

## 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 188/12)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku 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 O ZATWIERDZENIE ZMIANY

## ROZPORZĄDZENIE (WE) NR 510/2006

## Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 9

„PECORINO TOSCANO”

NR WE: IT-PDO-0117-0020-09.07.2004

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 (określić jakie).

## 2. Rodzaj zmian:

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia,
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej CHNP lub zarejestrowanego CHOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani streszczenia,

- Zmiana specyfikacji niewymagająca żadnych 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 organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006).
3. **Zmiana (zmiany):**
- 3.1. Opis:
- Uściśla się cechy charakterystyczne produktu końcowego.
- 3.2. *Metoda produkcji:*
- Wskazuje się, że pełne mleko owcze przeznaczone do produkcji „Pecorino Toscano” musi być surowe lub może być poddane obróbce termicznej doprowadzającej do pasteryzacji i że może być wzbogacone rodzimymi, naturalnymi lub wyselekcjonowanymi enzymami mleka.
- Określa się minimalny okres dojrzewania sera.
- 3.3. *Etykietowanie:*

W czasie wprowadzania do obrotu kręgi sera objęte CHNP „Pecorino Toscano” muszą posiadać na bocznej ścianie charakterystyczny znak. Należy go umieścić na serze przy użyciu tuszu w przypadku sera miękkiego lub wyżłobić na gorąco w przypadku sera półtwardego. W przypadku kawałków w opakowaniach jednostkowych znak umieszcza się na opakowaniu, pod warunkiem, że odbywa się to na obszarze pochodzenia.

„Pecorino Toscano” podzielony na porcje może być pakowany poza obszarem pochodzenia, przy czym na bocznej ścianie należy umieścić logo serowni lub dojrzewalni. Podmioty pakujące muszą jednak podpisać umowę z konsorcjum ochrony. Znak znajdujący się pod logo określa producenta/dojrzewalnię/podmiot odpowiedzialny za dzielnie sera na porcje produktu, który jest certyfikowany przez organ kontrolny dokonujący wprowadzenia do obrotu „Pecorino Toscano”. Etykieta zatwierdzona przez konsorcjum ochrony, jest umieszczana na kręgach sera lub opakowaniach. Musi ona zawierać zapis „Pecorino Toscano D.O.P.” lub „Pecorino Toscano D.O.P. stagionato” (dojrzewający), który musi wyraźnie wyróżniać się na tle wszystkich pozostałych informacji pod względem wielkości lub rodzaju czcionki i umiejscowienia, oraz kolorowy znak, który należy umieścić co najmniej raz i którego wielkość musi wynosić co najmniej 15 mm.

#### STRESZCZENIE

### ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

#### „PECORINO TOSCANO”

NR WE: IT-PDO-0117-0020-09.07.2004

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  
Telefon: +39 0646655106  
Faks: +39 0646655306  
E-mail: sacco7@politicheagricole.it

2. **Grupa składająca wniosek:**

Nazwa: Consorzio per la tutela del «Pecorino Toscano» D.O.P.  
Adres: Via Goffredo Mameli 17  
58100 Grosseto  
ITALIA  
Telefon: +39 0564420038  
Faks: +39 0564429504  
E-mail: info@pecorinotoscanodop.it  
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:**

„Pecorino Toscano”.

**4.2. Opis produktu:**

„Pecorino Toscano” jest serem z pełnego mleka owczego pochodzącego z obszaru produkcji; jest to ser miękki lub półtwardy o charakterystycznej konsystencji (w wyniku ugniatania), o krótkim lub długim okresie dojrzewania, w zależności od tego, czy stosuje się go jako ser stołowy, czy ser przeznaczony do tarcia, o walcowatym kształcie, płaskiej ścianie dolnej i górnej oraz delikatnie wypukłej ścianie bocznej, o następujących wymiarach: ściana dolna i górna o średnicy 15–22 cm, ściana boczna o wysokości 7–11 cm, masa w przedziale 0,75–3,50 kg, zawartość tłuszczu w suchej masie co najmniej 40 % w przypadku sera półtwardego i 45 % w przypadku sera miękkiego. Ser ma żółtą skórkę w różnych odcieniach dochodzących do ciemnożółtego w przypadku sera miękkiego; kolor skórkę może ewentualnie zależeć od zastosowanych zabiegów; masa sera charakteryzuje się białą delikatnie słomkową barwą w przypadku sera miękkiego i barwą delikatnie słomkową lub żółtosłomkową w przypadku sera półtwardego. Masa ta wykazuje zwartą strukturę i jest trudna do krojenia w przypadku sera półtwardego, występują w niej nieregularnie rozłożone szczeliny; aromatyczny ser o wyraźnym smaku odzwierciedlającym szczególnie proces produkcji. Minimalny okres dojrzewania wynosi 20 dni w przypadku sera miękkiego i nie może być krótszy niż cztery miesiące w przypadku sera półtwardego.

**4.3. Obszar geograficzny:**

Obszar produkcji „Pecorino Toscano” obejmuje cały obszar regionu Toskanii, cały obszar sąsiednich gmin Allerona i Castiglione del Lago, które są częścią Umbrii oraz cały obszar gmin Acquapendente, Onano, San Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro, Gradoli, Valentano, Farnese, Ischia di Castro, Montefiascone, Bolsena i Capodimonte, które należą do regionu Lacjum.

**4.4. Dowód pochodzenia:**

Każdy etap procesu produkcji musi być kontrolowany poprzez rejestrację – przy każdym z etapów – produktów wchodzących i wychodzących. Identyfikowalność produktu jest zagwarantowana w taki właśnie sposób oraz poprzez wpisywanie do przewidzianych w tym celu rejestrów, którymi zarządza organ kontrolny, hodowców, punkty skupu, producentów/dojrzewalnie, serownie, podmioty pakujące i podmioty odpowiedzialne za dzielnie sera na porcje, a także dzięki prowadzeniu rejestrów produkcji i pakowania oraz odpowiedniemu zgłaszaniu do organu kontrolnego wyprodukowanych ilości. Ponadto wyprodukowane ilości mleka i owce, od których pochodzi surowiec, muszą przejść kontrolę funkcjonalną. Rejestry hodowanych owiec, pozwalające na określenie całkowitej liczby sztuk zwierząt, muszą być aktualizowane w sposób ciągły. Należy również prowadzić rejestr wyprodukowanych/wydanych ilości mleka. Wewnątrz serowni należy dokonać identyfikacji zbiorników przechowalniczych, oddzielić mleko nadające się do produkcji „Pecorino Toscano” od pozostałego mleka i zarejestrować operacje składowania i przemieszczania mleka. Należy również prowadzić rejestr produkcji „Pecorino Toscano”. Każda osoba fizyczna lub prawna wpisana do odnośnych rejestrów będzie podlegała kontroli organu kontrolnego zgodnie ze specyfikacją produkcji i programem kontroli.

**4.5. Metoda produkcji:**

„Pecorino Toscano” może być produkowany wyłącznie z pełnego mleka owczego pochodzącego z obszaru produkcji. Podstawowa pasza dla owiec musi składać się z zielonki lub suszu paszowego pochodzącego z lokalnych naturalnych pastwisk, ewentualnie uzupełnionych sianem i prostymi paszami w postaci koncentratów. Mleko musi zostać poddane koagulacji w temperaturze 33 °C–38 °C poprzez dodanie podpuszczki cielęcej w celu doprowadzenia do koagulacji pełnego mleka w ciągu 20–25 minut. Można używać mleka surowego lub poddać je obróbce termicznej doprowadzającej do pasteryzacji i można je wzbogacić rodzimymi, naturalnymi lub wyselekcjonowanymi enzymami mleka. Na etapie wytwarzania sera należy dopilnować, aby krojenie skrzepu trwało do czasu uzyskania ziarna wielkości orzecha laskowego w przypadku sera miękkiego i ziarna kukurydzy w przypadku sera półtwardego. W celu przygotowania tego ostatniego skrzep będzie mógł również przejść obróbkę termiczną (gotowanie) w temperaturze 40 °C–42 °C przez 10–15 minut. Po krojeniu skrzepu i ewentualnym gotowaniu należy umieścić go w przewidzianych do tego formach w celu odsączenia serwatki. Odsączenie lub synerzę przeprowadza się poprzez ręczne ugniatanie lub suszenie. Solenie przeprowadza się poprzez umieszczenie sera w 17–19 % solance z chlorkiem sodu, co jest równoważne 15–17 stopniom Baumé. Czas pozostawienia sera w solance, proporcjonalnie do masy wyrażonej w kg, wynosi co najmniej osiem godzin w przypadku sera miękkiego i co najmniej 12–14

godzin w przypadku sera półtwardego. Solenie można również przeprowadzić poprzez bezpośrednie dodanie soli. Ser można poddać powierzchniowej obróbce za pomocą środków przeciwplesenicznych. Musi on dojrzewać w przystosowanych pomieszczeniach, w temperaturze 5–12 °C i wilgotności względnej w przedziale 75–90 %. Minimalny okres dojrzewania wynosi co najmniej 20 dni w przypadku sera miękkiego i nie może być krótszy niż cztery miesiące w przypadku sera półtwardego.

Obszar pochodzenia mleka oraz obszar produkcji i dojrzewania „Pecorino Toscano” muszą pokrywać się z obszarem produkcji określonym w pkt 4.3.

#### 4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Ser o bardzo starym pochodzeniu, którego obecność potwierdzają liczne świadectwa historyczne sięgające epoki Etrusków, rozpowszechnił się na przestrzeni wieków na obszarze zwanym „Maremma”, leżącym głównie w regionie Toskanii. Produkt ten tradycyjnie określano nazwami odnoszącymi się do pochodzenia geograficznego lub bardziej ogólną nazwą „toscano”. Z biegiem czasu, ze względu na bardzo podobne cechy charakterystyczne różnych lokalnych serów, wypracowano jedną normę produkcji, a także jedną nazwę odnoszącą się do danego kontekstu historyczno-geograficznego. Jeśli chodzi o czynniki naturalne, należy wspomnieć o specyfice hodowli owiec, która odbywa się w systemie wolnego wybiegu, na naturalnych pastwiskach, bogatych w dziko rosnącą roślinność nadającą mleku przeznaczonemu do produkcji sera szczególne właściwości. Jeśli chodzi o czynniki ludzkie, poza ich historycznie dowiedzionym znaczeniem ekonomicznym należy zauważyć, że gospodarstwa prowadzące wypas pełnią ważną rolę społeczną ze względu na wykorzystanie tzw. gruntów marginalnych, które bez ich działalności byłyby skazane na stopniowe porzucenie, co wiązałoby się ze zubożeniem zasobów naturalnych.

#### 4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Certiprodop S.r.l.  
Adres: Via Roggia Vignola 9  
24047 Treviglio (BG)  
ITALIA  
Telefon: +39 0363301014  
Faks: +39 0363301014  
E-mail: certiprodop@virgilio.it

#### 4.8. Etykietowanie:

W celu wprowadzenia produktu do obrotu należy musi on posiadać znak charakterystyczny dla nazwy pochodzenia. Znak ten umieszcza się na bocznej ścianie kręgu sera przy użyciu tuszu w przypadku sera miękkiego lub poprzez wyżłobienie na gorąco w przypadku sera półtwardego. W przypadku kawałków w opakowaniach jednostkowych znak umieszcza się na opakowaniu, pod warunkiem, że odbywa się to na obszarze pochodzenia. „Pecorino Toscano” podzielony na porcje może być pakowany poza obszarem pochodzenia, przy czym na bocznej ścianie należy umieścić logo serowni lub dojrzewalni. Podmioty pakujące muszą jednak podpisać umowę z konsorcjum ochrony. Znak znajdujący się pod logo określa producenta/dojrzewalnię/podmiot odpowiedzialny za podzielenie sera na porcje, których produkt jest certyfikowany przez organ kontrolny dokonujący wprowadzenia do obrotu „Pecorino Toscano”. Etykieta zatwierdzona przez konsorcjum ochrony, jest umieszczana na kręgach sera lub opakowaniach. Musi ona zawierać zapis „Pecorino Toscano D.O.P.” lub „Pecorino Toscano D.O.P. stagionato” (dojrzewający), który musi wyraźnie wyróżniać się na tle wszystkich pozostałych informacji pod względem wielkości lub rodzaju czcionki i umiejscowienia, oraz kolorowy znak, który należy przedstawić co najmniej raz i którego wielkość musi wynosić co najmniej 15 mm.

Znak umieszczany na kręgach sera lub na opakowaniu wyciętych kawałków sera:



Pierwsza cyfra wskazuje kategorię, do której należy osoba wprowadzająca produkt do obrotu: 1–3 w przypadku serowni, 4–6 w przypadku dojrzewalni, 7–9 w przypadku podmiotów odpowiedzialnych za dzielenie sera na porcje, których siedziba znajduje się w regionie pochodzenia.

Druga i trzecia cyfra wskazują numer serowni/dojrzewalni/podmiotu odpowiedzialnego za podzielenie sera na porcje, którego/której produkt jest kontrolowany przez organ kontrolny.

Znak umieszczany na etykiecie:



Można stosować ten znak w wersji zielono-biało-czerwonej lub jednokolorowej.

