

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku 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
(2013/C 77/08)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

„PUZZONE DI MOENA”/„SPRETZ TZAORI”

NR WE: IT-PDO-0005-0950-08.02.2012

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa:

„Puzzone di Moena”/„Spretz Tzaori”

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:

ChNP „Puzzone di Moena”/„Spretz Tzaori” to ser produkowany z mleka uzyskiwanego od krów rasy Bruna, Frisona, Pezzata Rossa, Grigio Alpina, Rendena, Pinzgau i ich krzyżówek. W procesie produkcji może być stosowane mleko pochodzące od krów jednej z tych ras lub kilku łącznie.

Ser ma kształt walca o niskim, lekko wypukłym lub płaskim boku, a powierzchnia górna i dolna są lekko wypukłe; skórka jest gładka lub lekko chropowata, tłusta, o barwie żółtej w odcieniu ochry, jasnobrązowym lub rudawym. Jest to ser podpuszczkowy o miąższu półtwardym, miękkim, elastycznym, o barwie białej do jasnożółtej, charakteryzującym się rzadkimi dziurami o małych lub średnich rozmiarach. Ser otrzymywany z mleka pochodzącego od krów z chowu pastwiskowego charakteryzuje się miąższem z dziurami o średnio-dużych rozmiarach i wyraźniejszą żółtą barwą.

Smak jest mocny, intensywny, lekko i delikatnie solony lub pikantny, z ledwo wyczuwalnym posmakiem goryczy. Aromat i zapach są intensywne, głębokie, z lekką nutą amoniaku.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ 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.

Średnica kręgu wynosi od 34 cm do 42 cm, wysokość boku od 9 cm do 12 cm, a masa od 9 kg do 13 kg.

Ser może być produkowany przez cały rok.

Procentowa zawartość tłuszczu w suchej masie musi wynosić więcej niż 45 %; wartość wilgotności jest zmienna – wynosi od 34 % do 44 % i mierzy się ją najwcześniej po 90 dniach od wyprodukowania sera. Minimalny okres dojrzewania wynosi 90 dni. Po 150 dniach dojrzewania można określić ser jako „dojrzały”.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

Mleko krowie surowe z dwóch kolejnych udojów i czasami częściowo odtłuszczone w naturalnym procesie wytrącania śmietany. Mleko pochodzące od krów z chowu pastwiskowego może być używane do produkcji sera „Puzzone di Moena”/„Spretz Tzaori”.

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

Co najmniej 60 % paszy (siano pochodzące z łąk trwałych lub trawa skoszona lub skarmiona bezpośrednio na łące) podawanej krowom w okresie laktacji produkującym mleko odpowiednie do produkcji ChNP „Puzzone di Moena”/„Spretz Tzaori” musi pochodzić z obszaru produkcji określonego w pkt 4.

Zabronione jest stosowanie mleka otrzymanego od krów karmionych kiszonkami jakiegokolwiek rodzaju lub „mieszankami” lub techniką „pasz pełnoporcjowych lub unifeed”.

Racja żywieniowa krów musi być uzupełniona karmą prostą lub złożoną w takim stopniu, by zapewnić zrównoważone karmienie krów dostosowane do uzyskiwanej od nich wielkości produkcji mleka.

Suplementy nie mogą zawierać, oprócz produktów niedozwolonych w przepisach prawa, również następujących produktów:

- śruty rzepakowej, pestek winogron, nasion owoców cytrusowych,
- suszonych produktów ubocznych z przemysłowego przetwórstwa warzyw i owoców,
- produktów ubocznych przemysłu cukrowniczego,
- suszonych produktów ubocznych przemysłu fermentacyjnego,
- suszonych warzyw i owoców.

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

Cały proces produkcji (hodowla, produkcja i przetwórstwo mleka, solenie, przetwarzanie i dojrzewanie sera) musi odbywać się na obszarze określonym w pkt 4.

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

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Krąg sera jest oznakowany napisem „D.O.P. »Puzzone di Moena«” („ChNP »Puzzone di Moena«”) odcisniętym przez formę w kilku miejscach na brzegu. Napis musi mieć wymiary większe od jakiegokolwiek innego ewentualnego napisu naniesionego na produkcie.

Odpowiednie oznakowanie zawiera numer lub kod oznaczenia zakładu serowarskiego oraz numer partii produkcyjnej.

Ser może być sprzedawany w całych kręgach lub porcjowany; w każdym wypadku w momencie wprowadzania do obrotu na całych kręgach i różnego rodzaju opakowaniach musi być umieszczony napis „D.O.P. »Puzzone di Moena/Spretz Tzaori«” lub jedno z tych określeń oddzielnie „»Puzzone di Moena« D.O.P.” lub „»Spretz Tzaori« D.O.P.”, numer lub kod oznaczenia zakładu serowarskiego, numer partii produkcyjnej i ewentualnie wskazany rodzaj sera – „dojrzały” lub „z chowu pastwiskowego”; to ostatnie określenie można stosować wyłącznie w przypadku sera wyprodukowanego z mleka pochodzącego od krów wypasanych na górskich pastwiskach.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar produkcji sera „Puzzone di Moena”/„Spretz Tzaori” obejmuje obszar administracyjny następujących gmin: Campitello di Fassa, Canal San Bovo, Canazei, Capriana, Carano, Castello Molina di Fiemme, Cavalese, Daiano, Fiera di Primiero, Imer, Mazzin, Mezzano, Moena, Panchià, Pozza di Fassa, Predazzo, Sagron Mis, Siror, Soraga, Tesero, Tonadico, Transacqua, Valfloriana, Varena, Vigo di Fassa, Ziano di Fiemme w prowincji Trento; Anterivo i Trodena w prowincji Bolzano.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Środowisko geograficzne, w którym powstał i w którym produkowany jest ser ChNP „Puzzone di Moena”/„Spretz Tzaori” jest typowo górskie. Terytorium określonego obszaru geograficznego składa się z trzech części: dolina Valle di Fiemme, dolina Valle di Fassa i Primiero – Vanoi.

Wielkość opadów, duże różnice klimatyczne w poszczególnych porach roku, wysokość położenia łąk i pastwisk (wynosząca od 600 m n.p.m. do ponad 2 000 m n.p.m.) połączone ze zróżnicowanymi właściwościami chemicznymi gleb, w dużej części wapniowo-dolomitowych i częściowo krzemowych, sprzyjają rozwojowi zróżnicowanej flory, w szczególności na łąkach i pastwiskach, tworząc razem specyficzne warunki, które łączą „Puzzone di Moena”/„Spretz Tzaori” z określonym obszarem. Wśród flory przedmiotowego obszaru należy wymienić szczególnie interesujące tzw. „gatunki endemiczne”, tj. gatunki o dawnym pochodzeniu, dzisiaj występujące tylko na ograniczonym obszarze.

W tych górskich warunkach również przedsiębiorstwa należące do grupy średnio-dużych i rodzinnych odgrywają ważną rolę w ochronie i zagospodarowywaniu terenu poprzez odpowiednie utrzymywanie łąk i pastwisk, a także ochronę i dbałość o zachowanie tradycyjnych technik serowarskich, takich jak „obmywanie”, która utrwaliła się u lokalnych producentów i jest stosowana podczas produkcji ChNP „Puzzone di Moena”/„Spretz Tzaori”. Zgodnie z tradycją technika ta polega na obracaniu i zanurzaniu każdego kręgu sera w letniej, lekko osolonej wodzie; w miarę dojrzewania sera częstotliwość wykonywania tych czynności jest coraz mniejsza.

5.2. Specyfika produktu:

Nazwa ChNP „Puzzone di Moena”/„Spretz Tzaori” oznacza ser stołowy o miąższu półtwardym, elastycznym, skórcie „opłukiwanej”, rozpoznawalnej dzięki charakterystycznemu zapachowi i aromатовi, które są intensywne i głębokie, z lekką nutą amoniaku. Intensywności zapachu ChNP „Puzzone di Moena”/„Spretz Tzaori” towarzyszy delikatnie słony lub pikantny smak z lekkim posmakiem goryczy. Ponadto „Puzzone di Moena”/„Spretz Tzaori” ma na skórcie tłustą warstwę, która w miarę dojrzewania przybiera coraz ciemniejszą barwę – od żółtej w odcieniu ochra po jasnobrązową lub rudawą.

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):

Szczególne właściwości smakowo-zapachowe sera ChNP „Puzzone di Moena”/„Spretz Tzaori” są związane z wysoką jakością stosowanego mleka surowego. Mleko to jest bogatsze pod względem mikrobiologicznym od mleka poddawanego obróbce termicznej, co w znacznym stopniu wpływa na specyfikę sera „Puzzone di Moena”/„Spretz Tzaori” i intensywność jego cech smakowo-zapachowych.

Wysoka jakość mleka używanego do produkcji „Puzzone di Moena”/„Spretz Tzaori” wynika z wysokiej jakości pożywienia podawanego krowom w okresie laktacji, które nie zawiera kiszonek i składa się w przeważającej mierze z siana lub skoszonej trawy pochodzącej z przedmiotowego obszaru lub skarmionej bezpośrednio na łąkach położonych na przedmiotowym obszarze; siano i trawa są bogate w specyficzne gatunki roślin pastewnych.

Należy podkreślić ponadto wkład producentów pochodzących z przedmiotowego obszaru, którzy z czasem nabyli profesjonalnych umiejętności w zakresie produkcji sera „Puzzone di Moena”/„Spretz Tzaori”, dzięki czemu podczas etapu ścięcia mleka w masę serową i sezonowania unikają niepożądanych procesów fermentacji, które mogłyby zmienić typowe właściwości zapachowe i smakowe sera „Puzzone di Moena”/„Spretz Tzaori”.

Metoda produkcji ChNP „Puzzone di Moena”/„Spretz Tzaorì” charakteryzuje się tym, że jednym z etapów produkcji jest mycie kręgów letnią wodą, czasem lekko osoloną. Technika ta jest stosowana przez lokalnych producentów podczas dojrzewania kręgów sera i powoduje powstawanie na skórcie warstwy tłuszczu oraz stopniową zmianę barwy skórki od żółtej w odcieniu ochry po jasnobrązową lub rudawą. W trakcie dojrzewania kręgów ta tłusta warstwa sprzyja procesom biochemicznym przebiegającym wewnątrz miąższu, które doprowadzają do powstania związków chemicznych nadających typowe nuty smakowo-zapachowe serowi „Puzzone di Moena”/„Spretz Tzaorì”.

W przeszłości „Puzzone di Moena”/„Spretz Tzaorì” ze względu na swój wyraźny smak i zapach, który może być nawet ostry, często słony, był szczególnie ceniony przez biednych mieszkańców górskich wiosek, ponieważ nawet mała ilość sera dodawała smaku skromnym potrawom wieśniaków, których podstawą często była polenta lub ziemniaki.

W 1984 r. w konkursie „Concours International des Fromages de Montagne” w Grenoble ser „Puzzone di Moena”/„Spretz Tzaorì” otrzymał brązowy medal.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽³⁾)

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując propozycję uznania chronionej nazwy pochodzenia „Puzzone di Moena” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 271 z dnia 21 listopada 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

wchodząc na stronę internetową ministerstwa (<http://www.politicheagricole.it>), otwierając zakładkę „Qualità e sicurezza” (po prawej stronie na górze ekranu) a następnie zakładkę „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

⁽³⁾ Porównaj: przypis 2.