

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2011/C 124/13)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„SALVA CREMASCO”

NR WE: IT-PDO-0005-0639-30.07.2007

ChOG () ChNP (X)

1. **Nazwa:**
„Salva Cremasco”
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:*

Produkt objęty ChNP „Salva Cremasco” jest serem stołowym, miękkim, niegotowanym, wytwarzanym wyłącznie z pełnego mleka krowiego stosowanego bez wcześniejszej obróbki, maziowym, dojrzewającym przez co najmniej 75 dni. W chwili wprowadzenia do obrotu ser „Salva Cremasco” posiada następujące właściwości fizyczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne: ma kształt równoległościanu o gładkich ścianach, którego bok ma wymiary 11–13 cm lub 17–19 cm; krąg jest prosty, o wymiarach 9–15 cm; masa produktu wynosi 1,3–1,9 kg lub 3–5 kg, plus/minus 10 %; delikatna skórka jest gładka, czasami z porostem pleśniowym, o średnio twardej konsystencji oraz charakterystycznej mikroflorze; w masie serowej znajdują się nieliczne nieregularnie rozmieszczone dziury; konsystencja jest zasadniczo zbita, krucha, bardziej miękka tuż pod skórką z uwagi na typowo dośrodkowy proces dojrzewania produktu; jego kolor jest biały, przechodzący w odcień słomkowo-żółty w miarę dojrzewania z uwagi na procesy proteolizy zachodzące pod skórką. Masa ma aromatyczny, intensywny smak, który staje się bardziej wyrazisty w miarę dojrzewania. Smak sera objętego ChNP „Salva Cremasco” jest związany z procesem dojrzewania i charakteryzuje się delikatnie słoną, a zwłaszcza lekko gorzką nutą, przypominającą smak trawy, wyczuwalną przy skórce. W chwili wprowadzenia do obrotu ser objęty ChNP „Salva Cremasco” posiada następujące właściwości chemiczne:

- zawartość tłuszczu w stosunku do zawartości masy suchej min. 48 %,
- masa sucha min. 53 %,
- zawartość furozyny maks. 14 mg/100 g białek.

Intensywny i zdecydowany zapach zawiera jednak delikatne nuty i przypomina zasadniczo zapach owoców cytrusowych i smażonego masła, z lekką nutą kwaśnego mleka. Smak jest jeszcze bardziej intensywny niż zapach. Z uwagi na wysoką kwasowość masa sera „Salva Cremasco” nie jest elastyczna i nie ugina się pod naciskiem palców, tylko jest krucha, a nawet lekko mączysta.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

Produkt objęty ChNP „Salva Cremasco” wytwarza się z surowego pełnego mleka krowiego pochodzącego od krów ras hodowanych na odnośnym obszarze geograficznym, tj. *Frisona italiana* i *Bruno alpina*.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

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

Żywnienie krów opiera się na zastosowaniu co najmniej 50 % pasz pochodzących z upraw, które prowadzi się w gospodarstwie lub na obszarze produkcji sera „Salva Cremasco”.

Co najmniej 60 % masy suchej pasz stanowiących dzienną dawkę pokarmową musi pochodzić z pasz produkowanych na wyznaczonym obszarze geograficznym. Dozwolone pasze zawierają zielonkę lub zielonkę z trwałych użytków zielonych, lub uprawnych użytków zielonych, rośliny pastewne, siano, słomę oraz kiszonki. Do najodpowiedniejszych roślin pastewnych należą: wielogatunkowa trawa z trwałych użytków zielonych, lucerna, koniczyna; trawy jednogatunkowe lub mieszane składające się z życicy, żyta, owsa, jęczmienia, kukurydzy pastewnej, pszenicy, odrostów sorga, ziaren kukurydzy, prosa, kupkówki pospolitej, kostrzewy, tymotki, esparcety, grochu, wyki i bobiku. Siano otrzymuje się poprzez suszenie na miejscu za pomocą technik suszenia polegających na stosowaniu nawiewu lub poprzez sztuczne suszenie roślin pastewnych należących do gatunków dopuszczonych do zastosowania jako zielonka. Dozwolone jest stosowanie słomy otrzymywanej ze zbóż, takich jak pszenica, jęczmień, owies, żyto i pszenżyto. Oprócz wymienionych wyżej pasz dozwolone jest również stosowanie: zbóż i ich pochodnych, takich jak kukurydza, jęczmień, pszenica, sorgo, owies, żyto, pszenżyto i makuchy kukurydziane; nasion półoleistych i ich pochodnych, takich jak soja, bawełna, słonecznik i len; bulw i korzeni oraz produktów z bulw i korzeni, takich jak ziemniak i jego pochodne; suszu paszowego uzyskanego metodą sztucznego suszenia; produktów pochodnych przemysłu cukrowego, takich jak suszone i prasowane wysłodki, suszone wysłodki, suszone i półsłodkie wysłodki, wysłodki z dodatkiem melasy i melasa lub jej pochodne stanowiące co najwyżej 2,5 % masy suchej dziennej dawki pokarmowej; nasion roślin strączkowych, takich jak groch zwyczajny, bób, bobik w postaci ziaren, mąka i jej pochodne; suszonego chleba świętojańskiego i jego pochodnych. Dopuszcza się również stosowanie tłuszczów pochodzenia roślinnego o liczbie jodowej mniejszej lub równej 70 oraz kwasów tłuszczowych z olejów pochodzenia roślinnego wraz z kwasami tłuszczowymi w postaci nie poddanej przetworzeniu lub przekształconymi w sole. Oleje z ryb są dozwolone jako substancje wspomagające w „dodatkach” i w „premikсах”. Możliwe jest również dodawanie soli mineralnych dozwolonych przez obowiązujące prawo oraz stosowanie dodatków, takich jak witaminy, pierwiastki śladowe, aminokwasy, substancje aromatyzujące, przeciwutleniacze, dozwolone przez obowiązujące przepisy (dopuszcza się jednak wyłącznie stosowanie przeciwutleniaczy i substancji aromatyzujących naturalnych lub identycznych z naturalnymi).

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

Etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym, są następujące: produkcja mleka, przetwarzanie mleka oraz dojrzewanie sera.

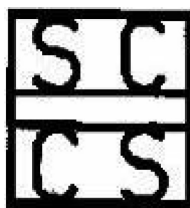
3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:

Porcjowanie sera „Salva Cremasco”, a następnie jego pakowanie muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym w celu zagwarantowania konsumentowi jakości i autentyczności produktu. Ważne jest przeprowadzanie porcjowania i pakowania produktu „Salva Cremasco” we właściwym miejscu, sąsiadującym z miejscami dojrzewania, oraz stosowanie papieru przystosowanego do celów spożywczych, w taki sposób, aby papier przylegał do części odkrojonej w celu ochrony przed pierwszą wilgocią, ochrony delikatnej skórki oraz aby zapobiec rozwojowi obcych mikroorganizmów. Ponadto konieczne jest ustalenie pewnych ograniczeń dotyczących pakowania, ponieważ oznakowanie pozwalające na odróżnienie produktu drukuje się wyłącznie na gładkiej powierzchni produktu, który po porcjowaniu mógłby zostać pomyłony z produktem podobnym. Właściwa identyfikacja porcjowanego sera byłaby więc utrudniona, ponieważ na porcjach nie figurowałby żaden znak umożliwiający rozróżnienie znaku pochodzenia, w związku z czym niemożliwe byłoby zagwarantowanie identyfikowalności produktu w sposób pewny.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Ser objęte ChNP „Salva Cremasco” można sprzedawać w całości lub w porcjach.

W chwili jego wprowadzenia do obrotu wszystkie opakowania muszą być oznakowane etykietą zawierającą zapis „Salva Cremasco» DOP” (ChNP), logo UE oraz logo nazwy, o kwadratowym kształcie, wewnątrz którego umieszczone są następujące litery:



Zapis „Salva Cremasco» DOP” musi być napisany znacznie większą czcionką niż wszystkie inne napisy.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar produkcji wyrobu objętego ChNP „Salva Cremasco” obejmuje terytorium następujących prowincji: Bergamo, Brescia, Cremona, Lecco, Lodi, Milano.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Czynniki potwierdzające specyfikę geograficznego obszaru pochodzenia są głównie związane z wrażliwością i kulturą przedsiębiorców w dziedzinie produkcji serowarskiej, ze szczególnymi warunkami, w których przebiega proces solenia, oraz z techniką dojrzewania, a także z warunkami geograficznymi panującymi w regionie, które od zawsze sprzyjały rozwojowi hodowli i produkcji mleczarskiej. Obszar przeznaczony na produkcję sera objętego ChNP „Salva Cremasco” obejmuje część Niziny Padańskiej, w której od końca średniowiecza skupiła się włoska produkcja mleczarska i serowarska i która była nawet ośrodkiem sędu w okresie zimowym. Rolnicze wykorzystanie gruntów dotyczy uprawy zbóż i intensywnych upraw specjalistycznych, a także znacznej produkcji serowarskiej, możliwej dzięki stworzonemu w przeszłości systemowi odwadniania i kanalizacji. W związku z tym czynniki naturalne od zawsze umożliwiały wykorzystanie hodowli ras bydła występujących na tych terenach (*Frisona italiana* i *Bruno alpina*), dających mleko dobrze nadające się do produkcji sera, co jest wynikiem żywienia krów opartego na zielonkach i paszach przeznaczonych dla bydła.

Innym istotnym czynnikiem związanym ze środowiskiem jest środowisko dojrzewania. Proces dojrzewania przebiega w szczególnym środowisku, cechującym się występowaniem znacznych ilości zanieczyszczających pleśni, stanowiących integralny element mikrobiologicznej charakterystyki produktu „Salva Cremasco”. Specyfika tego środowiska związana jest z obecnością serów produkowanych stopniowo, a następnie umieszczanych w pomieszczeniach, w których odbywa się dojrzewanie. W ten sposób sery świeże mogą zostać zanieczyszczone przez sery bardziej dojrzałe, z których przenoszą się pleśnie powstałe w naturalny sposób podczas procesu dojrzewania i które uczestniczą tym samym w tworzeniu charakterystyki samego środowiska dojrzewania. Ekosystemu, który determinuje omówione warunki panujące w środowisku dojrzewania, nie można przenieść, a pleśnie stanowią jego niezbędny element i nadają produktowi końcowemu jego swoiste cechy charakterystyczne.

Duże znaczenie ma kultura serowarska podmiotów prowadzących działalność w tym sektorze: na przestrzeni wieków opracowali oni i udoskonali z pokolenia na pokolenie techniki wyrobu sera, umiejętnie i w optymalny sposób zarządzając etapami produkcji wymagającymi dużej ostrożności oraz stosując tradycyjne materiały, takie jak drewno, które do dziś wykorzystuje się na etapie dojrzewania. Wspomniane materiały zapewniają produktowi „Salva Cremasco” kontakt z powietrzem i umożliwiają odrzucanie nadmiaru serwatki, co stanowi gwarancję prawidłowego przebiegu powolnego procesu dojrzewania.

Ponadto doświadczenie i umiejętności producentów są kluczowe, jeżeli chodzi o kontrolę i ocenę prawidłowego przebiegu procesu dojrzewania oraz gwarancję wytworzenia się charakterystycznej skórki. Od producentów wymaga się wykonywania na etapie dojrzewania szczególnych czynności związanych z myciem i szcztokowaniem skórki każdego sera „Salva Cremasco”. Mycie, które ma szczególne znaczenie, przeprowadza się starannie przy użyciu wody i soli lub za pomocą oleju spożywczego, wytłoków z winogron oraz aromatycznych ziół. Te szczególne umiejętności przekazywane z pokolenia na pokolenie przejawiają się w sprawności manualnej producentów, udoskonalonej w poszanowaniu tradycji związanej z produkcją sera „Salva Cremasco”. W tym kontekście należy przypomnieć, że małe sery „Salva Cremasco” znajdują się na niektórych freskach z XVII i XVIII wieku (*gruppo Antropologico tavola ieri e oggi* — 2001).

5.2. Specyfika produktu:

Produkt objęty ChNP „Salva Cremasco” jest serem, którego właściwości pod względem smaku, koloru masy oraz cech zewnętrznych mają ścisły związek z etapem dojrzewania. Dzięki minimalnemu okresowi dojrzewania wynoszącemu 75 dni smak i kolor masy dojrzewają stopniowo. Smak sukcesywnie staje się bardziej aromatyczny i wyrazisty, zaś kolor powoli przechodzi od białego do słomkowożółtego. Jeżeli chodzi o cechy zewnętrzne produktu „Salva Cremasco”, odznacza się on delikatną skórką, którą tworzy powierzchniowa mikroflora, umożliwiająca podczas dojrzewania dalsze zaszczepianie innych form bakterii autochtonicznych o szczególnym działaniu lipolitycznym i proteolitycznym. Ponadto równoległościenny kształt sera „Salva Cremasco” stanowi cechę odróżniającą go od innych serów włoskich i lombardzkich.

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

W zakładach serowarskich położonych na obszarze geograficznym produkcji „Salva Cremasco” występuje szczególne otoczenie cechujące się obecnością szczególnych pleśni zanieczyszczających, które stanowią element mikrobiologicznej charakterystyki „Salva Cremasco”. Otoczenie, w którym zachodzi proces dojrzewania sera „Salva Cremasco”, stanowi jeden z elementów niezbędnych do uzyskania

smaku, koloru masy i cech fizycznych charakterystycznych produktu. Otoczenie, w którym odbywa się proces dojrzewania, od wielu lat zanieczyszcza naturalna mikroflora, przyczyniająca się do powstania delikatnej skórki; skórka jest natomiast miejscem zaszczerpienia wielu autochtonicznych form bakterii, które stają się integralnym elementem produktu „Salva Cremasco” i determinują prawidłowy przebieg dojrzewania oraz uzyskanie określonych wyżej cech jakościowych.

Wymiary oraz różnice masy stanowią nie tylko czynnik odróżniający, lecz także świadczą o przestrzeganiu dawnych metod produkcji „Salva Cremasco”, polegających na wykorzystaniu prostokątnych form przeznaczonych do zbierania skrzepu.

Kolejnym istotnym aspektem, który należy podkreślić, jest czynnik ludzki w produkcji „Salva Cremasco”, w szczególności na etapach solenia i dojrzewania. Solenie jest delikatnym procesem, od którego w znacznym stopniu zależy powodzenie produkcji „Salva Cremasco” – sera, którego dojrzewanie, przebiegające dośrodkowo, jest związane z odpowiednią równowagą między rozproszaniem soli a rozwojem mikroflory powierzchniowej. Czynność ta wymaga od serowara znacznych umiejętności oraz pewnego doświadczenia, podobnie jak czynności mycia i szczotkowania, które podczas dojrzewania umożliwiają, dzięki wzrokowej i dotykowej kontroli serów, zachowanie elastyczności powierzchni oraz powstrzymanie rozwoju strzępków grzybów w celu uniknięcia ich nadmiernego rozrostu, który mógłby wpłynąć na zmianę właściwości skórki i zakłócić przebieg dojrzewania.

Ponadto należy przypomnieć, że z semantycznego punktu widzenia przedmiotowa nazwa przywołuje związek między procesem produkcji „Salva Cremasco” a dawnym stylem życia miejscowej ludności. Źródło semantyczne nazwy ma związek ze zwyczajem, niegdyś powszechnym w regionie produkcji, polegającym na wykorzystywaniu resztek mleka do produkcji sera „Salva Cremasco” i tym samym „ratowaniu” (*salvare*) nadwyżek mleka.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

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

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę przewidzianą w art. 5 ust. 5 rozporządzenia (WE) nr 510/2006, publikując propozycję uznania chronionej nazwy pochodzenia „Salva Cremasco” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 145 z dnia 27 czerwca 2007 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji znajduje się na stronie internetowej:

http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Rolnictwa i Leśnictwa (<http://www.politicheagricole.it>), po kliknięciu w zakładkę *Prodotti di Qualità* (z lewej strony ekranu), a następnie *Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE* [regolamento (CE) n. 510/2006].