

II

(Akty o charakterze nieustawodawczym)

ROZPORZĄDZENIA

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) NR 1127/2013

z dnia 7 listopada 2013 r.

zatwierdzające nieznaczną zmianę specyfikacji nazwy zarejestrowanej w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych [Montasio (ChNP)]

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych⁽¹⁾, w szczególności jego art. 53 ust. 2 akapit drugi,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 53 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Komisja przeanalizowała wniosek Włoch w sprawie zatwierdzenia zmiany specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Montasio” zarejestrowanej na podstawie rozporządzenia Komisji (WE) nr 1107/96⁽²⁾ zmienionego rozporządzeniem wykonawczym (WE) nr 355/2011⁽³⁾.
- (2) Wniosek ma na celu wprowadzenie zmian w specyfikacji przez doprecyzowanie metody produkcji.
- (3) Komisja przeanalizowała przedmiotową zmianę i stwierdziła, że jest ona uzasadniona. W związku z tym, że jest

to zmiana nieznaczną w rozumieniu art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, Komisja może ją zatwierdzić bez odwoływania się do procedury określonej w art. 50–52 wymienionego rozporządzenia,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Montasio” wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem I do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Skonsolidowany jednolity dokument zawierający główne elementy specyfikacji znajduje się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 7 listopada 2013 r.

W imieniu Komisji,
za Przewodniczącego,
Dacian CIOLOȘ
Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 148 z 21.6.1996, s. 1.

⁽³⁾ Dz.U. L 98 z 13.4.2011, s. 6.

ZAŁĄCZNIK I

W specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Montasio” zatwierdza się następujące zmiany:

Zmiana 1

Zdanie „Wykorzystywane mleko musi pochodzić z udoju wieczornego i porannego, z nie więcej niż czterech kolejnych udojów” zastąpiono następującym zdaniem: „Mleko musi pochodzić z kolejnych udojów i być odebrane w ciągu czterdziestu ośmiu godzin od pierwszego udoju”.

Pierwotnie mleko dostarczane w odstępie 48 godzin pochodziło wyłącznie z tradycyjnych udojów, których liczba wynosiła 4. Wraz z wprowadzeniem udoju automatycznego można zwiększyć liczbę możliwych kolejnych udojów w odstępie 48 godzin. Utrzymano zatem odstęp czasu; zmieniono jedynie całkowitą liczbę udojów. Z technicznego i naukowego punktu widzenia stosowanie systemów udoju automatycznego nie narusza właściwości mleka; w szczególności jego skład jest statystycznie porównywalny pod względem tłuszczu i frakcji białkowej ze składem mleka otrzymanego w wyniku udoju tradycyjnego. W rezultacie poprawia się zdrowie krów, ponieważ wspomniane systemy eliminują stres wywołany w okresie szczytów laktacji przez przeprowadzanie tylko dwóch udojów. Możliwość pobrania dużych ilości mleka więcej niż dwa razy dziennie skutkuje również zmniejszeniem stresu dla wymion i strzyków, poprawą jakości mikrobiologicznej mleka i zmniejszeniem pojawiania się zapalenia wymion.

Stosowanie przedmiotowych systemów pozwala również poprawić zachowanie reologiczne mleka, służące do pomiaru zdolności koagulacji, która przekłada się zarówno na szybszą reakcję na efekt enzymatyczny skrzepu, jak i na odporność skrzepu na mechaniczne działanie krajacza.

Zmiana 2

Obecne sformułowanie: „Mleka przeznaczonego do produkcji ChNP »Montasio« nie należy poddawać pasteryzacji, a wynik analizy fosfatazowej musi być jednoznacznie pozytywny”.

Zmieniony tekst: „Mleka przeznaczonego do produkcji ChNP »Montasio« nie należy poddawać pasteryzacji. Ewentualne analizy przeprowadzone na mleku poddawanych obróbce termicznej i przeznaczonym do produkcji ChNP »Montasio« muszą dać jednoznacznie pozytywny wynik w teście na fosfatazę”.

Od wielu lat zakłady serowarskie prowadzące autokontrolę poddają mleko systematycznej kontroli, rejestrując codziennie temperatury krzepnięcia mleka. Metodą analizy stosowaną przez jednostkę certyfikującą w celu skontrolowania zgodności z wymogami specyfikacji pozostaje zatem test na fosfatazę. Wspomnianą kontrolę przeprowadza się na podstawie analizy ryzyka.

Zmiana 3

Obecny tekst: „Produkcja sera ChNP »Montasio« odbywa się w następujący sposób:

06) gotowanie w temperaturze 42–48 °C i zwijanie sera z dala od źródła ciepła łącznie przez 20–30 minut;»

Proponowany tekst:

06) „gotowanie w temperaturze + 42–48 °C i krojenie skrzepu z dala od źródła ciepła przez co najmniej 10 minut;”

Stwierdzono, że wspomniane dwa etapy (gotowanie i następujące po nim krojenie skrzepu z dala od źródła ciepła) mogą się znacznie różnić w zależności od istniejących warunków technicznych i technologicznych.

Jeżeli chodzi o urządzenia, zakłady serowarskie, które produkują „Montasio”, korzystają z miedzianych kotłów serowarskich (1–1,5 tony) lub z wielofunkcyjnych stalowych kotłów o pojemności 3,5–8 ton.

Stosowanie wspomnianych dwóch rodzajów kotłów jest czynnikiem, który warunkuje czas ogrzewania skoagulowanej masy, ponieważ szybkość ogrzewania parą różni się znacząco od szybkości wynikającej z dokonującego się przetwarzania.

Jeżeli chodzi o etap krojenia skrzepu z dala od źródła ciepła, podczas którego ze skoagulowanej masy odcedza się część serwatki w zależności od osiągniętej maksymalnej temperatury, szybkości chłodzenia masy, która zależy z kolei od rodzaju wykorzystywanego kotła, ilości przetwarzanych w każdym kotle, wielkości ziaren serowych i ilości zawartej wody, która zostanie usunięta pod wpływem temperatury i mieszania.

Ponadto ściąganie lub pobieranie skoagulowanej masy w celu umieszczenia w formie może zostać przyspieszone lub opóźnione w zależności od czasu niezbędnego do przeprowadzenia operacji i od istniejącego poziomu automatyzacji.

Na przykład jeżeli skoagulowaną masę ściąga się na stół do formowania z wielofunkcyjnego kotła umieszczonego nad tym stołem, niezbędny czas, w odniesieniu do tej samej ilości, jest znacznie krótszy od czasu wymaganego przy ściąganiu ręcznym z miedzianych kotłów przy pomocy lnianego płótna.

Jeżeli uwzględni się również fakt, że każdy technik serowarstwa określa optymalny moment ściągania skrzepu na podstawie codziennych kryteriów oceny, doświadczeń i własnej wiedzy itd., określenie minimalnego czasu gotowania i krojenia skrzepu z dala od źródła ciepła wydaje się konieczne.

ZAŁĄCZNIK II

SKONSOLIDOWANY JEDNOLITY DOKUMENT

Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽¹⁾

„MONTASIO”

Nr WE: IT-PDO-0317-0995-26.04.2012

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa

„Montasio”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.3. Sery

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Ser „Montasio” jest serem wytwarzanym z mleka krowiego, średnio- lub długo dojrzewającym, w kształcie walca z prostą lub prawie prostą ścianą boczną i z płaską lub lekko wypukłą powierzchnią górną i dolną. Produkuje się go z mleka niepasteryzowanego, wyłącznie na bazie naturalnych zakwasów mleczarskich lub dopuszczonych podpuszczek. Dojrzwianie trwa co najmniej 60 dni, a zawartość wilgoci poddaje się kontroli wrywkowej dziesiątego i sześćdziesiątego dnia dojrzewania. Sześćdziesiątego dnia dojrzewania ser ChNP „Montasio” musi posiadać następujące właściwości: maksymalna zawartość wilgoci nieprzekraczająca 36,72 %; stosunek tłuszczu do suchej masy: co najmniej 40 %; masa: 6–8 kg; średnica: 30–35 cm; boczna ściana: maksymalnie 8 cm; skórka: gładka, regularna i elastyczna; masa serowa: zwarta z nielicznymi pęcherzami powietrza; barwa: naturalna, przechodząca w słomkowożółtą; zapach: typowy; smak: przyjemny, przechodzący w ostry w przypadku „Montasio” długo dojrzewającego.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

ChNP „Montasio” produkuje się z mleka pochodzącego od krów z chowów mieszczących się na wyznaczonym obszarze produkcji.

Głównymi hodowanymi rasami są Bruno alpina, Pezzata rossa italiana i Pezzata nera.

Nie dodaje się żadnej substancji konserwującej i nie zezwala się na stosowanie żadnej obróbki termicznej, z wyjątkiem chłodzenia przeprowadzanego w minimalnej temperaturze 4 °C.

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

75–85 % całkowitej masy paszy krów stanowią zboża, pasza sucha i zielona oraz kiszonki. Pozostałe 15–25 % całkowitej masy stanowią koncentraty i śruty białkowe. Dopuszcza się stosowanie suplementów mineralnych i witaminowych. Pasza pochodzi w 60 % z wyznaczonego obszaru geograficznego. Zabronione jest stosowanie paszy, którą zgodnie z tradycją serowarską uważa się za mającą niekorzystny wpływ na ścinanie się mleka w masę serową, takiej jak pasze pochodzące z terenów bagiennych lub mieszczących się na skraju głównych dróg. Zabronione jest również stosowanie warzyw, owoców i rzepaku, jak również produktów ubocznych pochodzących z przetwarzania ryżu, mączek pochodzenia zwierzęcego, pasz przemysłowych o zastosowaniu leczniczym, świeżych, mokrych lub kiszonych wysłodków buraczanych, produktów ubocznych piwa lub produktów destylowanych, kiszonek (z wyjątkiem kiszzonego siana i kiszzonej kukurydzy) i substancji sfermentowanych pochodzących z przemysłowego przetwarzania owoców, buraków, piwa i produktów destylowanych.

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

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

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1).

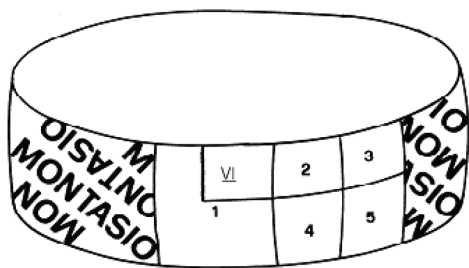
3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Identyfikacji produktu dokonuje się poprzez zindywidualizowane oznakowanie w miejscu pochodzenia, które wskazuje kod producenta, oznaczenie prowincji i datę produkcji (rok, miesiąc, dzień). „Znak pochodzenia” ChNP „Montasio” to użycie nazwy „Montasio” umieszczonej ukośnie, wpisanej od strony lewej do prawej i na odwrot (rysunek nr 1).

Wspomniany „znak pochodzenia” umieszcza się na wszystkich produktach z gospodarstw zrzeszonych lub niezrzeszonych, pod warunkiem że otrzymały go zgodnie ze specyfikacją produkcji.



(Rysunek nr 1)

- 1) Oznaczenie wypalonym znakiem nazwy „Montasio” i plakietka z napisem „PDM”
- 2) Miesiąc produkcji / 3) Dzień produkcji / 4) Kod serowni / 5) Oznaczenie prowincji / VI) Rok produkcji

Logo nazwy składa się ze stylizowanej dużej litery „M”, pod którą znajduje się nazwa „MONTASIO”. Logo odwzorowuje się zawsze przy pomocy kroju pisma „HORATIO”. Musi ono zachowywać proporcje z rysunku nr 2 (na przykład 8 cm szerokości na 6 cm wysokości).



(Rysunek nr 2)

Jeżeli cały proces produkcji, od produkcji mleka do dojrzewania przez co najmniej 60 dni, odbywa się na obszarze górskim w rozumieniu definicji podanej w obowiązujących przepisach krajowych i znajdującym się na obszarze produkcji ChNP „Montasio”, na etykiecie sera może znajdować się napis określający, że jest to „produkt górski”. W tym celu na bocznej ścianie produktu umieszcza się plakietkę z napisem „PDM”, będącym akronimem nazwy „prodotto della montagna” (produkt górski).

Na wniosek wszystkich producentów będących lub niebędących członkami stowarzyszenia oraz po wcześniejszym sprawdzeniu zasadności wniosku Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio może oznaczyć wypalonym logo nazwy (rysunek nr 2) kręgi sera ChNP „Montasio”, którego wiek przekracza 100 dni dojrzewania. Znak umieszczany jest w przewidzianej w tym celu części ściany sera.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji ChNP „Montasio” obejmuje: Friuli-Wenecję Julijską: cały obszar; Wenecję Euganejską: cały obszar prowincji Belluno i Treviso i część terytorium prowincji Padwa i Wenecja określona w następujący sposób: „od przecięcia z granicą między prowincją Treviso i Padwa, obwód podąża wzdłuż tej linii aż do autostrady Serenissima; następnie wzdłuż tej linii aż do mostu autostrady łączącego brzegi rzeki Brenta, a dalej wzdłuż koryta rzeki aż do jej ujścia”.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Czynniki naturalne wiążą się z warunkami klimatycznymi obszaru produkcji, który składa się głównie z gór i terenów podgórskich, gdzie nadal praktykuje się wypas w górach. Wpływa to na jakość paszy przeznaczonej do żywienia krów mlecznych.

Ser „Montasio” dodano do wykazu cen San Daniele i Udine w latach 1773–1775. Potwierdza to wprowadzenie „Montasio” do obrotu i wykazuje, że nie chodzi jedynie o produkcję lokalną lub przeznaczoną na własne potrzeby. O ścisłym związku Montasio z obszarem produkcji świadczy również silny bodziec, jaki produkcja tego sera dała rozwojowi spółdzielni. Ser „Montasio” i jego szczególna technika produkcji rozpowszechniły się szybko we Friuli i we wschodniej części Wenecji Euganejskiej, zarówno ze względu na czynniki ludzkie i strukturalne (jak wynalezienie spółdzielni serowarskich lub stworzenie szkoły techników serowarskich) – do tego stopnia, że w latach sześćdziesiątych aktywnie działało ponad 650 serowarni – jak i ze względu na środowisko, w którym początkowo rozwinęto tę technikę.

Jeżeli chodzi o właściwości obszaru produkcji, wschodnia część Włoch charakteryzowała się zawsze znacznymi opadami w okresie wiosennym i jesiennym, które sprzyjają użytkom zielonym i uprawie zbóż (pszenicy i jęczmienia), będących podstawą żywienia krów mlecznych. Z czasem znaczenia nabrały również uprawa kukurydzy, a w związku z tym zastosowanie kukurydzy jako paszy świeżej i kiszonki. Ostatnio na obszarze produkcji rozpowszechniła się uprawa soi, suplementu białkowego.

5.2. Specyfika produktu

Główną właściwością sera „Montasio” jest jego duża zdolność do dojrzewania przez długi/średni okres. W pałecie serów krajowych „Montasio” zajmuje miejsce wśród serów półtwardych, ale w związku z faktem, że może dojrzewać do 36 miesięcy, zajmuje miejsce również w kategorii rzadkich twardych serów długo dojrzewających.

Inną charakterystyczną cechą „Montasio” są wymiary kręgu.

Ponadto w specyfikacji „Montasio” utrzymano zakaz pasteryzowania mleka, zachowując tym samym w miarę możliwości spontaniczną zawartość bakterii w mleku produkowanym na obszarze produkcji.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Zdolność do długiego/średniego dojrzewania jest owocem „łagodnej” technologii. Stosuje się niskie dawki kultur starterowych (około 1%), gotowanie odbywa się w niezbyt wysokich temperaturach (42–48 °C), a odsączanie i prasowanie nadają masie średnią twardość przy wilgotności po upływie dwóch miesięcy (która odpowiada minimalnej zawartości przy wprowadzaniu sera do obrotu) wynoszącej około 36%.

Środowisko, w którym rozwinęła się produkcja sera „Montasio”, posiada właściwości mikrobiologiczne dostosowane do jego rozwoju i rozpowszechniania. „Montasio” charakteryzuje się bowiem występowaniem termofilnej flory bakteryjnej, która zawsze pozwalała otrzymywać jedyny w swoim rodzaju produkt serowarski, do spożycia w stanie świeżym (obecnie co najmniej dwa miesiące dojrzewania, ponieważ produkuje się go z mleka niepasteryzowanego), ale które mogą dojrzewać do 36 miesięcy; właściwości organoleptyczne, konsystencja, zapach i smak sera zmieniają się zatem wraz z upływem czasu właśnie dzięki zawartości drobnoustrojów występujących naturalnie na łąkach/pastwiskach i w paszach z obszaru produkcji.

Po dwóch miesiącach dojrzewania „Montasio” ma postać średnio twardego sera o delikatnym zapachu przypominającym zapach mleka, z którego pochodzi. Wraz z przedłużaniem się dojrzewania i z koncentrowaniem się substancji „Montasio” uzyskuje wyraźniejszy i lekko pikantny zapach, a masa staje się bardziej twarda i krucha.

Wraz z poprawą technik hodowlanych, racjonalizacją upraw i wprowadzaniem coraz bardziej higienicznych metod udoju wzbogacanie mleka drobnoustrojami serowarskimi przydatnymi do produkcji „Montasio” okazało się konieczne. Dlatego zaczęto stosować kultury starterowe (bogate w koki i ubogie w pałeczki), pochodzące z mleka z obszaru produkcji; następnie wspomniana praktyka rozpowszechniła się.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując propozycję uznania ChNP „Montasio” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 271 z dnia 21.11.2011 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć na stronie internetowej:

<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 kliknięciu na „Qualità e sicurezza” („jakość i bezpieczeństwo”) (na górze, po prawej stronie ekranu), a następnie na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE” („specyfikacje objęte kontrolą UE”).
