

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany 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

(2017/C 205/13)

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

WNIOSK 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
„QUARTIROLO LOMBARDO”**

Nr UE: PDO-IT-02160 – 27.7.2016

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Consorzio di tutela Quartirolo Lombardo – siedziba główna:

Via Rodi 5
25100 Brescia
ITALIA

Administracja:

Viale Francesco Crispi, 24
25034 Orzinuovi (BS)

Tel. +30 944320

Faks: +30 9946772

E-mail: info@quartirolo.com; e-mail certyfikowany: tutelaquartirolo@legalmail.it

Consorzio di Tutela del Formaggio Quartirolo Lombardo jest uprawnione do złożenia wniosku o zmianę na mocy art. 13 ust. 1 dekretu włoskiego Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej nr 12511 z dnia 14 października 2013 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

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Etykietowanie
- Inne: formalna zmiana specyfikacji; organ kontrolny; dostosowanie obszaru geograficznego do zaistniałych zmian administracyjnych.

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

W pierwszym zdaniu obecnej specyfikacji dodano terminy „surowego lub pasteryzowanego” (art. 3 dekretu Prezesa Rady Ministrów z dnia 10 maja 1993 r.).

W związku z tym następujący tekst:

„»Quartirolo Lombardo« jest miękkim serem stołowym wytwarzanym z mleka krowiego pochodzącego z co najmniej dwóch udojów, ...”

zastępuje się tekstem w brzmieniu:

„»Quartirolo Lombardo« jest miękkim serem stołowym wytwarzanym z mleka krowiego, surowego lub pasteryzowanego, pochodzącego z co najmniej dwóch udojów, ...”.

Jest to zmiana formalna mająca na celu ujednoczenie informacji zawartych w różnych dokumentach znajdujących się w aktach Komisji, ponieważ uściślenie to znajdowało się już w sprawozdaniu dołączonym do wniosku o rejestrację.

W obowiązującej specyfikacji produktu przewidziano, że okres dojrzewania miękkiego „Quartirolo Lombardo” wynosi 5–30 dni; po 30 dniach produkt wprowadza się do obrotu jako dojrzały „Quartirolo Lombardo”. W związku z tym art. 3 pkt A ostatni akapit obowiązującej specyfikacji ma następujące brzmienie:

„Okres dojrzewania sera miękkiego wynosi od pięciu do trzydziestu dni; po trzydziestu dniach produkt wprowadza się do obrotu jako dojrzały »Quartirolo Lombardo«.”.

W proponowanej specyfikacji akapit ten otrzymuje brzmienie:

„Okres dojrzewania wynosi 2–30 dni od daty produkcji sera »świeżego«; po 30 dniach produkt wprowadza się do obrotu jako »Quartirolo Lombardo« »maturo« (»dojrzały«).”.

Termin „świeży” zastępuje termin „miękki” w celu określenia krótko dojrzewającego „Quartirolo Lombardo”, a termin „sezonowany” dodano w celu określenia dojrzałego „Quartirolo Lombardo”. Nie chodzi zatem o wprowadzenie dwóch odrębnych, istniejących już kategorii/rodzajów, lecz tylko o informację do celów etykietowania. Zmianę tę uznano za konieczną, ponieważ terminy te są obecnie powszechnie stosowane i zrozumiałe dla konsumenta. Wspomniane uzupełnienie pozwoli na uwidocznienie tej informacji na etykiecie.

Ponadto okres dojrzewania świeżego (miękkiego) „Quartirolo Lombardo” skrócono z 5–30 dni do 2–30 dni.

Zmiana ta okazała się konieczna, aby uwzględnić wnioski ze strony konsumentów coraz bardziej zainteresowanych mniej dojrzałym produktem.

Dowód pochodzenia

Poprawiono i zaktualizowano art. 4 specyfikacji dotyczący dowodu pochodzenia. Ponadto logo nazwy, które znajdowało się w załączniku do specyfikacji, włączono do samej specyfikacji produktu.

W związku z tym następujący tekst:

„Na serze objętym ChNP »Quartirolo Lombardo« w momencie wprowadzenia do obrotu musi znajdować się szczególne oznakowanie określające pochodzenie geograficzne i dane kontaktowe podmiotu, który uznał nazwę, w celu zagwarantowania zgodności z mającymi zastosowanie przepisami.”

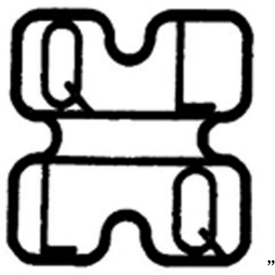
zastępuje się tekstem w brzmieniu:

„Podmioty są wpisywane do wykazów *ad hoc* prowadzonych przez organ kontrolny i przedstawiają dowód, na podstawie rejestrów kontroli wewnętrznej podlegających weryfikacji ze strony organu kontrolnego, że pasze, surowce i produkt pochodzą z obszaru pochodzenia, rejestrując w odniesieniu do każdego etapu partii wchodzące i partie wychodzące oraz związek między nimi. Na kęragach sera objętego ChNP »Quartirolo Lombardo« w momencie wprowadzania do obrotu musi znajdować się oznaczenie pochodzenia; znakowanie przeprowadza się podczas parzenia w trakcie jednego z odwracań, po umieszczeniu skrzepu w formie, przed soleniem, aby ślad był wyraźny, za pomocą matryc z tworzywa sztucznego do zastosowań spożywczych odciskanych wyłącznie na płaskiej powierzchni górnej i dolnej, zawierających numer identyfikacyjny zakładu serowarskiego i wydawanych przez Consorzio di tutela wyznaczone przez Ministerstwo Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej wszystkim producentom figurującym w rejestrze organu kontrolnego. Oznaczenie pochodzenia sera objętego ChNP »Quartirolo Lombardo« stanowi odtworzony poniżej znak (rysunek 1), który składa się z następujących liter:

- a) na górze po lewej stronie litera Q;
- b) na górze po prawej stronie litera L;
- c) na dole po lewej stronie litera L;
- d) na dole po prawej stronie litera Q;

W środku znajduje się numer identyfikacyjny zakładu serowarskiego.

Rysunek 1



Jest to faktycznie zmiana formalna, ponieważ wszystkie informacje dotyczące dowodu pochodzenia, które znajdują się obecnie w załącznikach do specyfikacji i w planie kontroli zatwierdzonym przez ministerstwo, włączono do ww. artykułu specyfikacji.

Metoda produkcji

Ze względu na fakt, że w obowiązującej specyfikacji nie określa się, jaka część paszy bydła mlecznego pochodzi z wyznaczonego obszaru geograficznego, dodano następujące zdanie:

„W ujęciu rocznym co najmniej 50 % suchej masy pasz pochodzi z obszaru pochodzenia.”.

Nieznacznie podwyższono górną wartość zakresu temperatury koagulacji.

W pierwotnej specyfikacji zakres temperatury koagulacji określono jako 35–40 °C.

W nowej specyfikacji zakres temperatury koagulacji określono jako 35–44 °C.

Wraz ze zmianami technik serowarskich konieczne okazało się nieznaczne podwyższenie wartości temperatury, w której dochodzi do koagulacji (z 35–40 °C na 35–44 °C), ponieważ termofilne enzymy mlekowe rozwijają się lepiej w temperaturze nieznacznie przekraczającej 40 °C. Ponadto wysoka temperatura ułatwia ociekanie skrzepu serowego, sprzyjając tym samym łączeniu się ziaren i selekcji mikroorganizmów termofilnych przydatnych podczas dojrzewania sera, przy mniejszym ryzyku rozwoju niepożądanych mikroorganizmów.

Tekst, który uściśla, że „zezwala się na dodawanie enzymów mlekowych pochodzących z poprzednich operacji obróbki przeprowadzanych wyłącznie w tym samym zakładzie serowarskim, w którym przetwarza się mleko”,

uzupełniono słowami: „lub enzymów wyselekcjonowanych”.

Nowy tekst otrzymuje zatem brzmienie:

„Zezwala się na dodawanie enzymów mlekowych pochodzących z poprzednich operacji obróbki przeprowadzanych wyłącznie w tym samym zakładzie serowarskim, w którym przetwarza się mleko, lub enzymów wyselekcjonowanych”.

Jest to zmiana formalna mająca na celu ujednoczenie informacji zawartych w różnych dokumentach znajdujących się w aktach Komisji, ponieważ uściślenie to znajdowało się już w sprawozdaniu dołączonym do wniosku o rejestrację.

Nieznacznie zmieniono temperaturę parzenia: z 26–28 °C na 24–30 °C.

Zmiana minimalnej temperatury jest uzasadniona ze względu na poprawę warunków higienicznych i sanitarnych mleka w oborze uzyskaną dzięki stałemu stosowaniu obowiązujących przepisów w zakresie technik produkcji, co ma pozytywne skutki na wszystkich etapach łańcucha produkcji. Obecnie mleko dostarczane do zakładu serowarskiego i gotowe do przetworzenia na ser jest lepiej kontrolowane na każdym etapie, a zawartość bakterii w mleku jest zawsze kontrolowana. Podwyższenie maksymalnej temperatury, przy której odbywa się parzenie sera, pozwala na zapewnienie lepszego formowania skrzepu serowego, co sprzyja uzyskaniu lepszego sera „Quartirolo Lombardo”, dzięki mniejszym stratom spowodowanym nieodpowiednimi formami.

W obowiązującej specyfikacji skreślono odniesienie do temperatury (10–14 °C) pomieszczeń, w których odbywa się solenie.

Zmianę tę uzasadnia fakt, że w większości zakładów produkcyjnych solenie odbywa się w tradycyjnych nieklimatyzowanych pomieszczeniach. Kontrole przeprowadzane na przestrzeni lat wykazały, że powyższy warunek nie ma wpływu na właściwości produktu, natomiast wiąże się on z ryzykiem niekorzystnego wpływu na małe rzemieślnicze zakłady serowarskie, w których utrzymywanie zróżnicowanych temperatur w pomieszczeniach, w których odbywa się szereg etapów produkcji, jest trudniejsze.

Zmieniono wilgotność względną dojrzewalni: z 85–90 % na 80–95 %.

Przy zmianie tej uwzględniono wyrażone przez producentów, głównie z rzemieślniczych zakładów serowarskich, życzenie, aby ser mógł dojrzewać nawet w pomieszczeniach, które nie są chłodniami lub pomieszczeniami klimatyzowanymi. Zmiana ta pozwala na lepsze zarządzanie etapem dojrzewania produktu i uwzględnia warunki panujące również w pomieszczeniach bez klimatyzacji.

Specyfikację uzupełniono dokładniejszymi informacjami dotyczącymi warunków sprzedaży produktu, dodając następujące zdanie:

„Ser objęty ChNP »Quartirolo Lombardo« można wprowadzać do obrotu w całości lub w porcjach.”.

Związek

Dodano szczególny artykuł dotyczący związku; artykuł taki występuje w obowiązującej specyfikacji, ale znajduje się w streszczeniu.

Artykuł ten zmieniono w sposób czysto formalny w stosunku do artykułu, który znajduje się w streszczeniu, przy czym odpowiednie fragmenty zostały jaśniej sformułowane, ich sens pozostaje jednak niezmienny.

Następujący fragment streszczenia:

„Czynniki naturalne związane są z warunkami klimatycznymi, które wpływają zarazem na właściwości pasz przeznaczonych do żywienia krów mlecznych i na proces dojrzewania sera. Jeżeli chodzi o czynniki ludzkie, wyjaśniono, że jest to produkt spożywany tradycyjnie na obszarze produkcji i uzyskiwany dzięki stosowaniu niezmiennego mimo upływu czasu techniki opartej na miejscowych zwyczajach.”

został jaśniej sformułowany i przeredagowany, jak następuje:

„Czynniki naturalne związane są z warunkami klimatycznymi wyznaczonego obszaru geograficznego, który rozciąga się między równiną położoną na lewo od Padu i dolinami przedalpejskimi położonymi między Bergamo i Lecco. Na dużej nawadnianej równinie Padu klimat kontynentalny i wyraźna naprzemienność pór roku, która mu towarzyszy, sprzyjają obfitemu występowaniu i jakości pasz przeznaczonych do żywienia krów mlecznych. Żywnienie takie skutkuje produkcją mleka dostosowanego zarówno do produkcji świeżego sera, jak i do rozwoju właściwości sera dojrzalego (sezonowanego). Oprócz czynnika ludzkiego, obejmującego dziedzictwo starodawnej kultury serowarskiej przekazywanej z pokolenia na pokolenie, opierającej się na narzędziach i technikach, na które znaczny wpływ mają miejsca produkcji, to właśnie właściwości organoleptyczne wykorzystywanego mleka nadają „Quartirolo Lombardo”, po zakończeniu procesu przetwarzania, ten charakterystyczny smak, lekko kwaskowaty i aromatyczny w przypadku sera świeżego oraz bardziej aromatyczny i intensywny w przypadku „Quartirolo Lombardo” dojrzalego (sezonowanego). Typowy i tradycyjny charakter sera objętego ChNP „Quartirolo Lombardo” wiąże się z cyklem sezonowym i praktykami rolnymi w gospodarstwach prowadzących chów oraz w procesie przetwarzania i dojrzewania. Należy podkreślić znaczenie tradycyjnej wiedzy serowarskiej, którą przekazuje się od stuleci. Ma ona bowiem zasadnicze znaczenie nie tylko na etapie przetwarzania mleka, lecz także na późniejszych etapach parzenia, solenia i dojrzewania, które odbywają się zawsze w typowych tradycyjnych pomieszczeniach.”

Etykietowanie

Opis zawarty w obowiązującej specyfikacji produktu ma następujące brzmienie:

„Na serze objętym ChNP »Quartirolo Lombardo« w momencie wprowadzenia do obrotu musi znajdować się szczególne oznakowanie określające pochodzenie geograficzne i dane kontaktowe podmiotu, który uznał nazwę, w celu zagwarantowania zgodności z mającymi zastosowanie przepisami.”.

W proponowanej specyfikacji opis ten otrzymuje brzmienie:

„Ser objęte ChNP »Quartirolo Lombardo« można wprowadzać do obrotu w całości lub w porcjach.

W momencie wprowadzania do obrotu na każdym opakowaniu lub opakowaniu zbiorczym sera objętego ChNP »Quartirolo Lombardo«, w całości lub w porcjach, musi znajdować się nazwa »Quartirolo Lombardo«, ewentualnie uzupełniona określeniem »fresco« (świeży) w przypadku produktu wprowadzanego do obrotu po dojrzewaniu trwającym przez okres 2–30 dni lub nazwa »Quartirolo Lombardo« uzupełniona określeniem »maturo« (dojrzały) lub »stagionato« (sezonowany) w przypadku produktu, który dojrzewał przez ponad 30 dni.

Musi się na nim znajdować również odtworzone poniżej logo (rysunek 2), które składa się z następujących liter:

- na górze po lewej stronie litera Q;
- na górze po prawej stronie litera L;
- na dole po lewej stronie litera L;
- na dole po prawej stronie litera Q.

Rysunek 2



Po logo znajduje się odniesienie do rozporządzenia w sprawie rejestracji ChNP »Quartirolo Lombardo«, tj. rozporządzenia (WE) nr 1107/96.”.

Aby zagwarantować autentyczność produktu i ułatwić konsumentom rozpoznawanie sera objętego ChNP „Quartirolo Lombardo”, wprowadzono szczegółową zasadę dotyczącą etykietowania całych kręgów lub porcji, ponieważ specjalne logo stosuje się obecnie wyłącznie do celów identyfikacji całych kręgów.

Ponadto na etykiecie można obecnie umieszczać określenie „formaggio fresco” (ser świeży) w odniesieniu do odpowiedniego rodzaju sera (dojrzewającego przez okres 2–30 dni). W przypadku rodzaju sera charakteryzującego się okresem dojrzewania przekraczającym 30 dni obecnie możliwe jest umieszczanie określenia „stagionato” (sezonowany) zamiast obowiązkowego określenia „maturo” (dojrzały) przewidzianego już w obowiązującej specyfikacji, ponieważ określenie to jest bardziej zrozumiałe dla konsumenta.

Inne

Obowiązująca specyfikacja została formalnie przeredagowana i podzielona na cztery artykuły. Proponowaną specyfikację podzielono na osiem artykułów i uzupełniono informacjami, które w momencie rejestracji znajdowały się w sprawozdaniach dołączonych do wniosku lub w streszczeniu. Dodano również artykuł dotyczący kontroli, w którym zawarto nazwę i dane kontaktowe organu kontrolnego.

Granice obszaru geograficznego pozostają niezmienione. Zmieniono obszar produkcji zgodnie z zaistniałymi zmianami administracyjnymi. W związku z tym dodano prowincje administracyjne Lecco, Lodi, Monza i Brianza, które zostały utworzone przed uznaniem (na etapie oczekiwania na uznanie) lub po uznaniu nazwy pochodzenia „Quartirolo Lombardo”. Prowincja Lecco obejmuje gminy, które należały poprzednio do prowincji Bergamo i Como. Prowincja Lodi obejmuje gminy, które należały poprzednio do prowincji Mediolan. Prowincja Monza i Brianza obejmuje gminy, które należały poprzednio do prowincji Mediolan.

JEDNOLITY DOKUMENT

„QUARTIROLO LOMBARDO”

Nr UE: PDO-IT-2160 – 27.7.2016

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy

„Quartirolo Lombardo”

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

„Quartirolo Lombardo” jest miękkim serem stołowym wytwarzanym z mleka krowiego, surowego lub pasteryzowanego, pochodzącego z co najmniej dwóch udojów. Z pierwszego udoju należy wykorzystywać mleko pełne; z drugiego udoju lub z kolejnych udojów można wykorzystywać mleko pełne lub częściowo odtłuszczone.

Ser objęty ChNP „Quartirolo Lombardo” posiada następujące właściwości:

- a) kształt: prostokątny równoległoscian z płaską powierzchnią górną i dolną i prostą ścianą boczną;
- b) rozmiary: długość boku 18–22 cm, wysokość boku 4-8 centymetrów, z lekkimi odchyleniami w górę lub w dół w przypadku obydwu wartości, w zależności od technicznych warunków produkcji;
- c) masa: zmienna: 1,5–3,5 kg;
- d) skórka: cienka i delikatna, biało-różowa w przypadku sera świeżego i szaro-zielono-różowa w przypadku sera dojrzalego (sezonowanego);
- e) masa serowa – struktura: jednolita, lekko grudkowata i umożliwiająca oddzielanie, krucha (bez żółtawej obwódki pod skórka), a w miarę dojrzewania bardziej zwarta, miękka i rozpluwająca się w ustach. Barwa biała do biało-słomkowej, może stać się bardziej wyrazista w przypadku sera dojrzalego (sezonowanego);
- f) smak: charakterystyczny, lekko kwaskowaty i aromatyczny w przypadku sera świeżego i bardziej aromatyczny w przypadku sera dojrzalego (sezonowanego);
- g) zawartość tłuszczów w suchej masie: nie mniejsza niż 30 % w przypadku produktu wytwarzanego z mleka częściowo odtłuszczonego.

Okres dojrzewania wynosi 2–30 dni od daty produkcji sera „świeżego”; po 30 dniach produkt wprowadza się do obrotu jako „Quartirolo Lombardo” „maturo” („dojrzały”).

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

W ujęciu rocznym co najmniej 50 % suchej masy pasz pochodzi z obszaru pochodzenia.

Paszę krów stanowią zboża, pasza sucha i zielona oraz kiszonki. Można ją uzupełniać paszami treściwymi lub śrutami białkowymi.

Dopuszcza się stosowanie suplementów mineralnych i witaminowych.

Ser objęty ChNP „Quartirolo Lombardo” wytwarza się z mleka krowiego, surowego lub pasteryzowanego, pochodzącego od krów, których chów odbywa się na obszarze geograficznym.

Podpuszczka cielęca, sól.

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

Wszystkie etapy procesu produkcji, chowu, udoju, przetwarzania mleka na masę serową i dojrzewania muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

—

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

W momencie wprowadzania do obrotu na serze objętym ChNP „Quartirolo Lombardo” musi znajdować się oznaczenie pochodzenia umieszczone wyłącznie na płaskiej powierzchni górnej i dolnej za pomocą matryc z tworzywa sztucznego do zastosowań spożywczych. Oznaczenie pochodzenia sera objętego ChNP „Quartirolo Lombardo” stanowi odtworzone poniżej logo, które składa się z następujących liter:

- a) na górze po lewej stronie litera Q;
- b) na górze po prawej stronie litera L;
- c) na dole po lewej stronie litera L;
- d) na dole po prawej stronie litera Q.

W środku znajduje się numer identyfikacyjny zakładu serowarskiego.



Ser objęty ChNP „Quartirolo Lombardo” można wprowadzać do obrotu w całości lub w porcjach.

W momencie wprowadzania do obrotu na każdym opakowaniu lub opakowaniu zbiorczym sera objętego ChNP „Quartirolo Lombardo”, w całości lub w porcjach, musi znajdować się nazwa „Quartirolo Lombardo”, ewentualnie uzupełniona określeniem „fresco” (świeży) w przypadku produktu wprowadzanego do obrotu po dojrzewaniu trwającym przez okres 2–30 dni od daty produkcji lub nazwa „Quartirolo Lombardo” uzupełniona określeniem „maturo” (dojrzały) lub „stagionato” (sezonowany) w przypadku produktu, który dojrzewał przez ponad 30 dni. Musi się na nim znajdować również odtworzone poniżej logo nazwy pochodzenia, które składa się z następujących liter:

- na górze po lewej stronie litera Q;
- na górze po prawej stronie litera L;
- na dole po lewej stronie litera L;
- na dole po prawej stronie litera Q.



Po logo znajduje się odniesienie do rozporządzenia w sprawie rejestracji ChNP „Quartirolo Lombardo”, tj. rozporządzenia (WE) nr 1107/96.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar pochodzenia mleka i produkcji sera „Quartirolo Lombardo” obejmuje terytorium administracyjne prowincji Brescia, Bergamo, Como, Lecco, Cremona, Mediolan, Lodi, Monza, Brianza, Pawia i Varese.

5. Związek z obszarem geograficznym

Czynniki naturalne związane są z warunkami klimatycznymi wyznaczonego obszaru geograficznego, który rozciąga się między równiną położoną na lewo od Padu i dolinami przedalpejskimi położonymi między Bergamo i Lecco.

Na dużej nawadnianej równinie Padu klimat kontynentalny i wyraźna naprzemiennosc pór roku, która mu towarzyszy, sprzyjają obfitemu występowaniu i jakości pasz przeznaczonych do żywienia krów mlecznych. Żywnienie takie skutkuje produkcją mleka dostosowanego zarówno do produkcji świeżego sera, jak i do rozwoju właściwości sera dojrzałego (sezonowanego). Oprócz czynnika ludzkiego, obejmującego dziedzictwo starodawnej kultury serowarskiej przekazywanej z pokolenia na pokolenie, opierającej się na narzędziach i technikach, na które znaczny wpływ mają miejsca produkcji, to właśnie właściwości organoleptyczne wykorzystywanego mleka nadają „Quartirolo Lombardo”, po zakończeniu procesu przetwarzania, ten charakterystyczny smak, lekko kwaskowaty i aromatyczny w przypadku sera świeżego oraz bardziej aromatyczny i intensywny w przypadku „Quartirolo Lombardo” dojrzałego (sezonowanego). Typowy i tradycyjny charakter sera objętego ChNP „Quartirolo Lombardo” wiąże się z cyklem sezonowym i praktykami rolnymi w gospodarstwach prowadzących chów oraz w procesie przetwarzania i dojrzewania.

Należy podkreślić znaczenie tradycyjnej wiedzy serowarskiej, którą przekazuje się od stuleci. Ma ona bowiem zasadnicze znaczenie nie tylko na etapie przetwarzania mleka, lecz także na późniejszych etapach parzenia, solenia i dojrzewania, które odbywają się zawsze w typowych tradycyjnych pomieszczeniach.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć 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 (www.politicheagricole.it) po wybraniu zakładki „Prodotti DOP e IGP” [produkty ChNP i ChOG] (z prawej strony na górze ekranu), następnie zakładki „Prodotti DOP, IGP e STG” [produkty ChNP, ChOG i GTS] (z lewej strony z boku ekranu), a następnie „Disciplinari di produzione all’esame dell’UE” [Specyfikacje objęte kontrolą UE].
