

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany nieznaczej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012**

(2016/C 315/03)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą nieznaczną zmianę zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 <sup>(1)</sup>.

## WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY NIEZNACZNEJ

**Wniosek o zatwierdzenie zmiany nieznaczej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(2)</sup>**

„BRA”

Nr UE: PDO-IT-02128 – 18.3.2016

ChNP (X) ChOG ( ) GTS ( )

**1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Consorzio di Tutela del Formaggio BRA DOP  
via Silvio Pellico 10  
10022 Carmagnola (TO)  
ITALY

Tel. 39 0110565985 Faks 39 0110565989  
E-mail promo.formaggi@produttorelattepiemonte.com

Konsorcjum ochrony sera BRA ChNP jest uprawnione do złożenia wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 13 ust. 1 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Leśnictwa nr 12511 z dnia 14 października 2013 r.

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

**3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

- Opis produktu
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [określić jakie]

**4. Rodzaj zmian**

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która nie wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, dla którego nie został opublikowany jednolity dokument (lub dokument mu równoważny).
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu będącego GTS, kwalifikująca się jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit czwarty rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

## 5. Zmiany

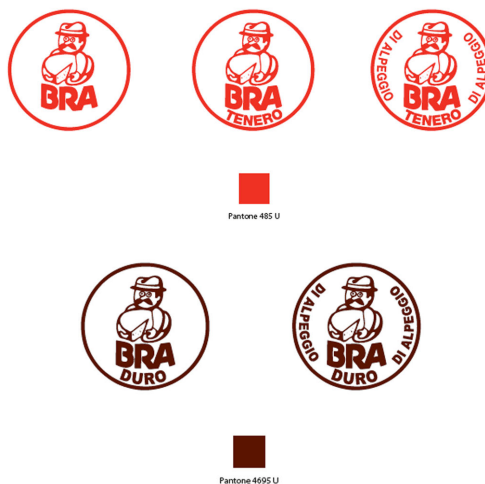
Po zdaniu 4. w art. 8 specyfikacji produktu dodaje się zdanie w brzmieniu:

„Logo sera Bra ChNP jest w kolorze czerwonym dla serów: Bra, Bra Tenero oraz Bra Tenero d’Alpeggio a w kolorze brązowym dla serów: Bra Duro i Bra Duro d’Alpeggio. Obok logo produktu należy umieścić logo Wspólnoty.”

Ponadto dodano specyfikacje graficzne dozwolonych logo.

Zmiana ta wynika z potrzeby łatwego określania różnych rodzajów sera BRA przez konsumentów, z tego względu uwzględniono możliwość umieszczania nazw rodzajowych bezpośrednio w logo: BRA TENERO lub BRA DURO oraz BRA TENERO D’ALPEGGIO i BRA DURO D’ALPEGGIO.

Zatem dozwolone logo są następujące:



Zmieniono zdanie 8. w art. 8 specyfikacji produktu dodając możliwość umieszczenia oznakowania papierowego (etykiety) w kolorach czarnym i białym, jeśli produkt wprowadzany jest do obrotu w porcjach/pakowany.

Ponadto zastąpiono wyrażenie „wstępnie pakowany” wyrażeniem „opakowany”.

W związku z tym zdania:

„Ser może być sprzedawany w całości, w plastrach, porcjowany lub wstępnie pakowany. Ser rodzaju »duro« może być wstępnie pakowany również w postaci tartej. Czynności porcjowania, wstępnego pakowania i tarcia mogą odbywać się również poza wyznaczonym obszarem geograficznym produkcji.”

zastąpiono zdaniami:

„Ser może być sprzedawany w całości, w plastrach, porcjowany lub opakowany, ser rodzaju »duro« może być opakowany również w postaci tartej, we wszystkich tych przypadkach na opakowaniach dozwolone jest umieszczanie etykiet z logo w kolorach czarnym i białym. Czynności porcjowania, pakowania i tarcia mogą odbywać się również poza wyznaczonym obszarem geograficznym produkcji.”

Dopuszczenie możliwości umieszczania oznakowania w kolorach czarnym i białym okazało się konieczne z uwagi na fakt, że wiele modeli drukarek drukujących etykiety umieszczane na produkcie porcjowanym lub opakowanym może drukować jedynie w tych kolorach. Tego rodzaju czynności są wykonywane zarówno w punktach sprzedaży detalicznej na wielką skalę jak i w pakowniach.

Aby uspołnić terminologię z terminologią zastosowaną w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011<sup>(1)</sup> w ostatnim zdaniu art. 8 specyfikacji produktu zastąpiono wyrażenie „wstępnie pakowany” wyrażeniem „opakowany”.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 304 z 22.11.2011, s. 18.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## „BRA”

Nr UE: PDO-IT-02128 – 18.3.2016

ChNP ( X ) ChOG ( )

1. **Nazwa lub nazwy**

„Bra”

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*

Opis: „Bra” jest serem tłustym lub półtłustym. Jest to prasowany produkt wytwarzany z mleka krowiego. W przypadku „Bra d’Alpeggio” i „Bra Duro” dopuszcza się ewentualne częściowe odtuszczenie mleka. Dopuszcza się ewentualne dodanie mleka owczego lub koziego w ilości nieprzekraczającej 20 %.

Produkt gotowy powinien posiadać następujące cechy:

Kształt: cylindryczny, ze spłaszczonymi bokami.

Rozmiary: średnica formy – 30–40 cm, lekko wypukłe boki o wymiarach 6–10 cm zróżnicowane w przypadku obydwu typów sera ze względu na techniczne warunki produkcji.

Masa: 6–9 kg,

Rozmiary i masa określono dla produktu w początkowej fazie dojrzewania.

Skórka: w przypadku rodzaju „tenero”: jasnoszara, elastyczna, gładka, pozbawiona nierówności, niejadalna;

w przypadku rodzaju „duro”: twarda, zwarta, o kolorze od złoto-brązowego do ciemnoszarego; może być poddawana zabiegom olejowania olejami spożywczymi w celu ochrony przed pleśnią; niejadalna.

Konsystencja masy serowej: w przypadku rodzaju „tenero” masa średnio zwarta i elastyczna z niewielkimi nielicznymi dziurami; w przypadku rodzaju „duro” masa z niewielkimi nielicznymi dziurami.

Barwa masy serowej: W przypadku rodzaju „tenero” – biała lub w kolorze kości słoniowej; W przypadku rodzaju „duro” – od słomkowożółtej po żółtobrunatną.

Smak: w przypadku rodzaju „tenero” – przyjemnie aromatyczny, średnio wyrazisty; w przypadku rodzaju „duro” – intensywny, bardzo wyrazisty.

Zawartość tłuszczu w suchej masie: co najmniej 32 %.

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

Podstawowe lub przeważające pożywienie bydła i ewentualnie owiec oraz kóz powinno składać się z pasz zielonych lub kiszzonek, do których można dodawać inne odpowiednie pasze. Ponad 50 % (wagowo) tych pasz musi pochodzić z obszaru produkcji.

Mleko krowie, z ewentualnym niewielkim dodatkiem (maksymalnie 20 %) mleka owczego lub koziego, ewentualnie częściowo odtuszczone w przypadku rodzaju „duro”. W przypadku sera „di Alpeggio” możliwe jest częściowe odtuszczenie zarówno w odniesieniu do rodzaju „tenero”, jak i „duro”, domieszka soli i płynnej podpuszczki cielęcej.

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

Hodowle bydła mlecznego, których mleko jest przeznaczone do przetworzenia na ser „Bra”, muszą znajdować się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Produkcja mleka, przetwarzanie mleka i dojrzewanie sera 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

Po uformowaniu sera na jego powierzchni odciska się znak pochodzenia – stylizowaną literę B, nazwę rodzaju „tenero” lub „duro” oraz numer producenta składający się z oznakowania prowincji i dwucyfrowego numeru.

Oznakowanie zgodności następuje poprzez umieszczenie papierowej okrągłej etykiety o średnicy od 20 do 28 cm ze słomkowożółtym tłem w odniesieniu do produkcji podstawowej oraz zielonym tłem w odniesieniu do produkcji sera „di Alpeggio” oraz poprzez znak odcisnięty na bocznej ściance sera.

Oznakowanie zgodności składa się z papierowej etykiety z napisem BRA TENERO lub BRA DURO, BRA TENERO D'ALPEGGIO lub BRA DURO D'ALPEGGIO oraz charakterystycznego logo, na którym widnieje wąsaty człowieczek w kapeluszu obejmujący ser, z którego odcięto kawałek.

Logo sera Bra ChNP jest w kolorze czerwonym dla serów: Bra, Bra Tenero oraz Bra Tenero d'Alpeggio a w kolorze brązowym dla serów: Bra Duro i Bra Duro d'Alpeggio. Obok logo produktu należy umieścić logo Wspólnoty.

Tylko przy zastosowaniu takiej procedury produkt może zostać wprowadzony do obrotu pod chronioną nazwą pochodzenia „Bra”.

Papierowa etykieta zostaje przymocowana przy pomocy kleju spożywczego.

To samo logo należy umieścić na produkcie porcjowanym.

Zatem dozwolone logo są następujące:



Ser może być sprzedawany w całości, w plastrach, porcjowany lub opakowany, ser rodzaju „duro” może być opakowany również w postaci tartej, we wszystkich tych przypadkach na opakowaniach dozwolone jest umieszczanie etykiet z logo w kolorach czarnym i białym. Czynności porcjowania, pakowania i tarcia mogą odbywać się również poza wyznaczonym obszarem geograficznym produkcji.

### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar, na którym odbywa się produkcja i dojrzewanie sera, obejmuje całe terytorium prowincji Cuneo oraz gminę Villafranca Piemonte w prowincji Turyn. Ser „BRA” rodzaju „tenero” i „duro” może nosić określenie „di Alpeggio” jeśli jego produkcja i dojrzewanie odbywają się na terytorium górskich gmin Brondello, Castellar, Crissolo, Gambaasca, Martiniana Po, Oncino, Ostana, Paesana, Pagno, Rifreddo, Sanfront, Bellino, Brossasco, Casteldelfino, Frassinio, Isasca, Melle, Piasco, Pontechianale, Rossana, Sampeyre, Valmala, Venasca, Acceglio, Canosio, Cartignano, Celle Macra, Dronero, Elva, Macra, Marmora, Prazzo, Roccabruna, S. Damiano Macra, Stroppio, Villar S. Costanzo, Bernezzo, Castelmagno, Cervasca, Montemale, Monerosso Grana, Pradleves, Valgrana, Cignolo, Aisone, Argentera, Demonte, Gaiola, Moiola, Pietraporzio, Rittana, Roccasparvera, Sambuco, Valloriate, Vinadio, Chiusa Pesio, Entracque, Limone Piemonte, Roaschia, Robilante, Roccavione, Valdieri, Vernante, Briaglia, Frabosa Soprana, Frabosa Sottana, Monasterolo Casotto, Monastero di Vasco, Montaldo Mondovì, Pamparato, Roburent, Roccaforte Mondovì, S. Michele Mondovì, Torre Mondovì, Vicoforte Alto, Bagnasco, Battifollo, Briga Alta, Caprauna, Castelnuovo Ceva, Garessio, Lisio, Mombasiglio, Montezemolo, Nucetto, Ormea, Perlo, Priero, Priola, Sale S. Giovanni, Scagnello, Viola oraz częściowo terytoriów sklasyfikowanych zgodnie z ustawą z dnia 25 lipca 1952 r. nr 991, z późniejszymi zmianami, jako tereny górskie: Barge, Bagnolo Piemonte, Envie, Revello, Costigliole Saluzzo, Verzuolo, Busca, Caraglio, Borgo S. Dalmaso, Boves, Peveragno, Villanova Mondovì, Ceva, Lesegno, Pianfei oraz Magliano Alpi w części graniczącej z gminą Ormea.

### 5. Związek z obszarem geograficznym

Obszar geograficzny produkcji położony pomiędzy pasmami Alpi Marittime i Cozie, które otaczają prowincję Cuneo od południa i zachodu, otoczony jest od wschodu wysokimi wzgórzami pasm Langa i del Roero i jest znany z produkcji dobrej paszy, wielkich ilości produkowanego mleka i warunków klimatycznych sprzyjających hodowli krów mlecznych. W rzeczywistości rzadkie występowanie mgieł zimą i wilgotnych warunków latem przyczynia się do doskonałego zdrowia zwierząt hodowlanych i dobrego stanu kultur uprawianych na paszę. W prowincji Cuneo zimy są chłodniejsze i suchsze a lata chłodniejsze niż na położonych dalej na wschód obszarach Niziny Padańskiej. Takie czynniki zewnętrzne stworzyły warunki dla produkcji sera „Bra” na tym obszarze.

Bryzy wiejące od gór położonych na określonym obszarze geograficznym w odwrotnych kierunkach rano i nocą, powodują niski poziom wilgotności powietrza, co tworzy idealne warunki zapewniające doskonałe dojrzewanie produktu.

Tereny na stokach alpejskich oraz w dolinach są rodzajem żyznego płaskowyżu przecinanego rzekami Pad, Tanaro i ich licznymi dopływami tworzącymi kształt wachlarza.

„Bra” jest serem prasowanym, występującym w postaci „tenero” lub „duro” i mającym zasadnicze znaczenie zarówno dla jego producentów, jak i konsumentów. Dzięki umiejętnościom serowarów, którzy pod koniec lata schodzili do dolin, ser ten – mimo tego, że bierze swoje początki na terenach alpejskich – od ponad wieku stał się popularny na obszarach nizinnych ze względu na wysokie walory odżywcze i wartość kulturową. W produkcji sera „Bra” dużą rolę odgrywają etapy przygotowania masy serowej, jej formowania i prasowania.

Ser jest łatwo rozpoznawalny dzięki charakterystycznej skórce, która w przypadku „Bra Tenero” jest jasna i elastyczna, zaś w przypadku „Bra Duro” jest brązowawa, twarda i ewentualnie olejowana. W momencie krojenia od razu można poczuć charakterystyczny zapach. W przypadku rodzaju „tenero” zapach jest delikatny i zachęcający do skosztowania, smak zaś wyraźnie łagodny. Rodzaj „duro” ma smak bardziej zdecydowany i aromatyczny, ze słodkawym i słonawym posmakiem. Ser jest wykorzystywany do sporządzania sałatek i potraw pieczonych, dzięki czemu jego cechy zostają uwydatnione. „Bra Duro” w postaci tartej znajduje szerokie zastosowanie w przygotowaniu potraw.

Kombinacja warunków glebowo-klimatycznych oraz związanych z produkcją nadaje serowi „Bra” jego charakterystyczne cechy. Dzieje się tak dzięki powstaniu na etapie dojrzewania, na przestrzeni wieków, wyjątkowej lokalnej mikroflory, która odpowiada za szczególne cechy sera sprawiające, iż jest on jedynym w swoim rodzaju i łatwo rozpoznawalnym produktem wśród serów prasowanych.

Ser „Bra” jest częścią historii i kultury prowincji Cuneo. Nazwa sera pochodzi od nazwy miejscowości Bra, która była pierwszym miejscem sprzedaży produktu. „Bra” jest serem, który na przestrzeni czasu zachował swoje cechy charakterystyczne, w tym zapach i smak. Te cechy handlowe są związane z obszarem geograficznym produkcji, który jest ich źródłem i w którym były przekazywane. Ponadto obecność dwóch różnych rodzajów: „tenero” i „duro” jest wynikiem umiejętności producentów sera, którzy stosując bardzo podobne techniki produkcji są w stanie uzyskać, w zależności od zastosowanych szczególnych technik oraz długości dojrzewania, unikalny smak i aromat produktu o masie zwartej i wystarczająco wilgotnej by nadawała się do tarcia.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

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

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 Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) po wybraniu zakładki „Prodotti DOP e IGP” (z prawej strony na górze ekranu), a następnie „Prodotti DOP, IGP e STG” (z lewej strony ekranu) i na koniec „Disciplinari di produzione all’esame dell’UE.