

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 304/11)

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

„SQUACQUERONE DI ROMAGNA”

NR WE: IT-PDO-0005-0794-04.12.2009

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa:

„Squacquerone di Romagna”

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 chronioną nazwą pochodzenia (ChNP) „Squacquerone di Romagna” to miękki, szybko dojrzewający ser produkowany z mleka krowiego pochodzącego z wyznaczonego obszaru geograficznego określonego w pkt 4. W chwili wprowadzenia do obrotu ser objęty ChNP „Squacquerone di Romagna” musi mieć następujące właściwości:

Właściwości morfologiczne:

Waga: ser objęty ChNP „Squacquerone di Romagna” waży od 0,1 kg do 2 kg.

Wygląd: ser objęty ChNP „Squacquerone di Romagna” jest perlowo biały, nie ma skórki ani skorupy.

Postać: zależy od pojemnika, w którym jest umieszczany, ponieważ jego wyjątkowo kremowa struktura powoduje, że nie posiada on wyraźnego kształtu.

Właściwości fizykochemiczne: zawartość tłuszczu (w masie suchej): od 46 % do 55 %; zawartość wody: od 58 % do 65 %; właściwości mikrobiologiczne: pH: od 4,95 do 5,30.

Właściwości organoleptyczne:

Smak: przyjemny, słodki, delikatnie kwaskowy i słonawy.

Zapach: delikatny, charakterystyczny dla mleka, z nutą ziołową.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Konsystencja: miękka, kremowa, lepka, płynna, łatwo rozsmarowująca się.

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

Produkt objęty ChNP „Squacquerone di Romagna” to miękki ser produkowany z pełnego mleka krowiego ras bydła hodowanych na obszarze geograficznym określonym w pkt 4, tj. rasy włoskiej fryzyjskiej, rasy alpejskiej brunatnej i rasy Romagnola.

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

Co najmniej 60 % suchej masy całkowitej racji podawanej bydłu musi składać się z zielonki i kisonki, uzupełnianych paszą.

Zielonka i kisonka składają się z roślin strączkowych i traw uprawianych wyłącznie na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

Należy podkreślić, że wśród wykorzystywanych gatunków znajduje się lucerna siewna, a jej głównie wykorzystywane odmiany to *Pomposa*, *Classe*, *Garisenda*, *Delta* i *Prosementi*.

Pasza jest źródłem skoncentrowanego, wysokoenergetycznego pożywienia i może zawierać:

- 1) białka: ziarna roślin strączkowych, takie jak soja, bób, słonecznik i groszek, a także mąki sojowe i słonecznikowe;
- 2) błonnik w suchej papce, otrębach i łupinach sojowych;
- 3) składniki energetyczne: ziarno kukurydzy, jęczmień, sorgo, pszenica, owies, oleje roślinne, olej sojowy, wyciśnięte całe nasiona lnu.

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

Etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym pochodzenia, to: produkcja i przetwarzanie mleka.

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

Ser „Squacquerone di Romagna” musi być pakowany na wyznaczonym obszarze geograficznym, ponieważ ze względu na brak skórki i fakt, że ser jest w całości jadalny, produkt jest szczególnie narażony na ryzyko zanieczyszczenia po etapie produkcji i w konsekwencji pogorszenia jakości w skutek wzrostu poziomu bakterii środowiskowych, które mogłyby dostać się na powierzchnię produktu na różnych etapach. Ponadto, jako że „Squacquerone di Romagna” jest produktem świeżym, należy zapobiegać wszelkim narostom drobnoustrojowym w okresie przydatności do spożycia. Aby zapobiegać pogorszeniu jakości produktu, należy pakować go na terenie certyfikowanego zakładu produkcyjnego. Podstawowym opakowaniem sera objętego ChNP „Squacquerone di Romagna” jest papier do produktów spożywczych lub inne odpowiednie pojemniki przystosowane do tego produktu, którego cechą charakterystyczną jest miękka i kremowa konsystencja.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Opakowanie sera produkowanego zgodnie ze specyfikacją jest oznaczone napisem „Squacquerone di Romagna — Denominazione d’Origine Protetta” lub „Squacquerone di Romagna — DOP” oraz logo UE. Etykieta musi zawierać również nazwę, firmę i adres producenta/podmiotu pakującego. Produkt musi być przechowywany w temperaturze od 0 °C do + 6 °C. Maksymalna temperatura przechowywania musi być wskazana na etykiecie. Na zewnętrznym opakowaniu ochronnym sera należy umieścić następującą etykietę: „Squacquerone di Romagna”, w zapisie pogrubioną kursywą *Sari Extra Bold Italic*, w standardowych kolorach niebieskim o oznaczeniu Pantone nr 2747 i białym, o wielkości proporcjonalnej do opakowania. Zabrania się umieszczania jakichkolwiek opisów, które nie są szczegółowo określone w specyfikacji produkcji.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar produkcji sera objętego ChNP „Squacquerone di Romagna” obejmuje następujące prowincje regionu Emilia-Romania: Ravenna, Forli-Cesena, Rimini, Bologna; oraz część prowincji Ferrara, której obszar ogranicza droga nr 64 (tzw. Porrettana) od zachodu i rzeka Pad od północy.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Obszar, na którym produkowany jest ser objęty ChNP „Squacquerone di Romagna”, obejmuje grunty usytuowane w wyższych partiach równiny zalewowej. Na gruntach tych uprawia się zboża, rośliny pastewne i specjalistyczne uprawy intensywne. Obszar, na którym produkowany jest ser objęty ChNP „Squacquerone di Romagna”, charakteryzuje się umiarkowanym klimatem subkontynentalnym. Od niepamiętnych czasów na tym obszarze pochodzenia obecne były gospodarstwa rolne, w których głównie zajmowano się uprawami, a ograniczona liczba zwierząt gospodarskich była hodowana w dwojakim celu: do produkcji mleka i do pracy na roli. Część mleka przeznaczona do spożycia przez ludzi była przerabiana na „Squacquerone di Romagna” i poprzez wymianę barterową miała stanowić dla rolników dodatkowe źródło dochodu.

W ramach badań nad serem objętym ChNP „Squacquerone di Romagna” wykazano właściwości wykorzystanych naturalnych kultur bakterii, ujawniając zdecydowaną jednorodność gatunków bakterii, które zawiera ser, tj. autochtonicznych biotypów *Streptococcus thermophilus*. Te naturalne kultury są hodowane w zbiornikach fermentacyjnych na obszarze geograficznym wyznaczonym w pkt 4, zawsze przy użyciu mleka pochodzącego z wyznaczonego obszaru geograficznego.

Techniki produkcji pozostają bardzo podobne do metod stosowanych w przeszłości i muszą uwzględniać fakt, że czas przebiegu produkcji sera różni się w zależności od pory roku: jest dłuższy zimą i krótszy latem. Umiejętności i doświadczenie producentów odgrywają kluczową rolę przy uzyskiwaniu odpowiedniej konsystencji sera.

5.2. Specyfika produktu:

Najistotniejszymi właściwościami sera „Squacquerone di Romagna”, które odróżniają go od innych szybko dojrzewających serów miękkich, są perłowo biały kolor i delikatny, charakterystyczny mleczny posmak z nutą ziołową.

Jego główną cechą, która znacząco przyczyniła się do reputacji „Squacquerone di Romagna”, jest kremowo-galaretowa struktura i łatwość rozsmarowywania wynikająca z miękkiej konsystencji.

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):

Właściwości sera „Squacquerone”, w szczególności jego kremowa struktura i łatwość rozsmarowywania wynikająca z miękkiej konsystencji, wiążą się z rodzajem mleka wykorzystywanego do produkcji sera, mleka o charakterystycznych właściwościach, o niskiej zawartości białka i tłuszczu wynikającej ze sposobu karmienia bydła, który jest przede wszystkim związany z omawianym wyznaczonym obszarem geograficznym.

Precyzyjnie rzecz ujmując, specyficzne właściwości zielonki uprawianej w całości na obszarze geograficznym określonym w pkt 4, która jest bogata w cukry i łatwo przyswajalny błonnik, zapewniają bydłu charakterystyczną dietę o niskiej zawartości tłuszczów i skrobi, uzupełnianą elementami energetycznymi zawartymi w zielonce typowej dla tego obszaru. W taki sposób produkowane jest mleko o niskiej zawartości białka i tłuszczu, co ma wpływ na charakterystyczną cechę „Squacquerone”, tj. miękką konsystencję. Mleko wykorzystywane w produkcji przyczynia się do uzyskania organoleptycznych właściwości sera opisanych w pkt 3.2, tj. miękkiej i kremowej struktury, słodkiego i lekko kwaskowego smaku, a także delikatnego aromatu z nutą ziołową.

Ponadto dzięki doświadczeniu producentów, którzy z powodzeniem dopasowują czas produkcji sera do pory roku, ser nie jest kruchy ani nadmiernie zbity.

Kolejnym ważnym związkiem pomiędzy serem „Squacquerone di Romagna” a wyznaczonym obszarem geograficznym jest wykorzystanie autochtonicznych szczepów bakterii. W ujęciu taksonomicznym gatunkiem zidentyfikowanym we wszystkich badanych kulturach naturalnych jest *Streptococcus thermophilus*, co oznacza, że jest on charakterystyczny dla mikroflory mleka typowej dla sera objętego ChNP „Squacquerone di Romagna”. Różne wyizolowane biotypy wykazują szczególne cechy fizjologiczne i biochemiczne, które nie występują w wybranych szczepach ze zbiorów międzynarodowych, wykazując ponownie wyjątkowość i specyfikę spektrum bakterii wykorzystywanych do produkcji „Squacquerone di Romagna”. Autochtoniczne biotypy *Streptococcus thermophilus* zostały wyizolowane z różnych próbek surowego mleka pobranych w wielu mleczarniach na tradycyjnym obszarze produkcji sera; biotypy te można zatem uznać za autochtoniczne i całościowo stanowią one charakterystyczny zespół drobnoustrojów, będących wynikiem selekcji naturalnej i dokonanej przez człowieka w specyficznej niszy ekologicznej charakteryzującej ten konkretny obszar Włoch.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

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

Ministerstwo wszczęło procedurę, o której mowa w art. 5 ust. 5 rozporządzenia (WE) nr 510/2006, publikacją wniosku dotyczącego uznania „Squacquerone di Romagna” jako chronionej nazwy pochodzenia w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 75 z dnia 30 marca 2006 r.

Pełny tekst specyfikacji produktu jest dostępny na następującej stronie internetowej:

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

lub można go pobrać, wchodząc bezpośrednio na stronę główną Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (<http://www.politicheagricole.it>), klikając na „Qualità e sicurezza” (w prawej górnej części ekranu), a następnie wybierając „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.
