

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**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**

(2010/C 101/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. 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 zgodnie z art. 9

## „RICOTTA ROMANA”

NR WE: IT-PDO-0105-0298-16.07.2008

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 [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 specyfikacji

(1) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

- 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. Opis produktu:

W art. 2 zmienia się informację o minimalnej zawartości tłuszczu w suchej masie. Zmiana ta okazała się konieczna, ponieważ stwierdzono, że wartość podana w zarejestrowanej specyfikacji nie odzwierciedlała rzeczywistości. „Ricotta Romana” jest nazwą zarejestrowaną jako ChNP na mocy rozporządzenia (WE) nr 737 z dnia 13 maja 2005 r. Wprowadzenie planu kontroli produktu „Ricotta Romana” uniemożliwiło organowi kontrolnemu certyfikowanie znacznych ilości produktu. Na podstawie szczegółowej kontroli i analizy przeprowadzonej na odpowiedniej liczbie próbek i powtarzanej w różnych okresach roku ustalono, że zawartość tłuszczu w serze *ricotta* jest dużo wyższa. W specyfikacji parametr ten określono na od 17 % do 29 %, a w rzeczywistości minimalna wartość tego parametru wynosi 40 % w suchej masie.

#### 3.2. Metoda produkcji:

Wartości dotyczące serwatki z mleka owczego również okazały się niezgodne z rzeczywistością.

Wartości wynikające z danych analitycznych są następujące:

- zawartość suchej masy beztłuszczowej: nie mniej niż 5,37 %,
- białko: nie mniej niż 1,09 %,
- tłuszcz: nie mniej niż 0,35 %,
- laktoza: nie mniej niż 3,55 %,
- popiół: nie mniej niż 0,4 %.

Niespójności wyniknęły z niedbałości laboratorium analitycznego, z którego usług skorzystali producenci w momencie sporządzania specyfikacji. W rzeczywistości okazało się, że poprzednio określone parametry zostały ustalone na podstawie zdecydowanie niewystarczającej liczby próbek, a ponadto w odniesieniu do ograniczonego okresu w ciągu roku. Z tych powodów odnośne parametry nie były prawdziwe.

Nowe parametry określone na podstawie analiz przeprowadzonych przez organ certyfikacyjny odpowiadają rzeczywistym cechom produktu.

JEDNOLITY DOKUMENT

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

**„RICOTTA ROMANA”**

**NR WE: IT-PDO-0105-0298-16.07.2008**

**ChOG ( ) ChNP ( X )**

#### 1. **Nazwa:**

„Ricotta Romana”

#### 2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Włochy

#### 3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**

##### 3.1. *Rodzaj produktu (zgodnie z załącznikiem II):*

Klasa 1.4. Inne produkty pochodzenia zwierzęcego. Ricotta.

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:*

Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP) „Ricotta Romana” jest zastrzeżona wyłącznie dla tego produktu serowarskiego, w którego skład wchodzi serwatka z mleka owczego pochodzącego od owiec rasy *Sarda* i jej krzyżówek, *Comisana* i jej krzyżówek, *Sopravvissana* i jej krzyżówek, *Massese* i jej krzyżówek. W momencie wprowadzenia do obrotu ma następujące cechy:

- produkt: świeży,
- masa: biała o gruzełkowatej konsystencji,
- smak: słodkawy mleczny,
- wielkość porcji: do 2 kg,
- zawartość tłuszczu: nie mniej niż 40 % w suchej masie.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

Serwatka z mleka pełnego, płynny składnik koagulacji mleka, musi być otrzymywana na skutek oddzielania się od masy serowej podczas krojenia skrzepu przeznaczonego do produkcji serów wytwarzanych z mleka owczego pochodzącego z obszaru regionu Lacjum.

Serwatka z pełnego mleka owczego ma kolor bladożółty i zawiera:

- sucha masa beztłuszczowa: nie mniej niż 5,37 %,
- białko: nie mniej niż 1,09 %,
- tłuszcz: nie mniej niż 0,35 %,
- laktoza: nie mniej niż 3,55 %,
- popiół: nie mniej niż 0,4 %.

W celu wyprodukowania sera „Ricotta Romana” dopuszczalne jest dodanie w procesie podgrzewania serwatki przy temperaturze 50–60 °C pełnego mleka owczego, pochodzącego od owiec wyżej wymienionych ras hodowanych na obszarze określonym w pkt 4, w ilości nie większej niż 15 % całkowitej ilości serwatki.

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

Pożywienie owiec mlecznych pochodzi z pastwisk, łąk i użytków zielonych typowych dla obszaru produkcji określonego w pkt 4. Dopuszczalne jest uzupełnianie tego pożywienia suchą paszą i koncentratami. Wykluczone jest stosowanie produktów syntetycznych i modyfikowanych genetycznie. Owce mleczne nie mogą być poddawane wymuszonemu karmieniu, podlegać stresowi środowiskowemu lub ulepszeniu hormonalnemu mającemu na celu zwiększenie produkcji.

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

Hodowle owiec, których mleko przeznaczone jest do przetworzenia na ser „Ricotta Romana”, znajdują się na określonym obszarze geograficznym.

Produkcja mleka i jego przetwarzanie musi odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

Należy podkreślić, że jednym z zasadniczych elementów wpływających na jakość produktu jest krojenie skrzepu, uzależnione od umiejętności serowarów, które są wynikiem zdolności i doświadczenia przekazywanego od wieków na całym obszarze produkcji produktu objętego ChNP.

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

Ser „Ricotta Romana” jest pakowany natychmiast po oddzieleniu serwatki i wprowadzany do obrotu w ciągu kilku godzin od wytworzenia.

Jest to bowiem produkt świeży, niepodlegający sezonowaniu ani dojrzewaniu, który szybko jęlczeje i łatwo się psuje.

Dlatego też „Ricotta Romana” – produkt, który należy spożywać w stanie świeżym, musi być pakowany na obszarze geograficznym określonym w pkt 4, aby zachował niezmienione cechy świeżości, pełni smaku i jakości, a także aby zapewnić identyfikowalność i umożliwić kontrolę.

Produkt pakowany jest do koszyków o kształcie ściętego stożka z wikliny, plastiku lub metalu o pojemności nie większej niż 2 kg. Od góry koszyk zamykany jest folią plastikową. Dopuszczalne są inne rodzaje opakowań:

- owinięcie w papier pergaminowy,
- pojemniki plastikowe lub pakowanie próżniowe.

### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Na opakowaniu należy obowiązkowo umieścić etykietę drukowaną wyraźną i czytelną czcionką, na której należy umieścić oprócz graficznego logo unijnego, odpowiednich danych i informacji o wymogach prawnych, następujące informacje:

- nazwa „Ricotta Romana”, która musi być naniesiona czcionką znacznie większą, jasną i nieusuwalną, wyraźnie odróżniającą się od jakiegokolwiek innego napisu, a po niej wyrażenie „Denominazione Origine Protetta” (D.O.P.) (chroniona nazwa pochodzenia, ChNP),
- nazwisko, nazwa, adres zakładu produkcyjnego i pakującego,
- logo produktu.

Zabrania się dodawania jakiegokolwiek określenia wyraźnie nieprzewidzianego, w tym przymiotników takich, jak: *fine* (delikatny), *scelto* (wyborowy), *selezionato* (wyselekcjonowany), *superiore* (wysokojakościowy), *genuino* (oryginalny) lub innych określeń zachwalających produkt. Dopuszcza się jednak stosowanie określeń, które odnoszą się do prywatnych znaków towarowych pod warunkiem, że nie mają charakteru reklamującego i nie wprowadzają konsumentów w błąd, podawanie nazw gospodarstw hodowlanych, z których pochodzi produkt, a także innych prawdziwych i dających się udokumentować danych, na umieszczanie których zezwalają wspólnotowe lub regionalne przepisy prawa i które nie są sprzeczne z celem i treścią niniejszej specyfikacji.

Nazwa „Ricotta Romana” musi być podana w języku włoskim.

## 4. Związek określenie obszaru geograficznego:

Serwatka musi być otrzymywana z pełnego mleka owczego pochodzącego z regionu Lacjum. Czynności obróbki i przetwarzania serwatki na ser „Ricotta Romana” i pakowania produktu muszą odbywać się wyłącznie na obszarze regionu Lacjum.

## 5. Związek z obszarem geograficznym:

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Pod względem glebowo-klimatycznym obszar regionu Lacjum charakteryzuje się różnego rodzaju wzniesieniami terenu (góry wapienne, wulkaniczne, wzgórza, płaskowyże aluwialne); średnia temperatura roczna wynosi od 13 do 16 °C; roczna ilość opadów wynosi od 650 mm wzdłuż pasa wybrzeża, przez 1 000–1 500 mm na nizinach wewnątrz łądu, po 1 800–2 000 mm na wysokości masywu *Terminillo* i gór *Simbruini*.

Obszar ten o wyżej wymienionych cechach glebowo-klimatycznych pozwala na wykorzystanie najlepszych warunków do hodowli owiec, zapewniając ochronę zwierząt przed jakimkolwiek stresem.

Naturalne czynniki umożliwiają wykorzystanie naturalnych pastwisk i łąk, które są źródłem pożywienia dla owiec, co powoduje, że mleko przeznaczone do produkcji serowarskiej nabiera szczególnych cech i stanowi szczególnie korzystne połączenie nie tylko ze względu na walory jakościowe, ale i jednorodność cech.

Należy podkreślić, że w regionie Lacjum hoduje się ponad 440 tys. sztuk owiec, a łączna produkcja mleka owczego wynosi około 600 tys. hektolitrow w roku.

#### 5.2. Specyfika produktu:

Ser „Ricotta Romana” charakteryzuje się następującymi cechami:

- konsystencja masy bardzo delikatna i gruzełkowata,
- barwa wyraźniejsza w porównaniu z produktami otrzymywanymi z serwatki z mleka krowiego,
- słodkawy smak mleka.

Powyższe cechy jakościowe związane są z:

- zawartością laktozy, wynoszącą nie mniej niż 3,55 % w serwatce z pełnego mleka owczego, która sprawia, że jest ona „słodka”, dzięki temu, że pożywienie owiec mlecznych składa się z pasz pochodzących z naturalnych pastwisk, łąk i użytków zielonych charakterystycznych dla obszaru regionu Lacjum,
- brakiem substancji poprawiających kwasowość dodawanych podczas przetwarzania.

Otrzymany produkt „Ricotta Romana” nabiera słodkawego smaku, który odróżnia go od każdego innego gatunku sera *ricotta*.

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

Połączenie pożywienia owiec ze sprzyjającymi hodowli warunkami środowiskowymi, w tym tradycyjne wypasanie na górskich pastwiskach, co pozwala zwierzętom na schronienie się przed letnimi upałami, a w związku z tym uniknięcie stresu środowiskowego i żywieniowego, na co byłyby narażone na nizinie, umożliwia wyprodukowanie mleka doskonałej jakości, z którego otrzymuje się bardzo charakterystyczny ser typu *ricotta*.

Ser „Ricotta Romana” jest obecny na rynku całego regionu Lacjum od dawna, o czym świadczą dane zgromadzone w cennikach CCIAA (izb handlowych) w Rzymie z lat 1922–1965, Viterbo z lat 1949–1973, Frosinone z lat 1955–1999, Latina z lat 1951–1977. Ponadto na podstawie danych Giełdy Towarowej CCIAA w Rzymie można odtworzyć zmiany cen tego produktu od 1952 r. do 1998 r., by wykazać jego znaczenie dla gospodarki określonego obszaru geograficznego. Istnieją liczne dane społeczne i gospodarcze, takie jak obecność producentów, którzy od lat zajmują się tego rodzaju produkcją. Dla przykładu można przytoczyć następujące dane: komunikat dyrektora gospodarstwa Castel di Guido, z którego wynika, że gospodarstwo to wytworzyło w 1969 r. około 3 500 litrów mleka owczego, które było częściowo sprzedawane do bezpośredniego spożycia, a częściowo stosowane do produkcji sera „Ricotta Romana”, jak wynika z danych księgowych gospodarstwa podpisanych przez bacę i dyrektora w 1958 r., w 1960 r. i w 1965 r.; księgi rachunkowe gospodarstwa Gasparri, w których podaje się cenę za kilogram oraz łączną liczbę kilogramów sera „Ricotta Romana” wyprodukowanych w sezonach rolniczych od 1907 r. (cena 70 centymów za kilogram do dnia 15 marca oraz 45 centymów po 15 marca przy łącznej produkcji na poziomie 850 kg) do 1924 r. (łączna produkcja 932,5 kg).

Liczne są również świadectwa historyczne i folklorystyczne, które potwierdzają związek tego produktu z obszarem geograficznym. Wśród świadectw historycznych należy wspomnieć o dziele „Vita di pastori nella Campagna Romana” z 1953 r., w którym Trinchieri opisuje techniki produkcji sera „Ricotta Romana”. Pośród świadectw folklorystycznych należy wspomnieć między innymi o wiejskim święcie sera *attozzata* (owczego sera typu *ricotta*), które obchodzone jest od około 30 lat w gminie Barbarano Romano (VT).

Ser „Ricotta Romana” jest nie tylko spożywany jako potrawa sama w sobie, ale także ma szerokie zastosowanie jako składnik tradycyjnych dań regionu Lacjum.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji:**

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek w sprawie zmian ChNP „Ricotta Romana” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 26 z dnia 31 stycznia 2008 r. Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć na stronie internetowej:

— za pośrednictwem poniższego linku:

[http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)

lub

— wchodząc na stronę internetową Ministerstwa (<http://www.politicheagricole.it>), otwierając zakładkę „Prodotti di Qualità” (po lewej stronie ekranu), a następnie zakładkę „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE [regolamento (CE) n. 510/2006]”.

---