbawia ser ochrony, jaką zapewnia skórka, która ze względu na duży stopień odwodnienia doskonale izoluje ser od otoczenia. Skórka chroni więc ser przed wysuszeniem, utlenieniem, wydzielaniem wilgoci, topieniem się części tłuszczowej i rozwojem pleśni. Aby zapobiec takim nieodwracalnym zjawiskom, zasadniczą kwestią jest ograniczenie do minimum czasu od rozkrojenia kręgu, wykonywanego w ściśle określony sposób i pod nadzorem przeszkolonego personelu, do zapakowania porcji sera próżniowo lub w kontrolowanej atmosferze.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) Nr 510/2006

„PARMIGIANO REGGIANO”

Nr WE: IT-PDO-0317-0016-26.7.2007

CHOG () CHNP (X)

1. **Nazwa:**

„Parmigiano Reggiano”

2. **Państwo członkowskie lub kraj trzeci:**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**

3.1. *Rodzaj produktu (zgodnie z załącznikiem II)*

Klasa 1.3 – Sery

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1*

„Parmigiano Reggiano” to ser o masie twardej, gotowany i wolno dojrzewający, produkowany z mleka krowiego, surowego, częściowo odtuszczonego w procesie naturalnego wytrącania się tłuszczu. Mleko nie może być poddawane obróbce termicznej i musi pochodzić od krów karmionych paszą pochodzącą z określonego obszaru geograficznego. Sezonowanie musi trwać co najmniej 12 miesięcy. Ser „Parmigiano Reggiano” może być wprowadzany na rynek w całych kręgach, porcjowany lub tarty.

Ser „Parmigiano Reggiano” charakteryzuje się następującymi cechami:

- kształt walca o bokach lekko wypukłych lub prawie prostych i podstawach lekko obrębionych,
- wymiary: średnica podstaw od 35 do 45 cm, wysokość brzegu od 20 do 26 cm,
- minimalna waga kręgu: 30 kg,
- wygląd zewnętrzny: skórka o naturalnej barwie słomkowożółtej,
- grubość skórki: około 6 mm,
- barwa masy: od lekko słomkowej do słomkowej,

- charakterystyka smakowo-zapachowa masy serowej: pachnąca, delikatna, o smaku pełnym, ale nie pikantnym,
- struktura masy: drobnoziarnista, krusząca się na kawałki,
- zawartość tłuszczu w suchej masie: min. 32 %.

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

Mleko krowie, sól, podpuszczka cielęca.

Mleko pochodzi od krów hodowanych na określonym obszarze geograficznym.

Niedopuszczalne jest stosowanie dodatków.

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

Pasza dla krów pochodzi z określonego obszaru geograficznego, a jej ilość i jakość są ściśle określone.

Co najmniej 75 % suchej masy paszy musi być wyprodukowane na określonym obszarze geograficznym.

Karma nie może stanowić więcej niż 50 % suchej substancji racji żywieniowej.

Zabrania się stosowania jakichkolwiek kiszzonek.

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

Hodowle krów mlecznych, od których pochodzi mleko przeznaczone do produkcji sera „Parmigiano Reggiano”, znajdują się na określonym obszarze geograficznym.

Produkcja mleka i jego przetwarzanie muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym. Surowe i pełne mleko uzyskiwane z udoju wieczornego i porannego jest dostarczane do serowarni zgodnie ze specyfikacją produkcji. Mleko z porannego udoju przelewane jest do miedzianych kotłów serowarskich i mieszane z mlekiem z wieczornego udoju, częściowo odtłuszczonym w procesie naturalnego wytrącania się tłuszczu. Do mleka dodaje się naturalną serwatkę. Niedopuszczalne jest stosowanie wyselekcjonowanych enzymów. Po koagulacji, do której doprowadza się wyłącznie przez zastosowanie podpuszczki cielęcej, następuje krajanie skrzepu i gotowanie. Wytrącona masa serowa przelewana jest do odpowiednich form celem uformowania kręgów. Następnie nanosi się oznakowanie. Po kilku dniach odbywa się solenie w solance, a następnie sezonowanie, które powinno trwać przynajmniej 12 miesięcy.

Sezonowanie przez minimum 12 miesięcy musi odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

Po zakończeniu minimalnego okresu sezonowania przeprowadza się badania w celu sprawdzenia zgodności ze specyfikacją produkcji.

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

Ser „Parmigiano Reggiano” może być wprowadzany do obrotu w całych kręgach, porcjowany lub tarty.

Aby chronić konsumenta i zagwarantować autentyczność sera „Parmigiano Reggiano” wprowadzanego do obrotu w postaci tartej lub porcjowanej, operacje tarcia i porcjowania oraz późniejszego pakowania muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym. Jest to związane z utratą lub brakiem widoczności na serze tartym i porcjowanym znaków identyfikujących ser „Parmigiano Reggiano”, które widoczne są na nienaruszonych kręgach sera, a więc z koniecznością zagwarantowania pochodzenia produktu pakowanego. Wynika to również z konieczności zapewnienia, że operacja pakowania sera porcjowanego odbywa się niedługo po porcjowaniu, w sposób pozwalający uniknąć wysuszenia, utlenienia i jakiegokolwiek utraty pierwotnych cech organoleptycznych „Parmigiano Reggiano”. Rozkrojenie kręgu pozbawia bowiem ser naturalnej ochrony, jaką zapewnia skórka, która ze względu na wysoki stopień odwodnienia doskonale izoluje ser od otoczenia.

Dopuszczalne jest pakowanie porcji „Parmigiano Reggiano” w zakładzie, w którym ser jest porcjowany.

Tarty może być tylko ser z nienaruszonego kręgu, noszącego oznaczenie chronionej nazwy pochodzenia „Parmigiano Reggiano”, a późniejsze pakowanie musi odbywać się niezwłocznie po tarciu, bez żadnej dodatkowej obróbki lub dodawania substancji mogących zmienić zdolność konserwacji i pierwotne cechy organoleptyczne.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Znak identyfikacyjny umieszczany na każdym kręgu sera „Parmigiano Reggiano” składa się z napisu linią kropkowaną o treści „Parmigiano Reggiano”, numeru identyfikacyjnego serowarni-producenta, roku i miesiąca produkcji odcisniętych na powierzchni brzegu za pomocą specjalnych matryc (taśmy znakujące), odcisku owalnej pieczęci o treści „Parmigiano Reggiano Consorzio Tutela”, płytki kazeinowej zawierającej kod identyfikacyjny kręgu i – w przypadku kręgów drugiej kategorii – odpowiednie jej oznaczenie.

Znak identyfikacyjny sera „Parmigiano Reggiano” wprowadzanego na rynek w opakowaniach zawierających produkt tarty lub porcjowany składa się ze znaku, w którego górnej części znajduje się rysunek porcji sera, kręgu sera „Parmigiano Reggiano” i noża, a w dolnej części napis „PARMIGIANO REGGIANO”. Taki znak, stanowiący obowiązkowy element etykiety, musi być naniesiony techniką ustaloną przez Konsorcjum, określoną w odpowiedniej konwencji.

4. Związek określenie obszaru geograficznego:

Obszar geograficzny obejmuje tereny położone w prowincji Bolonia na lewym brzegu rzeki Reno, w prowincji Mantua na prawym brzegu Padu, w prowincji Modena, Parma i Reggio nell'Emilia.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

W zakresie czynników naturalnych należy w szczególności podkreślić cechy glebowe terenów określonego obszaru geograficznego rozciągających się od łańcucha apenińskiego po Pad, połączone z warunkami klimatycznymi, które mają bezpośredni wpływ na skład roślinności naturalnej, a także specyficzną fermentację produktu. W zakresie czynników ludzkich, poza historycznym znaczeniem sera dla lokalnej gospodarki, należy podkreślić, że skomplikowane operacje, jakim jest poddawany ser „Parmigiano Reggiano”, są owocem tradycyjnej sztuki serowarskiej zakorzenionej przez wieki na obszarze produkcji, wiernie przekazywanej z zachowaniem miejscowych zwyczajów.

5.2. Specyfika produktu

Cechami charakterystycznymi sera „Parmigiano Reggiano” są: drobnoziarnista i krusząca się na kawałki struktura masy, aromatyczność i delikatny smak – pełny, ale nie pikantny, wysoki poziom rozpuszczalności i lekkostrawność.

Cechy te wynikają ze specyfiki i kryteriów selekcji mleka, które w produkcji wykorzystywane jest w postaci świeżej, przetwarzane w miedzianych kotłach serowarskich i poddawane koagulacji z wykorzystaniem podpuszczki cielęcej o wysokiej zawartości chymozyny, z solenia w nasyconej solance i długiego okresu naturalnego dojrzewania.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku CHNP) lub szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu (w przypadku CHOG).

Szczegółne cechy fizykochemiczne i mikrobiologiczne mleka, które gwarantują specyficzne cechy i jakość sera „Parmigiano Reggiano”, są zasadniczo związane z podawanym krowom pożywieniem, którego głównym składnikiem jest pasza pochodząca z określonego obszaru geograficznego i w przypadku którego zdecydowanie wyklucza się stosowanie jakichkolwiek kiszzonek.

Sezonowanie przez co najmniej 12 miesięcy, które musi odbywać się na określonym obszarze geograficznym ze względu na jego specyficzne cechy klimatyczne, jest konieczne, by produkt uzyskany z przetworzonego mleka mógł nabrać – dzięki specyficznemu działaniu enzymów – cech typowych dla sera „Parmigiano Reggiano”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

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

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji znajduje się na stronie internetowej:

— pod poniższym adresem:

www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

lub

— na stronie internetowej Ministerstwa (www.politicheagricole.it): należy wybrać „Prodotti di Qualità” (z lewej strony ekranu), a następnie zakładkę „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE (Reg CE 510/2006)”.
