

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2022/C 72/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ 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

„Taleggio”

Nr UE: PDO-IT-0025-AM01 – 3 sierpnia 2020

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Conorzio Tutela Taleggio [Stowarzyszenie na rzecz ochrony sera „Taleggio”]
Via Roggia Vignola 9
22047 Treviglio (BG)
ITALIA

Adres E-mail: info@taleggio.it; Certyfikowana poczta elektroniczna: consorziotutelataleggio@legalmail.it.

Conorzio Tutela Taleggio, skupiające producentów sera „Taleggio”, jest uprawnione do złożenia wniosku w sprawie zmiany na podstawie art. 13 ust. 1 dekretu Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej 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 i pakowanie
- Inne: do specyfikacji dodano odniesienia do prawodawstwa dotyczącego rejestracji; odniesienia do organu kontrolnego.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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.

5. Zmiany

Należy zauważyć, że zmiana specyfikacji produktu objętego ChNP „Taleggio” ma na celu przede wszystkim reorganizację specyfikacji zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012 oraz jej konsolidację w jednolitym dokumencie.

Nazwę „Taleggio” zarejestrowano jako ChNP w drodze rozporządzenia (WE) nr 1107/96 z dnia 12 czerwca 1996 r. zgodnie z art. 17 rozporządzenia (EWG) nr 2081/92. Produkt zarejestrowano na podstawie następujących dokumentów: dekretu prezydenckiego z dnia 15 września 1988 r. uznającego nazwę pochodzenia we Włoszech; 12-stronicowego dokumentu zawierającego elementy specyfikacji przewidziane w art. 4 ust. 2 lit. a)–i) rozporządzenia (EWG) nr 2081/92; oraz streszczenia.

Właściwości produktu

Zmiana dotyczy art. 4 ust. 2 lit. b) obowiązującej specyfikacji oraz pkt 3.2 jednolitego dokumentu. Zmiana polega na formalnej reorganizacji. Określono tolerancje dotyczące masy sera i wysokości brzegu. Dodano zdanie określające sposób obróbki skórki. Dodano zakaz sprzedaży produktu mrożonego.

Obecne brzmienie:

„Opis przedmiotowego produktu spożywczego jest następujący:

Miękki, niegotowany ser stołowy, wytwarzany wyłącznie z pełnego mleka krowiego.

Właściwości fizyczne sera »Taleggio« są następujące:

- (1) Kształt: prostokątny blok o bokach 18–20 cm.
- (2) Brzeg: prosty, o wymiarach 4–7 cm, o płaskich powierzchniach i o bokach o długości 18–20 cm.
- (3) Średnia masa: pojedynczy ser waży 1,7–2,2 kg, przy czym obie wartości mogą się wahać w górę lub w dół w odniesieniu do obu cech w zależności od warunków technicznych podczas przetwarzania; odchylenia te nie mogą w żadnym wypadku przekroczyć 10 %.
- (4) Skórka: cienka, o miękkiej strukturze i naturalnej różowej barwie ($L \leq 77$ a/b $\geq 0,2$ zgodnie z kolorymetrem trójkromatycznym) z charakterystyczną mikroflorą. Niedopuszczalne jest poddawanie skórki jakiegokolwiek obróbce.
- (5) Miąższ: gładka struktura z nielicznymi, drobnymi i nieregularnie rozmieszczonymi oczkami. Ser jest ogólnie twarde, ale bardziej miękki w części znajdującej się bezpośrednio pod skórą.
- (6) Kolor miąższu: od białego po słomkowożółty.
- (7) Smak: wyrazisty, lekko aromatyczny.
- (8) Właściwości chemiczne: minimalna zawartość tłuszczu w suchej masie – 48 %; minimalna sucha masa – 46 %; maksymalna zawartość wody – 54 %; maksymalnie 14 mg furozyny na 100 g białka”

zastępuje się tekstem:

„Artykuł 2 – Cechy szczególne produktu

Sery objęte ChNP »Taleggio« muszą posiadać następujące cechy:

- (1) Kształt: prostokątny blok z płaskimi powierzchniami i z prostym brzegiem.
- (2) Rozmiar: szerokość powierzchni płaskich 18–22 cm, wysokość brzegu 4–7 cm z niewielkimi odchyleniami w zależności od technicznych warunków produkcji.

Masa: 1,5–2,5 kg, mierzona po upływie minimalnego okresu dojrzewania wynoszącego 35 dni.

- (3) Jeżeli chodzi o wysokość brzegu, dopuszcza się tolerancję $\pm 10\%$ wartości maksymalnej i minimalnej.
- (4) Skórka: cienka, o miękkiej strukturze i naturalnej różowej barwie ($L \leq 77$ a/b $\geq 0,2$ zgodnie z kolorymetrem trójchromatycznym) z charakterystyczną mikroflorą. Niedopuszczalne jest poddawanie skórki jakiegokolwiek obróbce poza obróbką dokonywaną za pomocą wody i soli.
- (5) Miąższ: gładka struktura z nielicznymi, drobnymi i nieregularnie rozmieszczonymi oczkami. Ser jest ogólnie twardy, ale bardziej miękki w części znajdującej się bezpośrednio pod skórką.
- (6) Kolor miąższu: od białego po słomkowożółty.
- (7) Smak: wyrazisty, słodki i aromatyczny oraz zrównoważony; zauważalne są nuty mleka i na podniebieniu utrzymuje się posmak trufli.
- (8) Właściwości chemiczne: zawartość tłuszczu w suchej masie wynosi co najmniej 48 %; sucha masa wynosi co najmniej 46 %; maksymalna zawartość wody wynosi 54 %; maksymalnie 14 mg furozyny na 100 g białka.

Produktu nie można dopuścić do spożycia, jeżeli jest lub był wcześniej zamrożony”.

Uzasadnienie

Opis zawiera te same informacje, ale zorganizowano je w taki sposób, aby ułatwić ich odczytanie.

Ponadto w obecnie obowiązującej specyfikacji określono tolerancję $\pm 10\%$ w odniesieniu do minimalnej i maksymalnej masy sera. Uwzględniono to bezpośrednio w przedziale wagowym poprzez odpowiednie dostosowanie wartości minimalnej i maksymalnej.

W obecnej wersji stwierdzono, że wartości „mogą się wahać w górę lub w dół (zarówno w odniesieniu do masy, jak i brzegu) w odniesieniu do obu cech”, nie precyzując, o które cechy chodzi, co może prowadzić do rozbieżnych interpretacji. Nowa wersja ma zatem na celu jasne określenie, że cechy, o których mowa, to wysokość brzegu i masa.

Określono, że skórkę można poddawać obróbce wyłącznie przy użyciu wody i soli.

Dodano uszczegółowienie, aby lepiej określić smak.

Dodano wyraźny zakaz sprzedaży produktu w stanie zamrożonym.

Obszar geograficzny

Zmiana dotyczy art. 4 ust. 2 lit. c) specyfikacji oraz pkt 4 jednolitego dokumentu i polega na dostosowaniu obszaru geograficznego w celu uwzględnienia zmian administracyjnych.

Obecne brzmienie:

„Jeśli chodzi o określenie obszaru geograficznego, obszar produkcji sera »Taleggio« obejmuje następujące terytoria:

Cały obszar prowincji Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Mediolan, Pawia, Novara i Treviso”

zastępuje się tekstem:

„Artykuł 3 – Obszar produkcji

Obszar produkcji, dojrzewania i krojenia na porcje sera objętego ChNP »Taleggio« obejmuje cały obszar administracyjny prowincji Bergamo, Brescia, Como, Lecco, Cremona, Mediolan, Lodi, Monza i Brianza, Pawia, Novara, Verbano-Cusio-Ossola i Treviso”.

Uzasadnienie:

Granice obszaru geograficznego pozostają niezmienione. Obszar produkcji określono, uwzględniając wprowadzone zmiany administracyjne. Dodano prowincje administracyjne Lecco, Lodi, Monza i Brianza oraz Verbano-Cusio-Ossola. Utworzono je po uznaniu nazwy pochodzenia „Taleggio”. Prowincja Lecco obejmuje gminy, które wcześniej należały do prowincji Bergamo i Como. Prowincja Lodi obejmuje gminy, które wcześniej należały do prowincji Mediolan. Prowincja Monza i Brianza obejmuje gminy, które wcześniej należały do prowincji Mediolan, a prowincja Verbano-Cusio-Ossola była wcześniej częścią prowincji Novara.

Ponadto wyraźnie wskazano wszystkie czynności, które muszą być wykonywane na określonym obszarze geograficznym.

Dowód pochodzenia

Zmiana dotyczy art. 4 ust. 2 lit. c) obowiązującej specyfikacji.

Obecne brzmienie:

Następujące akapity obowiązującej specyfikacji dotyczące kontroli:

- „W celu dostarczenia dodatkowych informacji pragniemy wskazać te elementy niniejszej lit. c), z których wynika, że warunki ustanowione w art. 2 ust. 4 rozporządzenia (EWG) nr 2081/92 zostały spełnione.
- W szczególności należy zauważyć, że określono obszar produkcji mleka. Jedynie zwierzęta gospodarskie z gospodarstw znajdujących się na tym określonym obszarze mogą być źródłem mleka przeznaczonego do przetworzenia na ser »Taleggio«.
- W szczególności gromadzone są wszystkie istotne dane dotyczące producentów mleka. Producentów tych rejestruje się w sporządzanych co miesiąc wykazach, które są urzędowo archiwizowane i pieczętowane.
- W ten sposób można łatwo ustalić, od którego stada pochodzi mleko i w którym gospodarstwie to stado się znajduje. Surowiec podlega regularnej kontroli w celu zagwarantowania, że spełnia wymogi zdrowotne i higieniczne oraz że posiada właściwości niezbędne do przetworzenia go na ser”

zastępuje się tekstem:

„Artykuł 4 – Dowód pochodzenia

Producenci są wpisani do rejestrów prowadzonych przez organ kontrolny i muszą być w stanie udowodnić – za pomocą prowadzonej przez siebie dokumentacji, którą organ kontrolny może sprawdzić – fakt pochodzenia pasz, surowców i produktów z obszaru pochodzenia, oraz muszą prowadzić ewidencję partii wprowadzanych i wyprowadzanych oraz korelacji między nimi”.

Uzasadnienie

W proponowanej wersji skreślono nieaktualne odniesienia do aktów prawnych i dostosowano ją do standardowego brzmienia wszystkich specyfikacji.

Zmiana dotyczy art. 4 ust. 2 lit. h) obowiązującej specyfikacji.

Obecne brzmienie:

„Znak sera »Taleggio«, zgodnie z art. 5 dekretu prezydenckiego nr 667 z dnia 5 sierpnia 1955 r., składa się z czterech okręgów ułożonych w kwadrat. Okręgi te zawierają następujące litery i cyfry:

litera T w pierwszym okręgu (u góry po lewej);

litera T w drugim okręgu (u góry po prawej);

litera T w trzecim okręgu (na dole po prawej);

numer producenta »Taleggio« w czwartym okręgu (na dole po lewej).

Znak ten jest wykonany z tworzywa sztucznego przeznaczonego do kontaktu z żywnością i jest odciskany na płaskiej powierzchni sera po drugim przewróceniu i przed soleniem, tak aby znak był wyraźnie widoczny nawet wtedy, gdy ser jest dojrzaly”

zastępuje się tekstem:

„Logo ChNP »Taleggio« wytłacza się na płaskiej powierzchni sera po drugim przewróceniu i przed soleniem, tak aby znak był wyraźnie widoczny również na dojrzalym serze, a więc w momencie wprowadzenia go do obrotu.

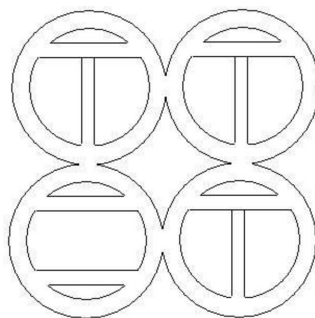
Pieczeń jest wykonana z tworzywa sztucznego przeznaczonego do kontaktu z żywnością i składa się z czterech okręgów ułożonych w kwadrat. Okręgi te zawierają następujące litery i cyfry (rysunek 1):

litera T w pierwszym okręgu (u góry po lewej);

litera T w drugim okręgu (u góry po prawej);

litera T w trzecim okręgu (na dole po prawej);

numer identyfikacyjny gospodarstwa mlecznego produkującego »Taleggio« w czwartym okręgu (na dole po lewej).



Rysunek 1”.

Uzasadnienie

Skreślono nieaktualne odniesienia do aktów prawnych.

Termin „znak” zastąpiono słowem „logo” w odniesieniu do symbolu, który jest wytłoczony na serze, oraz słowem „pieczęć” w odniesieniu do narzędzia z tworzywa sztucznego stosowanego do odwzorowania logo w formie wypukłej.

Pieczeń umieszcza się na powierzchni sera w momencie wkładania go do formy, tak aby logo zostało wytłoczone na płaskiej powierzchni sera w trakcie jego przetwarzania.

Metoda produkcji

Zmiana dotyczy art. 4 ust. 2 lit. e) obowiązującej specyfikacji. Część art. 6 specyfikacji dodano do tego artykułu, tam gdzie jest to bardziej stosowne, i przedstawiono w pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Kolejność etapów przetwarzania opisano na nowo i dodano kilka informacji szczegółowych.

Obecne brzmienie:

„Jeśli chodzi o opis metody otrzymywania sera »Taleggio«, można stwierdzić, że metody produkcji i przetwarzania obejmują szereg etapów, które można podsumować w następujący sposób:

Przygotowanie kultury starterowej.

Koagulacja mleka.

Rozbijanie skrzepu.

Umieszczanie w formach.

Obróbka termiczna.

Przewracanie w formach.

Solenie.

Przewracanie.

Dojrzewanie”

zastępuje się tekstem:

„Artykuł 5 – Metoda produkcji

Ser objęty ChNP »Taleggio« powstaje z mleka krowiego pochodzącego od krów hodowanych na obszarze pochodzenia.

W skali roku co najmniej 50 % suchej masy w paszy krów musi pochodzić z obszaru pochodzenia.

Pasza dla bydła składa się ze zbóż, pasz suchych i zielonych oraz kiszzonek.

Można ją uzupełnić koncentratami lub śrutami białkowymi. Dopuszcza się stosowanie suplementów mineralnych i witaminowych.

Aby gospodarstwa mogły funkcjonować w sposób rentowny, bardzo ważne jest, aby w miarę możliwości mogły pozyskiwać jak najwięcej paszy z produkcji własnej; jednak ze względu na coraz bardziej nieprzewidywalny klimat (okresy obfitych opadów, które opóźniają lub uniemożliwiają zasiewy, na przemian z okresami dotkliwej suszy, które zmniejszają zbiory) poziom produkcji był w ostatnich latach bardzo zmienny i często niższy niż oczekiwano, biorąc pod uwagę wysoką jakość genetyczną i stosunkowo wysokie wymagania żywieniowe zwierząt gospodarskich. W związku z tym preferuje się zagwarantowanie, aby co najmniej 50 % suchej masy w paszy dla bydła pochodziło z obszaru pochodzenia; jest to środek o charakterze czysto zapobiegawczym i jest zgodny z przepisami. Taki udział procentowy gwarantuje jednak utrzymanie związku między sposobem żywienia bydła a cechami mleka, które sprawiają, że nadaje się ono do produkcji sera »Taleggio«. Umożliwia także zachowanie mikroflory żwaczy zwierząt gospodarskich o wysokich cechach genetycznych, tym samym wpływając na jakość surowca. Produkcja i dojrzewanie sera »Taleggio« muszą odbywać się na obszarze produkcyjnym zgodnie z następującymi praktykami:

Przygotowanie kultury starterowej lub wybranych drożdży.

Koagulacja mleka.

Krojenie skrzepu.

Umieszczanie w formach.

Znakowanie.

Obróbka termiczna.

Przewracanie w formach.

Solenie.

Przewracanie.

Dojrzewanie”.

Uzasadnienie

Dodano zdanie wprowadzające wyraźniej określające zastosowanie paszy, jak wskazano w rozporządzeniu (UE) nr 664/2014; aspekt ten określono w pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Wymóg, aby co najmniej 50 % paszy pochodziło z obszaru pochodzenia, nadal gwarantuje utrzymanie związku między sposobem żywienia bydła a cechami mleka. Nie wpływa on na przykład na zawartość tłuszczu i białka, która sprawia, że mleko nadaje się do produkcji sera „Taleggio”.

Do zarysu procesu dodano wskazanie „wybrane drożdże” oraz etap „znakowanie”. Pojawiają się one już w opisie, jednak nie były wyszczególnione na wykresie przedstawiającym proces. Zwrot „rozbijanie” otrzymuje brzmienie „krojenie” skrzepów (są to synonimy).

Zmiana dotyczy art. 4 ust. 2 lit. e) obowiązującej specyfikacji oraz pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Opis związku surowca został przekształcony.

Obecne brzmienie:

„Dopuszcza się pasteryzację mleka. Podpuszczka stosowana do produkcji musi być wyłącznie płynną podpuszczką zwierzęcą uzyskaną z cielęciny lub młodej wołowiny, niekoniecznie w równych proporcjach. Niedopuszczalne jest stosowanie podpuszczki pochodzącej od organizmów modyfikowanych genetycznie. Kultura starterowa powinna składać się z połączenia *Lactobacillus bulgaricus* i *Streptococcus thermophilus*. Można wykorzystać naturalną kulturę starterową, którą można pozyskać w gospodarstwie lub z wybranych kultur”

zastępuje się tekstem:

„Dopuszcza się wykorzystanie surowego lub pasteryzowanego mleka.

Kultura starterowa powinna składać się z połączenia *Lactobacillus delbrueckii bulgaricus* i *Streptococcus thermophilus*. Można wykorzystać naturalną kulturę starterową, którą można pozyskać w gospodarstwie lub z wybranych kultur.

Koagulacja musi odbywać się wyłącznie z wykorzystaniem płynnej podpuszczki zwierzęcej uzyskanej z cielęciny lub młodej wołowiny, niekoniecznie w równych proporcjach.

Niedopuszczalne jest stosowanie podpuszczki pochodzącej od organizmów modyfikowanych genetycznie”.

Uzasadnienie

Opis związku surowca został przekształcony. W obecnym brzmieniu specyfikacji pasteryzacja mleka wskazana jest jako jedna z możliwości. Sugeruje się, że jeżeli pasteryzacja nie zostanie przeprowadzona, mleko może być wykorzystywane w stanie niezmienionym. W zmienionym brzmieniu preferowana jest ta druga opcja, tj. wykorzystanie mleka surowego, co było już dozwolone.

Zmiana dotyczy art. 4 ust. 2 lit. e) obowiązującej specyfikacji. Opisano każdy etap i usunięto czas, na jaki odstawiane są skrzepy. Proponuje się połączenie etapów formowania i znakowania.

Obecne brzmienie:

„Skrzepy rozbija się dwukrotnie. Najpierw rozbija się je na grube fragmenty i odstawia na 10–15 minut, aby po odcedzeniu zgęstniały. Następnie rozbija się je po raz drugi, aby uzyskać bryłki sera wielkości orzechów laskowych.

Ze względów czysto technicznych znak pochodzenia wytłacza się na płaskiej powierzchni podczas obróbki termicznej, na etapie przewracania po uformowaniu skrzepów”

zastępuje się tekstem:

„Skrzepy są wielokrotnie cięte. Najpierw tnie się je na grube fragmenty i odstawia, aby po odcedzeniu zgęstniały. Następnie tnie się je ponownie, aby uzyskać bryłki sera wielkości orzechów laskowych. Skrzepy umieszcza się w formach i podczas formowania na płaskiej powierzchni wytłacza się znak pochodzenia”.

Uzasadnienie

Etapy przetwarzania zostały lepiej określone, a ponadto proponuje się usunięcie informacji o tym, na jak długo odstawia się skrzepy i ile razy się je rozbija, ponieważ może się to różnić w zależności od warunków przetwarzania. W szczególności dzięki postępowi technologicznemu, jak również poprawie wykorzystywanych kultur starterowych, to serowarzy – na podstawie swojego doświadczenia – decydują o optymalnym czasie, na jaki należy odstawić skrzepy, aby osiągnąć dobry rezultat.

Dzięki zmianie będącej przedmiotem wniosku formowanie i znakowanie odbywa się w tym samym czasie: skrzepy umieszcza się w formach i podczas formowania na płaskiej powierzchni wytłacza się znak pochodzenia, tak aby oznaczenie było bardziej widoczne na serze. Podczas przetwarzania zauważono, że znak pochodzenia jest bardziej stabilny i widoczny na etapie kontroli, jeśli jest wytłaczany podczas formowania.

Zmiana dotyczy art. 4 ust. 2 lit. e) obowiązującej specyfikacji. Zmiana dotyczy etapu obróbki termicznej.

Obecne brzmienie:

„Obróbka termiczna może trwać od minimalnie 8 godzin do maksymalnie 16 godzin. Utrzymuje się temperaturę od około 22 °C do 25 °C i wilgotność na poziomie około 90 %”

zastępuje się tekstem:

„Obróbka termiczna może trwać od minimalnie 8 godzin do maksymalnie 16 godzin. Utrzymuje się temperaturę od około 20 °C do 28 °C i wilgotność na poziomie około 80 %”.

Uzasadnienie

Zwiększono zakres temperatur, w jakich można przeprowadzać obróbkę termiczną, oraz zmniejszono minimalną wartość procentową wilgotności w pomieszczeniu, w którym sery są przechowywane.

Obróbka termiczna odbywa się czasem w dość dużych pomieszczeniach, które są często otwierane i zamykane. W związku z tym trudno jest utrzymać w nich stałą temperaturę i stały poziom wilgotności, ponieważ wpływ na nie często mają zewnętrzne warunki klimatyczne i wilgoć przedmiotów wprowadzanych do pomieszczenia.

Należy zauważyć, że zmiana ta nie ma wpływu na właściwości produktu końcowego.

Zmiana dotyczy art. 4 ust. 2 lit. e) obowiązującej specyfikacji. Zmiana dotyczy etapu solenia.

Obecne brzmienie:

„Solenie przeprowadza się na sucho. Z uwagi na rozwój warunków technologicznych dopuszcza się także solenie w solance”

zastępuje się tekstem:

„Solenie można przeprowadzać na sucho lub w solance”.

Uzasadnienie

Uproszczone brzmienie zdania dotyczącego solenia.

Zmiana dotyczy art. 4 ust. 2 lit. e) obowiązującej specyfikacji. Zmiana dotyczy etapu dojrzewania.

Obecne brzmienie:

„W środowiskach, w których ser dojrzewa, musi panować naturalna lub kontrolowana wilgotność na poziomie 85–90 % oraz temperatura od 2 °C do 6 °C”

zastępuje się tekstem:

„W środowiskach, w których ser dojrzewa, musi panować naturalna lub kontrolowana wilgotność na poziomie ponad 80 % oraz temperatura od 1 °C do 6 °C”.

Uzasadnienie

Proponuje się obniżenie minimalnej temperatury dojrzewania sera i bardziej precyzyjne ustalenie minimalnej wartości procentowej wilgotności.

Ponieważ dojrzewanie odbywa się zarówno w środowisku naturalnym (tradycyjne grotty), jak i w pomieszczeniach do przechowywania, które są często otwierane i zamykane, trudno jest utrzymać stałą temperaturę i wilgotność, ponieważ wpływ na nie często mają zewnętrzne warunki klimatyczne, zwłaszcza w najgorętszych okresach roku.

W związku z tym konieczne może być obniżenie temperatury w pomieszczeniu o jeden stopień w celu zapewnienia, aby warunki dojrzewania pozostały odpowiednie; faktyczna zawartość wilgoci produktu jest także uzależniona od wahań sezonowych. Na dojrzewanie w naturalnych grotach lub podziemnych pomieszczeniach do przechowywania, w których stosuje się recyrkulację powietrza górskiego, również wpływ mają zewnętrzne warunki klimatyczne.

Są to zatem niezbędne mniejsze zmiany, które nie mają wpływu na właściwości produktu końcowego.

Zmiana dotyczy art. 4 ust. 2 lit. e) obowiązującej specyfikacji. Usunięto wymóg stosowania ściereczki podczas dojrzewania.

Obecne brzmienie:

„W okresie dojrzewania, który trwa 35 dni, ser należy często przewracać i przecierać ściereczką zanurzoną w solance, tak aby utrzymać wilgotność i miękkość skórki oraz usunąć strzępki, jednocześnie nadając serowi »Taleggio« jego charakterystyczną wyróżniającą barwę”

zastępuje się tekstem:

„W okresie dojrzewania, który trwa 35 dni, ser należy często przewracać, a skórkę należy oczyszczać roztworem wody i soli, tak aby utrzymać jej wilgotność i miękkość oraz usunąć strzępki, nadając serowi »Taleggio« jego charakterystyczną wyróżniającą barwę”.

Uzasadnienie:

Usunięto wymóg stosowania ściereczki, ponieważ zmiany technologiczne, które zaszły na przestrzeni lat, umożliwiły korzystanie z innych materiałów, łatwiejszych do stosowania z punktu widzenia higieny, co skłoniło producentów do zastąpienia ściereczek szczotkami, które są skuteczniejsze w oczyszczaniu skórki za pomocą wody i soli podczas procesu dojrzewania. Zadanie to wykonuje zawsze wyspecjalizowany personel zgodnie z tradycyjnym procesem produkcji.

Związek

Zmiana dotyczy pkt 5 jednolitego dokumentu oraz art. 4 ust. 2 lit. d) i f) obowiązującej specyfikacji.

Treść art. 4 ust. 2 lit. d) i f) obecnie obowiązującej specyfikacji zmieniono i przeniesiono lub usunięto, a w ich miejsce wstawiono nowy artykuł.

Zmieniony i poprawiony artykuł dotyczący związku przedstawiono poniżej.

„Artykuł 6 – Związek z obszarem geograficznym

Właściwości sera »Taleggio« wynikają przede wszystkim z jego środowiska geograficznego, ponieważ ser zawdzięcza swoje wyjątkowe i niepowtarzalne właściwości czynnikom ludzkim i naturalnym typowym dla obszaru, na którym jest produkowany, przetwarzany i dojrzewa.

Nazwa »Taleggio« odnosi się do konkretnego obszaru geograficznego Lombardii, rozciągającego się na doliny Valsasina i Val Taleggio, gdzie znajduje się miejscowość o tej samej nazwie.

Produkcja sera rozprzestrzeniła się na obszarze określonym w pkt 4 dzięki praktyce sezonowego pasterstwa wędrownego, gdy zwierzęta i rolnicy (*bergamini*, miejscowi pasterze) schodzili na zimę z gór na równiny.

Czynniki, które wykazują związek między jakością produktu a obszarem geograficznym pochodzenia, są w dużej mierze związane z wiedzą fachową i tradycją serowarską producentów, szczególnymi przyjętymi warunkami solenia i techniką dojrzewania; ważne są też uwarunkowania geograficzne obszaru, tj. jego klimat, uprawiane rośliny pastewne i dominujący system nawadniania.

Czynniki klimatyczne i agrotechniczne mają wpływ na produkowane mleko, które nadaje się do określonego rodzaju serowarstwa i dojrzewania, oraz na powstawanie i rozwój mikroflory mleka.

Jakość mleka przeznaczonego do przetworzenia jest ściśle związana z obszarem pochodzenia produktu objętego ChNP, na którym dzięki rozbudowanemu systemowi nawadniania występują obfite uprawy paszowe (siano, zboża, rośliny wysokobiałkowe/oleiste itp.).

Obecnie ser nadal produkowany jest wyłącznie z mleka, podpuszczki i soli, przy czym zgodnie z tradycyjnymi technikami przetwarzania zabrania się jakiegokolwiek obróbki skórki czy dodawania jakichkolwiek dodatków lub adiuwantów. Ponadto nadal powszechnie wykorzystuje się drewno, zarówno do transportu sera »Taleggio« (skrzynie), jak i do jego dojrzewania (drewniane deski). Materiał ten pozwala serowi oddychać i uwalniać nadmiar serwatki, co umożliwia mu normalne dojrzewanie, w taki sam sposób, w jaki robiono to ponad tysiąc lat temu.

Nic nie zastąpi tradycyjnej wiedzy serowarów przekazywanej przez wieki: ta wiedza fachowa ma decydujące znaczenie nie tylko na etapie przetwarzania mleka, ale także na późniejszych etapach.

Solenie przeprowadza się na sucho lub w solance; ma ono kluczowe znaczenie dla powodzenia produkcji sera »Taleggio«, którego dojrzewanie zwykle przebiega dośrodkowo.

Na powierzchni serów »Taleggio« występuje mieszana naturalna mikroflora, która niezmiennie łączy bakterie Schizomycetes należące do rodziny *Micrococcaceae* z Eumycetes, w tym *Geotrichum candidum*, *Mucor racemosus*, *Penicillium frequentans* oraz drożdże z rodzajów *Torulasporea* i *Saccharomyces*.

Ser dojrzewa zatem dzięki aktywności tej mikroflory pochodzącej ze środowiska, zarówno na etapie produkcji (w zakładzie serowarskim), jak i dojrzewania (w grocie lub pomieszczeniu do przechowywania), która nadaje serowi »Taleggio« charakterystyczne właściwości fizyczne, chemiczne i organoleptyczne, w szczególności różowy kolor skórki; strukturę – ser jest ogólnie twardy, ale bardziej miękki w części znajdującej się bezpośrednio pod skórka; oraz wyrazisty smak, słodki i aromatyczny oraz zrównoważony, z wyczuwalnymi nutami mleka i posmakiem trufli utrzymującym się na podniebieniu. Rodzime gatunki drobnoustrojów są selekcjonowane w środowisku dojrzewania dzięki temperaturze i wilgotności oraz obecności samego produktu. Ser dojrzewa cyklicznie, a na jego powierzchni rozwija się mikroflora, która pełni następujące ważne funkcje:

- a) nadaje strukturę skórce, która powstała w wyniku naturalnego twardnienia sera w kontakcie z powietrzem, tworząc swego rodzaju filc pokrywający miąższ (*Geotrichum* i drożdże);
- b) nadaje charakterystyczną różową barwę dzięki *micrococci*;
- c) sprzyja proteolizie, za którą odpowiadają głównie rodzaje *Penicillium* i *Mucor*, a w mniejszym stopniu także drożdże i *Micrococaceae*;
- d) pobudza lipolizę, głównie dzięki aktywności rodzaju *Geotrichum* i drożdży, a także *Penicillium* i *Mucor*.

Ta złożona aktywność enzymatyczna mikroflory skórki wynika z dośrodkowego przebiegu procesu dojrzewania, tj. od zewnątrz do wewnątrz.

Do nadania charakteru serowi »Taleggio« przyczyniają się także pozostałe etapy przetwarzania, począwszy od stosowanych składników (mleko, podpuszczka i kultury), przez temperaturę i wilgotność, aż po solenie i proces zwany *salinatura* (obmywanie wodą i solą)».

Etykietowanie

Zmiana dotyczy art. 4 ust. 2 lit. h) i pkt 3.6 jednolitego dokumentu.

Obecne brzmienie:

„Ponieważ ser »Taleggio« jest również sprzedawany w formie zapakowanej, a więc osłonięty opakowaniem, znak umieszcza się także na opakowaniu zewnętrznym.

Znak (zob. dołączony rysunek) ma czerwoną obwódkę wewnętrzną, białą obwódkę pośrednią i zieloną obwódkę zewnętrzną.

Po środku znajduje się logo sera »Taleggio«, pod którym można umieścić numer zakładu pakującego. Pakowanie musi odbywać się wyłącznie na obszarze pochodzenia, tak aby obszar ten mógł być zidentyfikowany na etapie wprowadzania do obrotu. Ponadto wspomniany powyżej znak został zarejestrowany zgodnie z prawem”

zastępuje się tekstem:

„Artykuł 8 – Pakowanie i etykietowanie

W chwili wprowadzenia do obrotu na opakowaniach wszystkich serów objętych ChNP »Taleggio«, w całości lub w porcjach, musi znajdować się nazwa »Taleggio«.

Opakowania muszą także nosić logo przedstawione na rysunku 2 poniżej, które ma czerwoną obwódkę wewnętrzną, białą obwódkę pośrednią i zieloną obwódkę zewnętrzną. W środku znajduje się czarny akronim CTT, pod którym można umieścić numer nadany przez stowarzyszenie ochrony przedsiębiorstwu będącemu właścicielem znaku towarowego. Logo można także wydrukować w jednym kolorze.



Rysunek 2

Obok logo należy umieścić odniesienie do rozporządzenia dotyczącego rejestracji ChNP »Taleggio«, czyli do »rozporządzenia (WE) nr 1107/96«. Powyższe logo zostało zarejestrowane zgodnie z prawem.

Aby chronić konsumenta i zagwarantować autentyczność sera objętego ChNP »Taleggio« wprowadzanego do obrotu w opakowaniach i w postaci porcjowanej, operacje porcjowania oraz późniejszego pakowania muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym, o którym mowa w art. 3.

Należy zauważyć, że stowarzyszenie ochrony identyfikuje członków będących producentami za pomocą numerów od 1 do 299, a członków będących dojrzewalniami – za pomocą numerów od 301 do 499”.

Pakowanie

Zmiana dotyczy art. 4 ust. 2 lit. h) specyfikacji i pkt 3.5 jednolitego dokumentu.

Obecne brzmienie:

„[...] zakładu pakującego. Pakowanie musi odbywać się wyłącznie na obszarze pochodzenia, tak aby obszar ten mógł być zidentyfikowany na etapie wprowadzania do obrotu”

zastępuje się tekstem:

„Artykuł 8 – Pakowanie i etykietowanie

W chwili wprowadzenia do obrotu na opakowaniach wszystkich serów objętych ChNP »Taleggio«, w całości lub w porcjach, musi znajdować się nazwa »Taleggio«. Opakowania muszą także nosić logo przedstawione na rysunku 2 poniżej, które ma czerwoną obwódkę wewnętrzną, białą obwódkę pośrednią i zieloną obwódkę zewnętrzną. W środku znajduje się czarny akronim CTT, pod którym można umieścić numer nadany przez stowarzyszenie ochrony przedsiębiorstwu będącemu właścicielem znaku towarowego. Logo można także wydrukować w jednym kolorze.



Rysunek 2

Obok logo należy umieścić odniesienie do rozporządzenia dotyczącego rejestracji ChNP »Taleggio«, czyli do »rozporządzenia (WE) nr 1107/96«. Powyższe logo zostało zarejestrowane zgodnie z prawem.

Aby chronić konsumenta i zagwarantować autentyczność sera objętego ChNP »Taleggio« wprowadzanego do obrotu w opakowaniach i w postaci porcjowanej, operacje porcjowania oraz późniejszego pakowania muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym, o którym mowa w art. 3.

Należy zauważyć, że stowarzyszenie ochrony identyfikuje członków będących producentami za pomocą numerów od 1 do 299, a członków będących dojrzewalniami – za pomocą numerów od 301 do 499”.

Uzasadnienie:

Pierwsza część dotycząca znaku została przeformułowana w celu zapewnienia większej jasności.

Jeśli chodzi o porcjowanie, zasady wskazane w obecnej specyfikacji, które zostały zatwierdzone w chwili rejestrowania ChNP, powinny pozostać niezmienione.

Aby chronić konsumenta i zagwarantować autentyczność sera objętego ChNP „Taleggio” wprowadzanego do obrotu w opakowaniach i w postaci porcjowanej, operacje porcjowania oraz późniejszego pakowania muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym. Ma to zagwarantować oryginalny charakter sera objętego ChNP „Taleggio”, ponieważ w wyniku porcjowania, a następnie pakowania oznakowania wytłoczone na całym serze, umożliwiające jego identyfikację jako ser objęty ChNP „Taleggio”, byłyby niewidoczne.

Postanowiono usunąć część dotyczącą pakowania całych serów oraz odniesienia do sprzedaży detalicznej (na wynos), ponieważ są one już uregulowane obowiązkowymi przepisami i stanowią działalność podlegającą nadzorowi stowarzyszenia ochrony, która nie jest objęta specyfikacją produktu.

Skreśla się następujące zdania: „Oprócz członków stowarzyszenia również upoważnione zakłady pakujące zarejestrowane w stowarzyszeniu ochrony mogą pakować ser objęty ChNP »Taleggio«. Jeżeli jednak znajdują się one poza obszarem pochodzenia, mogą pakować wyłącznie sery »Taleggio« w całości”.

Inne

Odniesienia do prawodawstwa dotyczącego rejestracji

Zmiana dotyczy art. 4 ust. 2 lit. a) specyfikacji, który w nowej specyfikacji staje się art. 1, dodanym w pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

Obecne brzmienie:

„Nazwa środka spożywczego objętego nazwą pochodzenia brzmi »Taleggio«. Została ona uznana na mocy dekretu prezydenckiego z dnia 15 września 1988 r.”

zastępuje się tekstem:

„Artykuł 1 – Nazwa

Oznaczenie ChNP »Taleggio« przyznaje się wyłącznie miękkiemu niegotowanemu serowi stołowemu wytwarzanemu wyłącznie z pełnego surowego lub pasteryzowanego mleka krowiego spełniającego warunki i wymogi określone w niniejszej specyfikacji produktu”.

Uzasadnienie

Nowe brzmienie umożliwia usunięcie nieaktualnych odniesień do prawodawstwa. Ponadto dodano opis produktu „Taleggio”, który znajduje się obecnie w art. 4 ust. 2 lit. b), i wskazano wyraźnie, że mleko może być surowe lub pasteryzowane, jak już stwierdzono w art. 4 ust. 2 lit. e) obecnej specyfikacji.

Kontrola

Zmiana dotyczy art. 4 ust. 2 lit. i) obowiązującej specyfikacji.

Artykuł dotyczący kontroli zmieniono i przeformułowano zgodnie z przepisami art. 36 i 37 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

Artykuł dotyczący kontroli przedstawiono poniżej:

„Artykuł 7 – Monitorowanie

Zgodnie z przepisami art. 36 i 37 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 upoważniona jednostka certyfikująca przeprowadza kontrolę zgodności ze specyfikacją produktu przed wprowadzeniem produktu do obrotu.

Kontrolę zgodności ze specyfikacją produktu objętego ChNP »Taleggio« przeprowadza spółka Certiprodop S.r.l. – siedziba: Via del Macello 26, Crema – Biura administracji: Via del commercio 29, 26013 Crema (CR) – Tel. 0373/259662 – Faks 0373/253530 – E-mail: info@certiprodop.it”.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Taleggio”

Nr UE: PDO-IT-0025-AM01 – 3 sierpnia 2020

ChNP (X) ChOG ()

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

„Taleggio”

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

Oznaczenie ChNP „Taleggio” przyznaje się wyłącznie miękkiemu niegotowanemu serowi stołowemu wytwarzanemu wyłącznie z pełnego surowego lub pasteryzowanego mleka krowiego pochodzącego od krów hodowanych na geograficznym obszarze pochodzenia, podpuszczki, soli i kultur starterowych bakterii mlekowych, spełniających wymienione poniżej warunki i wymogi.

Sery objęte ChNP „Taleggio” muszą posiadać następujące cechy:

Kształt: prostokątny blok z płaskimi powierzchniami i z prostym brzegiem.

Rozmiar: szerokość powierzchni płaskich 18–22 cm, wysokość brzegu 4–7 cm z niewielkimi odchyleniami w zależności od technicznych warunków produkcji.

Masa: 1,5–2,5 kg, mierzona po upływie minimalnego okresu dojrzewania wynoszącego 35 dni.

Jeżeli chodzi o wysokość brzegu, dopuszcza się tolerancję ± 10 % wartości maksymalnej i minimalnej.

Skórka: cienka, o miękkiej strukturze i naturalnej różowej barwie ($L \leq 77$ a/b $\geq 0,2$ zgodnie z kolorymetrem trójchromatycznym) z charakterystyczną mikroflorą. Niedopuszczalne jest poddawanie skórki jakiegokolwiek obróbce poza obróbką dokonywaną za pomocą wody i soli.

Mięsz: gładka struktura z nielicznymi, drobnymi i nieregularnie rozmieszczonymi oczkami. Ser jest ogólnie twardy, ale bardziej miękki w części znajdującej się bezpośrednio pod skórką.

Kolor mięszu: od białego po słomkowożółty.

Smak: wyrazisty, słodki i aromatyczny oraz zrównoważony; zauważalne są nuty mleka i na podniebieniu utrzymuje się posmak trufli.

Właściwości chemiczne: zawartość tłuszczu w suchej masie wynosi co najmniej 48 %; sucha masa wynosi co najmniej 46 %; maksymalna zawartość wody wynosi 54 %; maksymalnie 14 mg furozyny na 100 g białka.

Produktu nie można dopuścić do spożycia, jeżeli jest lub był wcześniej zamrożony.

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

W skali roku co najmniej 50 % suchej masy w paszy krów musi pochodzić z obszaru pochodzenia. Pasza dla bydła składa się ze zbóż, pasz suchych i zielonych oraz kiszzonek. Można ją uzupełnić koncentratami lub śrutami białkowymi. Dopuszcza się stosowanie suplementów mineralnych i witaminowych.

Aby gospodarstwa mogły funkcjonować w sposób rentowny, bardzo ważne jest, aby w miarę możliwości mogły pozyskiwać jak najwięcej paszy z produkcji własnej; jednak ze względu na coraz bardziej nieprzewidywalny klimat (okresy obfitych opadów, które opóźniają lub uniemożliwiają zasiewy, na przemian z okresami dotkliwej suszy, które zmniejszają zbiory) poziom produkcji był w ostatnich latach bardzo zmienny i często niższy niż oczekiwano, biorąc pod uwagę wysoką jakość genetyczną i stosunkowo wysokie wymagania żywieniowe zwierząt gospodarskich. W związku z tym preferuje się zagwarantowanie, aby co najmniej 50 % suchej masy w paszy dla bydła pochodziło z obszaru pochodzenia; jest to środek o charakterze czysto zapobiegawczym i jest zgodny z przepisami.

Taki udział procentowy gwarantuje jednak utrzymanie związku między sposobem żywienia bydła a cechami mleka, które sprawiają, że nadaje się ono do produkcji sera „Taleggio”. Umożliwia także zachowanie mikroflory żwaczy zwierząt gospodarskich o wysokich cechach genetycznych, tym samym wpływając na jakość surowca.

Ser objęte ChNP „Taleggio” jest wytwarzany z surowego lub pasteryzowanego mleka krowiego, podpuszczki, soli i kultur starterowych bakterii mlekowych.

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

Wszystkie etapy procesu produkcji – od chowu bydła, przez dojenie, po produkcję sera i dojrzewanie – muszą odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

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

Aby chronić konsumenta i zagwarantować autentyczność sera objętego ChNP „Taleggio” wprowadzanego do obrotu w opakowaniach i w postaci porcjowanej, operacje porcjowania oraz późniejszego pakowania muszą odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

Należy zauważyć, że stowarzyszenie ochrony identyfikuje członków będących producentami za pomocą numerów od 1 do 299, a członków będących dojrzewalnikami – za pomocą numerów od 301 do 499.

Jest to konieczne ze względu na utratę lub brak widoczności na serze porcjowanym oznakowania identyfikującego ser objęty ChNP „Taleggio”, które jest widoczne na całych kręgach sera, tak aby zagwarantowane było pochodzenie produktu pakowanego.

Porcje sera objętego ChNP „Taleggio” mogą być pakowane poza obszarem pochodzenia jedynie w miejscu prowadzenia sprzedaży detalicznej na żądanie konsumenta (przy podziale na porcje) lub – również w miejscu prowadzenia sprzedaży detalicznej – porcje sera mogą być pakowane do sprzedaży bezpośredniej (na wynos).

Aby chronić konsumenta i zagwarantować autentyczność sera objętego ChNP „Taleggio” wprowadzanego do obrotu w opakowaniach i w postaci porcjowanej, operacje porcjowania oraz późniejszego pakowania muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

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

Podczas wprowadzania do obrotu sery objęte ChNP „Taleggio” w całości muszą być oznaczone znakiem pochodzenia.

Logo ChNP „Taleggio” wytłacza się na płaskiej powierzchni sera po drugim przewróceniu i przed soleniem, tak aby znak był wyraźnie widoczny również na dojrzałym serze, a więc w momencie wprowadzenia go do obrotu.

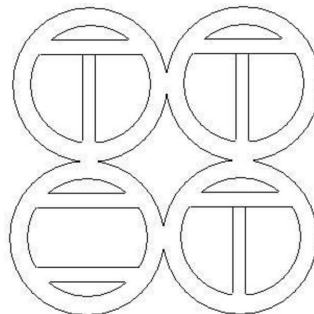
Pieczęć jest wykonana z tworzywa sztucznego przeznaczonego do kontaktu z żywnością i składa się z czterech okręgów ułożonych w kwadrat. Okręgi te zawierają następujące litery i cyfry (rysunek 1):

litera T w pierwszym okręgu (u góry po lewej);

litera T w drugim okręgu (u góry po prawej);

litera T w trzecim okręgu (na dole po prawej);

numer identyfikacyjny gospodarstwa mlecznego produkującego „Taleggio” w czwartym okręgu (na dole po lewej).



Rysunek 1

W chwili wprowadzenia do obrotu na opakowaniach wszystkich serów objętych ChNP „Taleggio”, w całości lub w porcjach, musi znajdować się nazwa „Taleggio”.

Opakowania muszą także nosić logo przedstawione na rysunku 2 poniżej, które ma czerwoną obwódkę wewnętrzną, białą obwódkę pośrednią i zieloną obwódkę zewnętrzną. W środku znajduje się czarny akronim CTT, pod którym można umieścić numer nadany przez stowarzyszenie ochrony przedsiębiorstwu będącemu właścicielem znaku towarowego. Logo można także wydrukować w jednym kolorze.



Rysunek 2

Obok logo należy umieścić odniesienie do rozporządzenia dotyczącego rejestracji ChNP „Taleggio”, czyli do „rozporządzenia (WE) nr 1107/96”. Powyższe logo zostało zarejestrowane zgodnie z prawem.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji, dojrzewania i krojenia na porcje sera objętego ChNP „Taleggio” obejmuje cały obszar administracyjny prowincji Bergamo, Brescia, Como, Lecco, Cremona, Mediolan, Lodi, Monza i Brianza, Pawia, Novara, Verbano-Cusio-Ossola i Treviso.

5. Związek z obszarem geograficznym

Właściwości sera „Taleggio” wynikają przede wszystkim z jego środowiska geograficznego, ponieważ ser zawdzięcza swoje wyjątkowe i niepowtarzalne właściwości czynnikom ludzkim i naturalnym typowym dla obszaru, na którym jest produkowany, przetwarzany i dojrzewa.

Nazwa „Taleggio” odnosi się do konkretnego obszaru geograficznego Lombardii, rozciągającego się na doliny Valsassina i Val Taleggio, gdzie znajduje się miejscowość o tej samej nazwie.

Produkcja sera rozprzestrzeniła się na obszarze określonym w pkt 4 dzięki praktyce sezonowego pasterstwa wędrownego, gdy zwierzęta i rolnicy (*bergamini*, miejscowi pasterze) schodzili na zimę z gór na równiny.

Czynniki, które wykazują związek między jakością produktu a obszarem geograficznym pochodzenia, są w dużej mierze związane z wiedzą fachową i tradycją serowarską producentów, szczególnie przyjętymi warunkami solenia i techniką dojrzewania; ważne są też uwarunkowania geograficzne obszaru, tj. jego klimat, uprawiane rośliny pastewne i dominujący system nawadniania.

Czynniki klimatyczne i agrotechniczne mają wpływ na produkowane mleko, które nadaje się do określonego rodzaju serowarstwa i dojrzewania, oraz na powstawanie i rozwój mikroflory mleka.

Jakość mleka przeznaczonego do przetworzenia jest ściśle związana z obszarem pochodzenia produktu objętego ChNP, na którym dzięki rozbudowanemu systemowi nawadniania występują obfite uprawy paszowe (siano, zboża, rośliny wysokobiałkowe/oleiste itp.).

Obecnie ser nadal produkowany jest wyłącznie z mleka, podpuszczki i soli, przy czym zgodnie z tradycyjnymi technikami przetwarzania zabrania się jakiegokolwiek obróbki skórki czy dodawania jakichkolwiek dodatków lub adiuwantów. Ponadto nadal powszechnie wykorzystuje się drewno, zarówno do transportu sera „Taleggio” (skrzynie), jak i do jego dojrzewania (drewniane deski). Materiał ten pozwala serowi oddychać i uwalniać nadmiar serwatki, co umożliwia mu normalne dojrzewanie, w taki sam sposób, w jaki robiono to ponad tysiąc lat temu.

Nic nie zastąpi tradycyjnej wiedzy serowarów przekazywanej przez wieki: ta wiedza fachowa ma decydujące znaczenie nie tylko na etapie przetwarzania mleka, ale także na późniejszych etapach.

Solenie przeprowadza się na sucho lub w solance; ma ono kluczowe znaczenie dla powodzenia produkcji sera „Taleggio”, którego dojrzewanie zwykle przebiega dośrodkowo.

Na powierzchni serów „Taleggio” występuje mieszana naturalna mikroflora, która niezmiennie łączy bakterie Schizomycetes należące do rodziny *Micrococcaceae* z Eumycetes, w tym *Geotrichum candidum*, *Mucor racemosus*, *Penicillium frequentans* oraz drożdże z rodzajów *Torulaspota* i *Saccharomyces*.

Ser dojrzewa zatem dzięki aktywności tej mikroflory pochodzącej ze środowiska, zarówno na etapie produkcji (w zakładzie serowarskim), jak i dojrzewania (w grocie lub pomieszczeniu do przechowywania), która nadaje serowi „Taleggio” charakterystyczne właściwości fizyczne, chemiczne i organoleptyczne, w szczególności różowy kolor skórki; strukturę – ser jest ogólnie twardy, ale bardziej miękki w części znajdującej się bezpośrednio pod skórką; oraz wyrazisty smak, słodki i aromatyczny oraz zrównoważony, z wyczuwalnymi nutami mleka i posmakiem trufli utrzymującym się na podniebieniu. Rodzime gatunki drobnoustrojów są selekcjonowane w środowisku dojrzewania dzięki temperaturze i wilgotności oraz obecności samego produktu. Ser dojrzewa cyklicznie, a na jego powierzchni rozwija się mikroflora, która pełni następujące ważne funkcje:

- a) nadaje strukturę skórce, która powstała w wyniku naturalnego twardnienia sera w kontakcie z powietrzem, tworząc swego rodzaju filc pokrywający miąższ (*Geotrichum* i drożdże);
- b) nadaje charakterystyczną różową barwę dzięki *micrococci*;
- c) sprzyja proteolizie, za którą odpowiadają głównie rodzaje *Penicillium* i *Mucor*, a w mniejszym stopniu także drożdże i *Micrococcaceae*;
- d) pobudza lipolizę, głównie dzięki aktywności rodzaju *Geotrichum* i drożdży, a także *Penicillium* i *Mucor*.

Ta złożona aktywność enzymatyczna mikroflory skórki wynika z dośrodkowego przebiegu procesu dojrzewania, tj. od zewnątrz do wewnątrz.

Do nadania charakteru serowi „Taleggio” przyczyniają się także pozostałe etapy przetwarzania, począwszy od stosowanych składników (mleko, podpuszczka i kultury), przez temperaturę i wilgotność, aż po solenie i proces zwany *salinatura* (obmywanie wodą i solą).

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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

Skonsolidowany tekst specyfikacji produktu znajduje się pod następującym adresem: <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 otwarciu zakładki „Qualità” (na górze po prawej stronie ekranu), kliknięciu „Prodotti DOP IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie odnośnika „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.
