

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, 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

(2020/C 317/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„STELVIO”/„STILFSER”

Nr UE: PDO-IT-0255-AM02 – 10.1.2020

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Consorzio del Formaggio Stelvio z siedzibą przy via Innsbruck 43, 39 100 Bolzano, Włochy

Tel. 0474 570113; faks 0474 570177. Konsorcjum to spełnia wymogi określone w art. 13 ust. 1 rozporządzenia ministra z dnia 28 listopada 2017 r.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [określić]

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

Opis produktu

Zmiana dotyczy art. 5 specyfikacji produktu i pkt 3.2 jednolitego dokumentu i uwzględnia dodanie specjalnych metod przygotowania produktu przeznaczonego do porcjowania.

W związku z tym na końcu art. 5 specyfikacji produktu (właściwości wyrobu gotowego) i w pkt 3.2 jednolitego dokumentu dodano następujący tekst:

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

Zmiana dotyczy zatem kształtu produktu, który niekoniecznie musi być cylindryczny wyłącznie w przypadku sera przeznaczonego do porcjowania; przeznaczenie to musi być ustalone na początku produkcji do celów ChNP (w fazie umieszczenia w formie) i w związku z tym ser nie może być sprzedawany w takiej formie (w całości) z oznaczeniem ChNP, ale może być wprowadzany do obrotu jedynie jako porcjowany i paczkowany.

Możliwość nadania bardziej racjonalnego kształtu pozwala na dzielenie produktu na porcje bez marnotrawstwa, które nie byłyby uzasadnione względami technicznymi lub jakościowymi, co optymalizuje wydajność produkcji i obróbki sera po zakończeniu procesu dojrzewania zgodnie ze specyfikacją. W ten sposób cechy techniczne i jakościowe sera „Stelvio”/„Stilfser” pozostałyby niezmienione.

Metoda produkcji

— Zmiana dotyczy art. 3 pkt 3.3.2 specyfikacji produktu i pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Zgodnie z wymogami rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 z dnia 18 grudnia 2013 r. w końcowej części dotyczącej żywienia krów dodano następujące zdanie:

„Udział paszy pochodzącej spoza wyznaczonego obszaru geograficznego nie przekracza w danym roku 50 % suchej masy.”.

Zmiana ta stanowi doprecyzowanie.

Świeża trawa i lokalna zielonka, które stanowią część dawki pokarmowej związanej z przyswajalnym błonnikiem, mają znaczący wpływ na właściwości chemiczne, sensoryczne i organoleptyczne mleka wykorzystywanego do produkcji, stanowiąc tym samym znaczną część suchej masy dawki pokarmowej.

W skład paszy dla krów tradycyjnie hodowanych do produkcji mleka na obszarze górzystym, który nie nadaje się do produkcji zbóż lub roślin oleistych, muszą wchodzić koncentraty i mieszanki paszowe z obszarów położonych poza wyznaczonym obszarem. Uzupełnienie tej dawki pokarmowej jest niezbędne do zapewnienia wartości odżywczej i fizjologicznej paszy oraz stanowi środek zapobiegania powikłaniom zdrowotnym.

Pasze te charakteryzują się wysoką przyswajalnością i stanowią źródło łatwo dostępnej energii i białka potrzebnego do prawidłowego funkcjonowania żywca krów. Ponieważ ich rola jest ograniczona do funkcji fizjologicznej wspomagającej funkcjonowanie żywca, wpływ na właściwości organoleptyczne mleka jest niemal nieistotny.

Dozwolone jest zatem również stosowanie kukurydzy kiszonkowej, pasz suchych, jęczmienia, żyta, pszenżyta, pszenicy, owsa i kukurydzy w formie produktów i produktów ubocznych, a także słomy pierwszych pięciu z ww. zbóż; można ponadto stosować: nasiona oleiste, ich produkty i produkty uboczne, soję niemodyfikowaną genetycznie, rzepak, len, słonecznik łuskany, również częściowo; suszone wysłodki buraczane; młóto słodowe i suszony kremogen jabłkowy; buraki; ziemniaki; drożdże piwowskie; melasa; chleb świętojański; sproszkowane produkty nabiałowe; aminokwasy i białka szlachetne niebędące produktami proteolizy; tłuszcze roślinne.

Potwierdza się, że proponowana zmiana jest doprecyzowaniem zapisu w punkcie dotyczącym żywienia, dlatego też nie ma wpływu na związek produktu z obszarem geograficznym i jego jakość.

— Zmiana dotyczy art. 4 pkt 4.2.1 specyfikacji produktu dotyczącego zawartości tłuszczu w surowcu, pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Zatem obecny tekst:

„4.2.1. *Zmniejszona zawartość tłuszczu.*

Mleko, ewentualnie oczyszczone w procesie baktofugacji, może być lekko odtłuszczone tak, by utrzymać zawartość tłuszczu w suchej masie na poziomie od 3,45 % do 3,60 %. Częściowe odtłuszczenie mleka odbywa się za pomocą wirówki.”

otrzymuje brzmienie:

„4.2.1. *Zmniejszona zawartość tłuszczu.*

Mleko, ewentualnie oczyszczone w procesie baktofugacji, może być lekko odtłuszczone tak, by utrzymać zawartość tłuszczu w suchej masie na poziomie od 3,45 % do 3,80 %. Częściowe odtłuszczenie mleka odbywa się za pomocą wirówki.”

Ta niewielka zmiana odzwierciedla poziom zawartości tłuszczu bardziej zgodny z rzeczywistymi wartościami, tj. faktycznie występujący w surowcu (między 3,45 a 3,80 % zamiast 3,60 %), i dostosowuje go do innych wymogów dotyczących serów dojrzewających.

— Zmiana dotyczy np. 4 pkt 4.2.5 specyfikacji produktu i pkt 3.3 jednolitego dokumentu i jest związana z rodzajem stosowanej podpuszczki.

Zatem obecny tekst:

„Do przetwarzanego mleka ewentualnie zaszczerzonego kulturami starterowymi w ciągu 85 minut dodaje się podpuszczkę cielęcą, gdy temperatura przetwarzanej masy wynosi około 32–33 °C. Stosowany enzym powodujący koagulację musi składać się wyłącznie z podpuszczki w postaci płynnej lub sproszkowanej. Podpuszczka, której aktywność proteolityczna wynosi ok. 1:15 000, jest produkowana metodą tradycyjną i składa się w 75 % z chymozyny i w 25 % z pepsyny; nie zawiera jakichkolwiek koagulantów (np. pochodzenia mikrobiologicznego), nie jest genetycznie modyfikowana i nie zawiera genetycznie modyfikowanych enzymów powodujących koagulację.”

otrzymuje brzmienie:

„Do przetwarzanego mleka ewentualnie zaszczerzonego kulturami starterowymi w ciągu 85 minut dodaje się podpuszczkę cielęcą lub innego pochodzenia, również roślinnego, gdy temperatura przetwarzanej masy wynosi około 32–33 °C.

Enzym powodujący koagulację może być stosowany w postaci płynnej lub sproszkowanej. Podpuszczka cielęca, której aktywność proteolityczna wynosi ok. 1:15 000, jest produkowana metodą tradycyjną i składa się w 75 % z chymozyny i w 25 % z pepsyny; podpuszczka nie jest genetycznie modyfikowana, nie zawiera genetycznie modyfikowanych enzymów powodujących koagulację.”

Obecna specyfikacja zezwala na stosowanie wyłącznie podpuszczki cielęcej. Wymóg ten jest obecnie bardzo zawężający i wyklucza rozwiązania technologiczne, które od dawna charakteryzują produkcję na wyznaczonym obszarze, a które były dotychczas wykluczone przy produkcji ChNP, mimo że zapewniają zachowanie określonych cechy i gwarantują spełnienie wszystkich wymogów pod względem chemicznym i organoleptycznym dotyczących sera dojrzewającego.

Zmiana ta umożliwi również spełnienie coraz bardziej zróżnicowanych oczekiwań konsumentów.

JEDNOLITY DOKUMENT

„STELVIO”/„STILFSER”

Nr UE: PDO-IT-0255-AM02 –10.1.2020

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy**

„Stelvio”/„Stilfser”

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*

W chwili wprowadzenia do obrotu ser „Stelvio”/„Stilfser”, który musi dojrzewać przynajmniej przez 60 dni, ma kształt okrągły i płaskie powierzchnie górną i dolną oraz proste lub lekko wklęsłe brzegi. Ser charakteryzuje się następującymi wymiarami: masa waha się od 8 do 10 kg, średnica od 34 do 38 cm i wysokość od 8 do 11 cm. Zawartość tłuszczu w suchej masie wynosi przynajmniej 50 %, a zawartość wilgoci nie przekracza 44 %. Skórka powinna posiadać charakterystyczną barwę od żółtej do pomarańczowobrazowej. Miąższ ma zwartą strukturę oraz podatną i elastyczną konsystencję o barwie od jasnożółtej do słomkowożółtej oraz nierównomiernie rozmieszczone oczka o wielkości od małej do średniej.

Ser „Stelvio”/„Stilfser” jest wprowadzany do obrotu w postaci całych kręgów lub porcjowany i wprowadzany na rynek opatrzony odpowiednim znakiem wskazującym nazwę pochodzenia.

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

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

W okresie chowu pastwiskowego krowy żywią się głównie świeżą trawą; w oborze natomiast podstawowa dawka żywnościowa składa się, według upodobania, z siana i kiszonki z traw pozyskanych z wyznaczonego obszaru w ilości maksymalnie 15 kg na zwierzę.

Świeża trawa i lokalna pasza, które stanowią część dawki pokarmowej związanej z przyswajalnym błonnikiem, mają znaczący wpływ na właściwości chemiczne, sensoryczne i organoleptyczne mleka wykorzystywanego do produkcji, stanowiąc tym samym znaczną część (nie mniejszą niż 50 %) suchej masy dawki pokarmowej.

W skład paszy dla krów tradycyjnie hodowanych do produkcji mleka na obszarze górzystym, który nie nadaje się do produkcji zbóż lub roślin oleistych, muszą wchodzić koncentraty i mieszanki paszowe z obszarów położonych poza wyznaczonym obszarem. Uzupełnienie tej dawki pokarmowej jest niezbędne do zapewnienia wartości odżywczej i fizjologicznej paszy oraz stanowi środek zapobiegania powikłaniom zdrowotnym.

Pasze te charakteryzują się wysoką przyswajalnością i stanowią źródło łatwo dostępnej energii i białka potrzebnego do prawidłowego funkcjonowania żywca krów. Ponieważ ich rola jest ograniczona do funkcji fizjologicznej wspomagającej funkcjonowanie żywca, wpływ na właściwości organoleptyczne mleka jest niemal nieistotny.

Dozwolone jest zatem również stosowanie kukurydzy kiszonkowej, pasz suchych, jęczmienia, żyta, pszenżyta, pszenicy, owsa i kukurydzy w formie produktów i produktów ubocznych, a także słomy pierwszych pięciu z ww. zbóż; można ponadto stosować: nasiona oleiste, ich produkty i produkty uboczne, soję niemodyfikowaną genetycznie, rzepak, len, słonecznik łuskany, również częściowo; suszone wysłodki buraczane; młóto słodowe i suszony kremogen jabłkowy; buraki; ziemniaki; drożdże piwowskie; melasa; chleb świętojański; sproszkowane produkty nabiałowe; aminokwasy i białka szlachetne niebędące produktami proteolizy; tłuszcze roślinne.

Udział paszy pochodzącej spoza wyznaczonego obszaru geograficznego nie przekracza w danym roku 50 % suchej masy.

Do produkcji sera „Stelvio”/„Stilfser” stosuje się mleko krowie pozyskane na określonym obszarze geograficznym od krów karmionych głównie paszami pochodzącymi z tego samego obszaru i charakteryzujące się zawartością białka > 3,10 %. Mleko może być lekko odtłuszczone tak, by utrzymać zawartość tłuszczu w suchej masie na poziomie od 3,45 % do 3,80 %.

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

Wszystkie etapy produkcji opisane w specyfikacji i w niniejszym dokumencie, począwszy od hodowli krów przez udój, zbieranie i przetwarzanie mleka po proces ścinania mleka w masę serową i dojrzewanie sera, odbywają się na określonym obszarze geograficznym określonym w pkt 4 poniżej.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Ser w całości jest dzielony na kawałki dopiero po umieszczeniu na nim znaku wskazującego nazwę pochodzenia. Pakowanie porcjowanego sera „Stelvio”/„Stilfser” jest dozwolone również poza określonym obszarem. Ser „Stelvio”/„Stilfser” wprowadzany na rynek w kawałkach posiada odpowiedni znak wskazujący nazwę pochodzenia lub samoprzylepną etykietę umieszczoną na opakowaniu, lub taśmę z nadrukowaną chronioną nazwą pochodzenia.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Ser „Stelvio”/„Stilfser” wprowadzany na rynek w całości posiada odpowiedni znak wskazujący nazwę pochodzenia, umieszczony dopiero po 60-dniowym okresie dojrzewania, oraz oznaczenie wskazujące numer partii, datę produkcji i kod producenta. Produkt wprowadzany na rynek posiada odpowiedni znak wskazujący nazwę pochodzenia. Na znak wskazujący nazwę składają się napisane czerwonymi literami nazwy „Stilfser-Stelvio”.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Wyznaczony obszar geograficzny, na którym odbywają się wszystkie etapy produkcji: chów krów, udój, zbieranie i przetwarzanie mleka, proces ścinania mleka w masę serową i dojrzewanie sera „Stelvio”/„Stilfser”, składa się z następujących terenów położonych w autonomicznej prowincji Bolzano: Val Venosta, Burgraviato, Salto-Sciliar, Val Pusteria, Val d'Isarco i obszar gminy Bolzano. Tereny te obejmują obszar katastralny i administracyjny osiemdziesięciu czterech gmin.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Ser „Stelvio”/„Stilfser” produkowany od dawna na obszarze określonym w pkt 4 zachował z upływem czasu cechy charakterystyczne związane ze środowiskiem alpejskim, jakie tworzy masyw górski Stelvio-Stilfser, będący najważniejszym ośrodkiem produkcji i od którego pochodzi nazwa tego produktu. Jednolite warunki klimatyczne i glebowe panujące w alpejskim obszarze Górnej Adygi wpływają na jakość pasz przeznaczonych w przeważającej mierze do żywienia krów, a w konsekwencji na jakość otrzymywanego na tym obszarze mleka i produkowanego z niego sera.

W niektórych źródłach historycznych opisane są zioła alpejskie (marbl i madaun), które najlepiej nadawały się do produkcji mleka wysokiej jakości. Specyficzne warunki środowiskowe i klimatyczne wyznaczonego obszaru związane są z jego górskim charakterem, od zawsze cechującym się istnieniem gospodarstw hodowlanych (tzw. *masi* – gospodarstwa rolno-pasterskie) zlokalizowanych na wysokości od 500 m n.p.m. do 2 000 m n.p.m., i powiązane są z działaniem autochtonicznej mikroflory podczas dojrzewania sera. Dzięki tym szczególnym czynnikom środowiskowym, wyjątkowym i niepowtarzalnym, połączonym z rozwijającą się na przestrzeni wieków tradycją produkcyjną, chroniona nazwa pochodzenia „Stelvio”/„Stilfser” posiada szczególne właściwości, powodujące, że jest to produkt wyjątkowy, niezależny i kojarzony wyłącznie ze swoim obszarem produkcji.

Oprócz charakterystyk opisanych w pkt 3.2 produkt posiada niektóre cechy specyficzne i szczególnie oryginalne i charakterystyczne, które można streścić w sposób następujący:

- barwa skórki: zmienna od żółtopomarańczowej do pomarańczowobrazowej,
- smak: aromatyczny i wyraźny, czasami ostry,
- zawartość tłuszczu w stosunku do suchej masy: co najmniej 50 %.

Stosowanie świeżej trawy jako pożywienia dla krów hodowanych w chowie pastwiskowym oraz sposób ich żywienia w okresie przebywania w oborze, oparty głównie na paszach i kiszonkach trawy pozyskiwanych z wyznaczonego obszaru, a także stosowanie wyłącznie mleka uzyskanego od krów hodowanych na tym obszarze, który ma charakter górski i specyficzne warunki glebowe, w połączeniu ze szczególnymi właściwościami traw z alpejskich łąk i autochtonicznej mikroflory, składającej się z różnych szczepów bakterii tlenowych i stosowanej do produkcji sera, powoduje, że podczas naturalnego dojrzewania ser nabiera wyróżniających go oryginalnych cech, dzięki którym jego cechy organoleptyczne są rozpoznawalne. Czynniki te przyczyniają się w zasadniczy sposób do powstania zarówno określonej barwy skórki, jak i niepowtarzalnych właściwości smakowych i zapachowych. Poza tym skład pożywienia krów przyczynia się do uzyskania dość znacznej zawartości tłuszczu w suchej masie.

Z powyższych powodów, potwierdzonych historycznie dowodami pochodzącymi z późnego średniowiecza, utrwalonych dzięki obyczajom i lokalnym charakterystycznym formom gospodarstw – wśród których znajduje się tzw. *maso* – po opis produktu i procesu jego wytwarzania w zakładzie serowarskim Stilf (Stelvio) w 1914 r., rozwinęło się ważne zjawisko gospodarcze rozpowszechnione na całym obszarze geograficznym. Jest ono regulowane wymogami specyfikacji, do których stosują się zarówno hodowcy krów, jak i przetwórcy, udokumentowanymi przez odpowiednie pisma i rejestry, systemy identyfikacji każdego podmiotu działającego na określonym obszarze i prowadzoną odpowiednią dokumentacją dotyczącą przetwórstwa, produkcji i nadawania nazwy.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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

Skonsolidowany tekst specyfikacji produktu 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) po wybraniu zakładki „Prodotti DOP IGP” (z prawej strony na górze ekranu), a następnie „Prodotti DOP IGP STG” (z lewej strony ekranu) i na koniec „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.