

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy 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

(2019/C 333/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„PECORINO DEL MONTE PORO”

Nr UE: PDO-IT-02420 – 16.5.2018

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy

„Pecorino del Monte Poro”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.3. Sery

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

ChNP „Pecorino del Monte Poro” jest serem produkowanym z mleka owczego, występującym w trzech rodzajach w zależności od długości okresu dojrzewania:

fresco („świeży”), przechowywany przez 20–60 dni;

semistagionato („częściowo dojrzały”), dojrzewający przez okres od 61 dni do sześciu miesięcy;

stagionato („dojrzały”), dojrzewający przez okres 6–24 miesięcy.

W momencie dopuszczenia do konsumpcji produkt posiada następujące właściwości:

Właściwości fizyczne

Kształt: okrągły, z płaską powierzchnią górną i dolną.

Średnica płaskich powierzchni: 6–40 cm.

Wysokość ściany bocznej: 6–20 cm.

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Masa: masa w przypadku rodzajów *fresco* i *semistagionato* wynosi od 600 g do 2,5 kg, natomiast sery z rodzaju *stagionato* ważą do 10 kg.

Skórka: twarda i szorstka, o barwie od złotożółtej (*fresco*) do jasnobrązowej lub brązowej (*semistagionato* i *stagionato*) z czerwonym odcieniem w przypadku, gdy skórka została posypana chili i posmarowana oliwą z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia.

Mięsz ser: zwarty, niekiedy z nieregularnie rozmieszczonymi niewielkimi oczkami. Po przekrojeniu sera barwa może przechodzić od białej (*fresco*) do słomkowożółtej o różnej intensywności (*semistagionato* i *stagionato*). Ser *fresco* jest miękki podczas krojenia, natomiast konsystencja rodzajów *semistagionato* i *stagionato* jest stopniowo coraz twardsza.

Właściwości chemiczne

Zawartość tłuszczu w suchej masie: ≥ 45 %;

Białko (Nx6,25): ≥ 20 %.

Właściwości organoleptyczne

Smak: ser jest wyraźny w smaku i posiada aromat przypominający aromat dzikich kwiatów, śródziemnomorskich krzewów i siana. Posiada on bogaty i przyjemnie orzechowy smak, który nabiera intensywności w miarę dojrzewania sera; w przypadku rodzaju *stagionato* smak jest wyraźnie ostry i pełny.

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

Ser „Pecorino del Monte Poro” jest produkowany z surowego pełnego mleka owczego z dwóch udojów (porannego w dniu wyrobu sera i wieczornego w dniu poprzednim), pochodzącego od owiec chowanych na wolnym wybiegu, które są zamykane w zagrodach wyłącznie na noc i których chów odbywa się na obszarze opisanym w pkt 4. Dieta owiec jest złożona z rodzimych gatunków roślin występujących w okolicy Monte Poro. Owce spożywają te rośliny w postaci świeżej w lecie i w postaci siana zimą. W latach, w których występują szczególnie niekorzystne warunki pogodowe wskutek suszy lub mroźnych zim, uniemożliwiające produkcję wystarczającej ilości zielonki, aby wyżywić stada owiec, ilość zielonki posiadającej wymienione wyżej właściwości można zmniejszyć do 70 %, ponieważ dozwolone jest dostarczanie siana spoza obszaru produkcji objętego ChNP, ale jego ilość nie może przekroczyć 30 % całkowitej ilości zielonki wykorzystywanej jako pasza dla owiec. Wyłącznie w okresie laktacji oraz w celu zapewnienia odpowiedniego żywienia zwierząt do 15 % ich pożywienia można uzupełnić zbożami i nasionami roślin strączkowych (całymi, płatkowanymi lub zmielonymi), solami mineralnymi i witaminami, w tym pochodzącymi spoza obszaru produkcji objętego ChNP, ponieważ wyprodukowanie wystarczającej ilości tych składników nie jest możliwe na miejscu ze względu na górzysty teren, warunki klimatyczne, a także specyfikę działalności na tym obszarze.

Pasza owiec nie może zawierać żadnych organizmów zmodyfikowanych genetycznie (GMO). Koagulacja mleka odbywa się z wykorzystaniem podpuszczki produkowanej przez błonę śluzową czwartego żołądka wyłącznie nieodsadzonych jagniąt lub kozłąt.

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

Chów owiec oraz produkcja i dojrzewanie sera „Pecorino del Monte Poro” muszą odbywać się na geograficznym obszarze produkcji określonym w pkt 4.

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

Ser „Pecorino del Monte Poro” może być sprzedawany w całości lub w kawałkach.

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

W momencie dopuszczenia do konsumpcji na powierzchni górnej lub dolnej całego sera oraz na opakowaniach stosowanych w przypadku sprzedaży sera w kawałkach i plasterkach muszą być umieszczone etykiety.

Muszą one zawierać następujące informacje przedstawione w sposób wyraźny i czytelny:

— „Pecorino del Monte Poro” (nazwa ta nie może być przetłumaczona, ale można do niej dołączyć tłumaczenie na języki państw europejskich, w których produkt jest sprzedawany) wraz z określeniem „Denominazione di Origine Protetta” lub „DOP” („chroniona nazwa pochodzenia” lub „ChNP”), które może być przetłumaczone,

- rodzaj sera w zależności od okresu dojrzewania, tj.: *fresco*, *semistagionato* lub *stagionato*,
- logo produktu, jak przedstawiono poniżej.



Niedozwolone jest dodawanie jakichkolwiek określeń, które nie zostały wyraźnie przewidziane.

Dopuszcza się dodawanie odniesień do imion i nazwisk, nazw handlowych lub marek, pod warunkiem że nie mają one charakteru reklamowego i nie wprowadzają konsumenta w błąd. Można również stosować inne zgodne z prawdą i możliwe do zweryfikowania odniesienia dozwolone na mocy aktualnie obowiązujących przepisów, pod warunkiem że nie są one sprzeczne z celami i treścią specyfikacji produktu.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Chów owiec oraz produkcja i dojrzewanie sera „Pecorino del Monte Poro” odbywają się wyłącznie na obszarze obejmującym następujące gminy należące do okręgu Monte Poro w prowincji Vibo Valentia: Joppolo, Spilinga, Zungri, Rombiolo, Nicotera, Limbadi, Zaccanopoli, Drapia, Filandari, Briatico, Ricadi, Maierato, Mileto, San Calogero, Parghelia, Pizzo, Stefanacconi, Filogaso, Tropea, San Costantino Calabro, San Gregorio d’Ippona, Sant’Onofrio, Vibo Valentia, Zambrone, Cessaniti, Ionadi oraz Francica.

5. Związek z obszarem geograficznym

Obszar produkcji jest położony między zatoką Lamezia a równiną Gioia Tauro, a jego granicę wyznacza od północy równina Angitola, od południa – równina Rosarno, a od zachodu – pasmo Apeninu Kalabryjskiego w okolicach Catanzaro.

Lokalna roślinność tego regionu stanowi podstawę diety owiec (co najmniej 70 %) podczas wypasu. Strone i trudno dostępne obszary płaskowyżu Poro, na których prowadzony jest wypas owiec, są w znacznym stopniu porośnięte bujnymi i gęstymi gatunkami krzewów typowych dla makii śródziemnomorskiej, takimi jak: szczodrzenica sitowata, mirt, oliwka dzika, pistacja kleista i głóg (Simone Cesare Lombardi, 2003: *Il Poro e la Costa di Capo Vaticano* („Góra Monte Poro i przylądek Capo Vaticano”). To właśnie te krzewy i roślinność makii śródziemnomorskiej nadają profilowi organoleptycznemu przedmiotowego sera jego charakterystyczne cechy (bukiet), które odróżniają go od innych serów z mleka owczego. Ser charakteryzuje się aksamitnym smakiem, w którym wyraźnie wyczuwalne są nuty ziół i kwiatów z okolic Monte Poro, a także delikatnie orzechowym lub trawiastym posmakiem. Jest to efekt działania substancji zapachowych obecnych w rodzimej roślinności, które są rozpuszczalne w tłuszczu i mogą być przenoszone przez tłuszcz do mleka, a z mleka – do sera. Obecność tego charakterystycznego bukietu zapewniają również niektóre wyjątkowe aspekty procesu produkcji sera, w szczególności:

- wykorzystywanie surowego pełnego mleka, zbieranego i przetwarzanego na ser bez żadnej obróbki cieplnej, która mogłaby zmienić jego właściwości organoleptyczne, oraz
- niska temperatura, w której odbywa się proces produkcji sera (32–38 °C), która zapewnia zachowanie rozpuszczonych substancji i ograniczenie lotności aromatów.

Ponadto fakt, że niektóre etapy produkcji sera nadal przeprowadzane są ręcznie, świadczy o wysokim stopniu specjalizacji w ramach systemu produkcji i o kunszcie, nierozzerwalnie związanym z umiejętnościami wykwalifikowanych serowarów, niespotykanymi nigdzie indziej. Wiedza fachowa serowarów ma wpływ na jakość niektórych etapów cyklu produkcji (np. zaprawianie podpuszczką, formowanie i dojrzewanie), co sprawia, że ser ten jest „typowy” dzięki bliskiemu związkowi z obszarem produkcji.

Wzmianki o serze „Pecorino del Monte Poro” w kontekście jego miejsca pochodzenia pojawiają się w źródłach bibliograficznych sprzed wielu wieków, od pochodzącej z 1571 r. pracy *De antiquitate et situ Calabriae* autorstwa humanisty i historyka Gabriele Barrio z prowincji Vibo Valentia po esej z 1770 r. *Saggio per l’economia campestre per la Calabria Ultra* („Badanie gospodarki obszarów wiejskich w południowej Kalabrii”) Domenico Grimaldiego, ekonomisty i filozofa z Seminary w prowincji Reggio Calabria. Związek ten pozostał bardzo żywy na przestrzeni czasu, o czym świadczą: prace Saverio di Belli z 1985 r. („Sery i ricotty z mleka owczego z okolic Poro są białe, miękkie i aromatyczne dzięki lokalnym pastwiskom oraz powszechnej obecności rosnącego samorzutnie na tym obszarze oregano”); różne wydania *Atlante dei prodotti tipici. I formaggi* („Atlas typowych produktów – Sery”) pod redakcją Krajowego Instytutu Socjologii Obszarów Wiejskich (Istituto Nazionale di Sociologia Rurale, INSOR) („Pastwiska na górze Monte Poro i w górach San Bruno są bogate w trawy, spośród których wiele jest aromatycznych. Sery produkowane na tym obszarze

są sprzedawane turystom odwiedzającym wybrzeże, z uwagi na ich wysoką jakość i renomę"); książka *Formaggi d'Italia* („Włoskie sery: przewodnik, jak je odkrywać i doceniać”) opublikowany przez stowarzyszenie Slow Food w 1999 r. („Trawy na pastwiskach okolic Monte Poro są szczególnie bogate w składniki wzbogacające smak i aromat, a produkowane na tym obszarze sery z mleka owczego zawsze cieszyły się znakomitą renomą”) oraz opublikowany w 2006 r. *Golosario* Paolo Massobriego („Encyklopedia Smaku”) („Ekskluzywny i wysoce aromatyczny smak ser ten zawdzięcza trawom, którymi żywią się lokalne rasy owiec i kóz”). Należy również zauważyć, że w 2012 r. ser „Pecorino del Monte Poro” zdobył nagrodę Gambero Rosso i tytuł „wybitny” podczas targów Salone del Gusto w Turynie, dzięki czemu znalazł się wśród 17 najlepszych włoskich serów.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Pełny tekst specyfikacji produktu jest dostępny na stronie internetowej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (www.politicheagricole.it). Dostęp do tekstu można uzyskać po otwarciu zakładki *Qualità* (na górze po prawej stronie ekranu), kliknięciu „Prodotti DOP IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie odnośnika „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.
