

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy 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

(2019/C 257/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„PROVOLA DEI NEBRODI”

Nr UE: PDO-IT-02394 – 2.3.2018

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy

„Provola dei Nebrodi”

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

Produkt o ChNP „Provola dei Nebrodi” to ser typu *pasta filata* („z masy parzonej”) produkowany z mleka krowiego. Produkuje się go w kilku odmianach: *fresca* (ser świeży), *semi-stagionata* (częściowo dojrzwały), *stagionata* (dojrzały), *sfoglia* (płatkowany) i *con limone verde* (z dodatkiem limonki). Ser przeznaczony do spożycia ma następujące cechy charakterystyczne:

- a) kształt: odmiana *fresca* ma klasyczną formę gruszki z „szypułką” na wierzchu (znaną jako *testina*) lub bez niej. Pozostałe odmiany mają owalny kształt z krótką szyjką rozszerzającą się ku górze. W zależności od zwyczajowej praktyki w poszczególnych regionach, w których produkowany jest ten ser, może on mieć część zwaną *testina* lub jej nie mieć. Wokół szyjki sera zawieszony jest sznurek, aby można było go zawiesić w parach na potrzeby procesu suszenia lub dojrzewania;
- b) rozmiar: rozmiar różni się w zależności od masy sera, przy czym w przypadku strony podłużnej wynosi 15–35 cm, a w przypadku średnicy – 12-25 cm;
- c) masa: odmiana *fresca* sera „Provola dei Nebrodi” waży 1–2 kg, natomiast odmiany *semi-stagionata*, *stagionata*, *sfoglia*, oraz *con limone verde* ważą 2-10 kg;
- d) wygląd zewnętrzny: skórka jest cienka, gładka i zwarta. Nie ma na niej dziurek lub bruzd, a jej barwa jest kremowobiała o odcieniu słomkowym i wraz z dojrzewaniem sera przechodzi w bardziej lub mniej intensywny kolor złoto-żółty;
- e) konsystencja: odmiana *fresca* jest miękka i ma barwę kości słoniowej, natomiast konsystencja innych odmian dochodzi do półtwardej lub twardej, a kolor wraz z dojrzewaniem zmienia się na bursztynowożółty. Typowa „warstwowa” tekstura powstaje na etapie zaawansowanego dojrzewania, dając odmianę tradycyjnie znaną jako „Provola dei Nebrodi” *sfoglia* (*sfoglia* oznacza „cienką warstwę”). Odmiana *con limone verde* jest miękksza, chociaż wraz z procesem dojrzewania staje się półtwarda. Jest to spowodowane powolnym uwalnianiem wilgoci z limonki zamieszczonej w serze;
- f) dziury: ser może być delikatnie pokryty małymi dziurami;
- g) smak: świeży ser ma zdecydowanie przyjemny smak, jest słodki i delikatny; natomiast wyraźny, aromatyczny zapach sera pojawia się wraz z postępującym procesem dojrzewania;

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- h) aromat: proces dojrzewania wydobywa wyraźne nuty zapachowe zdominowane przez zieloną trawę, siano, kwas masłowy i grzyby, co świadczy o ścisłym związku sera z lokalnym obszarem i rodzajami traw, jakimi pasą się krowy. W odmianie *con limone verde* dominuje aromat cytrusów;
- i) skład chemiczny: całkowita zawartość substancji stałych w świeżym serze wynosi nie mniej niż 52 %, a w serach częściowo dojrzałych lub dojrzałych – nie mniej niż 60 %; tłuszcze stanowią nie mniej niż 38 % całkowitej zawartości substancji stałych, a chlorek sodu nie może przewyższać 4 % całkowitej zawartości substancji stałych;
- j) dojrzewanie:
- ser objęty ChNP „Provola dei Nebrodi” *fresca* cechuje krótki okres dojrzewania, który wynosi poniżej 30 dni;
 - ser objęty ChNP „Provola dei Nebrodi” *semi-stagionata* dojrzewa 30–120 dni;
 - ser objęty ChNP „Provola dei Nebrodi” *stagionata* dojrzewa ponad 120 dni;
 - ser objęty ChNP „Provola dei Nebrodi” *sfoglia* dojrzewa co najmniej pięć miesięcy;
 - ser objęty ChNP „Provola dei Nebrodi” *con limone verde* (w którym po rozciągnięciu masy serowej zamieszczono całą limonkę) dojrzewa minimum 90 dni;
- k) skórki odmian serów *semi-stagionata* i *stagionata*, *sfoglia* oraz *con limone verde* mogą być pokryte oliwą z oliwek;
- l) ser „Provola dei Nebrodi” może być sprzedawany w całości lub w kawałkach. Odmiana *stagionata* może być również sprzedawana w formie tartej;
- m) w przypadku wprowadzania do obrotu opakowania tartego sera „Provola dei Nebrodi” o odmianie *stagionata* muszą spełniać następujące parametry techniczne i technologiczne: nie mogą zawierać dodatków; zawartość wilgoci nie może wynosić mniej niż 25 %, ale nie może też wynosić więcej niż 35 %; jednorodny wygląd, nieprzypominający proszku, przy czym cząstki, których średnica nie przekracza 0,5 mm, nie powinny stanowić więcej niż 25 % całkowitej zawartości; nie mogą mieć więcej niż 18 % zawartości skórki; oraz specyficzne właściwości organoleptyczne i zapachowe sera „Provola dei Nebrodi”.

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

Pasza

W ogólnej diecie krów co najmniej 60 % suchej masy pasz muszą stanowić pasze wyprodukowane na określonym obszarze geograficznym.

Różne rodzaje paszy pochodzącej z pastwisk – zielonka, siano, podszycie lub suche pozostałości z łąk i pastwisk w zależności od dostępności – muszą stanowić przynajmniej 60 % dziennej suchej masy, którą karmi się krowy, obliczonej w ujęciu rocznym.

Krowy pasą się różnymi rodzajami zielonki przynajmniej przez 240 dni w roku. W jej skład wchodzi pasza zielona (rodzima roślinność dziko rosnąca oraz zasiane trawy – głównie siekiernica, wyka siewna oraz zbożowa paszowe), suche pozostałości z łąk i paszy z roślin dziko rosnących, zbóż uprawnych o mniejszym znaczeniu oraz podszycia.

Aby zapewnić zbilansowane spożycie składników odżywczych, podstawowy składnik diety krów, jakim jest zielonka, uzupełniany jest paszą. Pasze te mogą stanowić do 40 % obliczonej w ujęciu rocznym suchej masy, jaką karmi się krowy.

Zasadniczą część paszy pochodzącej spoza obszaru pochodzenia stanowią kukurydza i soja w połączeniu – w mniejszym zakresie – ze słonecznikiem oraz z proszkiem karobowym, ze zbożami o mniejszym znaczeniu oraz z ich produktami ubocznymi, burakami, witaminami i suplementami mineralnymi oraz śladowymi ilościami innych produktów.

Fakt, iż rolnicy muszą stosować pasze spoza obszaru pochodzenia, odzwierciedla warunki glebowe i klimatyczne w regionie Nebrodi, które sprzyjają utrzymywaniu trwałych użytków zielonych oraz pastwisk (100 000 hektarów wykorzystywanej powierzchni użytków rolnych w regionie stanowi 30 % całkowitej powierzchni użytków zielonych i pastwisk na Sycylii) i są dużo mniej odpowiednie do uprawy rolnej nastawionej na produkcję zbóż i roślin strączkowych (obszary pod uprawę rolną stanowią poniżej 3 % wykorzystywanej powierzchni użytków rolnych na Sycylii), zgodnie z najnowszym spisem opublikowanym przez włoski krajowy instytut statystyczny w 2010 r.

Krów nie można karmić kiszonką, świeżymi produktami ubocznymi pochodzącymi z przetwórstwa przemysłowego, kozieradką ani paszami stanowiącymi źródła zanieczyszczenia przechowywanymi w niewłaściwych warunkach.

Surowce

Surowe pełne mleko krowie; podpuszczka jagnięca lub owcza w paście; oraz limonka w przypadku sera „Provola dei Nebrodi” *con limone verde*.

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

Produkcja mleka, produkcja sera, dojrzewanie.

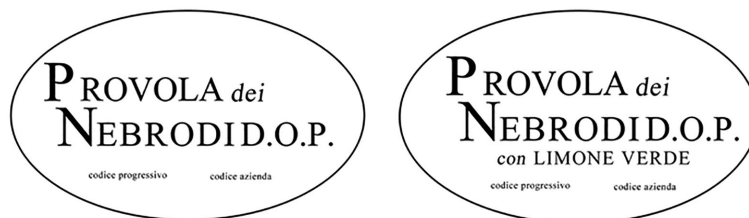
3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Ser „Provola dei Nebrodi” może być sprzedawany w całości lub w kawałkach. Ser dojrzwały można sprzedawać również w formie tartej.

Aby zapewnić autentyczność i identyfikowalność, produkcja formatów opakowań, w przypadku których konieczne jest starcie serów o chronionej nazwie pochodzenia „Provola dei Nebrodi” lub odcięcie ich skórki (skrawki, kostki, plasterki itp.), które prowadzi do usunięcia cech pozwalających na jego identyfikację oraz oznaczenie marki, może mieć miejsce jedynie na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

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

Ser oznaczony ChNP „Provola dei Nebrodi” wprowadzany jest do obrotu z oznaczeniami oraz naklejką lub innym rodzajem etykiety, która musi być przymocowana do szyjki sera lub boku kawałka, a także do opakowania tartego sera. Wraz z informacjami wymaganymi na mocy obowiązujących przepisów na naklejce lub innej wykorzystanej etykiecie należy umieścić logo „Provola dei Nebrodi”.



Na etykiecie można również umieścić odnoszące się do przedsiębiorstw, nazw, nazw handlowych oraz prywatnych znaków towarowych oznaczenia, które nie noszą charakteru reklamy i nie będą wprowadzały nabywcy w błąd, pod warunkiem że są zgodne z obowiązującymi przepisami dotyczącymi etykietowania i prezentacji produktów spożywczych. Wielkość liter wszelkiego typu takich dodatkowych informacji nie powinna być większa od logo ChNP.

4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji sera o ChNP „Provola dei Nebrodi” obejmuje: całkowity obszar administracyjny gmin Bronte, Castiglione di Sicilia, Maletto, Maniace i Randazzo w prowincji Catania; całkowity obszar administracyjny gmin Cerami i Troina w prowincji Enna; oraz całkowity obszar administracyjny gmin Alcara li Fusi, Basicò, Capizzi, Capri Leone, Caronia, Castel di Lucio, Castell’Umberto, Cesarò, Ficarra, Floresta, Frazzanò, Galati Mamertino, Gioiosa Marea, Librizzi, Longi, Malvagna, Mirto, Mistretta, Mojo Alcantara, Montalbano Elicona, Montagnareale, Motta d’Affermo, Naso, Patti, Pettineo, Piraino, Raccuja, Reitano, Roccella Valdemone, San Fratello, San Piero Patti, S. Teodoro, S. Angelo di Brolo, Santa Domenica Vittoria, Santo Stefano di Camastra, Sinagra, Tortorici, Tripi, Tusa oraz Ucria w prowincji Mesyna.

5. Związek z obszarem geograficznym

Do najważniejszych czynników tworzących silny związek między serem „Provola dei Nebrodi” a jego obszarem pochodzenia należą:

- 1) karmienie krów dziko rosnącą lub uprawianą zielonką, przede wszystkim pochodzącą z pastwisk charakterystycznych dla górskiego regionu Nebrodi.

Jako powszechnie występujące można sklasyfikować ponad 25 rodzin botanicznych wraz z ponad 120 zidentyfikowanymi gatunkami (wysoka bioróżnorodność naturalna). We wszystkich środowiskach wyraźnie dominują wieloletnie i jednoroczne (rodzime) dzikie rośliny pastewne, rozsiewana trawa pastewna, rośliny strączkowe oraz rośliny z rodziny *Asteraceae*, które stanowią również rośliny występujące najczęściej. Miejscowy sektor produkcji zwierzęcej rozwijał się w warunkach, które były niekiedy bardzo trudne; rozwój ten był jednak możliwy dzięki rozłożonej w czasie i przestrzeni dostępności zasobów paszowych (komplementarność obszarów górskich i górzystych).

Przez ponad dziesięć lat poszczególni naukowcy zajmowali się badaniem znaczenia wypasu dla właściwości organoleptycznych i zapachowych sera „Provola dei Nebrodi”. Za substancje, które przyczyniają się do wykształcenia właściwości aromatycznych sera, uznali aldehydy alifatyczne, terpeny oraz co najmniej 60 innych związków lotnych (Verzera A. i in., 2004; Ziino M. i in., 2005; Licitra G. i in., 2008). Znaczenie terpenów związane jest raczej ze spożywanymi przez krowy roślinami pastewnymi niż czynnikami mikrobiologicznymi, co potwierdza znaczącą rolę wypasu w diecie krów. Wyniki te potwierdzają inni naukowcy zajmujący się badaniem innych produktów (Dumont, J. P. i in., 1978; Bugaud, C. i in., 2001a oraz 2001c; Carpino S. i in., 2004a oraz 2004b);

- 2) w sposób ciągły i stały wykorzystywano tradycyjne, przekazywane z pokolenia na pokolenie metody produkcji i dojrzewania sera, w szczególności następujące metody:
- a) wykorzystywanie surowego pełnego mleka;
 - b) wykorzystywanie drewnianego sprzętu, który – pobudzając tworzenie się określonych biofilmów – umożliwia spontaniczny rozwój autochtonicznej mikroflory sera;
 - c) rozwój autochtonicznej mikroflory sera: specyfikacja produktu „Provola dei Nebrodi” nie dopuszcza wykorzystywania znajdujących się w sprzedaży kultur starterowych. Wszystkie procesy zakwaszania są zatem wynikiem *spontanicznego rozwoju autochtonicznej mikroflory sera* wywołanego wykorzystaniem surowego pełnego mleka i biofilmów impregnujących drewniany sprzęt do produkcji sera, takich jak *tina* (drewniana kadź), *ruotula* (drewniane mieszadło do rozbijania skrzepów), *piddiaturi* (drewniane pojemniki), *manuvedda* (płaska drewniana laska wykorzystywana do krojenia) oraz *tavuliere* (duża drewniana deska). Potwierdza to związek z regionem pochodzenia oraz środowiskiem. Szczególne znaczenie mają biofilmy kolonizujące drewniane kadzie, które w ciągu kilku minut uwalniają doskonałą i złożoną spontaniczną mikroflorę sera;
 - d) wykorzystywanie podpuszczki jagnięcej lub owczej w paście z jej naturalnym uzupełnieniem w postaci enzymu oraz wywołanie procesu koagulacji znacząco i w coraz większym stopniu przyczynia się do procesów proteolitycznych i lipolitycznych zachodzących wraz z dojrzewaniem sera (Condurso C. i in., 2006, Ziino M. i in., 2005, Cronin T. i in., 2007), tworząc określone i charakterystyczne właściwości aromatyczne;
 - e) doświadczenie i wiedza fachowa serowarów jest zdecydowanie jednym z czynników kształtujących jakość produktu końcowego. Produkcja sera z wykorzystaniem tradycyjnych metod wymaga kompleksowego nadzoru nad wieloma niestandardowymi naturalnymi procesami biologicznymi (takimi jak czas koagulacji, zakwaszanie skrzepu lub cięcie i rozciąganie skrzepów), co oznacza, że serowar musi codziennie ocenić postęp każdego procesu i zdecydować, czy podjąć działania w świetle mikro- i makroklimatycznych warunków środowiska oraz jakości surowego mleka – wszystkich czynników, które można powiązać z obszarem pochodzenia. Z biegiem czasu dzięki umiejętnościom i mądrości serowarów opracowano dwie wyjątkowe odmiany sera „Provola dei Nebrodi”: *con limone verde*, z limonką, i *sfoglia*. Podczas produkcji tej ostatniej odmiany sera stosuje się bardziej precyzyjne i szczegółowe techniki w trakcie cięcia skrzepów w kadzi oraz podczas procesów cięcia i rozciągania, wykorzystuje się także zmiany temperatur i zawartości wilgoci podczas procesu dojrzewania; techniki te związane są ze środowiskiem naturalnym pomieszczeń, w których zachodzi proces dojrzewania. W następstwie dalszej proteolizy oraz zmniejszenia pH i zawartości wilgoci w serze złączone równolegle wiązki długich włókien sera zaczynają się oddzielać, pozostawiając warstwową konsystencję znaną przez serowarów oraz specjalistów od dojrzewania sera jako *sfoglia*;
 - f) decyzja serowarów o produkowaniu większych serów o masie do 10 kg, które mogłyby długo dojrzewać (zjawisko unikatowe w skali Sycylii) – czasem dłużej niż przez rok. Jest to też uzasadnione historycznie, ponieważ dostęp do rynków mógł być przez długi okres ograniczony (śnieżne zimy ze szczególnie surowymi warunkami pogodowymi w górach Nebrodi);
 - g) chłodne i dobrze wentylowane pomieszczenia, w których dojrzewa ser, odzwierciedlają warunki klimatyczne obszarów górskich w regionie Nebrodi: długie i dość surowe zimy, po których następuje łagodne i nieparne lato. Poziom opadów waha się od 500 do 1 400 mm, a średnie roczne temperatury wynoszą 12–14 °C, przy czym występują znaczące wahania pomiędzy zimą a latem, gdy temperatury rzadko przewyższają 25–28 °C, a wilgotność wynosi 60–90 %. Proces dojrzewania dostosowywany jest do pory roku i związanych z tym warunków pogodowych, jak też rodzaju produkowanego sera „Provola dei Nebrodi” (*semi-stagionata*, *stagionata* lub *sfoglia*);
 - h) „Provola dei Nebrodi” jest jednym z najstarszych serów na Sycylii. Ze względu na to, że jego unikalne właściwości zawdzięcza się wiedzy od wieków przekazywanej ustnie z pokolenia na pokolenie, szczególne znaczenie przypisuje się wzmiance o tym serze w pismach księdza Gaetano Salomonego z 1870 i 1872 r. (*Il Manuale Teorico-Pratico D'Agricoltura e Pastorizia, adattato all'Intelligenza popolare delle persone del circondario di Mistretta* [„Podręcznik dotyczący teorii i praktyki związanej z rolnictwem i hodowlą zwierząt, dostosowany do poziomu inteligencji mieszkańców gminy Mistretta”]). Pod koniec XIX w. w pismach tych opisano tradycyjne metody produkcji sera „Provola dei Nebrodi”, które odzwierciedlone są w dzisiejszych systemach produkcji sera. Wzmianki na temat sera „Provola dei Nebrodi” występują także w pracach innych historyków, w tym u Antonino Uccellego w *Bovari, Pecorai, Curatuli: Cultura casearia in Sicilia* [„Pasterze krów i owiec oraz serowarzy: kultura produkcji sera na Sycylii”], 1980; oraz Giuseppe Martorany w *I Vistiamara* [„Pasterze”], 1988. Ich relacje również świadczą o wyjątkowości sera „Provola dei Nebrodi” związanego z dzikimi i ziasianymi roślinami trawiastymi na obszarze pochodzenia oraz tradycyjnymi praktykami produkcji i dojrzewania sera stosowanymi przez serowarów nieprzerwanie od pokoleń;

- 3) złożone właściwości aromatyczne, które uwydatniają się w coraz większym stopniu wraz z postępującym procesem dojrzewania oraz na które składa się ponad 60 związków lotnych i liczne smaki związane z obecnością kwasów, alkoholi, estrów, ketonów, produktów siarki, aldehydów alifatycznych i terpenów, które wraz z dojrzewaniem sera stają się coraz intensywniejsze (Verzera A. i in., 2004; Ziino M. i in., 2005; Licitra G. i in., 2008). Właściwości związane ze spożywaniem przez krowy lokalnych pasz oraz procesami enzymatycznymi surowego mleka, jak również uzyskiwane dzięki zastosowaniu podpuszczki oraz autochtonicznej mikroflory sera gwarantują, że produkt wyprodukowano w sposób zrównoważony ekologicznie i przyjazny dla środowiska oraz z zachowaniem wysokiego wskaźnika bioróżnorodności. Proces dojrzewania wydobywa wyraźne bodźce organoleptyczne, począwszy od barwy (od białej z odcieniem kości słoniowej po bursztynowożółtą) po dominujące nuty „kwasu masłowego, zielonej trawy, grzybów i siana” świadczące o ścisłym związku sera z lokalnym obszarem oraz rodzajach traw, na których pasą się krowy. W odmianie *con limone verde* dominuje aromat cytrusów.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

Skonsolidowany tekst specyfikacji produktu znajduje się pod następującym 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 „Qualità” (na górze po prawej stronie ekranu), kliknięciu „Prodotti DOP IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie odnośnika „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.
