

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

(2023/C 288/05)

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

„Pecorino Crotonese”

Nr UE: PDO-IT-1111-AM01 – 24.1.2022

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Consortio di tutela della DOP Pecorino Crotonese [stowarzyszenie na rzecz ochrony sera objętego ChNP „Pecorino Crotonese”], Via XXV Aprile, 62 – 88900 Crotona, Italia; Tel. +39 096222432 e-mail certyfikowany (PEC): consortio delpecorinocrotonese@consorzio-pec.it.

Stowarzyszenie na rzecz ochrony sera objętego ChNP „Pecorino Crotonese” zostało utworzone przez producentów sera „Pecorino Crotonese”. Stowarzyszenie jest upoważnione do złożenia wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 13 ust. 1 rozporządzenia 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

⁽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 pkt 3 specyfikacji produktu i pkt 3.2 jednolitego dokumentu. Zmiana dotyczy wyglądu serów, sposobu ich klasyfikacji według wagi oraz możliwości produkcji serów w kształcie innym niż walcowaty.

Obecne brzmienie:

„Pecorino Crotonese» posiada następujące cechy charakterystyczne:

kształt walcowaty o płaskich powierzchniach i brzegu prostym lub lekko wypukłym;

masa od 0,5 do 5 kg, a w przypadku serów dojrzewających ponad sześć miesięcy krąg sera może osiągnąć masę do 10 kg.

Wymiary zależą od masy sera.

W przypadku sera o masie od 0,5 do 5 kg wysokość brzegu wynosi od 6 do 15 cm, a średnica kręgu od 10 do 20 cm.

W przypadku sera o masie powyżej 5 kg wysokość brzegu wynosi od 15 do 20 cm, a średnica kręgu od 20 do 30 cm.”.

Nowe brzmienie:

„Pecorino Crotonese» posiada następujące cechy charakterystyczne:

kształt walcowaty o płaskich lub lekko wypukłych powierzchniach i brzegu prostym lub lekko wypukłym;

masa:

ser świeży:

masa sera małej wielkości wynosi od 0,5 kg do 1,2 kg;

masa sera średniej wielkości wynosi od 1,3 kg do 3 kg;

ser półtwardy i ser dojrzały:

masa sera średniej wielkości wynosi od 1,3 kg do 2,5 kg;

masa sera dużej wielkości wynosi od 5 kg do 15 kg.

wielkość: wymiary zależą od masy sera.

W przypadku sera o masie od 0,5 do 3 kg wysokość brzegu wynosi od 5 do 12 cm, a średnica kręgu od 10 do 18 cm.

W przypadku sera o masie od 5 do 15 kg wysokość brzegu wynosi od 12 do 20 cm, a średnica kręgu od 18 do 30 cm.”.

W ramach pierwszej zmiany dopuszcza się możliwość, aby boki serów były również lekko wypukłe. Zmiana ta jest konieczna, ponieważ definicja określona w obecnym brzmieniu mogłaby prowadzić do dosłownej, a zatem zwięzającej wykładni, co oznaczałoby, że sery produkowane z surowego (niepasteryzowanego) mleka nie mogłyby otrzymać certyfikatu „Pecorino Crotonese”, gdyby ich kształt był lekko wypukły.

Druga zmiana dotyczy masy serów. Dodano definicje określające pojęcia serów małej, średniej i dużej wielkości. Proponowane zmiany stanowią odpowiedź na potrzebę ochrony jakości asortymentu serów wprowadzanych do obrotu.

Zgodnie z obecnym brzmieniem specyfikacji produktu możliwość produkcji półtwardych i dojrziałych serów z mleka owczego o masie od 0,5 kg do 5,0 kg oznaczała, że sery małej wielkości (o masie od 0,5 kg do 0,75 kg) mogły dojrzewać w serowniach, gdzie zostały wyprodukowane. W ostatnich latach na rynku pojawiał się niewielki odsetek serów dojrziałych małej wielkości. Sery małej wielkości nie nadają się do dojrzewania. W rzeczywistości zgodnie z tradycją sery nadające się do dojrzewania miały masę co najmniej 1,3 kg, aby zagwarantować jakość produktu wprowadzanego do obrotu.

Sery małej wielkości nie zachowują cech organoleptycznych ChNP podczas dojrzewania: skórka twardnieje, wnętrze sera ciemnieje i staje się on zbyt twardy z powodu utraty wilgotności.

Dzięki proponowanej zmianie wyłącza się możliwość wprowadzania do obrotu serów półtwardych i dojrziałych o masie poniżej 1,3 kg, co jest zgodne z tradycyjnym podejściem w przypadku ChNP „Pecorino Crotonese”.

Jeżeli chodzi o duży rozmiar, proponowana zmiana umożliwia zwiększenie górnego progu w odniesieniu do masy z 10,0 kg do 15,0 kg. Na przestrzeni lat, w których obowiązywała specyfikacja produktu, stwierdzono, że masa serów dużych rozmiarów była zaniżona. Doprowadziło to do powstania różnych niezgodności i wycofywania serów.

Wynika to z faktu, że sery są formowane ręcznie, a masy serowej każdej sztuki nie waży się przy użyciu środków elektronicznych. W rzeczywistości duże sery formuje się w formach, które serowarzy napełniają zgodnie ze swoim doświadczeniem. Oznacza to, że masa dużych serów przeznaczonych do dojrzewania waha się od 10 do 15 kg.

Przedstawione wyżej zmiany mają również na celu większe ujednoczenie asortymentu serów z mleka owczego oferowanych konsumentom, co umożliwi łatwiejszą identyfikację produktu na podstawie sposobu jego prezentacji. Ogólnie rzecz biorąc, doświadczenie zdobyte w ciągu lat obowiązywania specyfikacji produktu ukazało wspomniane wyżej problemy, którym proponowane zmiany mają zaradzić.

Jeżeli chodzi o produkcję „Pecorino Crotonese” w kształcie innym niż walcowaty, dotyczy to wyłącznie przedmiotowego produktu w postaci kostek lub w formie tartej, który przed wprowadzeniem do obrotu musi zostać opakowany. Celem jest również ograniczenie odpadów z przetwórstwa.

Metoda produkcji

Surowce

— Zmiana w pkt 4 specyfikacji produktu i pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Obecne brzmienie:

„Mleko: mleko owcze pełne surowe, pochodzące wyłącznie z obszaru ChNP, termizowane lub pasteryzowane zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Podpuszczka: kozia w paście.

Dozwolone jest namnażanie naturalnych bakterii mlekowych obecnych w mleku przeznaczonym do zaprawienia podpuszczką oraz stosowanie naturalnego zakwasu serwatkowego lub mlekowego pochodzącego lub występującego na obszarze produkcji.

Sól: (NaCl) sól kamienna.”.

Nowe brzmienie:

„Dozwolone jest używanie mleka owczego pełnego surowego lub poddanego obróbce cieplnej, termizacji lub pasteryzacji. Niedozwolone jest stosowanie dodatków i konserwantów.

Podpuszczka: kozia w paście.

Dozwolone jest namnażanie naturalnych bakterii mlekowych obecnych w mleku przeznaczonym do zaprawienia podpuszczką oraz stosowanie naturalnego zakwasu serwatkowego lub mlekowego pochodzącego lub występującego na obszarze produkcji.

Dozwolone jest stosowanie mleka pasteryzowanego lub termizowanego, które można zaszczepić rodzimymi kulturami mlekowymi, ale jedynie kulturami starterowymi figurującymi w zarchiwizowanym wykazie prowadzonym przez stowarzyszenie na rzecz ochrony ChNP. Wykaz wybranych kultur mlekowych z mleka owczego z obszaru produkcji prowadzi A.R.S.A.C (Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura in Calabria – Regionalna Agencja Rozwoju Rolnictwa w Regionie Kalabrii, Viale Trieste, 95 – 87100 Cosenza). Wykaz ten może być okresowo aktualizowany w przypadku walidacji nowych badań przez stowarzyszenie na rzecz ochrony.

Sól: (NaCl) sól kamienna.”.

Mlekiem wykorzystywanym do produkcji sera musi być nadal mleko pełne surowe, które poddano termizacji lub pasteryzacji. Dodano, że „niedopuszczalne jest stosowanie dodatków i konserwantów”, aby nie pozostawiać pola do interpretacji w tym zakresie. Jeżeli chodzi o stosowanie kultur w procesie produkcji sera z mleka pasteryzowanego i termizowanego, dodano, że można stosować jedynie kultury figurujące w zarchiwizowanym wykazie prowadzonym przez stowarzyszenie na rzecz ochrony. Stowarzyszenie to ustanowiło ten wykaz we współpracy z Uniwersytetem w Bari, a za jego prowadzenie odpowiada organ publiczny A.R.S.A.C., aby zapewnić dostęp do wykazu wszystkim producentom zarejestrowanym przez organ kontroli.

Dieta zwierząt

— Zmiana w pkt 4 specyfikacji produktu i pkt 3.3 jednolitego dokumentu.

Obecne brzmienie:

„Przez cały rok podstawowa racja pokarmowa składa się głównie z zielonki pochodzącej z określonego obszaru geograficznego. Zwierzęta, których mleko stosuje się do produkcji serów, karmione są w przeważającej mierze paszami zielonymi przez wypas oraz sianem, nie kiszonkami, wyprodukowanym przez gospodarstwo na określonym obszarze. Dozwolone jest uzupełnianie koncentratami paszowymi niezawierającymi organizmów modyfikowanych genetycznie i pochodzącymi spoza obszaru geograficznego, w szczególności w okresie zimowym, kiedy owce nie mogą być wypasane, i latem, kiedy ilość opadów jest niska lub zerowa i wypas nie zapewnia owcom wystarczającego pożywienia. Ilość dodatków paszowych nie może być większa niż 40 % całości racji pokarmowej w ciągu roku. Zwierzęta chowane są w stanie półdzikim; trzoda swobodnie się pasie w ciągu dnia i wraca wieczorem do owczarni, ale jest nadzorowana i szczepiona, a w razie konieczności poddawana leczeniu. Trzoda przebywa na pastwisku od września do czerwca.”.

Nowe brzmienie:

„Przez cały rok podstawowa racja pokarmowa składa się głównie z zielonki pochodzącej z określonego obszaru geograficznego. Zwierzęta karmione są w przeważającej mierze paszami zielonymi przez wypas oraz sianem, nie kiszonkami, wyprodukowanym przez gospodarstwo na określonym obszarze.

Dozwolony jest dodatek prostych koncentratów paszowych niezawierających organizmów modyfikowanych genetycznie i pochodzących spoza obszaru geograficznego.

Ilość dodatków paszowych nie może być większa niż 40 % całości racji pokarmowej w ciągu roku. Zwierzęta chowane są w stanie półdzikim; trzoda swobodnie się pasie w ciągu dnia i wraca wieczorem do owczarni, ale jest nadzorowana i szczepiona, a w razie konieczności poddawana leczeniu.”.

Jeżeli chodzi o stosowanie koncentratów paszowych niezawierających organizmów modyfikowanych genetycznie w żywieniu zwierząt, skreślono słowa „w szczególności w okresie zimowym, kiedy owce nie mogą być wypasane”. Zmiana ta nie wpływa na skuteczność tego wymogu, ponieważ zgodnie z obowiązującą specyfikacją produktu w przypadku niewystarczającego wypasu dozwolone jest uzupełnianie racji żywieniowej zwierząt koncentratami paszowymi; jedynym celem zmiany jest wykluczenie subiektywnych interpretacji.

Druga zmiana dotyczy okresu wypasu owiec na pastwisku (zgodnie z obecnym brzmieniem specyfikacji produktu jest to okres od września do czerwca). Podjęto decyzję o usunięciu odniesienia do okresu wypasu owiec, ponieważ w ostatnich latach na skutek zmiany klimatu często w miesiącach lipcu i sierpniu nie ma odpowiednich warunków do wypasu.

Etykietowanie:

— Zmiana w pkt 8 specyfikacji produktu i pkt 3.6 jednolitego dokumentu

Obecne brzmienie:

„ChNP »Pecorino Crotonese« jest wprowadzany do obrotu w postaci całych kręgów lub porcjowany zgodnie z obowiązującymi przepisami.”.

Nowe brzmienie:

„Sery »Pecorino Crotonese« o masie 1–15 kg są wprowadzane do obrotu w postaci całych kręgów lub porcjowane zgodnie z obowiązującymi przepisami. Sery »Pecorino Crotonese« o masie poniżej 1 kg są wprowadzane do obrotu w postaci całych kręgów.”.

Postanowiono dokonać zmiany masy produktu, aby sprecyzować, że jedynie sery o masie powyżej 1 kg można wprowadzać do obrotu w postaci porcjowanej. Celem tej zmiany jest zapewnienie wysokiego standardu prezentacji produktu.

Sery małych rozmiarów nie nadają się do porcjowania na trójkątne kawałki. Podzielenie 0,5 kg sera na dwie porcje po 250 g oznaczałoby na przykład dwa półksiężycy zamiast jednego trójkątnego kawałka. Intencją stowarzyszenia na rzecz ochrony jest, aby ser „Pecorino Crotonese” był nadal sprzedawany w postaci całych kręgów lub w kawałkach jako jedynych możliwych dozwolonych postaciach prezentacji sera konsumentom.

Porcjowanie sera na kawałki przyspiesza również proces dojrzewania, co powoduje, że mały świeży ser pecorino szybko nabiera cech sera prawie półtwardego. Sery małych rozmiarów szybko wysychają i tracą właściwości organoleptyczne, jeżeli nie zostaną poddane obróbce.

Zmiana ta dotyczy pkt 9 specyfikacji produktu (szczegółowe informacje dotyczące logo) oraz pkt 3.6 (sic) jednolitego dokumentu.

Obecne brzmienie art. 9 [specyfikacji produktu] oraz pkt 3.6 [sic] jednolitego dokumentu:

„Logo produktu składa się z dwóch pól: po lewej stronie jest to część graficzna, a po prawej literowa. Logo musi być wytłoczone na gorąco lub odcisnięte za pomocą wycinaka na kręgach sera, a część literowa wytłoczona na brzegu kręgu.”.



Nowe brzmienie:

Art. 9 specyfikacji produktu:

„Logo składa się z pierwszej litery słowa »Crotone/Crotonese«, tj. litery »C« odwróconej na bok – z dodanym niewielkim znakiem przypominającym oko – tak, aby przypominała głowę owcy, otoczonej słowami: »PECORINO CROTONESE DOP [PDO]«. Elementy te są z kolei zamknięte w okręgu przypominającym kształt kręgu sera Pecorino. Obwód okręgu jest przerwany w prawym dolnym rogu przez trójkąt obrazujący świeżo wycięty kawałek sera Pecorino. Znaczenie jest przekazywane w sposób bezpośredni i natychmiastowy. Logo przedstawia ser, a dokładniej ser wyprodukowany z wysokiej jakości mleka owczego.

Słowa »PECORINO CROTONESE DOP [PDO]« pojawiają się ponownie wewnątrz logo, umieszczone w dwóch liniach jedna pod drugą, po prawej stronie »winiety« lub pod nią. Logo musi być zawsze widoczne w całości. Logo uproszczone, tj. bez części zewnętrznej, można stosować wyłącznie w postaci »winiety«. Nie można jednak stosować odwrotnego rozwiązania, tj. logo zawierającego tylko słowa »Pecorino Crotonese«. Podsumowując, dozwolone są trzy wersje logo: horyzontalna, wertykalna i »winieta«.

Logo w formie »winiety« musi być wytłoczone na gorąco, odcisnięte za pomocą wycinaka lub naniesione tuszem spożywczym na jednej ze stron kręgu sera Pecorino. Na serze musi również widnieć alfanumeryczny kod identyfikacyjny zakładu serowarskiego. Kod ten może być wytłoczony bezpośrednio na serze przy użyciu wymienionych wyżej metod lub umieszczony na etykiecie.

Oznakowanie brzegu sera jest opcjonalne. Powielanie logo na tej części sera jest dozwolone przy użyciu ustalonych metod.”.

LOGO SCELTO | pantoni colore



Logo composto versioni



Punkt 3.6 [sic] jednolitego dokumentu:

Logo musi być zawsze widoczne w całości. Logo uproszczone, tj. bez części zewnętrznej, można stosować wyłącznie w postaci „winiety”. Nie można jednak stosować odwrotnego rozwiązania, tj. logo zawierającego tylko słowa „Pecorino Crotonese”. Podsumowując, dozwolone są trzy wersje logo: horyzontalna, wertykalna i „winieta”.

Logo w formie „winiety” musi być wytłoczone na gorąco, odcisnięte za pomocą wycinaka lub naniesione tuszem spożywczym na jednej ze stron kręgu sera Pecorino. Na serze musi również widnieć alfanumeryczny kod identyfikacyjny zakładu serowarskiego. Kod ten może być wytłoczony bezpośrednio na serze przy użyciu wymienionych wyżej metod lub umieszczony na etykiecie.

Oznakowanie brzegu sera jest opcjonalne. Powielanie logo na tej części sera jest dozwolone przy użyciu ustalonych metod.”.

LOGO SCELTO | pantoni colore



Logo composto versioni



Logo „Pecorino Crotonese” ma podkreślać cechy charakterystycznego sera wysokiej jakości, który jest związany z obszarem produkcji. Zaktualizowano formę logo, aby wzmocnić ten przekaz, zwiększając harmonię między elementami graficznymi i tekstem, zezwalając jednocześnie na stosowanie uproszczonej wersji logo.

Logo łączy elementy graficzne i tekst w formie określonej i rozpoznawalnej „winiety”, która jest odpowiednia do wielu zastosowań, w szczególności przy znakowaniu sera (wytłaczanie na gorąco albo odcisnięcie za pomocą wycinaka).

Uproszczono kolory, aby obniżyć koszt drukowania etykiet, a także opracowano „Wytyczne dotyczące marki” jako ułatwienie dla podmiotów tworzących etykiety dla ChNP w różnych formatach i kolorach.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Pecorino Crotonese”

Nr UE: PDO-IT-1111-AM01 – 24.1.2022

ChNP (X) ChOG ()

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

„Pecorino Crotonese”

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 noszącego nazwę podaną w pkt 1*

„Pecorino Crotonese”, objęty chronioną nazwą pochodzenia, to ser twardy, z masy typu semi-cotta, produkowany wyłącznie z pełnego mleka owczego.

W momencie wprowadzenia do obrotu w postaci świeżej, półtwardej lub dojrzalej, również tartej, posiada następujące cechy fizyczne:

kształt walcowaty o płaskich lub lekko wypukłych powierzchniach i brzegu prostym lub lekko wypukłym;

masa

ser świeży: masa sera małej wielkości wynosi od 0,5 kg do 1,2 kg; masa sera średniej wielkości wynosi od 1,3 kg do 3 kg;

ser półtwardy i ser dojrzaly: masa sera średniej wielkości wynosi od 1,3 kg do 2,5 kg; masa sera dużej wielkości wynosi od 5 kg do 15 kg.

Wymiary zależą od masy sera.

W przypadku sera o masie od 0,5 do 3 kg wysokość brzegu wynosi od 5 do 12 cm, a średnica kręgu od 10 do 18 cm.

W przypadku sera o masie od 5 do 15 kg wysokość brzegu wynosi od 12 do 20 cm, a średnica kręgu od 18 do 30 cm.

Ser „Pecorino Crotonese” może być produkowany w kształcie innym niż walcowaty jedynie do niektórych zastosowań i wyłącznie w przypadku, gdy produkt będzie pakowany (w kawałkach, kostkach lub w postaci tartej). Celem jest ograniczenie odpadów z przetwórstwa z zastrzeżeniem zgodności z wymogami dotyczącymi masy i wysokości. Kawałki w kształcie innym niż walcowaty muszą mieć masę od 1 do 3 kg.

Zawartość tłuszczu w suchej masie musi wynosić co najmniej 40 %; zawartość białka nie może być niższa niż 25 % (g/100g części jadalnej); wilgotność nie może być niższa niż 30 %; na kręgach sera widoczne są odciski koszyka, w którym ser jest formowany. **Wykorzystanie**: ser „Pecorino Crotonese” ma zastosowanie jako ser stołowy, świeży, półtwardy lub dojrzaly, albo w postaci tartej.

Pecorino Crotonese Fresco (świeży) ma skórkę barwy białej lub lekko słomkowej. Smak wyraźny, łagodny i lekko kwaskowaty, a skórkę delikatną. Widoczne są charakterystyczne odciski koszyka. Miąższ jest delikatny, jednorodny i kremowy, o barwie mlecznobiałej, z niewielką ilością pęcherzyków powietrza.

Pecorino Crotonese Semiduro (półtwardy): skórką grubą, lekko brązową. Smak intensywny i harmonijny, półtwardy miąższ jest spójny, posiada niewielką ilość pęcherzyków powietrza.

Pecorino Crotonese Stagionato (dojrzały) o długim okresie dojrzewania (ponad sześć miesięcy): skórką twardą i brązową, może być pokryta oliwą z oliwek lub osadem z oliwy z oliwek. Smak intensywny i wyraźny, z lekkim pikantnym posmakiem. Miąższ ma barwę lekko słomkową i niewielką ilość pęcherzyków powietrza.

Właściwości organoleptyczne: w momencie degustacji, zaraz po przekrojeniu kręgu, pojawia się łagodny zapach mleka owczego połączony harmonijnie z innymi charakterystycznymi dla tego sera zapachami, jak zapach siana, traw łąkowych, nuta orzecha laskowego i dymu.

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

Przez cały rok podstawowa racja pokarmowa składa się głównie z zielonki pochodzącej z określonego obszaru geograficznego. Zwierzęta, których mleko stosuje się do produkcji serów, przez cały rok karmione są w przeważającej mierze paszami zielonymi przez wypas oraz sianem, nie kiszonkami, wyprodukowanym przez gospodarstwo na określonym obszarze. Dozwolony jest dodatek koncentratów paszowych niezawierających organizmów modyfikowanych genetycznie i pochodzących spoza obszaru geograficznego w okresie, w którym nie można prowadzić wypasu, tj. głównie zimą, w najzimniejszych okresach, gdy ilość roślin jest niewielka i panują niekorzystne warunki pogodowe, oraz latem, gdy występują długie okresy bez opadów lub z ich niewielką ilością. Ilość dodatków paszowych nie może być większa niż 40 % całości racji pokarmowej w ciągu roku. Zwierzęta chowane są w stanie półdzikim; trzoda swobodnie się pasie w ciągu dnia i wraca wieczorem do owczarni, ale jest nadzorowana i szczepiona, a w razie konieczności poddawana leczeniu.

Stosuje się następujące surowce:

- Mleko: mleko owcze pełne surowe, termizowane lub pasteryzowane zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Podpuszczka: kozia w paście.
- Sól: (NaCl) sól kamienna.

Mleko owcze pełne musi pochodzić wyłącznie od owiec chowanych na obszarze geograficznym ChNP „Pecorino Crotonese”.

Można używać mleka owczego pełnego surowego lub poddanego obróbce cieplnej, termizacji lub pasteryzacji. Nie dozwolone jest stosowanie dodatków i konserwantów. Dozwolone jest stosowanie mleka pasteryzowanego lub termizowanego, które można zaszcześcić rodzimymi kulturami mlekowymi, ale jedynie zakwasami figurującymi w zarchiwizowanym wykazie prowadzonym przez stowarzyszenie na rzecz ochrony ChNP. Wykaz wybranych kultur mlekowych z mleka owczego z obszaru produkcji prowadzi A.R.S.A.C (Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agicoltura in Calabria – Regionalna Agencja Rozwoju Rolnictwa w Regionie Kalabrii, Viale Trieste, 95 – 87100 Cosenza). Wykaz ten może być okresowo aktualizowany w przypadku walidacji nowych badań przez stowarzyszenie na rzecz ochrony.

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

Chów owiec, produkcja mleka, produkcja sera i jego dojrzewanie.

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

Sery „Pecorino Crotonese” o masie 1–15 kg są wprowadzane do obrotu w postaci całych kręgów lub porcjowane zgodnie z obowiązującymi przepisami. Sery „Pecorino Crotonese” o masie poniżej 1 kg są wprowadzane do obrotu w postaci całych kręgów.

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

Na etykiecie umieszczanej na kręgach sera „Pecorino Crotonese” znajdują się – poza wymaganymi informacjami określonymi w przepisach prawa – następujące dane: logo ChNP „Pecorino Crotonese”, a po nim wyrażenie „Denominazione di Origine Protetta” (chroniona nazwa pochodzenia) lub akronim D.O.P. (ChNP), unijne symbole chronionej nazwy pochodzenia i ewentualnie wskazanie rozporządzenia unijnego; nazwa i adres producenta. W przypadku produktu przeznaczonego na rynki zagraniczne można stosować wyrażenie „Chroniona nazwa pochodzenia” oraz logo unijne w języku kraju, na rynek którego produkt jest przeznaczony. Znaki przedstawiające słowa „Pecorino Crotonese DOP [PDO]” lub inne dozwolone słowa muszą być umieszczone razem w tym samym polu widzenia i muszą być wyraźne, czytelne, nieusuwalne i wystarczająco duże, aby odróżniały się od tła, na którym się znajdują, tak aby można je było wyraźnie odróżnić od pozostałego tekstu lub elementów graficznych. Na etykiecie można umieścić znaki towarowe przetwórców i przedsiębiorstw handlowych, ale mniejszą czcionką niż logo ChNP.

Logo musi być zawsze widoczne w całości. Logo uproszczone, tj. bez części zewnętrznej, można stosować wyłącznie w postaci „winiety”. Nie można jednak stosować odwrotnego rozwiązania, tj. logo zawierającego tylko słowa „Pecorino Crotonese”. Podsumowując, dozwolone są trzy wersje logo: horyzontalna, wertykalna i „winieta”.

Logo w formie „winiety” musi być wytłoczone na gorąco, odcisnięte za pomocą wycinaka lub naniesione tuszem spożywczym na jednej ze stron kręgu sera Pecorino. Na serze musi również widnieć alfanumeryczny kod identyfikacyjny zakładu serowarskiego. Kod ten może być wytłoczony bezpośrednio na serze przy użyciu wymienionych wyżej metod lub umieszczony na etykiecie.

Oznakowanie brzegu sera jest opcjonalne. Powielanie logo na tej części sera jest dozwolone przy użyciu ustalonych metod.

LOGO SCELTO | pantoni colore



Logo composto versioni



4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego

Obszar, na którym odbywa się produkcja i dojrzewanie sera, obejmuje cały obszar administracyjny gmin w prowincji Crotona: Belvedere Spinello, Caccuri, Carfizzi, Casabona, Castelsilano, Cerenzia, Cirò, Cirò Marina, Cotronei, Crotona, Crucoli, Cutro, Isola di Capo Rizzuto, Melissa, Mesoraca, Pallagorio, Petilia Policastro, Rocca di Neto, Roccabernarda, San Mauro Marchesato, San Nicola Dell'Alto, Santa Severina, Savelli, Scandale, Strongoli, Umbriatico, Verzino; cały obszar administracyjny następujących gmin w prowincji Catanzaro: Andali, Belcastro, Botricello, Cerva, Cropani, Marcedusa, Petronà, Sellia, Sersale, Simeri Cricchi, Soveria Simeri, Zagarise; cały obszar administracyjny następujących gmin w prowincji Cosenza: Bocchigliero, Calopezzati, Caloveto, Campana, Cariati, Cropalati, Crosia, Mandatoriccio, Crosia, Paludi, Pietrapaola, San Giovanni in Fiore, Scala Coeli, Terravecchia.

5. Związek z obszarem geograficznym

Obszar geograficzny, na którym produkowany jest ser, jest obszarem jednorodnym zarówno pod względem geograficznym jak i historyczno-kulturowym, i pokrywa się z obszarem Marchesato di Crotona (margrabstwo Crotona), a nazwa ta stosowana jest w odniesieniu do przedmiotowego obszaru od 1390 r. n.e.

Obszar produkcji cechuje się charakterystycznymi wzgórzami z gleby gliniastej pochodzącej z okresu plioceńskiego na obszarze prowincji Crotona oraz w paśmie górskim graniczącym z tą prowincją, które rozciąga się od Sila Piccola po Sila Grande. Z fizycznego punktu widzenia ten obszar geograficzny jest ściśle powiązany, ponieważ duża część płaskowyżu Sila stanowi naturalne letnie pastwiska dla trzody wydzielone na wzgórzach między tymi górami a Morzem Jońskim. o specyficzne ukształtowanie powierzchni wpłynęło na miejscowy klimat, który charakteryzuje się zimnymi zimami i gorącymi latami, przy czym amplituda temperatur jest stosunkowo niewielka, a wilgotność stała – średnia wartość wilgotności względnej wynosi 58 %.

Na obszarze produkcji sera „Pecorino Crotonese” znajduje się 398 hodowli owiec, które posiadają łącznie około 49 tys. sztuk zwierząt, i odnotowały w ciągu ostatnich dziesięciu lat wzrost o 4 %, co jest tendencją przeciwną w porównaniu ze wskaźnikiem dla całych Włoch.

System hodowli to półdziki wypas połączony z praktykowaniem wypędu owiec na hale i spędu z hal. Na obszarze produkcji powierzchnia pastwisk jest bardzo duża (powierzchnia użytków rolnych wykorzystywanych jako pastwiska i łąki trwałe stanowi ponad 40 % całkowitej powierzchni). Flora porastająca naturalne pastwiska położone na obszarze margrabstwa składa się zasadniczo z gatunków roślin świeżych, takich jak lokalne ekotypy życicy rocznej, koni-czyny, cykorii, lespedezy, lucerny.

Na obszarze ChNP zawód „mistrza serowara” uważany jest za prestiżowy i jest świadectwem starej, historycznie udokumentowanej tradycji. Wiedza i umiejętności serowara stanowią ważny czynnik decydujący o specyfice produktu; produkcja wykonywana jest bowiem ręcznie. Decydującym elementem jest to, by serowar potrafił wychwycić właściwy moment koagulacji mleka, aby wykonać krojenie masy odpowiednim, lokalnie stosowanym narzędziem zwanym *il miscu* i rozbić skrzep na ziarna wielkości ziarenka ryżu. Narzędzie to, ze względu na swoją konstrukcję, powoduje szybkie krojenie, podczas którego uwalnia się duża ilość tłuszczu, o czym świadczy fakt, że pozostająca serwatka, zwana przez miejscową ludność *lacciata*, przypomina mleko, co jest wyznacznikiem prawidłowego przetworzenia masy serowej. Bardzo ważną jest też ręcznie wykonywana czynność zwana *frugatura* (przetrzęsanie, mieszanie) oraz wyciskanie masy w celu umieszczenia jej w koszach formujących. Masa jest następnie ponownie przetrząsana i obracana w celu dodatkowego odcisnięcia jej w koszach, a na koniec zanurzana w serwatce (*lacciata*). Ser pozostawia się na jeden lub kilka dni w celu zakwaszenia, po czym rozpoczyna się etap dojrzewania. Podczas dojrzewania na powierzchni sera pojawiają się charakterystyczne naloty pleśni, które serowar kontroluje tak, by na koniec procesu mógł wyselekcjonować kręgi prawidłowo przetworzone i odrzucić pozostałe. Jeszcze podczas dojrzewania ważne jest, by ocenić właściwy moment odwracania kręgów, wyczyścić je i powlec oliwą z oliwek lub osadem z oliwy z oliwek.

Ser „Pecorino Crotonese” charakteryzuje się: – łagodnym zapachem mleka owczego połączonym harmonijnie z innymi charakterystycznymi dla tego sera zapachami, jak zapach siana, traw łąkowych, nuta orzecha laskowego i dymu, przy czym żaden z tych zapachów nie dominuje jednoznacznie, choć najwyraźniejszy jest zapach mleka owczego, – spójną masą o niewielkiej ilości pęcherzyków powietrza. Konsystencja jest mało elastyczna; podczas przetwarzania wyczuwalne są ziarna masy, które dobrze rozpuszczają się w ustach po odpowiednim przeżuciu. W tym właśnie momencie charakterystyczny zapach tego sera wypełnia przyjemnie usta i długo się w nich utrzymuje. Specyfika systemu hodowli w stanie półdzikim powoduje, że owce żywią się w większości dzikimi roślinami porastającymi określony obszar. Ser „Pecorino Crotonese” zawdzięcza swoje charakterystyczne aromaty określonym komponentom, takim jak terpen i seskwiterpeny, występującym w znaczących ilościach tylko w roślinach niektórych rodzin, takich jak rośliny trawiaste, krzyżowe, baldaszkowate, złożone i inne, zwykle zjadane przez owce podczas wypasu. Ponieważ komponenty te są bardzo aromatyczne i związane z niektórymi szczególnymi roślinami, ich obecność w serze pozwala zidentyfikować obszar, na którym zwierzęta były wypasane, ponieważ to właśnie dzika mikroflora wpływa na cechy organoleptyczne „Pecorino Crotonese”. Praktykowanie tradycyjnego wypasu górskiego pozwala ochronić owce przed stresem środowiskowym i żywieniowym podczas letnich upałów i w ten sposób zachować aromaty mleka. Klimat tego obszaru ma decydujący wpływ na dojrzewanie „Pecorino Crotonese” i przyczynia się do powstania jego charakterystycznej konsystencji. Stopień wilgotności charakterystyczny dla obszaru wpłynął na opracowane w ciągu wieków techniki sezonowania i stanowi ważny czynnik środowiskowy warunkujący dojrzewanie sera. Aby dojrzewanie produktu przebiegało prawidłowo, wymagane jest, by poziom wilgotności nie był zbyt wysoki, co spowodowałoby ryzyko niecałkowitego wyschnięcia sera, ale też niezbyt zmienny, aby zapewnić jednorodność warunków przez cały okres sezonowania. Na ogół stałe poziomy wilgotności powodują, że dojrzewanie „Pecorino Crotonese” postępuje stopniowo, dzięki czemu wytwarza się charakterystyczna struktura fizyczna produktu, jak na przykład spoistość i brak pęcherzyków powietrza w masie. Nierozzerwalny związek danego obszaru z zasobami ludzkimi, przejawiający się w technikach serowarskich, wywodzących się z wielowiekowej miejscowej tradycji mistrzów serowarów, dzięki któremu utrzymuje się niezmienna renowa tego regionu w zakresie przetwórstwa mleka. Specjalistyczne umiejętności są szczególnie ważne tam, gdzie wykonuje się określone czynności ręcznie: od zaprawiania mleka podpuszczką, przez formowanie aż po nadzorowanie i kontrolowanie sera w fazie dojrzewania. Stosowanie natural-

nych zakwasów serwatkowych lub mlekowych pochodzących lub istniejących na obszarze produkcji stwarza ważny związek mikrobiologiczny z tym obszarem. Zakwas serwatkowy, który pochodzi z mleka lokalnego, gwarantuje dodatek bakterii mlekowych typowych dla obszaru pochodzenia, a więc wpływa na kształtowanie się specyfiki produktu. „Pecorino Crotonese” jest serem, który stanowi zasadniczy element przestrzeni wiejskiej stanowiącej obszar produkcji: świadectwa tego faktu są bardzo stare, pochodzą jeszcze sprzed okresu średniowiecza, a dokumenty potwierdzające eksport produktu pochodzą z XVI w. W okresie Wicekrólestwa Austriackiego (1707–1734) nastąpił masowy eksport sera, a na początku stycznia 1712 r. w Neapolu wielebny Giacinto Tassone di Cutro sprzedał neapolitańskiemu kupcowi Aniello Montagna „200 cantara di formaggio Cotrone della presente stagione del corrente anno, non gonfio, ne tarlato, ne sboccato o serchiato” („200 cantara sera Cotrone z bieżącego sezonu tego roku, nienabrzmiącego, bez dziur, wyszczerbień i pęknięć”). Również w ciągu ostatnich 25 lat nazwa ta używana jest stale na etykietach handlowych oraz przez organizację lokalnych hodowców; ponadto odnotowano liczne przypadki prób imitacji produktu przez producentów spoza obszaru.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

Skonsolidowany tekst specyfikacji produktu znajduje się pod następującym adresem: <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 wybraniu „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.
