

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

(2013/C 318/08)

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

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„PECORINO SARDO”

NR WE: IT-PDO-0217-01127-04.07.2013

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)

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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

- 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)

Opis produktu

Określono parametry techniczne i technologiczne sera „Pecorino Sardo” dojrzalego tartego. Ponadto wskazano, że pakowanie sera „Pecorino Sardo” dojrzalego tartego musi odbywać się niezwłocznie.

Zmiana ta okazała się konieczna, by zapewnić jakość i identyfikowalność produktu, ponieważ zawarte w obowiązującej specyfikacji sformułowanie – „Ser dojrzale »Pecorino Sardo« można stosować jako ser stołowy i tarty” – jest zbyt ogólne.

Etykietowanie

Określono sposób, w jaki należy łączyć oznaczenia identyfikacyjne ChNP z prywatnymi znakami towarowymi.

Niniejszy wniosek o zatwierdzenie zmian wynika z konieczności lepszego uregulowania stosowania chronionej nazwy pochodzenia w połączeniu z prywatnymi znakami towarowymi z uwzględnieniem lokalnych uczciwych i utrwalonych zwyczajów.

Ponadto wprowadzono nowe sposoby porcjowania: płatki, wiórki, kostka, plastry itp. Niniejszy wniosek o zatwierdzenie zmian jest związany z jednej strony z rozwojem wiedzy technicznej, a z drugiej strony z wymogiem zaspokojenia nowych wyraźnych oczekiwań konsumentów końcowych, które zmieniają się coraz bardziej w kierunku samoobsługi i produktów „na wynos”. Dlatego też oferowanie produktów tak dostosowanych, by zaspokoić te nowe oczekiwania rynku, które w ostatnich czasach stały się bardzo rozpowszechnione, jest zasadniczą kwestią umożliwiającą ciągły rozwój i konkurencyjność.

Inne

Zmieniono układ rozdziałów specyfikacji, aby stała się bardziej czytelna.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽³⁾

„PECORINO SARDO”

NR WE: IT-PDO-0217-01127-04.07.2013

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa

„Pecorino Sardo”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

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

Chroniona nazwa pochodzenia „Pecorino Sardo” jest zastrzeżona dla sera z masy typu *semi-cotta* (podgrzewanej do temperatury nie wyższej niż 48 °C), produkowanego wyłącznie z pełnego mleka owczego, ewentualnie termizowanego lub pasteryzowanego, występującego w dwóch rodzajach: „łagodny” (*dolce*) – o krótkim okresie dojrzewania (20–60 dni) – i „dojrzały” (*matturo*), którego sezonowanie trwa nie krócej niż dwa miesiące; ser ma kształt walcowaty o płaskich powierzchniach i brzegu prostym lub lekko zaokrąglonym. ChNP „Pecorino Sardo” łagodny musi mieć następujące cechy:

— masa: 1–2,3 kg,

⁽³⁾ Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

- wysokość brzegu: 8–10 cm,
- średnica kręgu: 15–18 cm,
- skórka: gładka, miękka, delikatna, o barwie białej lub delikatnie słomkowej,
- miąższ: biały, miękki i elastyczny, spójny lub z niewielką ilością drobnych pęcherzyków powietrza,
- smak: łagodny i aromatyczny lub lekko kwaskowaty,
- zawartość tłuszczu w suchej masie: co najmniej 40 %.

Różnice dodatnie lub ujemne w zakresie wymiarów lub wagi zależą od warunków technicznych produkcji i okresu dojrzewania.

ChNP „Pecorino Sardo” dojrzwały musi mieć następujące cechy:

- masa: 1,7–4 kg,
- wysokość brzegu: 10–13 cm,
- średnica kręgu: 15–22 cm,
- skórka: gładka, spójna, o barwie delikatnie słomkowej w przypadku sera krócej dojrzewającego, brunatnej w przypadku sera dłużej dojrzewającego,
- miąższ: biały, delikatny i elastyczny w przypadku sera krócej dojrzewającego lub twardy, lekko ziarnisty w przypadku sera dłużej dojrzewającego; w miarę dojrzewania barwa zmienia się w słomkową, miąższ staje się spójny lub z niewielką ilością pęcherzyków powietrza,
- smak: przyjemnie pikantny,
- zawartość tłuszczu w suchej masie: co najmniej 35 %.

Różnice dodatnie lub ujemne w zakresie wymiarów lub wagi zależą od warunków technicznych produkcji i długości okresu dojrzewania.

Chroniona nazwa pochodzenia „Pecorino Sardo” jest używana również dla sera tartego otrzymywanego z sera „Pecorino Sardo” odmiany dojrzalej, posiadającego prawo do stosowania nazwy pochodzenia i zgodny z nią certyfikat. Dlatego też rozszerzenie nazwy „Pecorino Sardo” jest zastrzeżone dla sera tartego o poniżej określonych parametrach technicznych i technologicznych:

- 1) zawartość tłuszczu w suchej masie: co najmniej 35 %;
- 2) dojrzewanie na określonym obszarze produkcji: co najmniej 4 miesiące;
- 3) wilgotność: nie więcej niż 42 %;
- 4) dodatki: zgodnie z przepisami prawa;
- 5) cechy organoleptyczne: zgodnie z określonymi standardami produkcyjnymi;
- 6) grubość skórki: około 6 mm;
- 7) ilość skórki: nie więcej niż 18 %.

W przypadku, gdy skórka uprzednio poddawana jest obróbce powierzchniowej, przewidzianej w specyfikacji, należy ją odpowiednio umyć i oskrobać tak, by usunąć pozostałości i ślady tej obróbki.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Ser „Pecorino Sardo” produkowany jest wyłącznie z pełnego mleka owczego pozyskanego w regionie Sardynii; mleko może być termizowane lub pasteryzowane.

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

Żywnienie owiec opiera się w przeważającej mierze na bezpośrednim wykorzystaniu naturalnych pastwisk, łąk i użytków zielonych oraz uzupełnianiu ich koncentratami paszowymi i karmą.

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

Cały proces produkcyjny (chów owiec i produkcja mleka, obróbka termiczna, koagulacja, podgotowanie, formowanie, parzenie lub odciskanie, solenie i dojrzewanie) musi odbywać się na obszarze określonym w pkt 4.

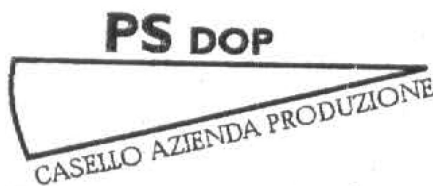
3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.*

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

W celu zapewnienia identyfikowalności i kontroli w momencie dopuszczenia produktu do obrotu na obszarze produkcji na kręgi sera „Pecorino Sardo” ChNP zakład produkcyjny nanosi logo pieczęcią i nieusuwalnym tuszem spożywczym.

Znak identyfikacyjny chronionej nazwy w momencie dopuszczenia do obrotu



Po dopuszczeniu do obrotu, zważywszy na cechy produktu oraz na pośrednie etapy obróbki, znak ten mógłby nie być widoczny. W takim przypadku identyfikowalność jest zagwarantowana przez umieszczenie etykiety.

W momencie wprowadzenia do obrotu wszystkie kręgi sera ChNP „Pecorino Sardo” są oznaczane za pomocą zewnętrznej korony etykiety.

Oznaczanie kręgów „Pecorino Sardo” uzupełnia się umieszczeniem w zewnętrznej koronie etykiety znaku samoprzylepnego. Poza znakiem towarowym nanosi się napis „Dolce” (łagodny) lub „Maturò” (dojrzały) w zależności od rodzaju produktu oraz odniesienia do przepisów prawa dotyczących rejestracji chronionej nazwy, które podaje się również wewnątrz etykiety oraz kod alfanumeryczny, który jednoznacznie identyfikuje krąg.

Na etykietach i opakowaniach papierowych, w których produkt wprowadzany jest do obrotu, dopuszcza się łączenie chronionej nazwy pochodzenia z prywatnymi firmami i znakami towarowymi zgodnie z praktyką uwzględniającą lokalne ucziwe i utrwalone zwyczaje, pod warunkiem, że nie mają znaczenia reklamującego ani charakteru mogącego wprowadzać nabywcę w błąd. Zabrania się natomiast umieszczania jakichkolwiek określeń wyraźnie nieprzewidzianych w specyfikacji produkcji.

Po zakończeniu okresu dojrzewania, które koniecznie musi odbywać się na obszarze produkcji, ser „Pecorino Sardo” ChNP może być pakowany w całych kręgach lub porcjowany w następujących formach: kostki, plastry, płatki, wiórki i inne lub tarty. Na zapakowanych porcjach, mających powyższe formy, należy umieścić kod identyfikacyjny wewnątrz znaku identyfikacyjnego odcisniętego na zewnętrznej koronie etykiety, w której oprócz znaku towarowego widnieje również napis „Dolce” (łagodny) lub „Maturò” (dojrzały) w zależności od rodzaju produktu, są też umieszczane odniesienia do przepisów prawa dotyczących rejestracji chronionej nazwy. Na wszystkich innych formach kod ten umieszczany jest zgodnie z precyzyjnymi zaleceniami. Dopuszcza się konfekcjonowanie wstępne, tzw. pakowanie wstępne, w przypadku, gdy opakowanie jest przygotowywane w punkcie sprzedaży usługowej i bezpośredniej.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar, z którego pochodzi mleko i na którym odbywa się produkcja oraz dojrzewanie sera „Pecorino Sardo” ChNP obejmuje cały obszar Autonomicznego Regionu Sardynii.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Sardynia jest drugą pod względem wielkości i gęstości zaludnienia wyspą na Morzu Śródziemnym, ale również może być traktowana jak mini-kontynent z racji znacznej różnorodności warunków przyrodniczych i tych ukształtowanych przez człowieka, które ją charakteryzują.

Specyfika wyspy polega w szczególności na:

- 1) specyficznych warunkach środowiskowych i klimatycznych;
- 2) ukierunkowaniu od najdawniejszych lat na działalność rolniczo-pasterską, która jest mocno zakorzeniona na tym obszarze.

Odnosnie do pkt 1 należy podkreślić, że na Sardynii utrzymało się wiele naturalnych form, które zaniknęły na innych obszarach półwyspu: bezludne wybrzeża, góry, lasy, rzadkie gatunki zwierząt i roślinność endemiczna. Typowy śródziemnomorski klimat jest łagodny zimą i gorący latem: opady częściej występują na północy wyspy i na zachodnich stokach, a ogólnie liczba dni słonecznych wynosi 200–230 w ciągu roku. Ponadto klimat w znacznej mierze ukształtowany jest przez morze i silne wiatry, które wieją regularnie na tym obszarze w każdej porze roku. Lasy pokrywają około 18 % regionu; roślinność leśna charakteryzuje się przede wszystkim występowaniem dębu ostrolistnego i omszonego. Na wybrzeżu i w środkowo-wschodniej części przeważają jałowce i gaje oliwne. Cała pozostała część obszaru porośnięta jest rozległymi zaroślami krzewów pistacji, czystka, chruściny jagodnej i innych typowych dla wyspy gatunków dzikich roślin.

Odnosnie do pkt 2 należy podkreślić, że od czasów Nuragijczyków hodowla owiec stanowiła dla znacznej części mieszkańców wyspy główne, jeśli nie jedyne, źródło dochodów, a obok przetwórstwa mleka owczego i serowarstwa, branża rolniczo-pasterska również obecnie jest siłą napędową sektora społeczno-gospodarczego na tym obszarze ze względu na liczbę osób pracujących w tym sektorze i wysokość obrotów.

5.2. Specyfika produktu

Specyficzne cechy są następujące:

- 1) skórka: gładka i miękka, o barwie delikatnie słomkowej w przypadku sera krócej dojrzewającego, brunatnej w przypadku sera dłużej dojrzewającego;
- 2) miąższ: biały, delikatny i elastyczny w przypadku sera krócej dojrzewającego lub twardy, lekko ziarnisty w przypadku sera dłużej dojrzewającego; w miarę dojrzewania miąższ staje się spójny lub z niewielką ilością pęcherzyków powietrza a barwa zmienia się w słomkową;
- 3) smak: łagodny i aromatyczny w przypadku sera krócej dojrzewającego, przyjemnie pikantny w przypadku sera dłużej dojrzewającego.

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

Główne cechy sera „Pecorino Sardo” ChNP opisane w pkt 5.2 z pewnością wynikają z połączenia czynników naturalnych i ludzkich, specyficznych dla obszaru pochodzenia.

Odnosnie do czynników naturalnych podkreśla się, że specyficzne warunki środowiskowe i klimatyczne, o których mowa w pkt 5.1, powodują, że obszar pochodzenia „Pecorino Sardo” jest szczególnie odpowiedni dla wypasu oraz że naturalne pastwiska, porośnięte zróżnicowaną roślinnością krzewiastą, stanowią ważne źródło pożywienia dla owiec hodowanych na wyspie, dzięki czemu mleko przeznaczone do produkcji sera „Pecorino Sardo” nabiera szczególnej jakości.

Odnosnie do czynników ludzkich podkreśla się przede wszystkim duże zdolności i niezaprzeczalne kompetencje serowarów, pracujących w sektorze przetwórstwa mleka owczego, którzy doskonale potrafią łączyć doświadczenie płynące z wielowiekowej tradycji ze współczesną wiedzą i technologią, dzięki czemu udaje im się uzyskać wyjątkowe cechy organoleptyczne i smakowe sera „Pecorino Sardo”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽⁴⁾)

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek o zatwierdzenie zmiany chronionej nazwy pochodzenia „Pecorino Sardo” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 88 z dnia 15 kwietnia 2013 r.

⁽⁴⁾ Porównaj: przypis 3.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć na stronie internetowej:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub wchodząc na stronę internetową Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (<http://www.politicheagricole.it>), otwierając zakładkę „Qualità e sicurezza” (na górze ekranu po prawej stronie), a następnie zakładkę „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.
