

**Publikacja wniosku w sprawie zmian 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**

(2015/C 18/04)

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

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

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

**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(2)</sup>**

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

**„PECORINO TOSCANO”**

Nr WE: IT-PDO-0217-01228-16.5.2014

ChOG ( ) ChNP ( X )

**1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne [określić jakie]

**2. Rodzaj zmiany (zmian)**

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza 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 organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

**3. Zmiana (zmiany)**

Rodzaj produktu

Opis produktu

Doprecyzowano, że Pecorino Toscano niedojrzały to ser miękki, a Pecorino Toscano dojrzewający to ser twardy.

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

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Dodano zdanie „W celu uniknięcia produkcji odpadów zezwala się w przypadku produktów przeznaczonych wyłącznie do paczkowania (w plastrach, w kostkach, jako ser tarty) na produkcję sera Pecorino Toscano w formie innej niż cylindryczna, z zachowaniem wymienionych powyżej wymogów dotyczących masy i wysokości.”.

Zmiana dotycząca wyglądu sera Pecorino Toscano odnosi się wyłącznie do produktów przeznaczonych do paczkowania w plastrach, kostkach lub jako ser tarty.

Tego rodzaju zmiana nie wpływa na właściwości sera, ponieważ zostaje utrzymany stosunek masy do wysokości, jako że rozmiar średnicy koła zostaje zastąpiony rozmiarem boku równoległocią. Dzięki temu pozostają niezmiennie naturalne procesy dojrzewania, a jednocześnie ogranicza się znacząco odpady powstałe w wyniku krojenia.

#### Metoda produkcji

Dodano możliwość wykorzystania podpuszczki roślinnej, zgodnie ze starą tokańską praktyką produkcji sera owczego (wspomniano o niej we wniosku o rejestrację przedstawionym w 1985 r. na poziomie krajowym), którą ostatnio zaczęto ponownie stosować, zarówno dlatego, że jest to praktyka typowa dla tego obszaru, jak również do celów produkcji sera przeznaczonego na rynek produktów koszernych.

Opisano dokładniej możliwość solenia na sucho, przewidzianą uprzednio jako „bezpośrednie dodanie soli”.

W opisie dojrzewania zastąpiono wyrażenie „przystosowane pomieszczenia” wyrażeniem „odpowiednie pomieszczenia”, podniesiono maksymalną temperaturę z 12 do 15 °C oraz podniesiono maksymalny poziom wilgotności względnej z 90 do 95 %.

Celem tej zmiany jest nieznaczne zwiększenie zakresu temperatur i wilgotności względnej w pomieszczeniach, w których ma dojrzewać ser Pecorino Toscano, tak aby sery mogły dojrzewać również w pomieszczeniach takich jak piwnice lub grot naturalne lub zmienione przez człowieka, które jednak nie są wyposażone w zewnętrzne systemy kontroli temperatury i wilgotności względnej powietrza. Po przeprowadzeniu pomiarów w licznych grotach i piwnicach, okazało się, że w niektórych z nich w ciągu roku poziom temperatury (maksymalnie 15 °C) i wilgotności względnej (maksymalnie 95 %) kształtuje się nieco powyżej wartości przewidzianych w specyfikacji, a jednak pomieszczenia te są odpowiednie do celów dojrzewania sera Pecorino Toscano, ponieważ uzyskiwane z nich sery odpowiadają w pełni normom ustalonym dla produktu. Wykorzystywanie piwnic i grot do celów dojrzewania sera jest typowe i charakterystyczne dla sektora produkcji serów, nie tylko w przypadku Pecorino Toscano, a wykorzystywanie tego rodzaju pomieszczeń podnosi walory produktu oraz jest korzystne z punktu widzenia energooszczędności.

#### Etykietowanie

Zmieniono znak umieszczany na etykietach, tak aby logo Pecorino Toscano zostało bardziej wyeksponowane.

JEDNOLITY DOKUMENT

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

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych<sup>(3)</sup>

„PECORINO TOSCANO”

Nr WE: IT-PDO-0217-01228-16.5.2014

ChOG ( ) ChNP ( X )

1. **Nazwa**  
„Pecorino Toscano”
2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**  
Włochy

<sup>(3)</sup> Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

### 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

Pecorino Toscano jest serem z pełnego mleka owczego pochodzącego z obszaru produkcji; *Pecorino Toscano tenero* (niedojrzały) to ser miękki a *Pecorino Toscano stagionato* (dojrzewający) to ser półtwardy o charakterystycznej konsystencji, 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, w przypadku produktu przeznaczonego wyłącznie do pakowania (plasty, kostki, ser tarty) dopuszcza się również formę inną od cylindrycznej, 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; kolor skórki 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 szczególny proces produkcji. Minimalny okres dojrzewania wynosi 20 dni w przypadku sera miękkiego i nie może być krótszy niż cztery miesiące w przypadku sera półtwardego.

#### 3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Ser Pecorino Toscano produkuje się z pełnego mleka owczego pochodzącego z obszaru pochodzenia określonego w specyfikacji. Ser może być poddany obróbce w postaci surowej lub poddany obróbce termicznej doprowadzającej do pasteryzacji. Zezwala się na wykorzystywanie wyłącznie rodzimych enzymów ze zbioru szczepów.

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

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.

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

Wszystkie fazy produkcji mleka i sera Pecorino Toscano muszą odbywać się na obszarze pochodzenia aż do momentu, gdy ser może być wprowadzony do obrotu: 20 dni w przypadku sera miękkiego i 4 miesiące w przypadku sera dojrzewającego.

#### 3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

Pecorino Toscano można wprowadzać do obrotu w całości, w kawałkach lub jako ser tarty.

#### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Na każdym kręgu Pecorino Toscano musi być umieszczony znak identyfikacyjny DOP (ChNP) odbity w tuszu na serze miękkim lub odcisnięty na gorąco na serze dojrzewającym. Znak zawiera napis Pecorino Toscano DOP, stylizowane litery P i T oraz numer identyfikacyjny serowarni lub dojrzewalni lub upoważnionego podmiotu pakującego prowadzącego działalność w obszarze pochodzenia. Jeżeli podmiot pakujący nie prowadzi działalności w obszarze pochodzenia podaje się numer identyfikacyjny serowarni lub dojrzewalni.



Na każdej etykiecie umieszczonej na kręgach, kawałkach, plastrach lub na serze tartym musi znaleźć się napis 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. Znak kolorowy, zgodnie z pkt 5 specyfikacji, musi być umieszczony co najmniej raz, a jego wielkość musi wynosić co najmniej 15 mm.



#### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji „Pecorino Toscano ChNP” obejmuje cały obszar regionu Toskanii, cały obszar sąsiednich gmin Allerona i Castiglione del Lago, będących 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.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

##### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Jeśli chodzi o czynniki naturalne, należy wspomnieć o specyfice hodowli owiec, która odbywa się prawie wyłącznie 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.

Rodzaj hodowli oraz rośliny dziko żyjące i uprawiane, które stanowią podstawowy rodzaj paszy zwierząt wraz z metodą produkcji, która dzięki zastosowanym temperaturom obróbki oraz sposobowi dojrzewania zachowuje wszystkie właściwości mleka owczego, nadają mleku i gotowemu produktowi cechy, dzięki którym ser Pecorino Toscano od dawna jest określany jako „łagodny”.

##### 5.2. Specyfika produktu

Żółta skórka.

Smak jest łagodny, nie wyrazisty ani pikantny.

##### 5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwościami produktu (w przypadku ChOG)

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.

Szczególne właściwości sera Pecorino Toscano to wynik właściwości mleka owczego i metody produkcji. Zwierzęta wypasane przez prawie cały rok, pozyskują z roślin dziko żyjących i uprawianych substancje smakowe i zapachowe charakterystyczne dla klimatu obszaru pochodzenia, które są zarazem łagodne i wyraziste. Zazwyczaj ostry smak mleka owczego jest łagodzony przez właściwości klimatu i pastwisk wywierające pozytywny wpływ na jakość życia zwierząt i na produkowane przez nie mleko. Te właściwości zostają zachowane w procesie produkcji dzięki temperaturom odpowiadającym temperaturze mleka w wymieniu, dzięki tradycyjnie stosowanej podpuszczce cielejącej, minimalnemu stopniowi zasolenia oraz temperaturom dojrzewania sprzyjającym naturalnym procesom fermentacyjnym. Zgodnie z tokańską tradycją ser, również przy długim dojrzewaniu, zachowuje smak wyraźny, lecz niezbyt ostry, łagodny, a nigdy pikantny, dzięki któremu Pecorino Toscano zaspokaja wszystkie gusty.

#### Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 5 ust 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 (\*))

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując propozycję uznania ChNP „Pecorino Toscano” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 74 z dnia 29 marca 2014 r.

(\*) Zob. przypis 2.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji jest dostępny w na stronie internetowej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali) ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) po wybraniu zakładki „Prodotti DOP IGP” (z prawej strony na górze ekranu), następnie zakładki „Prodotti DOP IGP STG” (po lewej stronie ekranu) i w końcu zakładki „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

---