

**Publikacja wniosku 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**

(2007/C 85/03)

Niniejsza publikacja uprawnia do wniesienia sprzeciwu wobec proponowanej rejestracji zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Oświadczenia o sprzeciwie należy przesłać Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty publikacji niniejszego wniosku.

STRESZCZENIE

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006**

**„PECORINO DI FILIANO”**

**Nr WE: IT/PDO/005/0279/25.02.2003**

**CHNP (X) CHOG ( )**

Niniejsze stwierdzenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu przeznaczone do celów informacyjnych.

1. *Właściwy departament w państwie członkowskim:*

Nazwa: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali  
Adres: Via XX Settembre, 20  
I-00187 Roma  
Telefon: (39) 06 481 99 68  
Faks: (39) 06 42 01 31 26  
e-mail: qtc3@politicheagricole.it

2. *Grupa:*

Nazwa: Consorzio per la tutela del Pecorino di Filiano  
Adres: Via Giovanni XXIII  
I-85020 Filiano (Potenza)  
Telefon: (39) 0971 83 60 10  
Faks: (39) 0971 83 60 09  
e-mail: —  
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ( )

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.3 — Ser

4. *Specyfikacja:*

(streszczenie wymogów art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa: „Pecorino di Filiano”

4.2. Opis: „Pecorino di Filiano” to ser twardy wytwarzany z pełnego surowego mleka owczego otrzymanego z jednego lub dwóch udojów owiec hodowanych na obszarze, o którym mowa w pkt 4.3.

Jest to ser podpuszczkowy o walcowatym kształcie i płaskich bokach, prostych lub lekko wypukłych brzegach. Na skórce sera, która ma barwę od żółtozłotej do ciemnobrązowej (w przypadku serów bardziej dojrzałych), odcisnięty jest charakterystyczny pleciony wzór. Powierzchnia skórki smarowana jest oliwą z oliwek z pierwszego tłoczenia oraz octem winnym.

Kolor masy serowej przechodzi od białego do słomkowożółtego, charakterystycznego dla dojrzałego sera. Ser ma zwartą konsystencję, przerywaną nieregularnie rozmieszczonymi małymi dziurami.

Smak sera jest początkowo słodki i delikatny, zaś w momencie zakończenia minimalnego okresu dojrzewania staje się on lekko, a następnie coraz bardziej pikantny.

Procentowa zawartość tłuszczu w suchej masie powinna wynosić co najmniej 30 %.

Masa sera wynosi od 2,5 do 5 kg, średnica od 15 do 30 cm, zaś jego długość od 8 do 18 cm.

Produkt jest gotowy do spożycia po co najmniej 180-dniowym okresie dojrzewania.

- 4.3. Obszar geograficzny: Produkcja i przetwarzanie mleka oraz dojrzewanie sera odbywają się na określonym w specyfikacji produktu obszarze, w skład którego wchodzi trzydzieści gmin prowincji Potenza (region Basilicata) usytuowanych w paśmie Apeninów między masywami Monte Vulture i Montagna grande di Muro Lucano. Obszar ten charakteryzuje się glebami pochodzenia wulkanicznego i naturalnymi pastwiskami, na których występują liczne dziko rosnące zioła.
- 4.4. Dowód pochodzenia: Produkcja sera owczego na omawianym obszarze odbywała się od zawsze. Hodowla owiec istniała tam już w czasach podbojów rzymskich i rozwijała się ona zwłaszcza w pobliżu Via Appia, stanowiącej ważną część gęstej sieci tzw. „tratturi”, czyli dróg używanych przez pasterzy podczas sezonowego wypasu bydła.

Stosunkowo niedawno produkcja sera owczego odgrywała istotną rolę w gospodarce Królestwa Neapolu, którego stolica stanowiła naturalny obszar zbytu.

Szlachecka rodzina Doria, która w następstwie aktu podarowania przez cesarza Karola V sprawowała od 1530 r. zwierzchnictwo feudalne nad obszarem otaczającym masyw Monte Vulture (pokrywającym się w znacznej mierze z obszarem produkcji Pecorino di Filiano), zapoczątkowała tworzenie struktur produkcji i przetwórstwa mleka i wehny: w księgach gospodarskich rodziny odnotowano, że pogłowie owiec Filiano (które w 1952 r. stało się administracyjnie niezależne od gminy Avigliano), przemieszcza-jących się latem z doliny rzeki Ofanto na wyżyny Valle di Vitalba mogło wynosić do 10 000 sztuk.

Podstawą pożywienia owiec są znakomite pastwiska, na których występują przeważnie zycica, koni- czyna, wiechlina, kostrzewa, dziki owies, siekiernica, tymianek i dziki koper włoski, oraz świeża woda, bogata w sole mineralne pochodzące z pokładów wulkanicznych masywu Monte Vulture. Zakłady przetwórcze przyjmują wyłącznie mleko spełniające określone wymogi.

Podpuszczka stosowana w celu koagulacji mleka jest uzyskiwana z żołądków młodych owiec, w ściśle określony sposób opisany w specyfikacji produktu.

Dojrzewanie sera, a w przypadku małych zakładów produkcyjnych, często także proces jego produkcji, odbywa się w naturalnych grotach tufowych lub w podziemnych pomieszczeniach, co nadaje produk- towi świeżość i szczególnie cenione właściwości organoleptyczne.

Dowód pochodzenia jest ostatecznie potwierdzany poprzez spełnienie określonych wymogów przez wytwórców mleka, serownie, dojrzewalnie oraz pakownię. W ten sposób w każdej chwili istnieje możli- wość odtworzenia historii produktu na podstawie weryfikacji dokumentacji oraz kontroli dokonywa- nych przez upoważniony organ kontrolny.

- 4.5. Metoda produkcji: Mleko wykorzystywane do produkcji Pecorino di Filiano pochodzi od owiec ras i krzyżówek ras Gentile di Puglia, Gentile di Lucania, Lecce, Comisana oraz Sarda.

Odpowiednio przefiltrowane surowe mleko jest tradycyjnie podgrzewane w kadzi do maksymalnej temperatury 40 °C, a następnie, kiedy temperatura ta wynosi od 36 °C do 40 °C, do mleka dodawana jest podpuszczka wytworzona w tradycyjny sposób zgodnie z metodami opisanymi w specyfikacji.

Skrzep sera jest energicznie rozbijany przy pomocy drewnianej warząchwii ze wzmocnioną końcówką aż do momentu uzyskania grudek wielkości ziarnka ryżu.

Po kilku minutach pozostawiania w serwatce skrzep sera jest wyciągany i przekładany do pojemników z trzciny lub innego podobnego materiału nadającego się do produktów żywnościowych.

Następnie ser jest ręcznie lekko wyciskany celem usunięcia serwatki. Sery są następnie zanurzone na piętnaście minut w serwatce podgrzanej do maksymalnej temperatury 90 °C.

Solenie sera odbywa się na sucho lub poprzez zanurzenie go w nasyconej solance.

Na czas dojrzewania ser jest umieszczany na co najmniej 180 dni w charakterystycznych grotach tufo- wych lub pomieszczeniach podziemnych, w których panuje stała temperatura 12-14 °C oraz wilgotność rzędu 70-85 %. Począwszy od 20 dnia dojrzewania powierzchnię sera można posmarować oliwą z oliwek z pierwszego tłoczenia i winnym octem.

Wytwarzanie Pecorino di Filiano odbywa się przez cały rok.

- 4.6. Związek: Nazwa sera owczego pochodzi od nazwy gminy Filiano zlokalizowanej w prowincji Potenza w regionie Basilicata, zwanym wcześniej Lucania.

Najwięcej sera wytwarza się wiosną i wczesnym latem ze względu na możliwość wypasu owiec na wiosennych pastwiskach górskich, większe zapotrzebowanie na mięso owcze w okresie Wielkanocy, bądź też w wyniku dużej liczby planowanych narodzin zwierząt. Dzięki temu najwięcej mleka można wyprodukować dokładnie w okresie największego występowania na naturalnych pastwiskach roślin paszowych, takich jak: życica, koniczyna, wiechlina, kostrzewa, kupkówka pospolita, wyka, dziki owies, siekiernica (roślina lecznicza), tymianek, malwa i dziki koper włoski.

Przetwarzanie mleka odbywa się zasadniczo w małych serowniach rzemieślniczych, bezpośrednio wytwarzających podpuszczkę w tradycyjny sposób wskazany w specyfikacji produktu i podlegający kontrolom dotyczącym zgodności z wymogami. Metoda wytwarzania uwzględnia właściwości surowca umożliwiając osiągnięcie przez produkt optymalnych właściwości organoleptycznych. Godne uwagi jest wykorzystanie mleka surowego, maksymalny okres 24 godzin od momentu pierwszego udoju do momentu rozpoczęcia przetwarzania mleka, jak również sposób przygotowania podpuszczki służącej do koagulacji mleka.

Kolejnym elementem świadczącym o związku produkcji z obszarem geograficznym jest proces dojrzewania odbywający się w naturalnych grotach tufowych lub, jeśli nie są one dostępne, w pomieszczeniach o podobnych charakterystycznych warunkach mikroklimatycznych (temperatura i wilgotność). Hodowcy i przetwórcy zajmujący się produkcją Pecorino di Filiano wykorzystują te specjalne pomieszczenia w celu nadania produktowi charakterystycznej świeżości i uznanych właściwości organoleptycznych.

Wreszcie, renomę, jaką ser zdobył w ubiegłym stuleciu, potwierdza organizowany corocznie nieprzerwanie od trzydziestu lat festyn Pecorino di Filiano, w którym biorą udział liczni producenci, eksperci i konsumenci.

- 4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: AGROQUALITA

Adres: Via Montebello, 8  
I-00185 Roma

Telefon: (39) 06 47 82 24 63

Faks: —

e-mail: agroqualita@agroqualita.it

- 4.8. Etykietowanie: Przy wprowadzaniu do obrotu ser Pecorino di Filiano musi zostać opatrzony wypalonym znakiem przedstawiającym owal, w środku którego znajduje się litera F z gwiazdką otoczone napisem „PECORINO DI FILIANO”. Pod spodem owalu widnieje napis „denominazione di origine protetta” (chroniona nazwa pochodzenia), lub jego skrót „D.O.P.”.

Produkt może być wprowadzony do obrotu także w kawałkach odpowiadających połowie lub ćwierci całego oznakowanego sera.



***Denominazione di Origine Protetta***