



C/2024/7111

6.12.2024

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) nr 664/2014

(C/2024/7111)

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

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA LUB CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, POCHODZĄCEGO Z PAŃSTWA CZŁONKOWSKIEGO

„Fontina”

Nr UE: PDO-IT-0008-AM01 – 23 października 2024

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa produktu**

„Fontina”

2. **Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Włochy

3. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Ministerstwo Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa (MASAF), Promowanie jakości produktów rolno-spożywczych (PQA) 4

—

4. **Opis zatwierdzonych zmian**

Wyjaśnienie, dlaczego zmiana lub zmiany wchodzi w zakres definicji „zmiany standardowej”, jak przewidziano w art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

Zmiany są zmianami standardowymi w rozumieniu art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, ponieważ nie polegają na zmianie w ChNP ani na zmianie korzystania z tej nazwy, nie grożą zniesieniem związku ani nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

1. **Wprowadzenie**

Dla produktu „Fontina” wydano streszczenie, w związku z czym wyraz „streszczenie” zastępuje się wyrazami „jednolity dokument”.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

2. **Opis produktu: Pkt 8 specyfikacji produktu i pkt 3.2 jednolitego dokumentu**

Poprzednie brzmienie:

„a) średnica od 35 do 45 cm”

Nowe brzmienie:

„a) średnica od 30 do 45 cm”

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Uzasadnienie:

Zmieniono zakres średnicy, ponieważ przy poprzednich wartościach zdarzały się przypadki niezgodności, w których sery miały prawidłową masę i wysokość, ale średnicę mniejszą niż ustalona minimalna.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

3. Opis produktu: Pkt 8 specyfikacji produktu i pkt 3.2 jednolitego dokumentu

Skreśla się następujące zdanie:

„Cechy chemiczne: procentowa zawartość tłuszczu musi wynosić co najmniej 45 % w suchej masie.”

Uzasadnienie:

Wymóg ten wprowadzono w okresie historycznym, w którym produkcja masła i śmietany była wysoka. Od tego czasu sytuacja zdecydowanie się zmieniła, o czym świadczą wyniki analiz przeprowadzonych w ostatnich latach. W związku z tym ten parametr nie jest już kluczowym elementem procesu produkcji.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

4. Dowód pochodzenia: Pkt 10 specyfikacji produktu

Poprzednie brzmienie:

„1. Cechy identyfikowalności na kręgach sera są następujące: plakietka kazeinowa, pieczęć identyfikująca »Consorzio Tutela Fontina« (Konsorcjum Ochrony Fontina) (ze skrótem »CTF«) oraz logo.

1.1. Plakietka kazeinowa zawiera alfanumeryczny kod identyfikacyjny kręgu sera i znajduje się na obwodzie kręgu.

1.2. Pieczęć identyfikująca »Consorzio Tutela Fontina« (ze skrótem »CTF«) zawiera również alfanumeryczny kod identyfikacyjny producenta. Pieczęcie mają kształt prostokątny (10 x 7,5 cm) i są wykonane z tworzywa sztucznego. Są one nakładane na jeden z płaskich boków sera na etapie prasowania, po którym są usuwane.

CTF udostępnia te pieczęcie wszystkim podmiotom, które działają zgodnie ze specyfikacją produktu ChNP »Fontina«.

1.3. Po pozytywnym wyniku kontroli przeprowadzonej przez jednostkę certyfikującą logo jest umieszczane na kręgach sera posiadających cechy, o których mowa w pkt 8, i dojrzewających przez co najmniej 80 dni, licząc od daty produkcji.”

Nowe brzmienie:

„1. Cechy identyfikowalności na kręgach sera są następujące: plakietka kazeinowa, pieczęć identyfikująca »Consorzio Tutela Fontina« (Konsorcjum Ochrony Fontina) (ze skrótem »CTF«) oraz logo.

1.1. Plakietka kazeinowa zawiera alfanumeryczny kod identyfikacyjny kręgu sera i znajduje się na obwodzie kręgu.

W przypadku produktów »alpeggio« (wypas górski) stosuje się zielone plakietki kazeinowe z kodem alfanumerycznym rozpoczynającym się literą A. W przypadku innych zakładów produkcyjnych plakietki kazeinowe są bezbarwne, a kod alfanumeryczny rozpoczyna się dowolną literą z wyjątkiem A.

1.2. Pieczęć identyfikująca »Consorzio Tutela Fontina« (ze skrótem »CTF«) zawiera również alfanumeryczny kod identyfikacyjny producenta. Zakłady produkcyjne »alpeggio« identyfikuje się pieczęciami zawierającymi liczbę mniejszą niż 600. Pieczęcie mają kształt prostokątny (co najmniej 10 x 7,5 cm) i są wykonane z tworzywa sztucznego. Są one nakładane na jeden z płaskich boków sera na etapie prasowania, po którym są usuwane.

CTF udostępnia te pieczęcie wszystkim podmiotom, które działają zgodnie ze specyfikacją produktu ChNP »Fontina«.

1.3. Logo jest umieszczane na kręgach sera posiadających cechy, o których mowa w pkt 8, i dojrzewających przez co najmniej 80 dni, licząc od początku okresu dojrzewania.

Cechy graficzne logo są następujące:

- »FONTINA« wyraz w formie obrazu wektorowego.
- »ZONA DI PRODUZIONE – REGIONE AUTONOMA VALLE D'AOSTA« (Obszar produkcji – region autonomiczny Valle d'Aosta):

użyta czcionka: Univers 75 Black

- »DOP« (ChNP): użyta czcionka: Univers Black Extended
- Pośrodku obrazu znajduje się zarys stylizowanej góry powyżej wyrazu »Fontina«. Poniżej znajduje się skrótowiec »DOP« wewnątrz elipsy.
- Logo to musi być użyte w formie pozytywu na dowolnym tle lub powierzchni, które są wystarczająco jasno zabarwione, aby logo pozostało całkowicie czytelne.
- W przypadku drukowania lub reprodukcji na szarym, nieregularnym lub ciemnym tle logo należy użyć w formie negatywu.
- W przypadku druku kolorowego kolorem referencyjnym jest Pantone 1535 CVC.”

ILUSTRACJA 1

Uzasadnienie:

Dla produktów „alpeggio” przewidziano różne plakietki kazeinowe i różne pieczęcie identyfikujące CTF. Kręgi sera produkowane w rejonie pastwisk górskich będą opatrzone zielonymi plakietkami kazeinowymi i pieczęciami identyfikującymi CTF zawierającymi liczbę mniejszą niż 600. Układ ten umożliwi jasną i jednoznaczną identyfikację produktów typu „alpeggio” oraz ułatwi ich identyfikowalność w całym łańcuchu produkcyjnym.

Uściślono również, że 80 dni dojrzewania należy liczyć od faktycznego rozpoczęcia etapu dojrzewania.

Ponadto punkt ten zawiera obecnie charakterystykę graficzną logo, która została wcześniej uwzględniona w skreślonym obecnie pkt 13 specyfikacji produktu.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

5. Metoda produkcji: Pkt 3 specyfikacji produktu i pkt 3.3 jednolitego dokumentu

Poprzednie brzmienie:

„[...] krów należących do rasy »Valdostana« (Pezzata Rossa, Pezzata Nera, Castana).”

Nowe brzmienie:

„[...] krów należących do rasy »Valdostana« (Pezzata Rossa, Pezzata Nera, Castana) i krzyżówek tych ras.”

Uzasadnienie:

Poprawka ta precyzuje że można stosować krzyżówki dopuszczonych ras. Zmiana ta była konieczna, aby uniknąć interpretacji specyfikacji produktu.

Bydło uzyskane w wyniku krzyżowania bydła rasy Valdostana jest należycie zarejestrowane w księdze hodowlanej rasy Valdostana zatwierdzonej przez Ministerstwo Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

6. Metoda produkcji: Pkt 4 specyfikacji produktu i pkt 3.3 jednolitego dokumentu

Specyfikacja produktu

Poprzednie brzmienie:

„Pożywienie krów mlecznych musi stanowić siano i trawa wyprodukowane w regionie Valle d'Aosta.

Można stosować pasze skoncentrowane zgodne z obowiązującymi przepisami.”

Nowe brzmienie:

„1. Dieta krów określonych w pkt 3 musi spełniać następujące wymogi:

— stosunek paszy do koncentratu (F:C) \geq 67:33;

— co najmniej 60 % suchej masy w diecie musi być wyprodukowane na obszarze geograficznym opisanym w pkt 2 niniejszej specyfikacji produktu.”

Jednolity dokument

Poprzednie brzmienie:

„Pożywienie krów mlecznych musi stanowić siano i trawa wyprodukowane w regionie Valle d'Aosta. Jako dodatek do trawy i siana można stosować pasze skoncentrowane. W skład pasz złożonych wchodzi głównie zboża i zarodki proteinowe. Zabrania się stosowania kiszonek i produktów fermentowanych oraz innych rodzajów pożywienia (śruta poekstrakcyjna i mączka białkowa pochodzenia zwierzęcego, mączki i oleje pochodzenia zwierzęcego i roślinnego, nasiona, warzywa korzeniowe i owoce, przemysłowe produkty uboczne, substancje zawierające azot, antybiotyki, hormony lub substancje stymulujące, wsady fermentacyjne, krzemionka, słoma poddana obróbce chemicznej, chleb suchy lub świeży), które mają cechy nieodpowiednie dla technologii produkcji sera »Fontina«.”

Nowe brzmienie:

„Dieta krów mlecznych musi spełniać następujące wymogi:

— stosunek pasza:koncentrat (F:C) \geq 67:33;

— co najmniej 60 % suchej masy w diecie musi być wyprodukowane na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

Na obszarze geograficznym, który znajduje się w całości na obszarze górskim, nie jest możliwe uzyskanie całej paszy niezbędnej do zapewnienia bydłu w okresie laktacji właściwej i zrównoważonej diety (zboża i śruty białkowe). Przewidziano zatem, że odsetek pasz pochodzących z obszaru produkcji może być niższy niż 100 %.

60 % paszy pochodzącej z obszaru geograficznego gwarantuje, że jakość i właściwości produktu, wynikające głównie ze środowiska geograficznego, nie są zagrożone, ponieważ susz paszowy produkowany na tym obszarze geograficznym i trawa spożywana w okresie wypasu nadają mleku, a tym samym produktowi, wyjątkowe cechy charakterystyczne dla tego obszaru.

Mieszanki paszowe muszą składać się głównie ze zbóż i śrutów białkowych. Zabrania się stosowania kiszonek i produktów fermentowanych oraz innych rodzajów pożywienia (śruta poekstrakcyjna i mączka białkowa pochodzenia zwierzęcego, mączki i oleje pochodzenia zwierzęcego i roślinnego, nasiona, warzywa korzeniowe i owoce, przemysłowe produkty uboczne, substancje zawierające azot, antybiotyki, hormony lub substancje stymulujące, wsady fermentacyjne, krzemionka, słoma poddana obróbce chemicznej, chleb suchy lub świeży), które mają cechy nieodpowiednie dla technologii produkcji sera »Fontina«.”

Uzasadnienie:

Zmiana mająca na celu dostosowanie specyfikacji produktu i jednolitego dokumentu do rozporządzeń (UE) nr 1151/2012 i 664/2014, w których określono odsetek diety, który musi pochodzić z określonego obszaru geograficznego, oraz proporcję, która może pochodzić spoza tego obszaru.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

7. Metoda produkcji: Pkt 4 specyfikacji produktu

Poprzednie brzmienie:

„3. Dozwolone jest stosowanie następujących pasz, w ilościach wymienionych dla każdej z nich, wyrażonych jako procent całkowitego składu koncentratu, którego są częścią:

- śruta poekstrakcyjna słonecznikowa najwyższej jakości, tj. o zawartości białka większej niż 30 % i zawartości błonnika mniejszej niż 28 % w stanie mokrym (nie więcej niż 10 %);
- makuchy z siemienia lnianego, kukurydzy i certyfikowanej soi ekologicznej (nie więcej niż 10 %; w przypadku połączenia z całymi nasionami soi całkowita suma musi być mniejsza niż 10 %);
- gluten paszowy kukurydziany (nie więcej niż 10 %);
- całe nasiona soi (nie więcej niż 5 %; w przypadku połączenia z makuchami z certyfikowanej soi ekologicznej całkowita suma musi być mniejsza niż 10 %);
- łuski soi (nie więcej niż 10 %);
- wysłodki buraczane (nie więcej niż 10 %, pod warunkiem że są wytwarzane z obranych kawałków);
- białko grochu (nie więcej niż 10 %);
- węglan wapnia (poniżej 2 %).

4. Kiszonka z trawy, pasza fermentowana i pasze wymienione poniżej są zabronione:

MAKUCHY

Makuchy inne niż wymienione w pkt 2.

ŚRUTA POEKSTRAKCYJNA I MĄCZKA BIAŁKOWA POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO

Śruta poekstrakcyjna: orzechy ziemne, rzepak, rzepik, bawełna, pomidor, mak, ziarna palmowe, oliwki, migdały, orzechy włoskie.

Mączka białkowa pochodzenia zwierzęcego: ryby, mięso, krew, produkty uboczne uboju.

MĄCZKA I OLEJE ZWIERZĘCE I ROŚLINNE

Mączka kostna, tłuszcz kostny, oleje roślinne (z wyjątkiem preparatów witaminowych w zalewie olejowej), pulpa z oliwek.

NASIONA

Bawełna, wyka, kozieradka, łubin, rzepak, rzepik, rącznik pospolity, fasola, soczewica, pomidory, mak, tytoń.

KORZENIE, WARZYWA I OWOCE

Szarańczyn strąkowy, maniok, tapioka, brukiew, ziemniak, świeże buraki i świeże produkty uboczne (liście i wierzchołki), oliwki i produkty uboczne (pulpa, pozostałości), warzywa ogrodowe ogólnie (kapusta głowiasta, pory, sałaty), rzepy, świeże pomidory i produkty uboczne (części zielone, skórki), świeże lub suszone owoce dowolnego pochodzenia lub rodzaju (jabłka, gruszki, brzoskwinie, winogrona, owoce cytrusowe).

PRZEMYSŁOWE PRODUKTY UBOCZNE

Cukier i branża cukrownicza: sacharoza, glukoza, pozostałości fermentacji (wytłoki, drożdże), melasa (dopuszczalna jako spoiwo w granulacie na poziomie poniżej 3 %).

Przemysł ryżowy: ryż i produkty uboczne (otręby, otręby ryżu łuskanego, śruta, łuska, ryż łamany, zielone ziarna ryżu i zarodki ryżu).

Branża winiarska, piwowarska i destylacji alkoholu: wytłoki, pestki winogron, osad drożdżowy, zboża gorzelnicze.

Zakazane są również wszelkie produkty uboczne przemysłu spożywczego, ubojowego i mleczarskiego.

ŹRÓDŁA AZOTU

Mocznik, sole amonowe, koncentrat białka buraka, wszystkie rodzaje zbóż gorzelnicznych.

INNE

Antybiotyki, hormony lub środki pobudzające, wsady fermentacyjne, krzemionka, słoma poddana obróbce chemicznej, świeży lub suchy chleb.”

Nowe brzmienie:

„Dopuszczonymi paszami są:

Pasze

- świeże pasze lub siana ze stabilnych mieszanych łąk, życicy i lucerny;
- słoma ze zbóż takich jak pszenica, jęczmień, owies, żyto i pszenżyto.
- Zboża i produkty pochodne:
- kukurydza, jęczmień, pszenica, owies, żyto i pszenżyto, w postaci ziarna, mąki i powiązanych suszonych produktów pochodnych.

Nasiona roślin oleistych i produkty pochodne:

- soja, bawełna, słonecznik i siemię lniane, w postaci śruty poekstrakcyjnej całych lub łuskanych nasion.

Produkty pochodzące z branży cukrowniczej:

- pulpy odwodnione;
- melasa lub produkty pochodne: tylko jako spoiwa i substancje wzmagające apetyt do maksymalnie 5 % składu paszy.

Nasiona roślin strączkowych:

- groch białkowy, bób, bobik i szarańczyn strąkowy (pulpa).

Tłuszcze:

- tłuszcze roślinne (zmydlone lub uwodornione).

Składniki mineralne:

- sole mineralne dopuszczone na mocy obowiązujących przepisów.

Dodatki:

- witaminy, pierwiastki śladowe, aminokwasy, środki aromatyzujące i przeciwutleniacze, o funkcji technologicznej, a nie żywieniowej, i dozwolone na mocy obowiązujących przepisów.

Różne:

- drożdże browarnicze nieaktywne jako nośnik w »premikсах«.
 - serwatka pochodząca z gospodarstwa, uzyskana wyłącznie z przetwarzania mleka wyprodukowanego w samym gospodarstwie.
3. Kiszonka z trawy, pasza fermentowana i pasze wymienione poniżej są zabronione:
- rzepak, kapusta właściwa, rącznik pospolity, wyka, łubin, fasola i soczewica;
 - ziemniak, świeże buraki i świeże produkty uboczne (liście i wierzchołki), warzywa ogrodowe ogólnie, rzepy, świeże pomidory i produkty uboczne (części zielone, skórki), świeże lub suszone owoce dowolnego pochodzenia lub rodzaju (jabłka, gruszki, brzoskwinie, winogrona, owoce cytrusowe);
 - zboża browarnicze i gorzelnicze oraz inne świeże rolno-przemysłowe produkty uboczne;
 - produkty uboczne przemysłu mleczarskiego;
 - inne: antybiotyki, hormony i mocznik (jako źródło azotu).”

Uzasadnienie:

Tekst został uproszczony przez usunięcie maksymalnych wartości procentowych dla niektórych pasz. Zmiana ta pozwoli na większą elastyczność w składzie pasz w celu lepszego dostosowania dawki pokarmowej do potrzeb bydła zgodnie z cechami pasz własnych gospodarstw oraz w celu skompensowania wzrostu kosztów spowodowanego zmiennością cen niektórych pozycji.

Wyjaśniono również, że dodatki mogą być stosowane wyłącznie do celów technologicznych, a nie do celów żywieniowych.

Poprzedni tekst został również uproszczony, ponieważ wśród zakazanych pasz znalazły się takie, które wyszły z użycia i nie są już dostępne na rynku lub produkty zakazane na mocy obowiązujących przepisów, takie jak produkty pochodne i uboczne różnych sektorów.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

8. **Metoda produkcji: Pkt 5 specyfikacji produktu i pkt 3.3 jednolitego dokumentu**

Specyfikacja produktu i jednolity dokument

Poprzednie brzmienie:

„Do mleka można dodawać kultury autochtoniczne bakterii mlekowych (zwane enzymami), przechowywane pod nadzorem Konsorcjum Producentów i Ochrony ChNP »Fontina«, które wydaje je wszystkim producentom sera »Fontina ChNP«.”

Nowe brzmienie:

„Do mleka można dodawać wyłącznie kultury autochtoniczne bakterii mlekowych (zwane enzymami), przechowywane pod nadzorem Konsorcjum Producentów i Ochrony ChNP »Fontina«, które wydaje je wszystkim producentom sera »Fontina ChNP«.”

Uzasadnienie:

Dodano wyraz „wyłącznie” w celu przypomnienia, że jedynymi dopuszczalnymi enzymami są enzymy autochtoniczne wybrane i dostarczone przez Konsorcjum.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

9. **Metoda produkcji: Pkt 5 specyfikacji produktu**

Usunięto odniesienie do temperatury i czasu trwania koagulacji.

Usunięto odniesienie do temperatury rozdrabniania na zimno.

Usunięto odniesienie do wielkości ziaren, na jakie należy kroić skrzep.

Usunięto odniesienie do minimalnego czasu trwania fazy spoczynku przed wyjęciem masy serowej.

Doprecyzowano etap suszenia.

Poprzednie brzmienie:

„1. [...] Koagulacja mleka odbywa się w miedzianych lub stalowych kotłach przez dodanie podpuszczki cielęcej. Proces ten musi się odbywać w temperaturze od 34 °C do 36 °C i trwać co najmniej 40 minut.

2. Następnie dokonuje się krojenia skrzepu w celu uzyskania ziaren o wielkości porównywalnej z wielkością ziaren kukurydzy.

3. Następnym etapem jest rozdrabnianie go na gorąco, kiedy to temperatura musi osiągnąć od 46 °C do 48 °C

4. Rozdrabnianie należy kontynuować na zimno do czasu, gdy serowar zdecyduje, że ziarna skrzepu zostały wystarczająco odsączone.

5. Po fazie spoczynku, trwającej nie krócej niż 10 minut, następuje wyjęcie masy serowej i owinięcie jej w płótno. Masa serowa musi zostać przełożona do form o charakterystycznym kształcie z wklęsłym brzegiem, które następnie są układane jedne na drugich pod prasą.

6. Przy pierwszym odwróceniu należy nanieść plaketkę kazeinową o właściwościach wskazanych w pkt 10. Plaketka kazeinowa zawiera kod identyfikacyjny kręgu sera oraz logo identyfikujące produkt.

7. Przed ostatnią fazą prasowania należy umieścić pieczęć identyfikującą zgodnie z pkt 10. Pieczęć zawiera numer producenta nadany przez Konsorcjum z upoważnienia Ministerstwa Polityki Rolnej i Leśnictwa.

8. Faza prasowania trwa do następnego etapu przetwarzania. Przez ten czas kręgi muszą być odwracane, aby ułatwić odprowadzenie serwatki z masy serowej.
9. Po zakończeniu etapu prasowania, w ciągu 24 godzin od tego momentu i przez czas nie dłuższy niż 12 godzin, kręgi mogą być poddane działaniu zalewy solnej przez zanurzenie w wannach zawierających roztwór wody i soli."

Nowe brzmienie:

- „1. Przed koagulacją mleka nie można podgrzewać do temperatury przekraczającej 36 °C. Do mleka można dodawać wyłącznie kultury autochtoniczne bakterii mlekowych (zwane enzymami), przechowywane pod nadzorem Konsorcjum Producentów i Ochrony ChNP »Fontina«, które wydaje je wszystkim producentom sera »Fontina ChNP«. Koagulacja mleka odbywa się w miedzianych lub stalowych kotłach przez dodanie podpuszczki cielejcej.
2. Następnie dokonuje się krojenia skrzepu w celu uzyskania ziaren o jednolitej wielkości.
3. Następnym etapem jest rozdrabnianie go na gorąco w temperaturze odpowiedniej dla serów typu »semicotto« (pół-gotowany).
4. Rozdrabnianie należy kontynuować na zimno do czasu, gdy serowar zdecyduje, że ziarna skrzepu zostały wystarczająco odsączone.
5. Po osiągnięciu optymalnego stopnia odsączenia następuje wyjęcie masy serowej i owinięcie jej w płótno. Masa serowa musi zostać przełożona do form o charakterystycznym kształcie z wklęsłym brzegiem, które następnie są układane jedno na drugim pod prasą.
6. Przy pierwszym odwróceniu należy nanieść plakietkę kazeinową o właściwościach wskazanych w pkt 10. Plakietka kazeinowa zawiera kod identyfikacyjny kręgu sera oraz logo identyfikujące produkt.
7. Przed ostatnią fazą prasowania należy umieścić pieczęć identyfikującą zgodnie z pkt 10. Pieczęć zawiera numer producenta nadany przez Konsorcjum z upoważnienia Ministerstwa Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa.
8. Faza prasowania trwa do następnego etapu przetwarzania. Przez ten czas kręgi muszą być odwracane, aby ułatwić odprowadzenie serwatki z masy serowej.
9. Po zakończeniu etapu prasowania, w ciągu 24 godzin od tego momentu i przez czas nie dłuższy niż 12 godzin, kręgi mogą być poddane działaniu zalewy solnej przez zanurzenie w wannach zawierających roztwór wody i soli.
10. Przed rozpoczęciem dojrzewania ser może zostać poddany suszeniu w okresie nieprzekraczającym 15 dni. Okres ten nie jest wliczany do okresu dojrzewania (pkt 6)".

Uzasadnienie:

Niektóre limity liczbowe dotyczące temperatury i czasu trwania niektórych operacji zostały usunięte w celu uproszczenia obowiązków spoczywających na producentach i wymagających kontroli przez jednostkę certyfikującą. Powodem usunięcia jest fakt, że na przestrzeni lat operacje te nigdy nie stwarzały problemów dla produkcji sera „Fontina”.

Z drugiej strony doprecyzowano etap suszenia i uściślono, że nie może on być wliczany do okresu dojrzewania.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

10. Metoda produkcji: Pkt 7 specyfikacji produktu

W odniesieniu do urządzeń do dojrzewania

Poprzednie brzmienie:

„- temperatura między 5 a 12 °C.”

Nowe brzmienie:

„- temperatura między 4 a 12 °C.”

Uzasadnienie:

Na przestrzeni lat zaobserwowano wiele przypadków niezgodności związanych z temperaturami nieco poniżej minimalnej wartości.

Z uwagi na to, że takie niewielkie różnice nie mają negatywnego wpływu na właściwości produktu, podjęto decyzję o nieznacznym obniżeniu minimalnej temperatury dojrzewania.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

11. Etykietowanie: Pkt 11 specyfikacji produktu

Poprzednie brzmienie:

„Na etykiecie produktu porcjowanego należy umieścić:

- opisany w pkt 13 znak towarowy ChNP,
- logo wspólnotowe,
- wyrażenie »Prodotto di montagna« i »Produit de montagne« (produkt górski).”

Nowe brzmienie:

„2. Elementy opakowania z grafiką (papier i inne etykiety, folie, sitodruki, papier opakowaniowy itp.) używane do produktu wprowadzanego do obrotu jako całe kręgi lub w porcjach muszą zawierać:

- logo wspólnotowe,
- wyrażenie »Prodotto di montagna« i »Produit de montagne« (produkt górski),
- logo ChNP »Fontina« opisane poniżej.

Oficjalne logo, opisane w pkt 10, potwierdzające spełnienie wymogów uprawniających do korzystania z ChNP »Fontina«, zostało nieznacznie zmodyfikowane, tak aby uczynić je bardziej czytelnym, nawet jeśli jest wydrukowane w mniejszych rozmiarach, z uwzględnieniem wszystkich obecnych informacji oraz – w przypadku słowa »Fontina« – takiej samej czcionki.

Ilustracja 2

Do celów drukowania należy stosować kolor kontrastujący z tłem, zapewniając w ten sposób czytelność, przy zachowaniu proporcji między różnymi elementami.

W przypadku całych kręgów sera elementy opakowania z grafiką nie mogą zakrywać logo ChNP »Fontina« naniesionego na serze.

a) Na elementach opakowania z grafiką umieszczonych na płaskiej stronie kręgów sera należy stosować następujące logo jako identyfikatory handlowe; elementy te muszą być zgodne z graficznymi parametrami reprodukcji:

- ChNP »Fontina«: klasyczne zielone logo musi znajdować się na białym tle.

Ilustracja 3

- ChNP »Fontina« z wyrazem »alpeggio« (wypas górski): białe logo musi znajdować się na zielonym tle, natomiast czerwony pasek i napis muszą zawsze mieć wskazany kolor i proporcje.

Ilustracja 4

- ChNP »Fontina« z wyrazami »lunga stagionatura« (długo dojrzewający): białe logo musi znajdować się na czarnym tle, natomiast złoty pasek i napis muszą zawsze mieć wskazany kolor i proporcje.

Ilustracja 5

b) Biorąc pod uwagę niewielki rozmiar elementów opakowania z grafiką używanych do produktów pakowanych przez upoważnione podmioty porcjujące, w etykietowaniu należy stosować następujące uproszczone logo jako identyfikatory handlowe, z użyciem koloru kontrastującego z tłem, zapewniając w ten sposób czytelność, przy zachowaniu proporcji między różnymi elementami:

- ChNP »Fontina«

Ilustracja 6

ChNP »Fontina« z wyrazem »alpeggio«

Ilustracja 7

ChNP »Fontina« z wyrazami »lunga stagionatura«

Ilustracja 8”

Uzasadnienie:

Postanowiono stosować jasne i niepowtarzalne etykiety w celu identyfikacji różnych rodzajów sera „Fontina”, co pozwoli konsumentom natychmiast rozpoznać produkt.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

12. Etykietowanie: Pkt 8 specyfikacji produktu

W pkt 8 specyfikacji produktu dodaje się, co następuje:

„Można dodać wyraz »alpeggio« (wypas górski) w przypadku serów produkowanych na pastwiskach górskich z wykorzystaniem wyłącznie mleka uzyskanego z udoju na tych obszarach;

Można dodać wyrazy »lunga stagionatura« (długo dojrzewający) w przypadku serów dojrzewających przez co najmniej 180 dni;”

Uzasadnienie:

Niezbędne było podkreślenie, że produkty są poddawane procesowi długiego dojrzewania oraz że pochodzą z wypasu na pastwiskach górskich.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

13. Inne: W specyfikacji produktu dodano dane dotyczące jednostki certyfikującej.

Dodano specjalny punkt.

Nowy punkt otrzymuje następujące brzmienie:

„Punkt 12 (Organ kontrolny)

Stosowanie przepisów niniejszej specyfikacji produktu nadzoruje upoważniony organ zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012. Jednostką certyfikującą jest CSQA Certificazioni, Via S. Gaetano, 74, Thiene (VI) 36016, tel. +39 0445 313011, faks +39 0445 313070, e-mail: csqa@csqa.it”.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

14. Inne: Pakowanie: Pkt 11 specyfikacji produktu i pkt 3.5 jednolitego dokumentu

Na końcu pkt 11 ppkt 1 specyfikacji produktu i w pkt 3.6 jednolitego dokumentu dodaje się, co następuje:

„W celu zachowania właściwości organoleptycznych produktu dozwolone jest powierzchowne usuwanie skórki (np. przez skrobanie) w momencie pakowania (pakowanie próżniowe lub pakowanie w atmosferze ochronnej) w celu usunięcia wszelkich wilgotnych pozostałości, które mogły powstać podczas dojrzewania. Działanie to nie może utrudniać identyfikacji logo ChNP »Fontina« nadrukowanego na serach. Skórka może zostać usunięta z produktu wprowadzanego do obrotu w plastrach lub przeznaczonego do innych form przetwarzania.”

Uzasadnienie:

Zmiana ta wynika z konieczności zapewnienia konsumentom porcjowanego sera ChNP „Fontina” z zachowaniem jego właściwości organoleptycznych.

Określono również, kiedy skórka może być usuwana w celu lepszego zaspokojenia popytu rynkowego.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Fontina”

Nr UE: PDO-IT-0008-AM01 – 23 października 2024

ChNP (X) ChOG ()

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

„Fontina”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 04 – PRODUKTY MLECZARSKIE; JAJA PTASIE; MIÓD NATURALNY; JADALNE PRODUKTY POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO, GDZIE INDEJ NIEWYMIENIONE ANI NIEWŁĄCZONE

0406 – Ser i twaróg

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

„Fontina” to elastyczny, gładki, rozpluwający się w ustach ser produkowany z pełnego, surowego mleka krowiego pochodzącego od bydła Valdostana, którego dieta opiera się na paszy uzyskanej na obszarze pochodzenia. Dojrzwianie musi trwać co najmniej 80 dni. Ser „Fontina” może być wprowadzany do obrotu w całych kręgach, porcjach lub plastrach.

Ser „Fontina” musi posiadać następujące cechy:

- cylindryczny, zwykle spłaszczony kształt, płaskie boki, pierwotnie wklęsły obwód, który nie zawsze jest zauważalny po dojrzwianiu;
- wielkość: średnica od 30 do 45 cm, wysokość od 7 do 10 cm;
- waga kręgu: od 7,5 do 12 kg;
- wygląd zewnętrzny: cienka, twarda skórka o barwie od jasno- do ciemnobrązowej w zależności od warunków i czasu trwania dojrzwiania, miękka lub półtwarda w miarę dojrzwiania sera;
- barwa masy od bieli kości słoniowej do słomkowożółtej o różnej intensywności;
- konsystencja masy: elastyczna i gładka, w zależności od okresu produkcji, z charakterystycznymi pęcherzami powietrza;
- ser rozplwka się w ustach i ma specyficzny łagodny i delikatny smak, który staje się coraz bardziej intensywny w miarę dojrzwiania;
- wysoka zawartość żywych bakterii mlekowych.

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

Dieta krów mlecznych musi spełniać następujące wymogi:

- stosunek pasza:koncentrat (F:C) \geq 67:33;
- co najmniej 60 % suchej masy w diecie musi być wyprodukowane na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

Na obszarze geograficznym, który znajduje się w całości na obszarze górskim, nie jest możliwe uzyskanie całej paszy niezbędnej do zapewnienia bydłu w okresie laktacji właściwej i zrównoważonej diety (zboża i śruty białkowe). Przewidziano zatem, że odsetek pasz pochodzących z obszaru produkcji może być niższy niż 100 %.

60 % paszy pochodzącej z obszaru geograficznego gwarantuje, że jakość i właściwości produktu, wynikające głównie ze środowiska geograficznego, nie są zagrożone, ponieważ susz paszowy produkowany na tym obszarze geograficznym i trawa spożywana w okresie wypasu nadają mleku, a tym samym produktowi, wyjątkowe cechy charakterystyczne dla tego obszaru.

Mieszanki paszowe muszą składać się głównie ze zbóż i śrutów białkowych. Zabrania się stosowania kiszonek i produktów fermentowanych oraz innych rodzajów pożywienia (śruta poekstrakcyjna i białkowe pochodzenia zwierzęcego, mączki i oleje pochodzenia zwierzęcego i roślinnego, nasiona, warzywa korzeniowe i owoce, przemysłowe produkty uboczne, substancje zawierające azot, antybiotyki, hormony lub substancje stymulujące, wsady fermentacyjne, krzemionka, słoma poddana obróbce chemicznej, chleb suchy lub świeży), które mają cechy nieodpowiednie dla technologii produkcji sera „Fontina”.

1. Mleko przeznaczone do przetworzenia na ser „Fontina” musi być wyprodukowane w regionie Valle d’Aosta i mieć następujące cechy:

- surowe;
- pełne;
- pochodzące z jednego udoju;
- pochodzące od krów należących do rasy Valdostana (Pezzata Rossa, Pezzata Nera, Castana) i krzyżówek tych ras.

Do mleka można dodawać wyłącznie kultury autochtoniczne bakterii mlekowych (zwane enzymami), przechowywane pod nadzorem Konsorcjum Producentów i Ochrony ChNP „Fontina”, które wydaje je wszystkim producentom sera „Fontina ChNP”.

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

Następujące etapy muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym: produkcja i przetwarzanie mleka oraz dojrzewanie sera ChNP „Fontina”.

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

Ser „Fontina” może być wprowadzany do obrotu w całych kęgach, porcjach lub plastrach.

Aby chronić konsumentów i zagwarantować autentyczność sera ChNP „Fontina” wprowadzanego do obrotu w postaci zapakowanej, w porcjach lub plastrach, operacje porcjowania oraz późniejszego pakowania muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

Jest to konieczne ze względu na utratę lub brak widoczności na serze porcjowanym oznakowania identyfikującego ChNP „Fontina”, które jest widoczne na całych kęgach sera, tak aby zagwarantowane było pochodzenie produktu zapakowanego.

Ser „Fontina” ma wilgotną skórkę i taką zawartość wilgoci w masie, że magazynowanie, przechowywanie i pakowanie są etapami bardzo delikatnymi, które należy przeprowadzić szybko i z zachowaniem idealnych warunków otoczenia (temperatura i wilgotność), a osoby je wykonujące muszą w szczególnie ostrożny sposób obchodzić się z kęgami sera. Krótki czas trwania poszczególnych etapów umożliwia ograniczenie do minimum ryzyka rozwijania się pleśni na skórce i wewnątrz masy. Rozwój pleśni bowiem nie tylko powoduje zmianę barwy skórki w wyniku rozwoju grzybni, ale także może z łatwością uszkodzić cienką skórkę, powodując w konsekwencji zmianę właściwości masy, tj. nieprawidłową barwę oraz silny i nieprzyjemny zapach, które nie są cechami pożądanymi przez konsumenta końcowego. W celu zachowania organoleptycznych cech charakterystycznych produktu wprowadzanego do obrotu w porcjach dopuszcza się w czasie pakowania powierzchniowe czyszczenie skórki w celu usunięcia wszelkich wilgotnych pozostałości, które mogły powstać podczas dojrzewania. Działanie to nie może utrudniać identyfikacji logo ChNP „Fontina” nadrukowanego na serach. Skórka może zostać usunięta z produktu wprowadzanego do obrotu w plastrach lub przeznaczonego do innych form przetwarzania.

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

Logo „Fontina”, które jest drukowane tuszem na kręgach, ma formę okręgu, w środku którego widnieje stylizowany rysunek góry umieszczony nad napisem „FONTINA”; pod spodem umieszczono skrót „D.O.P.” (ChNP) wpisany w elipsę; wzdłuż obwodu umieszczony jest napis „ZONA DI PRODUZIONE – REGIONE AUTONOMA VALLE D’AOSTA” (obszar produkcji – autonomiczny region Valle d’Aosta).



(Ilustracja 1)

Elementy opakowania z grafiką (papier i inne etykiety, folie, sitodruki, papier opakowaniowy itp.) używane do produktu wprowadzanego do obrotu jako całe kręgi lub w porcjach muszą zawierać:

- logo wspólnotowe,
- wyrażenie „Prodotto di montagna” i „Produit de montagne” (produkt górski);
- logo ChNP „Fontina”.

Oficjalne logo potwierdzające spełnienie wymogów uprawniających do korzystania z ChNP „Fontina”, zostało nieznacznie zmodyfikowane, tak aby uczynić je bardziej czytelnym, nawet jeśli jest wydrukowane w mniejszych rozmiarach, z uwzględnieniem wszystkich obecnych informacji oraz – w przypadku słowa „Fontina” – takiej samej czcionki.



(Ilustracja 2)

Do celów drukowania należy stosować kolor kontrastujący z tłem, zapewniając w ten sposób czytelność, przy zachowaniu proporcji między różnymi elementami.

W przypadku całych kręgów sera elementy opakowania z grafiką nie mogą zakrywać logo ChNP „Fontina” naniesionego na serze.

- a) Na elementach opakowania z grafiką umieszczonych na płaskiej stronie kręgów sera należy stosować następujące logo jako identyfikatory handlowe; elementy te muszą być zgodne z graficznymi parametrami reprodukcji:
 - ChNP „Fontina”: klasyczne zielone logo musi znajdować się na białym tle.



(Ilustracja 3)

- ChNP „Fontina” z wyrazem „alpeggio” (wypas górski): białe logo musi znajdować się na zielonym tle, natomiast czerwony pasek i napis muszą zawsze mieć wskazany kolor i proporcje.



(Ilustracja 4)

- ChNP „Fontina” z wyrazami „lunga stagionatura” (długo dojrzewający): białe logo musi znajdować się na czarnym tle, natomiast złoty pasek i napis muszą zawsze mieć wskazany kolor i proporcje.



(Ilustracja 5)

- b) Biorąc pod uwagę niewielki rozmiar elementów opakowania z grafiką używanych do produktów pakowanych przez upoważnione podmioty porcjujące, w etykietowaniu należy stosować następujące uproszczone logo jako identyfikatory handlowe, z użyciem koloru kontrastującego z tłem, zapewniając w ten sposób czytelność, przy zachowaniu proporcji między różnymi elementami:

ChNP „Fontina”

FONTINA
DOP - VALLE D'AOSTA

(Ilustracja 6)

ChNP „Fontina” z wyrazem „alpeggio”

FONTINA
DOP - VALLE D'AOSTA
ALPEGGIO

(Ilustracja 7)

ChNP „Fontina” z wyrazami „lunga stagionatura”



(Ilustracja 8)

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji, dojrzewania i porcjowania sera „Fontina” obejmuje całe terytorium regionu Valle d’Aosta.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Środowisko geograficzne, z którego pochodzi i w którym jest produkowany ser „Fontina”, to bardzo specyficzny obszar górski regionu Valle d’Aosta: jest to dolina śródalpejska o charakterystycznym klimacie i charakterystycznej florze oraz faunie. W regionie tym hoduje się autochtoniczną rasę krów zwaną Valdostana. Rasa ta charakteryzuje się trzema cechami: muskularną i kręłą budową morfologiczną, która umożliwia przemieszczanie się po górskich pastwiskach, aby bezpośrednio wykorzystać zasoby żywieniowe; zdolnością do jak najlepszego wykorzystania lokalnych pasz; wytwarzaniem mleka o szczególnych właściwościach przeznaczonego do tradycyjnej produkcji serowarskiej. Autochtoniczna rasa krów Valdostana umożliwia zatem przekształcenie trawy, ważnego zasobu naturalnego pochodzącego z gór, w oryginalny produkt serowarski. Tę współzależność podkreśla dodatkowo fakt, że wszystkie krowy są w sezonie letnim wypasane na alpejskich pastwiskach położonych w wysokich partiach gór, a w sezonie jesiennym na pastwiskach położonych niżej, co nadaje surowcowi szczególne właściwości, które są bezpośrednio odzwierciedlone w cechach charakterystycznych sera. Rasa Valdostana i ser „Fontina” są odzwierciedleniem środowiska, z którego pochodzą: stosunek między trzema elementami: środowisko – rasa – ser nie jest układem zhierarchizowanym, ale subtelnym połączeniem w niepowtarzalną całość. Rasa Valdostana i ser „Fontina” odgrywają ważną rolę w ochronie środowiska. Skład botaniczny pastwisk i łąk (wynikający z suchego letniego klimatu panującego w dolinie śródalpejskiej) i specyfika biochemiczna mleka otrzymywanego od krów rasy Valdostana są więc podstawą sera „Fontina”, objętego chronioną nazwą pochodzenia.

W odniesieniu do czynników ludzkich, poza historycznym znaczeniem sera w lokalnej gospodarce, należy zauważyć, że złożone etapy produkcji i dojrzewania sera „Fontina” opierają się na tradycyjnych, rzemieślniczych technikach wytwarzania sera: dodawanie bakterii kwasu mlekowego wybranych na obszarze produkcji, dodawanie podpuszczki cielęcej w idealnej temperaturze, formowanie kręgów i solenie na sucho to techniki, które były przekazywane przez stulecia na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Ser „Fontina” to rozpływający się w ustach ser typu „semicotto” (pół-gotowany) o barwie od bieli kości słoniowej do słomkowożółtej o różnej intensywności.

Specyficzny łagodny i delikatny smak różni się w zależności od szeregu czynników, takich jak w szczególności to, czy bydło żywi się trawą czy paszą suchą, oraz długość dojrzewania.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

https://www.politicheagricole.it/flex/files/1/0/c/D.92acd5c0c7d6b38f0830/Disciplinare__Fontina.pdf