

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie wniosku o zatwierdzenie zmiany nieznaczej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

(2019/C 114/05)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszy wniosek o zatwierdzenie zmiany nieznaczej zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014⁽¹⁾.

Wniosek o zatwierdzenie tej zmiany nieznaczej jest podany do wiadomości publicznej w bazie danych DOOR Komisji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„PROVOLONE VALPADANA”

Nr UE: PDO-IT-0021-AM02 – 20.4.2018

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy**

„Provolone Valpadana”

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 półtwardy z masy parzonej otrzymywany z pełnego, surowego mleka krowiego, zebranego na wyznaczonym obszarze przed upływem 60 godzin od udoju, o naturalnej kwasowości wynikającej z fermentacji, które można poddać następującym procesom:

— w przypadku sera typu łagodnego i typu pikantnego w rozmiarze do 6 kg – obróbka termiczna najwyższej pasteryzacji,

— w przypadku typu pikantnego – obróbka termiczna zwana termizacją.

Okres dojrzewania może się różnić i wynosi:

w przypadku serów o masie do 6 kg: minimalny okres dojrzewania wynosi 10 (dziesięć) dni;

w przypadku serów o masie powyżej 6 kg: minimalny okres dojrzewania wynosi 30 (trzydzieści) dni;

w przypadku serów o masie powyżej 15 kg oraz wyłącznie w przypadku typu pikantnego: minimalny okres dojrzewania wynosi 90 (dziewięćdziesiąt) dni;

w przypadku serów typu pikantnego o masie powyżej 30 kg, oznaczonych akronimem P.V.S.: okres dojrzewania przekracza 8 miesięcy.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Ser można wędzić.

Masa sera różni się w zależności od jego kształtu.

Ser może mieć następujący kształt: salami, melona, stożka, gruszki posiadającej czasem na czubku część okrągłą (*fiaschetta*); powierzchnia zewnętrzna może być czasem żłobiona – są to ślady po opasującym ser sznurku.

Skórka jest lśniąca, cienka, jasnożółta o złotym odcieniu, czasem żółto-brązowa. Ser typu łagodnego, przeznaczony do podziału na porcje, może nie posiadać skórki.

Masa serowa jest na ogół zwarta, ewentualnie z kilkoma szczelinami; młode sery mogą mieć niewielkie, charakterystyczne pęknięcia, które są bardziej widoczne w serze dojrzalym; barwa sera jest na ogół jasnożółta.

Smak sera jest delikatny, jeżeli okres dojrzewania nie przekracza trzech miesięcy, bądź wyrazisty do pikantnego, jeżeli okres dojrzewania był dłuższy lub jeżeli użyto – łącznie lub oddzielnie – podpuszczki koziej lub jagnięcej.

Maksymalna zawartość wody nie może przekraczać:

46 % w przypadku serów typu łagodnego i pikantnego o masie nieprzekraczającej 6 kg;

43 % w przypadku sera typu pikantnego o masie powyżej 6 kg.

Zawartość tłuszczu w suchej masie musi mieścić się w przedziale 44–54 %.

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

Podstawowe pożywienie krów mlecznych, składające się z zielonki (lub paszy konserwowanej) i z pasz treściwych lub zwykłych, musi pochodzić w co najmniej 50 % z wyznaczonego obszaru i należy je podawać krowom w okresie laktacji lub w okresie zasuszania, a także jałówkom w wieku co najmniej 7 miesięcy. Co najmniej 75 % suchej masy pasz w dziennej dawce pokarmowej muszą stanowić produkty paszowe wyprodukowane na obszarze produkcji mleka. Dopuszcza się stosowanie następujących rodzajów pasz: zielonka świeża z trwałych użytków zielonych lub uprawnych użytków zielonych, rośliny pastewne, siano uzyskane w procesie suszenia roślin pastewnych na polu, słoma zbóż, kiszonki, zielonka rozdrobniona, sianokiszonki. Dopuszcza się stosowanie następujących materiałów paszowych: zboża i ich pochodne, makuchy kukurydziane, nasiona półoleiste i ich pochodne, bulwy i korzenie, susz paszowy, odpady przemysłu cukrowniczego – takie jak melasa lub jej pochodne – wyłącznie jako dodatki technologiczne i wzmacniacze smaku w maksymalnej ilości 2,5 % suchej masy dziennej dawki pokarmowej. Dopuszcza się również stosowanie: suszonych nasion roślin strączkowych i suszonego chleba świętojańskiego oraz ich pochodnych, tłuszczów, soli mineralnych dozwolonych w obowiązujących przepisach i dodatków – takich jak witaminy, pierwiastki śladowe, aminokwasy, środki aromatyzujące, przeciwutleniacze – dozwolonych w obowiązujących przepisach, z zastrzeżeniem że dopuszcza się stosowanie wyłącznie przeciwutleniaczy i środków aromatyzujących naturalnych lub identycznych z naturalnymi. Dopuszcza się stosowanie drożdży dezaktywowanych.

Surowce: mleko, podpuszczka, sól.

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

Wszystkie etapy produkcji muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

—

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

Wszystkie całe sery muszą być opatrzone logo chronionej nazwy pochodzenia „Provolone Valpadana” umieszczonym na zabezpieczonym, odpowiednim podłożu (z metalu, z tworzywa sztucznego).

Całe sery należy oznakować w chwili ich przyjęcia do pomieszczeń, w których odbywa się dojrzewanie. Jeżeli chodzi o sery o niewielkich rozmiarach (maksymalnie 6 kg), można je opatrzyć znakiem po opuszczeniu przez nie dojrzewalni, pod warunkiem że zostaną one wyraźnie oznaczone w chwili ich przyjęcia do tego rodzaju pomieszczeń za pomocą odpowiednich środków, zgodnie z systemem wprowadzonym przez przedsiębiorstwo.

Przed wprowadzeniem do obrotu całych serów „Provolone Valpadana” można je indywidualnie oznakować za pomocą papierowych taśm, etykiet, torebek lub innych podobnych materiałów. Każdy tak indywidualnie oznakowany ser należy opatrzyć logo i chronioną nazwą pochodzenia „Provolone Valpadana” w pełnym brzmieniu, przy czym zajmowana przez nie powierzchnia musi stanowić co najmniej 1/6 powierzchni zajmowanej przez znak towarowy, z wyjątkiem serów o masie poniżej 6 kg.

W przypadku oznakowania pieczęcią atramentową na produkcie należy umieścić nazwę „Provolone Valpadana” w określonym powyżej rozmiarze, ale nie ma obowiązku umieszczania na nim logo produktu.

Po upływie ósmego miesiąca dojrzewania podmioty będące w posiadaniu sera „Provolone Valpadana” – wyłącznie w przypadku serów typu pikantnego – mogą zażądać wypalenia na produkcie znaku „P.V.S.” będącego akronimem wyrażenia „Provolone Valpadana Stagionato” (dojrzały ser „Provolone Valpadana”). Aby ser można było opatrzyć powyższym znakiem, należy go poddać, na wyraźny wniosek podmiotu będącego w posiadaniu sera i na jego koszt, kontroli technicznej przeprowadzanej przez wyspecjalizowany personel. Selektowne badanie będzie dotyczyło wyglądu zewnętrznego całego sera (na powierzchni sera nie mogą występować pęknięcia, a podczas opukiwania ser musi wydawać jednorodny dźwięk), struktury masy (wyżłobienia, brak otworów, masa nieelastyczna), barwy (biała przechodząca w słomkowożółta), smaku (wrażenie szczypania dzięki pikantności, brak soli) i aromatu (intensywna mieszanka zapachowa).

Na opakowaniach przeznaczonych dla konsumenta końcowego należy umieścić logo zawierające nazwę, którego rozmiar musi być proporcjonalny do wykorzystanego opakowania i które musi zajmować co najmniej 10 % dostępnej powierzchni opakowania. Nazwa „Provolone Valpadana” musi być zapisana taką samą czcionką. Oznaczenie „chroniona nazwa pochodzenia” można zastąpić symbolem wspólnotowym.



Można również stosować wersję monochromatyczną logo.

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Cały obszar prowincji Cremona, Brescia, Verona, Vicenza, Rovigo, Padova, Piacenza, wraz z przylegającymi gminami prowincji Bergamo, Mantova, Lodi oraz prowincją autonomiczną Trento, które tworzą jednolity obszar geograficzny.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Obszar geograficzny produkcji obejmuje część Niziny Padańskiej i charakteryzuje się znaczącą produkcją zielonki, dostępnością dużej ilości mleka i warunkami klimatycznymi szczególnie korzystnymi dla żywienia i chowu bydła ras mlecznych. Dzięki tym czynnikom środowiskowym na obszarze produkcji występują doskonałe warunki do produkcji sera „Provolone Valpadana”.

„Provolone Valpadana” jest serem z masy parzonej i mimo iż ten rodzaj sera pochodzi z południa Włoch, uzyskał on renomę również w regionach północnych dzięki sztuce serowarskiej praktykowanej w Nizinie Padańskiej, której mieszkańcy posiadali niezbędne umiejętności techniczne i na której terenie występowały surowce niezbędne do produkcji tego sera. Stosowanie naturalnej serwatki pozostałej po poprzednim procesie produkcji, posiadana przez serowarów z regionu umiejętność rozsądnego stosowania różnych podpuszczek – jagnięcej, koziej i cielęcej – oraz ich sprawność i doskonałe opanowanie sztuki parzenia i wyrabiania masy serowej mają szczególne znaczenie dla procesu produkcji „Provolone Valpadana”.

„Provolone Valpadana” charakteryzuje się łagodnym smakiem, jeżeli dojrzewanie trwa krócej niż trzy miesiące, i smakiem wyrazistym do pikantnego, jaki osiąga w miarę wydłużania okresu dojrzewania oraz w zależności od rodzaju zastosowanej podpuszczki. „Provolone Valpadana” może mieć różne kształty – salami, melona, stożka, gruszki – i różne rozmiary, a jego masa może przekraczać 30 kg. Masa serowa jest zwarta, ale nie sucha, co odróżnia ją od serów z masy parzonej z południowych Włoch, które ze względu na niewielkie rozmiary dojrzewają i osiągają pikantny smak jedynie dzięki procesowi suszenia, w trakcie którego przekształcają się w sery do tarcia.

„Provolone Valpadana” produkuje się na wyznaczonym obszarze geograficznym od drugiej połowy XIX w. i mimo że ten rodzaj sera z masy parzonej pochodzi z południa Włoch, w XX w. uzyskał renomę jako produkt z północnych Włoch, o czym świadczą dzieła Besany (1916 r.) i Fascettiego (1923 r.).

Rozwojowi produkcji „Provolone Valpadana” sprzyjały umiejętności techniczne producentów z Niziny Padańskiej w dziedzinie przetwarzania mleka na masę serową, które rozwinęły się w miarę upływu czasu dzięki właściwościom obszaru geograficznego szczególnie sprzyjającym prowadzeniu chowu krów produkujących znaczne ilości mleka przeznaczonego do przetworzenia. Jednym z charakterystycznych elementów metody produkcji sera „Provolone Valpadana” jest wykorzystywanie w procesie produkcji kolejnej partii produktu serwatki pozostałej po poprzednim procesie przetwarzania. Procedura ta stanowi bowiem ważny element typowy zarówno dla terytorium, jak i dla metody produkcji „Provolone Valpadana”, ponieważ rzadko stosuje się ją podczas produkcji serów. Udoskonalanie technik produkcji wpłynęło na niektóre cechy handlowe sera „Provolone Valpadana”, takie jak różnorodność kształtów i rozmiarów, jednak nie doprowadziło do zmian jego podstawowych właściwości. Różnorodność kształtów i rozmiarów „Provolone Valpadana” jest związana z umiejętnościami serowarów z tego obszaru geograficznego w zakresie parzenia masy serowej, ponieważ potrafią oni ją uczynić na tyle plastyczną, aby można było jej nadać różne kształty i rozmiary, w tym duże rozmiary. Te cechy handlowe są związane z obszarem geograficznym produkcji, który jest ich źródłem i na którym były przekazywane. Ponadto współistnienie dwóch różnych typów sera, łagodnego i pikantnego, wynika z umiejętności serowarów w zakresie stosowania różnych rodzajów podpuszczki, co pozwala uzyskać, nawet w ramach podobnego procesu przetwarzania, sery o charakterystycznym dla „Provolone Valpadana” łagodnym lub pikantnym smaku, które charakteryzują się odpowiednio niewielkim rozmiarem o niskiej masie i krótszym okresie dojrzewania bądź większym rozmiarem o wyższej masie i dłuższym okresie dojrzewania, a także posiadają zwięzłą masę, która nigdy nie staje się na tyle sucha, by spowodowało to konieczność tarcia sera, jak ma to miejsce w przypadku najbardziej typowych serów z masy parzonej z południowych Włoch.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(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 głównej włoskiego Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (www.politicheagricole.it) po wybraniu zakładki „Qualità” [Jakość] (z prawej strony na górze ekranu), następnie zakładki „Prodotti DOP IGP STG” [Produkty ChNP, ChOG i GTS] (z lewej strony z boku ekranu), a następnie „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE” [Specyfikacje objęte kontrolą Unii Europejskiej].
