

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, 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**

(2020/C 171/10)

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

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/  
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

**Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

**„Casatella Trevigiana”**

**Nr UE: PDO-IT-0348-AM02 – 22.11.2019**

**ChNP (X) ChOG ( )**

**1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Consorzio per la Tutela del formaggio Casatella Trevigiana (konsorcjum ds. ochrony sera Casatella Trevigiana), z siedzibą pod adresem:

Viale Sante Biasuzzi, 20

31038 Paese (TV)

ITALIA

tel. i faks +39 0422951480

e-mail: info@casatella.it

Konsorcjum to spełnia wymogi określone w art. 13 ust. 1 rozporządzenia ministra nr 12511 z dnia 14 października 2013 r.

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

**3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne:

**4. Rodzaj zmian**

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

## 5. Zmiany

### Opis produktu

Pkt 2 obowiązującej specyfikacji oraz pkt 3.2 jednolitego dokumentu

Właściwości chemiczne:

Obecny zapis:

„Tłuszcz 18 % – 25 % w stanie mokrym”

zostaje zmieniony na:

„Tłuszcz 18 % – 27 % w stanie mokrym”

Celem poprawki jest ograniczenie ryzyka niezgodności odnośnie do zawartości tłuszczu w Casatella Trevigiana DOP ze względu na zmienną zawartość tłuszczu mlecznego, ustaloną głównie na podstawie czynników egzogennych, takich jak: pożywienie krów, klimat, system hodowli i częstotliwość udoju.

Czynnik podwyższonego ryzyka występuje w serowarniach średnich i małych rozmiarów. Odnosi się on zarówno do ograniczonej liczby gospodarstw, które dostarczają im mleko, jak i do niemożności skorygowania zawartości tłuszczu w próbach mleka, biorąc pod uwagę, że ser Casatella Trevisiana DOP otrzymuje się poprzez przetwarzanie mleka pełnotłustego.

### Metodyka produkcji

Pkt 5 obowiązującej specyfikacji oraz pkt 3.4 jednolitego dokumentu

„Racja żywieniowa musi składać się w co najmniej 90 % z paszy pochodzącej z obszaru, o którym mowa w art. 3.”

„Racja żywieniowa musi składać się w co najmniej 60 % z paszy pochodzącej z obszaru, o którym mowa w art. 3.”

Punkt 3.4 jednolitego dokumentu

Po trzecim tiret dodaje się akapit w brzmieniu:

„Częściowe dostarczanie pasz spoza wyznaczonego obszaru, o którym mowa w pkt 4, jest uzasadnione nieodwracalnym ograniczeniem gruntów rolnych przeznaczonych do produkcji pasz do celów zootechnicznych w prowincji Treviso.”

Uzasadnieniem wprowadzenia tej zmiany jest znaczne ograniczenie gruntów rolnych przeznaczonych do produkcji pasz do celów zootechnicznych, jakie odnotowano w ostatnich dziesięciu latach w prowincji Treviso, która jest obszarem produkcji Casatella Trevigiana DOP.

Przyczyny te wynikają głównie z następujących czynników:

- a) bezpośrednie użycie gruntów na potrzeby kompleksowych prac z zakresu rozwoju infrastruktury i budowy dróg;
- b) przekształcanie na winnice gruntów rolnych przeznaczonych pod uprawę roślin pastewnych.

W celu zrozumienia rozmiarów tego zjawiska możemy odnieść się do danych z prowincji Treviso:

- zmniejszenie o 50 % powierzchni trwałych upraw paszowych w 2018 r. w porównaniu z 2010 r.,
- zmniejszenie o 26 % tymczasowych powierzchni paszowych w 2018 r. w porównaniu z 2010 r.,
- wzrost o 30 % obszarów obsadzonych winoroślami w 2018 r. w porównaniu z 2010 r.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Casatella Trevigiana”

Nr UE: PDO-IT-0348-AM02 – 22.11.2019

ChNP (X) ChOG ( )

### 1. Nazwa lub nazwy

„Casatella Trevigiana”

### 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 miękki wyprodukowany z mleka pełnego pochodzenia wyłącznie krowiego ras takich jak Frisona, Pezzata Rossa, Bruna, Burlina i ich krzyżówek. W momencie dopuszczenia do konsumpcji posiada następujące właściwości organoleptyczne: ma miękką konsystencję, jest gładki, lekko śmietankowy, rozpuszcza się w ustach, ma kolor od mlecznobiałego do białokremowego, może mieć niewielkie oczka. Konsystencja Casatella Trevigiana DOP sprawia, że nie może on być klasyfikowany jako ser przeznaczony do smarowania ani jako ser mocno śmietankowy.

Bez skórki lub z ledwie wyczuwalną skórką oraz o tradycyjnie cylindrycznym kształcie. Posiada delikatny, mleczny i świeży aromat.

O smaku słodkim, charakterystycznym dla mleka, z lekko kwaskowatą nutą.

Właściwości chemiczne:

Wilgotność: 53–60 %

Tłuszcz: 18–27 % w stanie mokrym

Białka: > 12 % w stanie mokrym

Właściwości fizyczne

Kształt: cylindryczny

Waga:

duża gomółka: 1,8–2,2 kg;

mała gomółka: 0,20–0,70 kg

Średnica:

Duża gomółka: 18–22 cm;

mała gomółka: 5–12 cm

Brzeg:

Duża gomółka: 5–8 cm;

mała gomółka: 4–6 cm.

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

Jeśli chodzi o żywienie krów, których mleko jest przeznaczone do produkcji Casatella Trevigiana DOP, zastosowanie mają następujące wymogi:

- Racja żywieniowa musi składać się w co najmniej 60 % z paszy pochodzącej z obszaru wskazanego w pkt 4.
- W codziennym pożywieniu krów mlecznych substancje suche muszą pochodzić w co najmniej 60 % z zielonki.
- Zabrania się natomiast stosowania następującego, nietypowego dla obszaru produkcji pożywienia: buraka pastewnego, owoców lub pozostałości z przetwórstwa cytrusów i oliwek, esparcety i sulli (esparcety hiszpańskiej), całych warzyw lub pozostałości z przetwórstwa karczochów, kalafiorów, rzepy i pomidorów.

Częściowe dostarczanie pasz spoza wyznaczonego obszaru, o którym mowa w pkt 4, jest uzasadnione nieodwracalnym ograniczeniem gruntów rolnych przeznaczonych do produkcji pasz do celów zootechnicznych w prowincji Treviso.

Mleko używane do produkcji Casatella Trevigiana DOP musi być produkowane w mleczarniach znajdujących się na obszarze geograficznym prowincji Treviso.

Zawartość tłuszczu w mleku w momencie jego wysyłania do przetworzenia ma następującą wartość: powyżej 3,2 %. Mleko nie może zawierać konserwantów i nie wolno używać siary ani mleka pochodzącego od krów ewidentnie chorych. Mleko w gospodarstwach należy przechowywać w niskich temperaturach. W każdym przypadku proces zsiadania musi rozpocząć się w ciągu 48 godzin od dojenia.

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

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

Przetwarzanie mleka obejmuje następujące etapy: chów krów mlecznych, produkcja mleka, przetwarzanie i dojrzewanie.

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

Przed dopuszczeniem do konsumpcji Casatella Trevigiana DOP musi zostać opakowany. Z uwagi na fakt, że Casatella Trevigiana DOP jest bardzo łatwo psującym się i delikatnym serem miękkim, długi transport nieopakowanego produktu mógłby szkodzić jego właściwościom organoleptycznym i chemiczno-fizycznym, zakłócając w szczególności czas i rodzaj dojrzewania.

Należy zatem ograniczyć czas między produkcją a pakowaniem, aby zagwarantować zachowanie cech jakościowych typowych dla tego produktu. Z tego też powodu, w celu zachowania charakterystycznych cech produktu, zapewnienia możliwości odtworzenia jego historii oraz na potrzeby kontroli, a także w celu pozostawienia w niezmiennym kształcie właściwości chemicznych, fizycznych i organoleptycznych Casatella Trevigiana DOP, pakowanie musi mieć miejsce w granicach obszaru produkcji.

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

Ser Casatella Trevigiana DOP rozpoznaje się dzięki opisanej niżej etykiecie.



Oznaczenie „Denominazione d'Origine Protetta” (Chroniona Nazwa Pochodzenia) można zastąpić symbolem wspólnotowym „DOP”.

Proporcje między górną a dolną częścią znaku są niezmiennie i zostały przedstawione na powyższym rysunku. Znak musi być umieszczony na zewnętrznym opakowaniu zabezpieczającym ser.

Na opakowaniu zewnętrznym nie można umieszczać żadnych oznaczeń reklamowych ani informacji, które mogą wprowadzać w błąd konsumentów.

Rozmiary znaku muszą być proporcjonalne do rozmiarów opakowania zgodnie z następującą zasadą: całkowita szerokość napisu „Casatella” nie może być mniejsza niż 80 % średnicy opakowania.

Z uwagi na rodzaj sera nie dopuszcza się umieszczania żadnych oznaczeń bezpośrednio na górnym końcu.

Stosowanie opakowań zawierających opisany znak i wyrażenia jest obowiązkowe.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Całe terytorium prowincji Treviso.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Właściwości i cechy jakościowe Casatella Trevigiana DOP są bezpośrednim wynikiem jego lokalnego, rodzinnego i wiejskiego pochodzenia, jak również rozwoju rzemiosła dotyczącego technik warzenia sera oraz miejscowych szczepów bakterii, wyselekcjonowanych na obszarze produkcji. W szczególności jakość i cechy charakterystyczne sera wynikają wprost z właściwości lokalnej flory mikrobiologicznej zawartej w mleku, a także z temperatury i czasu produkcji, które wpływają na wybór gatunków, szczepów oraz koncentracji.

Ser Casatella Trevigiana ma miękką konsystencję, jest gładki, lekko śmietankowy, rozpuszcza się w ustach, ma kolor od mlecznobiałego do białokremowego, może mieć niewielkie oczka.

Bez skórki lub z ledwie wyczuwalną skórką oraz o tradycyjnie cylindrycznym kształcie. Ma delikatny, mleczny i świeży aromat oraz słodki smak, charakterystyczny dla mleka, z lekko kwaskowatą nutą.

Ostatnie badania pokazują, że flora mikrobiologiczna, wyselekcjonowana na określonym obszarze na przestrzeni lat, zawiera inne niż paciorkowce termofilne (*Streptococcus thermophilus*) szczepy bakterii, których właściwości i aktywność metaboliczna są kluczowe nie tylko dla procesu zakwaszania, ale także ze względu na ich wpływ na wyczuwalne właściwości produktu, takie jak charakterystyczny lekko kwaskowaty smak dojrzałego sera.

Podobnie obecność, chociaż w ograniczonej ilości, termofilnych pałeczek kwasu mlekowego (*Lactobactillus termophilus*) odznaczających się większą aktywnością proteolityczną gwarantuje rozkład kazeiny wraz z produkcją molekuł lub ich prekursorów, które wpływają na konsystencję, dojrzewanie i smak sera w warunkach specyficznych dla tego obszaru i niemożliwych do odtworzenia gdzie indziej.

Tradycyjnie opracowana charakterystyczna technika obróbki używana przez producentów opiera się na niskiej temperaturze koagulacji. Używana jest ona w celu zwiększenia obecności termofilnych paciorkowców i pałeczek kwasu mlekowego.

Prowadzi ona do zaakcentowania i zdefiniowania głównych cech sensorycznych i organoleptycznych sera Casatella Trevigiana DOP.

Stara tradycja produkcji prowadzonej metodami domowymi wpłynęła na pochodzenie i obecność tego typowego dla prowincji Treviso sera. Technika produkcji była przekazywana ustnie i opierała się na bardzo prostych metodach wytwarzania sera. Jego pochodzenie ma swoje źródło w tradycjach serowarskich prowincji Treviso, które już od 1962 roku określane są jako „dawne”.

Istnieją liczne dowody pisane, które świadczą o tym, że Casatella jest serem pochodzącym z prowincji Treviso.

#### **Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

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

Skonsolidowany tekst specyfikacji produktu jest dostępny na następującej stronie internetowej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

bezpośrednio na stronie internetowej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) po otwarciu zakładki „Qualità” u góry po prawej stronie ekranu, kliknięciu odnośnika „Prodotti DOP IGP STG” po lewej stronie ekranu, a następnie „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

---