

INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany, zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2009/C 320/14)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**Wniosek w sprawie zmian składany na podstawie art. 9****„CASTELMAGNO”****NR WE: IT-PDO-0217-0006-17.03.2006****ChOG () ChNP (X)****1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (należy określić)

2. Rodzaj zmian:

- Zmiana jednolitego dokumentu lub streszczenia specyfikacji
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu ani streszczenia

- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez władze publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. Zmiana (zmiany):

3.1. Dowód pochodzenia:

Dodano informacje, dotyczące identyfikowalności produktu, które nie były podane w poprzedniej wersji specyfikacji produkcji.

3.2. Metoda produkcji:

Określono zawartość procentową mleka owczego lub koziego, które ewentualnie dodaje się do surowego mleka krowiego służącego do produkcji sera.

Określono genetyczne typy krów, których mleko służy do produkcji sera „Castelmagno”.

Dodano określenie pasz i karm, których stosowanie jest zabronione, a także składników karm, stanowiących uzupełnienie racji żywnościowej.

Uściślono, że mleko do produkcji sera musi pochodzić z nie więcej niż 4 kolejnych udojów.

Szczegółowo opisano metodę produkcji sera „Castelmagno” zgodnie z tradycyjnymi przekazami.

Opisano metodę produkcji sera „Castelmagno”, charakteryzowanego dodatkowym określeniem „di Alpeggio” (z górskich pastwisk).

Podano informację, że obecność wewnątrz masy ewentualnych żyłek niebiesko-zielonkawych, cecha od początku opisywana w specyfikacji, może ewentualnie być wynikiem przewiercania otworów w kręgach sera wykonywanego zgodnie z tradycyjną techniką produkcji (ręcznie za pomocą długich drutów).

Ponadto podano informację, że podczas dojrzewania kręgi można omiać lub myć, używając naturalnych środków, które nie mają bezpośredniego efektu koloryzującego, aby zapobiec rozwojowi niepożądanego pleśni i roztoczy.

3.3. Etykietowanie:

Szczegółowo opisano znak pochodzenia, którym oznaczany jest ser w momencie formowania kręgów.

Podano informację, że ze względu na fakt, że ser „Castelmagno” jest wytwarzany na wysokości ponad 600 m n.p.m., można na etykiecie umieścić napis „prodotto della montagna” (*produkt górski*).

Opisano znak zgodności, zwany *sventolina* (wiatraczek), umieszczany przed wprowadzeniem produktu na rynek na tej samej stronie kręgu sera, na której umieszcza się znak pochodzenia. Opisano wymiary i kody kolorów obydwu wiatraczków, na których umieszczone są dodatkowe określenia „prodotto della montagna” lub „di alpeggio”.

Określono formy w jakich ser jest sprzedawany: dopuszcza się sprzedaż sera zarówno w całych kręgach jak i krojonego, porcjowanego lub uprzednio pakowanego.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„CASTELMAGNO”

NR WE: IT-PDO-0217-0006-17.03.2006

ChNP (X) ChOG ()

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Adres: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA
Tel. +39 0646655106
Faks +39 0646655306
E-mail: sacco7@politicheagricole.it

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Consorzio per la Tutela del Formaggio Castelmagno
Adres: Piazza Caduti 1
12020 Castelmagno (Cuneo) CN
ITALIA
Tel. +39 0171986148
Faks +39 0171986148
E-mail: —
Skład: Producenci/Przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.3 – Sery

4. Specyfikacja produktu:

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa produktu:

„Castelmagno”

4.2. Opis produktu:

Ser z surowego mleka krowiego z ewentualnym dodatkiem mleka owczego lub koziego w ilości procentowej co najmniej 5 i nie więcej niż 20 %. Krowy, których mleko jest wykorzystywane do produkcji mleka, muszą należeć do typów genetycznych Barà Pustertaler, Bruna, Pezzata Rossa d'Oropa, Pezzata Rossa, Montbeliard, Grigio Alpina, Piemontese, Valdostana lub ich krzyżówek.

Cechy ChNP po minimalnym okresie dojrzewania (60 dni) są następujące: kształt cylindryczny spłaszczony o średnicy 15–25 cm. Brzeg o wysokości 12–20 cm. Waga waha się od 2 do 7 kg. Jest to ser podpuszczkowy prasowany o masie półtwardej, produkowany przez cały rok, poza typem zwanym „d'alpeggio”, który jest produkowany od maja do października. Skórka jest niejadalna, delikatna, barwy żółto-czerwonawej, gładka, raczej sztywna i jednorodna na początku okresu dojrzewania, nabiera ciemniejszej barwy, staje się grubsza i chropowata w miarę dojrzewania. Masa ma na początku okresu dojrzewania barwę białą perłową lub kości słoniowej, która zmienia się w żółtą – ochrową z ewentualnymi żyłkami niebiesko-zielonawymi wewnątrz, pojawiającymi się w miarę dojrzewania, co wynika między innymi z przewiercania otworów w kęgach sera zgodnie z tradycyjną techniką produkcji (ręcznie za pomocą długich drutów). Konsystencja jest krucha na początku okresu dojrzewania i staje się bardziej spójna w miarę dojrzewania. Smak jest delikatny, łagodny i umiarkowanie słony na początku okresu dojrzewania i staje się bardziej wyraźny w miarę dojrzewania.

Minimalna zawartość tłuszczu w suchej masie wynosi 34 %.

Ser może być sprzedawany zarówno w całych kręgach, jak i krojony, zarówno porcjowany, jak i uprzednio pakowany. Czynności porcjowania i uprzedniego pakowania mogą odbywać się również poza geograficznym obszarem produkcji.

4.3. Obszar geograficzny:

Ser „Castelmagno” musi być produkowany i sezonowany na obszarze administracyjnym gmin Castelmagno, Pradleves i Monterosso Grana, leżących w prowincji Cuneo.

4.4. Dowód pochodzenia:

Każdy etap procesu produkcyjnego musi być monitorowany i obejmuje dokumentowanie produktów wchodzących i wychodzących dla każdego etapu. W ten sposób, a także przez wpisanie hodowców, producentów i zakładów, w których ser dojrzewa oraz przedsiębiorstw pakujących i porcjujących produkt do odpowiednich rejestrów prowadzonych przez właściwy organ kontrolny, a także dzięki prowadzeniu rejestrów produkcji i pakowania oraz zgłaszaniu organowi kontrolnemu wyprodukowanych ilości, zagwarantowana jest identyfikowalność i możliwość odtworzenia historii produktu w każdej fazie procesu produkcji. Ponadto ilość produkowanego mleka, a także krowy oraz owce i kozy, od których pochodzi surowiec, muszą podlegać kontrolom funkcjonalnym. Zawsze musi być załączona karta charakterystyki podpuszczki i podany numer użytej partii. Co miesiąc należy również zgłaszać liczbę wyprodukowanych kręgów. W przypadku sera „Castelmagno”, który oznacza się dodatkowym określeniem „di Alpeggio”, pastwiska, na których wypasane są zwierzęta, muszą być wpisane do odpowiednich rejestrów prowadzonych przez organ kontrolny. Określone są maksymalne ilości mleka, jakie mogą być wyprodukowane z tych pastwisk z podziałem na dany gatunek zwierzęcia, co uwzględnia się przy wydawaniu zezwolenia na oznaczanie znakiem pochodzenia. Maksymalny potencjał w zakresie możliwych do wyprodukowania litrów mleka z danego obszaru pastwiska musi być oszacowany z uwzględnieniem jego składu roślinnego, momentu wykorzystania, gatunku i liczby wypasanych zwierząt; ponadto co roku należy zgłaszać organowi kontrolnemu rozpoczęcie i zakończenie wypasu. Pastwiska górskie muszą być zinwentaryzowane przez organ kontrolny. Wszystkie osoby fizyczne i prawne wpisane do odpowiednich rejestrów podlegają kontroli prowadzonej przez organ kontrolny zgodnie z zasadami zawartymi w specyfikacji produkcji i odpowiednim planie kontroli.

Warunki, które należy spełnić, dotyczą obiektów przeznaczonych do produkcji mleka oraz jego przetwarzania i sezonowania. Obory, w których produkowane jest mleko, muszą być zarejestrowane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, a punkty, w których przetwarza się mleko, muszą posiadać znak „CE” lub, w przypadku przedsiębiorstw, które zajmują się sprzedażą bezpośrednią, odpowiednie zezwolenie sanitarne wydane na podstawie obowiązujących przepisów krajowych.

Do 10. dnia każdego miesiąca należy zgłaszać organowi kontrolnemu liczbę kręgów wyprodukowanych lub sezonowanych w każdym z zakładów w ciągu poprzedniego miesiąca.

4.5. Metoda produkcji:

Krowy, od których pochodzi mleko stosowane do produkcji ChNP, muszą być poddawane udojowi nie więcej niż dwa razy dziennie. Niedopuszczalne jest stosowanie mleka przechowywanego przez okres dłuższy niż dwa dni lub pochodzącego z więcej niż z czterech kolejnych udojów. Zabrania się stosowania w ramach zarządzania produkcją cyklu okresu zasuszania krów poza określonym obszarem produkcji; za wyjątkiem pogłównia należącego do tzw. *margari* (lokalni prywatni hodowcy krów). Podstawowe pożywienie krów i ewentualnie owiec i kóz musi stanowić pasza świeża lub suszona pochodząca z łąk, pastwisk lub siana pastwiskowego wielogatunkowego, pochodzącego w większości z obszaru gmin Castelmagno, Pradleves i Monterosso Grana. Zabrania się stosowania kiszonki kukurydziej. Na składniki karmy, stanowiącej uzupełnienie racji żywnościowej, muszą składać się zboża, rośliny strączkowe, sole mineralne i witaminy dopuszczone przez obowiązujące przepisy prawa. Dopuszcza się schładzanie mleka dla celów magazynowania do temperatury nie niższej niż 6 °C. Mleko po ewentualnym odtłuszczeniu przez naturalne wytrącenie śmietanki jest podgrzewane do temperatury 30–38 °C. Pasteryzacja i termizacja mleka są zabronione. Zabrania się stosowania enzymów. Koagulacja odbywa się w temperaturze od 30 do 38 °C przez od 30 do 90 minut za

pomocą płynnej podpuszczki cielęcej (zawierającej co najmniej 70 % chymozyny). Podczas przetwarzania w kotle masa jest stale mieszana przez 10 do 15 minut. W ten sposób rozbitą masę serową pozostawia się, by osiadła na dnie kotła lub odprowadza z kotła. Następnie pozostawia się ją na co najmniej 18 godzin; dopuszczalne jest schładzanie masy serowej. Po upływie 18 godzin masę serową przekłada się do pojemników i pozostawia zanurzoną w serwatce z poprzednich partii przez 2 do 4 dni w celu doprowadzenia do jednorodnej fermentacji. Następnie masa serowa jest krojona, a potem drobno rozkruszana, ponownie mieszana i solona. Produkt jest owijany w płótno naturalne lub syntetyczne i przekładany do tzw. *fascelle* – form z drewna lub innego odpowiedniego materiału, w których pozostaje przez co najmniej 1 dzień i poddawany jest ręcznemu lub mechanicznemu prasowaniu. Dopuszczalne jest dodatkowe solenie kręgów na sucho, aby nadać kolor i spójność skorce sera. Dojrzewanie odbywa się w naturalnych chłodnych i wilgotnych grotach lub w pomieszczeniach, w których odtworzone są te warunki otoczenia, przez co najmniej 60 dni, na deskach z drewna lub innego odpowiedniego materiału. Temperatura sezonowania musi wynosić od 5 do 15 °C a wilgotność od 70 do 98 % tak, aby poziom temperatury i wilgotności zapewniał niezbędne warunki do prawidłowego rozwoju naturalnej pleśni charakterystycznej dla sera Castelmagno ChNP. Podczas dojrzewania kręgi można omiać lub myć, używając naturalnych środków, które nie mają bezpośredniego efektu kolorującego, aby zapobiec rozwojowi niepożądanego pleśni i roztoczy. Ser „Castelmagno” może nosić dodatkowe określenie „di Alpeggio” pod warunkiem, że mleko pochodzi wyłącznie od krów, kóz lub owiec wypasanych na pastwiskach, zawierających co najmniej 90 % lokalnej flory przez okres od początku maja do końca października, przy czym cały proces produkcyjny odbywa się na pastwiskach górskich, a proces przekształcania mleka w masę serową na wysokości powyżej 1 000 m n.p.m.

4.6. Związek z obszarem geograficznym:

W zakresie czynników naturalnych należy wymienić warunki klimatyczne charakterystyczne dla omawianego obszaru górskiego, które mają wpływ na jakość pastwisk, charakteryzujących się obecnością alpejskich gatunków, a także naturalne dojrzewanie produktu. W zakresie czynników ludzkich podkreśla się ciągłość wielowiekowej tradycji, również pod względem technicznych aspektów przetwórstwa, która utrzymała się przez lata, zachowując utrwalone obyczaje.

4.7. Organ kontrolny:

Organ kontrolny spełnia wymagania, o których mowa w normie EN 45011.

Nazwa: INOQ — Istituto Nord Ovest Qualità
Adres: Piazza Carlo Alberto Grosso 82
12093 Moretta (Cuneo) CN
ITALIA

Tel. +39 0172911223

Faks +39 0172911320

E-mail: —

4.8. Etykietowanie:

Produkt oznaczany jest w miejscu produkcji za pomocą logo odcisniętego na powierzchni, która styka się z formą w momencie formowania kręgów. Przed wprowadzeniem produktu na rynek sery spełniające określone wymogi oznacza się dodatkowym identyfikatorem, który jest znakiem zgodności, zwanym „sventolina” (wiatraczek) na tej samej stronie kręgu sera, na której umieszcza się znak pochodzenia. Znak pochodzenia składa się z wystylizowanej litery „C” i szkicu alpejskich szczytów stanowiącego jej górną część, a część środkową stanowi rysunek naciętego sera o kształcie elipsy. Znak wykonywany jest w dwóch wymiarach: 11 na 12 cm do oznaczania kręgów o wadze od 2 do 3 kg oraz 15,3 na 16,3 cm do oznaczania kręgów o wadze od 3 do 7 kg.

Ze względu na fakt, że ser „Castelmagno” jest wytwarzany na wysokości ponad 600 m n.p.m., można na etykiecie umieścić napis „prodotto della montagna” (*produkt górski*); gdy produkcja mleka i proces przekształcania mleka w masę serową odbywają się na wysokości powyżej 1 000 m n.p.m., ser o ChNP oznacza się nie określeniem „prodotto della montagna”, lecz na etykiecie umieszcza się napis „di Alpeggio”. W przypadku sera „Castelmagno” będącego produktem górskim napis na wiatraczku umieszczony jest w polu niebieskim. W przypadku sera „Castelmagno” *d’Alpeggio* w wiatraczku umieszcza się napis „di alpeggio” na wszystkich czterech ramionach, które się na niego składają; napis „Castelmagno” umieszczony jest w polu o kolorze zielonego mchu, a litery napisu „di alpeggio”, umieszczonego wewnątrz napisu „Castelmagno” mają wysokość 6 mm. W obydwu przypadkach umieszcza się napis: „crosta non edibile” (skórka niejadalna).

Tylko w ten sposób oznakowany i noszący taką etykietę produkt może być wprowadzony na rynek pod chronioną nazwą pochodzenia „Castelmagno”. Znak zgodności składa się z papierowej etykiety o kształcie okrągłym i średnicy 18 cm z wyciętymi czterema ramionami, na których znajduje się taki sam rysunek jak na znaku pochodzenia. Poza napisem Denominazione di Origine Protetta (chroniona nazwa pochodzenia) „Castelmagno” na etykietach umieszczane są informacje, których wymagają przepisy prawa i – jeśli mają zastosowanie – dodatkowe informacje, jak „prodotto della montagna” lub „di Alpeggio”. W przypadku sera porcjowanego lub uprzednio pakowanego zawsze musi być rozpoznawalny znak pochodzenia i znak identyfikujący. Etykieta produktu porcjowanego lub uprzednio pakowanego musi zawierać nazwę producenta i zakładu sezonującego i być zgodna z przepisami prawa obowiązującymi w zakresie etykietowania i prezentowania produktów spożywczych, a w każdym razie zawsze musi zapewniać widoczność oznaczeń stanowiących o ChNP oraz numeru partii, aby umożliwić lepszą identyfikowalność produktu.
