



C/2024/1059

26.1.2024

Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych, o której to zmianie mowa w art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 664/2014

(C/2024/1059)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 6b ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 664/2014 ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA LUB CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, POCHODZĄCEGO Z PAŃSTWA CZŁONKOWSKIEGO

(Rozporządzenie (UE) 1151/2012)

„Pecorino del Monte Poro”

Nr UE: PDO-IT-02420-AM01 – 31.10.2023

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa produktu

„Pecorino del Monte Poro”

2. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny

Włochy

3. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej

MASAF [Ministerstwo Rolnictwa, Gospodarki Żywnościowej i Leśnictwa]

—

4. Opis zatwierdzonych zmian

Wyjaśnienie, dlaczego zmiana wchodzi w zakres definicji zmiany standardowej przewidzianej w art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

Zmiana jest standardowa, ponieważ nie obejmuje zmiany nazwy, nie grozi zmianą związku i nie powoduje zwiększenia ograniczeń w handlu produktem.

1. Zmiana dotycząca art. 2 pkt 2.1 specyfikacji produktu oraz pkt 3.2 jednolitego dokumentu „Minimalna masa sera”

Zmiana zarówno w specyfikacji produktu, jak i jednolitym dokumencie:

Obecne brzmienie:

Masa: Rodzaje *fresco*, *semistagionato* i *stagionato* ważą od 600 g do 2,5 kg.

Nowe brzmienie:

Masa: Od 300 g do 10 kg w przypadku rodzajów *fresco*, *semistagionato* i *stagionato*.

Uzasadnienie:

Zmiana ta wynika z czynników czysto handlowych związanych ze szczególnymi potrzebami rynkowymi.

Umożliwi to producentom sprostać wymaganiom kanałów dystrybucji i konsumentów.

Przedmiotowa zmiana dotyczy jednolitego dokumentu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

2. *Zmiana dotycząca art. 5 pkt 5.1 specyfikacji produktu oraz pkt 3.3 jednolitego dokumentu dotyczących GMO*

Zmiana zarówno w specyfikacji produktu, jak i jednolitym dokumencie:

Obecne brzmienie:

Pasza owiec nie może zawierać żadnych organizmów zmodyfikowanych genetycznie (GMO).

Nowe brzmienie:

Pasza owiec nie może zawierać żadnych organizmów zmodyfikowanych genetycznie (GMO) zgodnie z odpowiednimi obowiązującymi przepisami.

Uzasadnienie:

Konieczne stało się dodanie tego sformułowania, ponieważ prawodawstwo UE w tej dziedzinie jest stale aktualizowane. Zmienione brzmienie uniemożliwia jednostce certyfikującej dokonanie własnej interpretacji i pozwala na stałe przestrzeganie obowiązujących przepisów.

Przedmiotowa zmiana dotyczy jednolitego dokumentu.

3. *Zmiana dotycząca art. 5 pkt 5.2.2 specyfikacji produktu dotyczącego solenia*

Obecne brzmienie:

Po wyjęciu z formy ser soli się na sucho i umieszcza się go na desce, na której obraca się go raz dziennie przez 3–4 dni. Solenie może również odbywać się poprzez zanurzenie sera w zbiorniku z solanką, przy czym czas solenia waha się w zależności od masy produktu:

- 40 minut w przypadku serów do 600 g;
- 2 godziny w przypadku serów do 1,2 kg;
- 12 godzin w przypadku serów do 2,5 kg;
- 24 godziny w przypadku serów do 5 kg;
- 36 godzin w przypadku serów do 10 kg.

Nowe brzmienie:

5.2.2 Solenie i, w odpowiednim zakresie, dojrzewanie

Po wyjęciu z formy ser soli się na sucho i umieszcza się go na desce, na której obraca się go raz dziennie przez 3–4 dni. Solenie może również odbywać się poprzez zanurzenie sera w zbiorniku z solanką, przy czym czas solenia waha się w zależności od masy produktu:

- co najmniej 40 minut w przypadku serów o masie od 300 g do 600 g;
- co najmniej 2 godziny w przypadku serów do 1,2 kg;
- co najmniej 6 godzin w przypadku serów do 2,5 kg;
- co najmniej 12 godzin w przypadku serów do 5 kg;
- co najmniej 24 godzin w przypadku serów do 10 kg.

Uzasadnienie:

Lata kontroli procesów produkcyjnych umożliwiły dokładniejsze obliczenie minimalnego czasu zanurzania serów w solance.

W związku z tym skorygowano minimalny czas zanurzenia w przypadku serów średniej wielkości. Ponadto dodano minimalny okres zanurzenia w solance w przypadku sera o wadze 300 g.

Przedmiotowe zmiany nie dotyczą jednolitego dokumentu.

4. *Zmiana dotycząca art. 9 specyfikacji produktu dotyczącego minimalnego rozmiaru logo na etykiecie*

Obecne brzmienie:

Minimalny rozmiar, jaki można zastosować, to 40 mm.

Nowe brzmienie:

Minimalny rozmiar, jaki można zastosować, to 15 mm.

Uzasadnienie:

Zmiana ta umożliwi dostosowanie rozmiaru logo do różnych rozmiarów etykiet.

Przedmiotowe zmiany nie dotyczą jednolitego dokumentu.

5. *Inne: Zmiana dotycząca art. 7 specyfikacji produktu dotyczącego jednostki certyfikującej*

Obecne brzmienie:

Zgodność ze specyfikacją produktu jest sprawdzana przez jednostkę certyfikującą zgodnie z art. 37 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012. Tą jednostką certyfikującą jest organ publiczny: Izba Handlowa w Vibo Valentia, adres: Piazza S. Leoluca, 89900 Vibo Valentia, tel.: 0963 294600, e-mail: segreteria.generale@vv.camcom.it.

Nowe brzmienie:

Zgodność ze specyfikacją produktu jest sprawdzana przez jednostkę certyfikującą zgodnie z art. 37 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012. Tą jednostką certyfikującą jest Agroqualità SpA w Rzymie, adres: Viale Cesare Pavese 305, Rome.

Uzasadnienie:

Zaktualizowano informacje dotyczące jednostki certyfikującej.

Przedmiotowe zmiany nie dotyczą jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Pecorino del Monte Poro”

Nr UE: PDO-IT-02420-AM01 – 31.10.2023

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Pecorino del Monte Poro”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

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

3.1. *Typ produktu [zgodnie z załącznikiem XI]*

Klasa 1.3. Sery

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

ChNP „Pecorino del Monte Poro” jest serem produkowanym z mleka owczego, występującym w trzech rodzajach w zależności od długości okresu dojrzewania:

fresco („świeży”), przechowywany przez 20–60 dni;

semistagionato („częściowo dojrzały”), dojrzewający przez okres od 61 dni do 6 miesięcy;

stagionato („dojrzały”), dojrzewający przez okres 6–24 miesięcy.

W chwili wprowadzania do obrotu produkt powinien także charakteryzować się następującymi właściwościami:

Właściwości fizyczne

Kształt: okrągły, z płaską powierzchnią górną i dolną.

Średnica płaskich powierzchni: 6–40 cm. Wysokość ściany bocznej: 3–20 cm.

Masa: Od 300 g do 10 kg w przypadku rodzajów *fresco*, *semistagionato* i *stagionato*.

Skórka: twarda i szorstka, o barwie od złotożółtej (*fresco*) do jasnobrązowej lub brązowej (*semistagionato* i *stagionato*) z czerwonym odcieniem w przypadku, gdy skórka została posypana chili i posmarowana oliwą z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia.

Masa: zwarta, niekiedy z nieregularnie rozmieszczonymi niewielkimi oczkami. Po przekrojeniu sera barwa może przejść od białej (*fresco*) do słomkowożółtej o różnej intensywności (*semistagionato* i *stagionato*). Ser *fresco* jest miękki podczas krojenia, natomiast konsystencja rodzajów *semistagionato* i *stagionato* jest stopniowo coraz twardsza.

Właściwości chemiczne

Zawartość tłuszczu w suchej masie: > 45 %;

Białko (Nx6,25): > 20 %.

Właściwości organoleptyczne

Smak: ser jest wyraźny w smaku i posiada aromat przypominający aromat dzikich kwiatów, śródziemnomorskich krzewów i siana. Posiada on bogaty i przyjemnie orzechowy smak, który nabiera intensywności w miarę dojrzewania sera; w przypadku rodzaju *stagionato* smak jest wyraźnie ostry i pełny.

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

Dieta owiec jest złożona z rodzimych gatunków roślin występujących w okolicy Monte Poro. Owce spożywają te rośliny w postaci świeżej w lecie i w postaci siana zimą. W latach, w których występują szczególnie niekorzystne warunki pogodowe wskutek suszy lub mroźnych zim, uniemożliwiające produkcję wystarczającej ilości zielonki, aby wyżywić stada owiec, ilość zielonki posiadającej wymienione wyżej właściwości można zmniejszyć do 70 %, ponieważ dozwolone jest dostarczanie siana spoza obszaru produkcji objętego ChNP, ale jego ilość nie może przekroczyć 30 % całkowitej ilości zielonki wykorzystywanej jako pasza dla owiec. Wyłącznie w okresie laktacji oraz w celu zapewnienia odpowiedniego żywienia zwierząt do 15 % ich pożywienia można uzupełnić zbożami i nasionami roślin strączkowych (całymi, płatkowanymi lub zmielonymi), solami mineralnymi i witaminami, w tym pochodzącymi spoza obszaru produkcji objętego ChNP, ponieważ składniki te nie są produkowane na miejscu w wystarczającej ilości ze względu na klimat oraz ogólne warunki uprawy na tym obszarze.

Pasza owiec nie może zawierać żadnych organizmów zmodyfikowanych genetycznie (GMO) zgodnie z odpowiednimi obowiązującymi przepisami prawnymi.

Ser „Pecorino del Monte Poro” jest produkowany z surowego pełnego mleka owczego z dwóch udojów (porannego w dniu wyrobu sera i wieczornego w dniu poprzednim), pochodzącego od owiec chowanych na wolnym wybiegu, które są zamykane w zagrodach wyłącznie na noc i których chów odbywa się na obszarze opisanym w pkt 4.

Koagulacja mleka odbywa się z wykorzystaniem podpuszczki produkowanej przez błonę śluzową czwartego żołądka wyłącznie nieodsadzonych jagniąt lub kozłąt.

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

Chów owiec oraz produkcja i dojrzewanie sera „Pecorino del Monte Poro” muszą odbywać się na geograficznym obszarze produkcji określonym w pkt 4.

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

Ser „Pecorino del Monte Poro” może być sprzedawany w całości lub w kawałkach.

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

W momencie dopuszczenia do konsumpcji na powierzchni górnej lub dolnej całego sera oraz na opakowaniach stosowanych w przypadku sprzedaży sera w kawałkach i plasterkach muszą być umieszczone etykiety. Oprócz informacji wymaganych na mocy odpowiednich przepisów sektorowych etykieta musi zawierać następujące wyraźne i czytelne napisy: „Pecorino del Monte Poro” (nazwa nie może być przetłumaczona), po której następuje sformułowanie „Denominazione di Origine Protetta” lub „DOP” („chroniona nazwa pochodzenia” lub „ChNP” – można je przetłumaczyć); – rodzaj dojrzewania: *fresco*, *semistagionato* lub *stagionato*, – ogólne europejskie logo ChNP; – logo ChNP.

Niedozwolone jest dodawanie jakichkolwiek określeń, które nie zostały wyraźnie przewidziane.

Zezwala się na stosowanie oznaczeń odnoszących się do nazw lub nazwisk, nazw handlowych lub marek, pod warunkiem że nie mają one charakteru reklamowego i nie wprowadzają konsumenta w błąd. Można również stosować inne zgodne z prawdą i możliwe do zweryfikowania odniesienia dozwolone na mocy aktualnie obowiązujących przepisów, pod warunkiem że nie są one sprzeczne z celami i treścią specyfikacji produktu.



4. Zwiąże określenie obszaru geograficznego

Chów owiec oraz produkcja i dojrzewanie sera „Pecorino del Monte Poro” odbywają się wyłącznie na obszarze obejmującym następujące gminy należące do okręgu Monte Poro w prowincji Vibo Valentia: Joppolo, Spilinga, Zungri, Rombiolo, Nicotera, Limbadi, Zaccanopoli, Drapia, Filandari, Briatico, Ricadi, Maierato, Mileto, San Calogero, Parghelia, Pizzo Calabro, Stefanacconi, Filogaso, Tropea, San Costantino Calabro, San Gregorio d’Ippona, Sant’Onofrio, Vibo Valentia, Zambrone, Cessaniti, Ionadi oraz Francica.

5. Związek z obszarem geograficznym

Obszar produkcji jest położony między zatoką Lamezia a równiną Gioia Tauro, a jego granicę wyznacza od północy równina Angitola, od południa – równina Rosarno, a od zachodu – pasmo Apeninu Kalabryjskiego w okolicach Catanzaro.

Lokalna zróżnicowana roślinność tego regionu stanowi podstawę diety owiec (co najmniej 70 %) podczas wypasu. Strone i trudno dostępne obszary płaskowyżu Poro, na których prowadzony jest wypas owiec, są w znacznym stopniu porośnięte bujnymi i gęstymi gatunkami krzewów typowych dla makii śródziemnomorskiej, takimi jak: szczodrzonica sitowata, mirt, oliwka dzika, pistacja kleista i głóg (Simone Cesare Lombardi, 2003: *Il Poro e la Costa di Capo Vaticano* (Góra Monte Poro i przylądek Capo Vaticano)).

To właśnie te krzewy i roślinny makii śródziemnomorskiej nadają profilowi organoleptycznemu przedmiotowego sera jego charakterystyczne cechy (bukiet), które odróżniają go od innych serów z mleka owczego. Ser charakteryzuje się bogatym smakiem, w którym wyraźnie wyczuwalne są nuty traw i kwiatów z okolic Monte Poro, a także delikatnie orzechowym lub trawiastym posmakiem. Jest to efekt działania substancji zapachowych obecnych w rodzimej roślinności, które są rozpuszczalne w tłuszczu i mogą być przenoszone przez tłuszcz do mleka, a z mleka – do sera. Obecność tego charakterystycznego bukietu zapewniają również niektóre wyjątkowe aspekty procesu produkcji sera, w szczególności:

- wykorzystywanie surowego pełnego mleka, zbieranego i przetwarzanego na ser bez żadnej obróbki cieplnej, która mogłaby zmienić jego właściwości organoleptyczne; oraz
- niska temperatura, w której odbywa się proces produkcji sera (32–38 °C), która zapewnia zachowanie rozpuszczonych substancji i ograniczenie lotności aromatów.

Ponadto fakt, że niektóre etapy produkcji sera nadal przeprowadzane są ręcznie, świadczy o wysokim stopniu specjalizacji w ramach systemu produkcji i o kunszcie, nierozzerwalnie związanym z umiejętnościami wykwalifikowanych serowarów, niespotykanymi nigdzie indziej. Wiedza fachowa serowarów ma wpływ na jakość niektórych etapów cyklu produkcji (np. zaprawianie podpuszczką, formowanie i dojrzewanie), co sprawia, że ser ten jest „typowy” dzięki bliskiemu związkowi z obszarem produkcji.

Wzmianki o serze „Pecorino del Monte Poro” w kontekście jego miejsca pochodzenia pojawiają się w źródłach bibliograficznych sprzed wielu wieków, od pochodzącej z 1571 r. pracy *De antiquitate et situ Calabriae* autorstwa humanisty i historyka Gabriele Barrio z prowincji Vibo Valentia po esej z 1770 r. *Saggio per l’economia campestre per la Calabria Ultra* (Badanie gospodarki obszarów wiejskich w południowej Kalabrii) Domenico Grimaldiego, ekonomisty i filozofa z Seminary w prowincji Reggio Calabria. Związek ten pozostał bardzo żywy na przestrzeni czasu, o czym świadczą: prace Saverio di Belli z 1985 r. („Sery i ricotty z mleka owczego z okolic Poro są białe, miękkie i aromatyczne dzięki lokalnym pastwiskom oraz powszechnej obecności rosnącego samorzutnie na tym obszarze oregano”); różne wydania od 1991 r. *Atlante dei prodotti tipici. I formaggi* („Atlas typowych produktów – Sery”) pod redakcją Krajowego Instytutu Socjologii Obszarów Wiejskich (Istituto Nazionale di Sociologia Rurale, INSOR) („Pastwiska na górze Monte Poro [...] są bogate w trawy, spośród których wiele jest aromatycznych. Sery produkowane na tym obszarze są sprze-

dawane turystom odwiedzającym wybrzeże, z uwagi na ich wysoką jakość i renomę”). Książka *Formaggi d'Italia* (Włoskie sery: przewodnik, jak je odkrywać i doceniać) opublikowany przez stowarzyszenie Slow Food w 1999 r. („Trawy na pastwiskach okolic Monte Poro są szczególnie bogate w składniki wzbogacające smak i aromat, a produkowane na tym obszarze sery z mleka owczego zawsze cieszyły się znakomitą renomą”) oraz opublikowany w 2006 r. *Il Golosario* Paolo Massobriego (Encyklopedia Smaku) („Ekskluzywny i wysoce aromatyczny smak ser ten zawdzięcza trawom, którymi żywią się lokalne rasy owiec i kóz”). Należy również zauważyć, że w 2012 r. ser „Pecorino del Monte Poro” zdobył nagrodę Gambero Rosso i tytuł „wybitny” podczas targów Salone del Gusto w Turynie, dzięki czemu znalazł się wśród 17 najlepszych włoskich serów.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

https://www.politicheagricole.it/flex/files/1/0/9/D.15d67b2a291738f6ce24/MASAF_2023_0350880_DMmodordpecorinodelMontePoro_signed.pdf
