

**Publikacja wniosku w sprawie zmian 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 77/10)

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

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(2)</sup>**

**WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9**

**„STELVIO”/„STILFSER”**

**NR WE: IT-PDO-0105-0939-18.01.2012**

**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)
- 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):**

Artykuł 3 – Opis metody produkcji

3.3.2. Usuwa się pierwotny zakaz stosowania produktów zawierających kukurydzę kiszonkową jako paszy dla krów; informacja ta wynika prawdopodobnie z nieporozumienia, ponieważ na określonym obszarze od dziesiątków lat kukurydza kiszonkowa jest stosowana i ceniona ze

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

względem wyjątkowej stabilności. Wyrażenie: „produkty zawierające kukurydzę kiszonkową nie są dozwolone” zostaje zastąpione wyrażeniem: „produkty zawierające kukurydzę kiszonkową wyprodukowaną poza obszarem określonym w pkt 2 nie są dozwolone”.

#### Artykuł 4 – Charakterystyka procesu przetwórczego

- 4.1. Przedział temperatury chłodzenia mleka przeznaczonego do procesu przetwórczego na początkowym etapie przechowywania określono wyrażeniem „do temperatury około 6,0–9,0 °C”, które nie jest jednoznaczne. Dolną granicę zakresu temperatury dostosowano więc do stosowanych dobrych praktyk i zmieniono na: „w temperaturze nie niższej niż 4,0 °C”, co stanowi określenie jednoznaczne.

Pierwotna specyfikacja przewidywała ponadto, że czas trwania procesu wstępnego chłodzenia nie jest dłuższy niż 25 godzin; w powyżej określonych warunkach czas ten został zmieniony na „nie dłużej niż 48 godzin”. Oznacza to, że potrzeba więcej czasu (czas trwania nie ma szczególnego znaczenia w określonych warunkach temperatury) zasadniczo w związku z koniecznością przetworzenia również mleka zebranego pod koniec tygodnia.

Wreszcie zgodnie z obowiązującą specyfikacją mleko musi być poddane procesowi ścinania się mleka w masę serową w ciągu 48 godzin od udoju; zważywszy między innymi na wcześniejsze zmiany proponowane dla tego etapu i uwzględniając również i w tym przypadku stosowane dobre praktyki – poza faktem, że pierwotnie uwzględniany wpływ czasu (określany jako „od udoju”) był trudny do udokumentowania, a stwierdzenie zgodności z tym zaleceniem przez serowarów jest czysto teoretyczne, ponieważ nie mogą oni znać dokładnej godziny udoju – maksymalny czas, jaki może upłynąć od udoju do ścinania mleka w masę serową jest zmieniony i określony bardziej realistycznie, tj. „w ciągu 72 godzin od zebrania”.

- 4.2.1. Bez uszczerbku dla pozostałych zapisów opis procesu odtłuszczania za pomocą separatora śmietany zostaje wprowadzony i uzupełniony o możliwość wykonania wstępnej baktofugacji, która jest ważna dla zapewnienia odpowiedniego wyniku procesu produkcji i zazwyczaj jest wykonywana przed oddzieleniem śmietany w celu wyeliminowania komórek somatycznych, które, jak wiadomo, nie sprzyjają odpowiedniemu dojrzewaniu. Zmiana dotyczy więc uzupełnienia opisu tego samego procesu przez wprowadzenie wyrażenia: „ewentualnie oczyszczonego w procesie baktofugacji” w odniesieniu do mleka, które ma być odtłuszczane.
- 4.2.2. Obróbka termiczna mleka została lepiej i precyzyjniej opisana, w związku z czym, przy zachowaniu już określonych warunków temperatury (72 °C), zostaje zmienione następująco określenie czasu trwania: wprowadza się „nie krócej niż 3 sekundy” zamiast „nie dłużej niż 2–3 sekundy”; pierwotne sformułowanie było niezgodne z najczęściej stosowaną procedurą.
- 4.2.5. Czas, w ciągu którego wykonywana jest czynność dodawania podpuszczki – pierwotnie określony jako 50–60 minut po zaszczepieniu kulturami bakterii – został odpowiednio zmieniony na: „w ciągu 85 minut” od tego samego momentu zaszczepienia kulturami bakterii. W ten sposób czas przeprowadzania operacji zostaje określony w sposób jaśniejszy i ściślej odpowiadający dobremu praktykom oraz wymogom przetwórstwa mleka, które są zmienne i zależą od sezonu i dojrzałości/aktywności mleka.

Również w odniesieniu do podpuszczki pierwotny zapis: „Podpuszczka produkowana jest na określonym obszarze według tradycyjnej metody” został zmieniony w następujący sposób: „Podpuszczka produkowana jest metodą tradycyjną”. Zmiana ta wynika z wymogów o charakterze technicznym, związanych z trudnościami producentów w znalezieniu podpuszczki potrzebnej do produkcji sera „Stelvio/Stilfser” na terenie gmin należących do prowincji Bolzano. Dzięki tej zmianie rozszerza się obszar pochodzenia podpuszczki i gwarantuje zachowanie jej właściwości od początku przewidzianych w specyfikacji.

Zdanie: „Ogrzewanie skrzepu odbywa się przez dodanie ciepłej wody (o temperaturze 50–70 °C) w odpowiedniej ilości...” wymagało uściślenia względem faktycznie stosowanych praktyk zarówno tradycyjnych jak i obecnych w zakresie ustalania temperatury na tym etapie, co lepiej i bardziej szczegółowo określa zdanie zmienione w sposób następujący: „Powyższe ogrzewanie odbywa się przez dodanie ciepłej wody (utrzymywanej w temperaturze 45–70 °C po doprowadzeniu najpierw do temperatury co najmniej 50 °C) w odpowiedniej ilości...”, które określa metodę w sposób bardziej jasny i spójny.

Analogicznie ostatnia zmiana dotyczy czasu trwania procesu ścinania mleka w masę serową. Zdanie: „Czas trwania obróbki od momentu dodania podpuszczki do wylania na stół lub do zbiornika wynosi średnio około 80–90 minut” zostało zmienione tak, by lepiej podkreślić znaczenie czasu dla całości receptury przez następujące uściślenie: „Czas trwania obróbki od momentu dodania podpuszczki do wylania na stół lub do zbiornika wynosi średnio około 80–90 minut, ale nie więcej niż 110 minut”.

- 4.2.6. Czas trwania solenia określa zdanie: „Czynność ta trwa od 36 do 48 godzin”. W celu lepszego określenia tradycyjnego procesu i ograniczenia nieprecyzyjności odpowiednich parametrów oraz dostosowania się do ogólnej tendencji ograniczania ilości soli w pożywieniu, zalecenie to zostaje zmienione w sposób następujący: „Czynność ta (solenie, przypis autora) trwa nie dłużej niż 48 godzin” (bez uszczerbku dla pozostałych zapisów). Usunięcie wartości dotyczącej minimalnego czasu solenia umożliwi dostosowanie się do ogólnej tendencji w zakresie celów zdrowotnych przez odstąpienie od obowiązku przestrzegania czasu minimalnego (czas ma bezpośredni związek z wynikiem procesu), który od tej pory może być dodatkowo skrócony bez wpływu na cechy organoleptyczne produktu.
- 4.2.7. W odniesieniu do zmiennej barwy warstwy zewnętrznej, która powstaje na kręgu podczas dojrzewania i wynika z rozwoju szczepów charakterystycznych dla autochtonicznej mikroflory odpowiednio hodowanych kultur bakterii, uznano, że konieczne jest dodanie opisu czynników wzajemnie na siebie oddziałujących i zalecenie dodawania naturalnych drożdży, które sprzyjają powstawaniu warunków odkwaszania skórki, które jest tradycyjnie niezbędne dla rozwoju właściwych szczepów bakterii. W związku z tym po wyrażeniu „... rozwój tych autochtonicznych szczepów” dodane jest zdanie: „Można ewentualnie dodać naturalne drożdże, by spowodować powstanie warunków odkwaszania skórki”.

W celu lepszego określenia czasu trwania dojrzewania zamiast względnego i stosunkowo ogólnikowego wyrażenia: „w sześćdziesiątym dniu od zakończenia etapu solenia” zdecydowano podać jaśniejsze i lepiej odpowiadające praktyce wyrażenie: „... od momentu umieszczenia w formie” tak, by punktem odniesienia był jednoznaczny i jasno określony etap.

#### Artykuł 5 – Właściwości wyrobu gotowego

W opisie właściwości wyrobu gotowego wprowadzono następujące zasadnicze zmiany:

Zamiast pierwotnego określenia: „wiek: co najmniej sześćdziesiąt dni dojrzewania” podaje się określenie jaśniejsze i bardziej poprawne: „dojrzewanie: co najmniej sześćdziesiąt dni” (w rzeczywistości jest to zmiana o charakterze językowym).

Procentowe określenie zakresu wartości w odniesieniu do zawartości tłuszczu w suchej masie – w celu skorygowania danych, które w tekście oryginalnym stanowią oczywisty błąd pisarski w porównaniu również z innymi opublikowanymi tekstami – jest obecnie następujące:

tłuszcz w suchej masie: > 50 % (zamiast < 50 %).

Średnica i wysokość formy określone są w innych przedziałach w sposób następujący:

Kryterium	Wymiary pierwotne	Wymiary zmienione
Średnica	36–38 cm	34–38 cm
Wysokość	8–10 cm	8–11 cm

w celu lepszego uwzględnienia nieuniknionej, choć ograniczonej, narzuconej przez kształt formy zmienności wymiarów poszczególnych kręgów, która może od czasu do czasu wystąpić po zakończeniu zgodnego z recepturą procesu naturalnego sezonowania na skutek możliwej różnej konfiguracji i ograniczonej możliwości układania się brzegu i podstaw.

**Artykuł 8 – Kontrole**

Zgodnie z obowiązującymi wytycznymi specyfikacja została uzupełniona wszelkimi danymi identyfikacyjnymi oraz danymi kontaktowymi właściwego organu kontrolnego.

JEDNOLITY DOKUMENT

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych<sup>(3)</sup>**

**„STELVIO”/„STILFSER”****NR WE: IT-PDO-0105-0939-18.01.2012****ChOG ( ) ChNP ( X )****1. Nazwa:**

Nazwa „Stelvio”/„Stilfser” została zarejestrowana w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych jako chroniona nazwa pochodzenia (ChNP) na mocy rozporządzenia Komisji (WE) nr 148/2007 z dnia 15 lutego 2007 r. opublikowanego w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* L 46 z 2007 r.

**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:**

W chwili wprowadzenia do obrotu ser „Stelvio” lub „Stilfser”, który musi dojrzewać przynajmniej przez 60 dni, ma kształt okrągły i płaskie lub prawie płaskie podstawy oraz proste lub lekko wklęsłe brzegi. Ser charakteryzuje się następującymi wymiarami: masa waha się od 8 kg do 10 kg, średnica od 34 cm do 38 cm i wysokość od 8 cm do 11 cm. Zawartość tłuszczu w suchej masie wynosi przynajmniej 50 %, a zawartość wilgoci nie przekracza 44 %. Skórka powinna posiadać charakterystyczną barwę od żółto-pomarańczowej do pomarańczowo-brązowej. Miąższ ma zwartą strukturę oraz podatną i elastyczną konsystencję o barwie od jasno żółtej do słomkowo żółtej oraz nierównomiernie rozmieszczone oczka o wielkości od małej do średniej.

Ser „Stelvio” lub „Stilfser” jest wprowadzany do obrotu w postaci całych kręgów lub porcjowany i wprowadzany na rynek oznakowany odpowiednim znakiem wskazującym nazwę pochodzenia.

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

Do produkcji sera „Stelvio” lub „Stilfser” stosuje się mleko krowie pozyskane na określonym obszarze geograficznym od krów karmionych głównie paszami pochodzącymi z tego samego obszaru i charakteryzującymi się zawartością białka > 3,10 %. Mleko może być lekko odtuszczone tak, by utrzymać zawartość tłuszczu w suchej masie na poziomie od 3,45 % do 3,60 %.

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

W okresie chowu pastwiskowego krowy żywią się głównie świeżą trawą; w przypadku hodowli w gospodarstwie natomiast podstawowa racja żywnościowa składa się, według upodobania, z siana i kiszonki z traw pozyskanych z określonego obszaru w ilości maksymalnie 15 kg na zwierzę. Dozwolone jest stosowanie kukurydzy kiszonkowej wyprodukowanej na określonym obszarze, pasz suchych, jęczmienia, żyta, pszenżyta, pszenicy, owsa i kukurydzy w formie produktów i produktów

<sup>(3)</sup> Porównaj: przypis 2.

ubocznych, a także słomy pierwszych pięciu z ww. zbóż; można ponadto stosować: nasiona oleiste, ich produkty i produkty uboczne, soję niemodyfikowaną genetycznie, rzepak, len, słonecznik łuskany, również częściowo; suszone wysłodki buraczane; młóto słodowe i suszony kremogen jabłkowy; buraki; ziemniaki; drożdże piwowskie; melasa; chleb świętojański; sproszkowane produkty nabiałowe; aminokwasy i białka szlachetne niebędące produktami proteolizy; tłuszcze roślinne.

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

Wszystkie etapy produkcji opisane w specyfikacji i w niniejszym dokumencie, począwszy od hodowli krów przez udój, zbieranie i przetwarzanie mleka po proces ścinania mleka w masę serową i dojrzewanie sera, odbywają się na określonym obszarze geograficznym określonym w pkt 4 poniżej.

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

Ser w całości jest dzielony na kawałki dopiero po umieszczeniu na nim znaku wskazującego nazwę pochodzenia. Pakowanie kawałków sera „Stelvio” lub „Stilfser” jest dozwolone również poza określonym obszarem. Ser „Stelvio” lub „Stilfser” wprowadzany na rynek w kawałkach posiada odpowiedni znak wskazujący nazwę pochodzenia lub samoprzylepną etykietę umieszczoną na opakowaniu lub taśmę posiadającą nadruk o treści: chroniona nazwa pochodzenia „Stelvio” lub „Stilfser”.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Ser „Stelvio” lub „Stilfser” wprowadzany na rynek w całości posiada odpowiedni znak wskazujący nazwę pochodzenia, umieszczony dopiero po 60-dniowym okresie dojrzewania, oraz oznaczenie wskazujące numer partii, datę produkcji i kod producenta.

Produkt wprowadzany na rynek posiada odpowiedni znak wskazujący nazwę pochodzenia.

Znak wskazujący nazwę posiada napisane czerwonymi literami nazwy „Stilfser-Stelvio”.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Określony obszar geograficzny, na którym przeprowadzane są wszystkie fazy: chów krów, udój, zbieranie i przetwarzanie mleka, proces ścinania mleka w masę serową i dojrzewanie sera „Stelvio” lub „Stilfser”, składa się z następujących terenów położonych w autonomicznej prowincji Bolzano: Val Venosta, Burgraviato, Salto-Sciliar, Val Pusteria, Val d'Isarco i obszar gminy Bolzano. Tereny te obejmują obszar katastralny i administracyjny osiemdziesięciu czterech gmin.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Ser „Stelvio” lub „Stilfser” produkowany od dawna na obszarze określonym w specyfikacji produktu zachował z upływem czasu cechy charakterystyczne związane ze środowiskiem alpejskim, jaki tworzy masyw górski Stelvio-Stilfser, będący najważniejszym ośrodkiem produkcji i od którego pochodzi nazwa tego produktu. Jednolite warunki klimatyczne i glebowe panujące w strefie górskiej Alta Atesina wpływają na jakość pasz przeznaczonych w przeważającej mierze do żywienia krów, a w konsekwencji na jakość otrzymywanego mleka na tym obszarze i produkowanego z niego sera.

W niektórych źródłach historycznych opisane są zioła alpejskie (marbl i madaun), które dobrze dostosowały się do warunków i przyczyniły do wysokiej jakości produkowanego mleka. Specyficzne warunki środowiskowe i klimatyczne określonego obszaru związane są z jego górskim charakterem, od zawsze związanym z występowaniem gospodarstw hodowlanych (tzw. *masi* – gospodarstwa rolno-pasterskie) zlokalizowanych na wysokości od 500 m n.p.m. do 2 000 m n.p.m. i powiązane są z działaniem autochtonicznej mikroflory podczas dojrzewania. Dzięki tym szczególnym czynnikom środowiskowym, wyjątkowym i niepowtarzalnym, połączonym z rozwijającą się na przestrzeni wieków tradycją produkcyjną, chroniona nazwa pochodzenia „Stelvio” lub „Stilfser” posiada szczególne właściwości, powodujące, że jest to produkt wyjątkowy, niezależny i kojarzony wyłącznie ze swoim obszarem produkcji.

5.2. *Specyfika produktu:*

Oprócz charakterystyk opisanych w pkt. 3.2 produkt posiada niektóre cechy specyficzne i szczególnie oryginalne i charakterystyczne, które można streścić w sposób następujący:

— barwa skórki: zmienna od żółto-pomarańczowej do pomarańczowo-brązowej,

- smak: aromatyczny i wyraźny, czasami ostry,
- tłuszcz w suchej masie: co najmniej 50 %.

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):

Stosowanie świeżej trawy jako pożywienia dla krów hodowanych w chowie pastwiskowym oraz sposób ich żywienia w okresie hodowli w gospodarstwie, oparty głównie na paszach i kiszonkach trawy pozyskiwanych z określonego obszaru, a także stosowanie wyłącznie mleka uzyskanego od krów hodowanych na określonym obszarze, który ma charakter górski i specyficzne warunki glebowe, w połączeniu ze szczególnymi właściwościami traw z alpejskich łąk i autochtonicznej mikroflory, składającej się z różnych szczepów bakterii tlenowych i stosowanej do produkcji sera, powoduje, że podczas naturalnego dojrzewania ser nabiera wyróżniających go oryginalnych cech, dzięki którym jego cechy organoleptyczne są rozpoznawalne. Czynniki te przyczyniają się w zasadniczy sposób do powstania zarówno określonej barwy skórki jak i niepowtarzalnych właściwości smakowych i zapachowych. Poza tym skład pożywienia krów przyczynia się do uzyskania dość znacznej zawartości tłuszczu w suchej masie.

Z powyższych powodów, potwierdzonych historycznie dowodami, których korzenie sięgają późnego średniowiecza, utrwalonych dzięki obyczajom i lokalnym charakterystycznym formom gospodarstw – wśród których znajduje się tzw. *maso* – po opis produktu i procesu jego wytwarzania w zakładzie serowarskim Stilf (Stelvio) w 1914 r., rozwinęło się ważne zjawisko gospodarcze rozpowszechnione na całym obszarze geograficznym. Jest ono regulowane wymogami specyfikacji, do których stosują się zarówno hodowcy krów, jak i przetwórcy, udokumentowanymi przez odpowiednie pisma i rejestry, systemy identyfikacji każdego podmiotu działającego na określonym obszarze i prowadzoną odpowiednią dokumentację dotyczącą przetwórstwa, produkcji i nadawania nazwy.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji:**

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

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując propozycję uznania chronionej nazwy pochodzenia „Stelvio” lub „Stilfser” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 218 z dnia 19 września 2011 r.

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 (<http://www.politicheagricole.it>), otwierając zakładkę „Qualità e sicurezza” (po prawej stronie na górze ekranu) a następnie zakładkę „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

---

<sup>(4)</sup> Porównaj: przypis 2.