

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.

(2021/C 507/09)

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

„Bra”

Nr UE: PDO-IT-0002-AM03 – 7 września 2020

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Consorzio Tutela Formaggio Bra DOP, Corso Dante 51, c/o Confindustria, 12100 Cuneo, tel. 0171 455455, E-mail: info@consorzioobra.com

Consorzio Tutela Formaggio Asiago, skupiające producentów sera „Bra”, jest uprawnione do złożenia wniosku w sprawie zmiany na podstawie art. 13 ust. 1 dekretu 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
- Etykietowanie
- Inne: Zmieniona definicja terminu „di Alpeggio” [pastwisko górskie].

⁽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. Zmiana (Zmiany)

Opis produktu

Zmiany w art. 2 specyfikacji produktu i pkt 3.2 jednolitego dokumentu

Obecne brzmienie:

„Opis: »Bra« jest tłustym lub półtłustym serem prasowanym, wytwarzanym z mleka krowiego; w przypadku »Bra d'Alpeggio« i »Bra Duro« dopuszcza się częściowe odtłuszczenie mleka. Dopuszcza się dodanie mleka owczego/koziego w ilości nieprzekraczającej 20 %.

Produkt gotowy powinien posiadać następujące cechy:

Kształt: cylindryczny, ze spłaszczonymi bokami.

Rozmiary: średnica 30–40 cm, lekko wypukłe boki o wymiarach 6–10 cm, z odchyleniami wartości minimalnej i maksymalnej obu elementów związanymi ze środkami technicznymi wykorzystanymi do produkcji.

Masa: od 6 do 9 kg.

Rozmiary i masę określono dla produktu po minimalnej wymaganej fazie dojrzewania.

Skórka: w przypadku »Bra Tenero« – jasnoszara, elastyczna, gładka, pozbawiona nierówności i niejadalna;

w przypadku »Bra Duro« – twarda, zwarta, o barwie od złotobrązowej do ciemnoszarej, może być olejowana olejami spożywczymi w celu ochrony przed pleśnią, niejadalna.

Konsystencja masy serowej: w przypadku »Bra Tenero« – masa średnio zwarta i elastyczna, z niewielkimi nielicznymi dziurami; w przypadku »Bra Duro« – masa z niewielkimi nielicznymi dziurami.

Barwa masy serowej: w przypadku »Bra Tenero« – biała lub w kolorze kości słoniowej; w przypadku »Bra Duro« – od słomkowożółtej po żółtobrunatną.

Smak: w przypadku »Bra Tenero« – przyjemnie aromatyczny, umiarkowanie pełny smak; w przypadku »Bra Duro« – pełny smak.

Zawartość tłuszczu w suchej masie: co najmniej 32 %.”

zastępuje się tekstem:

„Opis: »Bra« jest tłustym lub półtłustym serem prasowanym, wytwarzanym z mleka krowiego; w przypadku »Bra d'Alpeggio« i »Bra Duro« dopuszcza się częściowe odtłuszczenie mleka. Dopuszcza się dodanie mleka owczego/koziego w ilości nieprzekraczającej 20 %.

Produkt gotowy powinien posiadać następujące cechy:

Kształt: cylindryczny, ze spłaszczonymi bokami.

Rozmiary: średnica 30–40 cm, lekko wypukłe boki o wymiarach 6–10 cm, z odchyleniami wartości minimalnej i maksymalnej obu elementów ze względu na techniczne warunki produkcji.

Masa: od 6 do 9 kg.

Rozmiary i masę określono dla produktu po minimalnej wymaganej fazie dojrzewania.

Skórka: w przypadku »Bra Tenero« – jasnoszara, elastyczna, gładka, pozbawiona nierówności i niejadalna.

Skórka: w przypadku »Bra Duro« – zwarta, twarda, o ciemnobezowym kolorze, może być olejowana olejami spożywczymi w celu ochrony przed pleśnią.

Konsystencja masy serowej: w przypadku »Bra Tenero« – masa średnio zwarta i elastyczna, z niewielkimi nielicznymi dziurami; w przypadku »Bra Duro« – masa z niewielkimi nielicznymi dziurami.

Barwa masy serowej: w przypadku »Bra Tenero« – biała lub w kolorze kości słoniowej; w przypadku »Bra Duro« – od słomkowożółtej po żółto-brunatną; w obu rodzajach sera tuż pod skórką pojawiają się niekiedy drobne naturalne żyłki.

Smak: w przypadku »Bra Tenero« – przyjemnie aromatyczny, umiarkowanie pełny smak; w przypadku »Bra Duro« – pełny smak.

Zawartość tłuszczu w suchej masie: co najmniej 32 %.

- Wprowadzono niewielką zmianę w opisie barwy skórki sera „Bra Duro”, ponieważ sposób, w jaki opis ten był sformułowany poprzednio, powodował pewne problemy interpretacyjne podczas kontroli.
- Skórkę „Bra Duro” błędnie opisano jako niejadalną; dotyczy to tylko skórki „Bra Tenero”. Aby skorygować ten błąd, na końcu opisu skórki „Bra Duro” usunięto słowo „niejadalna”.
- W opisie barwy sera, zarówno w odniesieniu do „Bra Tenero”, jak i „Bra Duro”, dodaje się, co następuje: „w obu rodzajach sera tuż pod skórką pojawiają się niekiedy drobne naturalne żyłki”. Cecha ta, choć pojawia się sporadycznie, jest typowa i bardzo ceniona przez konsumentów, ponieważ uważa się, że nadaje ona serowi bardziej szlachetny charakter, jednak organ kontrolny często odnotowywał ją jako oznakę braku zgodności ze specyfikacją produktu. W związku z tym postanowiono wyraźnie uwzględnić tę cechę w opisie sera.

Metoda produkcji

Zmiana w art. 5 specyfikacji produktu i pkt 3.3 jednolitego dokumentu dotycząca rodzaju stosowanej podpuszczki

Obecne brzmienie:

„Koagulacja odbywa się w temperaturze od 27 °C do 38 °C przy użyciu płynnej podpuszczki cielęcej.”

zastępuje się tekstem:

„Koagulacja odbywa się w temperaturze od 27 °C do 38 °C.

Jeżeli stosuje się podpuszczkę zwierzęcą, musi ona zawierać co najmniej 80 % chymozyny.

Można stosować koagulant niezwierzęcy.”

Z biegiem lat producenci ustalili, że stosowanie podpuszczki zawierającej co najmniej 80 % chymozyny pozwala uzyskać ser wyższej jakości, który również dobrze się przechowuje, niż w przypadku zastosowania podpuszczki zawierającej mniejsze ilości chymozyny. Ponadto przewidziano możliwość stosowania podpuszczki niezwierzęcej, aby móc odpowiedzieć na rosnące zapotrzebowanie konsumentów na tego rodzaju produkty.

Zmiana w art. 5 specyfikacji produktu dotycząca wielkości cząstek skrzepu

- Zmiana dotyczy wielkości cząstek skrzepu po drugim krojeniu podczas produkcji „Bra Duro”.

Obecne brzmienie:

„W wyniku drugiego krojenia cząstek skrzepu w przypadku »Bra Tenero« uzyskuje się ziarna wielkości ziaren kukurydzy, zaś w przypadku »Bra Duro« ziarna wielkości ziaren ryżu.”

zastępuje się tekstem:

„W wyniku drugiego krojenia cząstki skrzepu są średnio wielkości ziaren kukurydzy w przypadku »Bra Tenero« i wielkości ziaren ryżu niełuskanego w przypadku »Bra Duro«.”

Zmiana ta była konieczna w celu wyeliminowania pewnych sporów na etapie kontroli. Z biegiem lat inspektorzy odpowiedzialni za kontrolę stwierdzili, że trafniejszym określeniem wielkości granulek kazeinowych uzyskiwanych w wyniku drugiego krojenia skrzepu w stosunku do „Bra Duro” jest porównanie ich do ziaren ryżu niełuskanego.

Zmiana w art. 5 specyfikacji produktu dotycząca dojrzewania sera „Bra Duro”

- Zmiana ta pozwala producentom na stosowanie określenia „Stravecchio” (bardzo dojrzały) w odniesieniu do „Bra Duro” dojrzewającego dłużej niż rok.

Dodano następujący tekst:

„»Bra Duro« dojrzewający dłużej niż rok może nosić oznaczenie »Bra Duro DOP Stravecchio« na banderoli przymocowanej do papierowej etykiety.”

Pozwoli to na dokładniejsze etykietowanie „Bra Duro” dojrzewającego dłużej niż rok, dzięki czemu będzie on łatwo rozpoznawalny dla konsumentów.

Zmiana w art. 5 specyfikacji produktu dotycząca temperatury dojrzewania sera „Bra Duro”

— W ramach tej zmiany zwiększa się temperaturę, w której dojrzewa „Bra Duro”.

Obecne brzmienie:

„Dojrzewanie sera odbywa się w odpowiednim środowisku, w maksymalnej temperaturze 15 °C i maksymalnej wilgotności 95 %.”

zastępuje się tekstem:

„Dojrzewanie sera odbywa się w odpowiednim środowisku, w maksymalnej temperaturze 15 °C w przypadku »Bra Tenero« i 18 °C w przypadku »Bra Duro« oraz maksymalnej wilgotności 95 % w przypadku obu rodzajów sera.”

Dzięki poprawie higieny mleka w ostatnich latach „Bra Duro” może dojrzewać w temperaturze 18 °C. Pozwala to na lepsze odkwaszanie, co nadaje serowi łagodniejszy smak, nawet kiedy dojrzewanie trwa ponad 12 miesięcy.

Inne

Zmiana w art. 3 specyfikacji produktu i pkt 4 jednolitego dokumentu

— Zmiana nie dotyczy obszaru produkcji, ale dostosowuje definicję *alpeggio* (pastwiska górskiego) do przepisów obowiązujących w regionie Piemontu.

Obecne brzmienie:

„Obszar produkcji mleka, wytwarzania i dojrzewania serów obejmuje całą prowincję Cuneo oraz gminę Villafranca Piemonte w prowincji Turyn.

»Bra Tenero« i »Bra Duro« mogą nosić oznaczenie »di Alpeggio«, jeśli są produkowane i dojrzewają na terytorium górskich gmin Brondello, Castellar, Crissolo, Gambaşa, Martiniana Po, Oncino, Ostana, Paesana, Pagno, Rifreddo, Sanfront, Bellino, Brossasco, Casteldelfino, Frassino, Isasca, Melle, Piasco, Pontechianale, Rossana, Sampyre, Valmala, Venasca, Acceglio, Canosio, Cartignano, Celle Macra, Dronero, Elva, Macra, Marmora, Prazzo, Roccabruna, S. Damiano Macra, Stroppio, Villar S. Costanzo, Bernezzo, Castelmagno, Cervasca, Montemale, Monterosso Grana, Pradlevs, Valgrana, Cignolo, Aisone, Argentera, Demonte, Gaiola, Moiola, Pietraporzio, Rittana, Roccasparvera, Sambuco, Valloriate, Vinadio, Chiusa Pesio, Entracque, Limone Piemonte, Roaschia, Robilante, Roccavione, Valdieri, Vernante, Briaglia, Frabosa Soprana, Frabosa Sottana, Monasterolo Casotto, Monastero di Vasco, Montaldo Mondovì, Pamparato, Roburent, Roccafortè Mondovì, S. Michele Mondovì, Torre Mondovì, Vicoforte Alto, Bagnasco, Battifollo, Briga Alta, Caprauna, Castelnuovo Ceva, Garessio, Lisio, Mombasiglio, Montezemolo, Nucetto, Ormea, Perlo, Priero, Priola, Sale S. Giovanni, Scagnello i Viola, oraz w częściach następujących gmin – sklasyfikowanych zgodnie z ustawą nr 991 z dnia 25 lipca 1952 r., z późniejszymi zmianami, jako tereny górskie: Barge, Bagnolo Piemonte, Envie, Revello, Costigliole Saluzzo, Verzuolo, Busca, Caraglio, Borgo S. Dalmazzo, Boves, Peveragno, Villanova Mondovì, Ceva, Lesegno, Pianfei i Magliano Alpi w części graniczącej z gminą Ormea.”

zastępuje się tekstem:

„Obszar produkcji mleka, wytwarzania i dojrzewania serów obejmuje całą prowincję Cuneo oraz gminę Villafranca Piemonte w prowincji Turyn. »Bra Tenero d’Alpeggio« i »Bra Duro d’Alpeggio« to sery produkowane w wyniku przetwarzania mleka krów wypasanych na pastwiskach górskich w okresie migracji od dnia 1 czerwca do dnia 15 października. Oprócz wypasu krowy mogą być karmione suplementami żywnościovymi stanowiącymi do 10 % suchej masy dziennego pożywienia. W przypadku stabilnych gospodarstw górskich »Bra Tenero d’Alpeggio« i »Bra Duro d’Alpeggio« są serami produkowanymi w wyniku przetwarzania mleka pochodzącego od zwierząt wypasanych na pastwiskach położonych na wysokości powyżej 900 metrów, zgodnie z powyższymi terminami i wymogami dotyczącymi żywienia.”

Zmiana jest uzasadniona koniecznością dostosowania „Bra Tenero d’Alpeggio” i „Bra Duro d’Alpeggio” do przepisów regionu Piemontu dotyczących tego typu produktów, ponieważ dla całego regionu przyjęto jednolite zasady stosowania określenia „d’Alpeggio”.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Bra”

Nr UE: PDO-IT-0002-AM03 – 7 września 2020

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Bra”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. **Typ produktu [zgodnie z załącznikiem XI]**

Klasa 1.3 – Sery

3.2. **Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1**

Opis: „Bra” jest tłustym lub półtłustym serem prasowanym, wytwarzanym z mleka krowiego; w przypadku „Bra d’Alpeggio” i „Bra Duro” dopuszcza się częściowe odtłuszczenie mleka. Dopuszcza się dodanie mleka owczego/koziego w ilości nieprzekraczającej 20 %.

Produkt gotowy powinien posiadać następujące cechy:

Kształt: cylindryczny, ze spłaszczonymi bokami.

Rozmiary: średnica 30–40 cm, lekko wypukłe boki o wymiarach 6–10 cm, z odchyleniami wartości minimalnej i maksymalnej obu elementów związanymi ze środkami technicznymi wykorzystanymi do produkcji.

Masa: od 6 do 9 kg.

Rozmiary i masę określono dla produktu po minimalnej wymaganej fazie dojrzewania.

Skórka: w przypadku „Bra Tenero” – jasnoszara, elastyczna, gładka, pozbawiona nierówności i niejadalna.

Skórka: zwarta, twarda, o ciemnobezowym kolorze, ewentualnie poddana działaniu olejów jadalnych w celu zapobieżenia rozwojowi pleśni w przypadku sera „Bra Duro”;

Konsystencja masy serowej: w przypadku „Bra Tenero” – masa średnio zwarta i elastyczna, z niewielkimi nielicznymi dziurami; w przypadku „Bra Duro” – masa z niewielkimi nielicznymi dziurami.

Barwa masy serowej: w przypadku „Bra Tenero” – biała lub w kolorze kości słoniowej; w przypadku „Bra Duro” – od słomkowożółtej po żółtobrunatną; w obu rodzajach sera tuż pod skórką pojawiają się niekiedy drobne naturalne żyłki.

Smak: w przypadku „Bra Tenero” – przyjemnie aromatyczny, umiarkowanie pełny smak; w przypadku „Bra Duro” – pełny smak.

Zawartość tłuszczu w suchej masie: co najmniej 32 %.

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

Podstawowe pożywienie zwierząt mlecznych (krów, ewentualnie owiec lub kóz) musi składać się z pasz zielonych lub kiszonek, do których można dodawać inne odpowiednie pasze. Ponad 50 % (wagowo) tej paszy musi pochodzić z obszarów produkcji.

Mleko krowie, z ewentualnym niewielkim dodatkiem (maksymalnie 20 %) mleka owczego lub koziego, ewentualnie częściowo odtłuszczone w przypadku rodzaju „duro”. W przypadku „Bra Tenero d’Alpeggio” i „Bra Duro di Alpeggio” dopuszcza się częściowe odtłuszczenie mleka.

Koagulacja odbywa się w temperaturze od 27 °C do 38 °C. Jeżeli stosuje się podpuszczkę zwierzęcą, musi ona zawierać co najmniej 80 % chymozyny. Można stosować koagulant niezwierzęcy.

„Bra Tenero d’Alpeggio” i „Bra Duro d’Alpeggio” to sery produkowane w wyniku przetwarzania mleka krów wypasanych na pastwiskach górskich w okresie migracji od dnia 1 czerwca do dnia 15 października. Oprócz wypasu krowy mogą być karmione suplementami żywnościowymi, stanowiącymi do 10 % suchej masy dziennego pożywienia. W przypadku stabilnych gospodarstw górskich „Bra Tenero d’Alpeggio” i „Bra Duro d’Alpeggio” są serami produkowanymi w wyniku przetwarzania mleka pochodzącego od zwierząt wypasanych na pastwiskach położonych na wysokości powyżej 900 metrów, zgodnie z powyższymi terminami i wymogami dotyczącymi żywienia.”.

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

Zwierzęta, których mleko jest wykorzystywane do produkcji sera „Bra”, muszą być hodowane na określonym obszarze geograficznym.

Produkcja mleka, przetwarzanie i dojrzewanie serów muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

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

—

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

Po uformowaniu sera, za pomocą specjalnych banderol umieszcza się na nim znak pochodzenia, na którym widnieje stylizowana litera B, typ sera („Duro” lub „Tenero”) oraz numer producenta składający się z oznakowania prowincji i dwucyfrowego numeru.

Oznakowanie zgodności następuje poprzez umieszczenie papierowej okrągłej etykiety o średnicy od 20 do 28 cm ze słomkowożółtym tłem w przypadku normalnej produkcji i zielonym tłem w przypadku „Bra d’Alpeggio” oraz poprzez znak odcisnięty na bocznej ścianie sera.

Oznakowanie zgodności składa się z papierowej etykiety z napisem „Bra Tenero” lub „Bra Duro”, „Bra Tenero d’Alpeggio” lub „Bra Duro d’Alpeggio” oraz charakterystycznego logo, na którym widnieje wąsaty człowieczek w kapeluszu obejmujący ser, z którego odcięto kawałek.

Logo sera objętego ChNP „Bra” jest w kolorze czerwonym w przypadku serów „Bra”, „Bra Tenero” i „Bra Tenero d’Alpeggio” oraz brązowym w przypadku serów „Bra Duro” i „Bra Duro d’Alpeggio”. Obok logo produktu należy umieścić logo UE.

Tylko przy zastosowaniu tej procedury produkt może zostać wprowadzony do obrotu pod chronioną nazwą pochodzenia „Bra”.

Papierową etykietę można umieścić przy pomocy kleju spożywczego. To samo logo należy umieścić na produkcie porcjowanym.

Zatem dozwolone logo są następujące:



Ser może być sprzedawany nie tylko w całości, ale również w porcjach, zarówno krojonych przy sprzedaży, jak i opakowanych. Ser „Bra Duro” może być opakowany również w postaci tartej. W takich przypadkach na opakowaniach dozwolone jest umieszczanie etykiet z logo w kolorach czarnym i białym. Czynności porcjowania, pakowania i tarcia mogą odbywać się również poza obszarem geograficznym produkcji.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji mleka, wytwarzania i dojrzewania serów obejmuje całą prowincję Cuneo oraz gminę Villafranca Piemonte w prowincji Turyn.

5. Związek z obszarem geograficznym

Obszar geograficzny produkcji, położony pomiędzy Alpami Nadmorskimi i Kotyjskimi, które otaczają prowincję Cuneo od południa i zachodu, otoczony jest od wschodu wysokimi wzgórzami pasm Langa i del Roero i jest znany z produkcji dobrej paszy, wielkich ilości produkowanego mleka i warunków klimatycznych bardzo sprzyjających żywieniu i hodowli bydła ras mlecznych. W rzeczywistości bardzo rzadkie występowanie mgieł zimą i wilgotnych warunków latem przyczynia się do doskonałego zdrowia zwierząt hodowlanych i dobrego stanu kultur uprawianych na paszę. W prowincji Cuneo zimy są chłodniejsze i suchsze a lata chłodniejsze niż na położonych dalej na wschód obszarach Niziny Padańskiej. Te czynniki zewnętrzne stworzyły idealne warunki dla produkcji sera „Bra” na tym obszarze.

Bryzy wiejące od gór położonych na określonym obszarze geograficznym w odwrotnych kierunkach rano i nocą, powodują niski poziom wilgotności powietrza, co tworzy idealne warunki do doskonałego dojrzewania produktu.

Tereny na stokach alpejskich oraz w dolinach są rodzajem żyznego płaskowyżu przecinanego rzekami Pad, Tanaro i ich licznymi dopływami tworzącymi kształt wachlarza.

„Bra” jest serem prasowanym, występującym w postaci miękkiej („Tenero”) i twardej („Duro”), stanowiącym ważny element diety i tradycji zarówno jego producentów, jak i konsumentów. Dzięki umiejętnościom serowarów, którzy pod koniec lata schodzili do dolin, ser ten – mimo tego, że bierze swoje początki na terenach alpejskich – od ponad wieku stał się popularny na obszarach nizinnych ze względu na wysokie walory odżywcze i wartość kulturową. W produkcji sera „Bra” dużą rolę odgrywają etapy przygotowania masy serowej, jej formowania i prasowania.

Ser jest łatwo rozpoznawalny dzięki charakterystycznej skórce, która w przypadku „Bra Tenero” jest jasna i elastyczna, zaś w przypadku „Bra Duro” brązowawa, twarda i ewentualnie olejowana. W momencie krojenia od razu można poczuć charakterystyczny zapach. W przypadku „Bra Tenero” zapach jest delikatny i zachęcający do skosztowania, smak zaś wyjątkowo łagodny. „Bra Duro” ma smak bardziej zdecydowany i aromatyczny, ze słodkawym i słonawym posmakiem. Ser wykorzystuje się w sałatkach i potrawach pieczonych, które uwydatniają jego cechy. „Bra Duro” w postaci tartej znajduje szerokie zastosowanie w przygotowaniu potraw.

Kombinacja warunków glebowo-klimatycznych oraz związanych z produkcją nadaje serowi „Bra” jego charakterystyczne cechy. Na przestrzeni wieków, na etapie dojrzewania wyselekcjonowano wyjątkową lokalną mikroflorę, która odpowiada za szczególne cechy sera sprawiające, iż jest on jedynym w swoim rodzaju i łatwo rozpoznawalnym produktem wśród serów prasowanych.

Ser „Bra” jest częścią historii i kultury prowincji Cuneo. Nazwa sera pochodzi od nazwy miejscowości Bra, która była pierwszym miejscem sprzedaży produktu. „Bra” jest serem, który na przestrzeni czasu zachował swoje cechy charakterystyczne, w tym zapach i smak. Te cechy handlowe są związane z obszarem geograficznym produkcji, który jest ich źródłem i na którym były przekazywane. Ponadto obecność dwóch różnych wersji: miękkiej i twardej jest wynikiem umiejętności producentów sera, którzy stosując podobną metodę, ale różne techniki i czas dojrzewania, są w stanie uzyskać unikalny smak i aromat produktu. Ser ma masę zwartą i wystarczająco wilgotną by nadawała się do tartcia.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia)

Pełny tekst specyfikacji produktu dostępny jest 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 otwarciu zakładki „Qualità” (na górze po prawej stronie ekranu), kliknięciu „Prodotti DOP IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie odnośnika „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.