

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

(2009/C 108/10)

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

„FORMAGGIO DI FOSSA DI SOGLIANO”

Nr WE: IT-PDO-0005-0580-22.12.2006

CHOG () CHNP (X)

1. Nazwa:

„Formaggio di Fossa di Sogliano”

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Rodzaj produktu (zgodnie z załącznikiem II):

Klasa 1.3 Sery

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

W momencie wprowadzania do obrotu CHNP „Formaggio di Fossa di Sogliano” charakteryzuje się następującymi cechami: zewnętrzna część produktu gotowego może mieć barwę od białej o odcieniu kości słoniowej do żółtej o odcieniu bursztynowym.

Po zakończeniu sezonowania masa poszczególnych kręgów CHNP „Formaggio di Fossa di Sogliano” wynosi od 500 (pięciuset) do 1 900 (tysiąca dziewięciuset) gramów. Sery mają kształt nieregularny, z występującymi zaokrągleniami i zagłębieniami, powierzchnia jest wilgotna i tłusta, w niektórych przypadkach może być pokryta skondensowanym tłuszczem i pleśnią, które dają się łatwo usunąć przez zeszkobanie. Obecność na powierzchni drobnych spękań i ewentualnych mniej lub bardziej intensywnych plam o żółtej barwie ochry jest jedną z cech produktu. Skórki nie ma lub jest nieznacznie zaznaczona. Miąższ ma konsystencję półtwardą, łatwo kruszącą się, barwę białą o odcieniu bursztynowym lub lekko słomkowym. Zapach jest charakterystyczny i trwały, czasem intensywny, bogaty w nuty przypominające podszycie lasu ze względu na aromat pleśni i trufli.

Smak jest różny w zależności od składu sezonowanego sera i może mieć następujące cechy:

— ser owczy ma smak bogaty oraz wyraźny, intensywny i przyjemny posmak, lekko ostry, mniej lub bardziej zaznaczony;

— ser krowi jest delikatny i łagodny, umiarkowanie słony i lekko kwaskowaty, z lekką nutą goryczy;

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

— ser mieszany ma smak przyjemny i wyważony między ostrym a łagodnym z gorzkawą nutą.

W serze CHNP „Formaggio di Fossa di Sogliano” nie ma wyraźnej różnicy między mięszem a skórką, dlatego też spożywa się go w całości bez usuwania zewnętrznej części skórki; ewentualnie w przypadku wyraźnych plam lub nagromadzenia tłuszczu usuwa się je, delikatnie zdrapując z powierzchni.

Zawartość tłuszczu w suchej masie wynosi ponad 32 %.

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

Surowcem do produkcji „Formaggio di Fossa di Sogliano” CHNP jest mleko owcze i krowie, pochodzące z hodowli pochodzących z określonego obszaru geograficznego. Rasy krów, których mleko stosuje się do produkcji sera, to Frisona Italiana, Bruna Alpina, Pezzata Rossa i ich krzyżówki, natomiast rasy owiec to Sarda, Comisana, Massese, Vissana, Cornella Bianca, Fabrianese delle Langhe i Pinzirita oraz ich krzyżówki.

Stosowane do produkcji mleko pochodzi z dwóch udojów dziennie. Ser musi być produkowany z jednego z następujących rodzajów mleka lub ich mieszanki:

— mleko owcze pełne: SER OWCZY

— mleko krowie pełne: SER KROWI

— mieszanka mleka pełnego krowiego (nie więcej niż 80 %) i mleka pełnego owczego (nie mniej niż 20 %): SER MIESZANY

Właściwości mleka są następujące:

MLEKO KROWIE

Tłuszcz p/v % = > 3,4

Białko p/v % = > 3,0

Zawartość bakterii UF/ml = < 100 000

Komórki somatyczne/ml = < 350 000

Laseczki beztlenowe/litr brak

Substancje inhibujące brak

Punkt zamarzania °C = < 0,520

MLEKO OWCZE

Tłuszcz p/v % = > 6,0

Białko p/v % = > 5,4

Zawartość bakterii UF/ml = < 1 400 000

Komórki somatyczne/ml = < 1 400 000

Substancje inhibujące brak

Używane jest mleko surowe, ale dopuszcza się też stosowanie mleka pasteryzowanego. Zabronione jest stosowanie dodatków.

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

Karmienie zwierząt może odbywać się zarówno przez stabulację jak i wypas pastwiskowy. Podstawowe pożywienie zwierząt karmionych metodą stabulacji stanowi pasza, składająca się z traw i roślin strączkowych zbieranych na jednogatunkowych, kilkogatunkowych lub wielogatunkowych łąkach położonych na terenie określonym w pkt 4, które ze względu na klimat i właściwości gleby mają wpływ na jakość produkowanego mleka. Zwierzęta wypasane odżywiają się ekstraktami paszowymi ze skoszonego siana oraz łąk wielogatunkowych naturalnych bogatych we florę z gatunków trawiastych i drzewiastych oraz krzewów. Karmienie suszem paszowym lub zielonką oraz wypas pastwiskowy mogą być uzupełniane paszami prostymi (składającymi się z jednego rodzaju zbóż) lub złożonymi (składającymi się z kilku rodzajów zbóż) oraz ewentualnym dodatkiem substancji mineralnych lub witaminowych. Uzupełnienie diety paszami nie może stanowić więcej niż 30 % łącznej dziennej racji żywnościowej. Niedozwolone jest stosowanie kiszzonek.

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

Operacje produkcji mleka, przekształcania mleka w masę serową i sezonowanie w ziemi (tzw. *infossatura*), które stanowią poszczególne fazy produkcji CHNP „Formaggio di Fossa di Sogliano”, muszą odbywać się na obszarze produkcji, określonym w pkt 4.

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

W celu zachowania cech produktu CHNP „Formaggio di Fossa di Sogliano” jest rozprowadzany na rynku w następujących opakowaniach:

- A. sprzedaż w workach używanych do sezonowania
- B. sprzedaż całych kręgów lub ich części pakowanych próżniowo
- C. sprzedaż kręgów całych lub porcjowanych w zafoliowanych tackach
- D. sprzedaż kręgów całych lub porcjowanych opakowanych w papier odpowiedni do zastosowań spożywczych.

Powyższe opakowania CHNP „Formaggio di Fossa di Sogliano” mogą być następnie zapakowane w worki z materiału, opakowania papierowe lub skrzynie drewniane i kartonowe.

Operacje porcjowania i pakowania muszą odbywać się na obszarze określonym w pkt 4, ponieważ po okresie sezonowania (*infossatura*) w wyniku procesu fermentacji beztlenowej, jaki zachodzi na tym etapie obróbki, ser pozbawiony jest już wyraźnie zaznaczonej skórki, zabezpieczającej miąższ, a kręgi są wilgotne i pokryte tłuszczem i niezabezpieczone przed wysuszeniem i twardnieniem. Z tego względu konieczne jest, by produkt był pakowany przed wprowadzeniem do obrotu handlowego, aby zapobiec powstawaniu pęknięć i szczelin w miąższu oraz aby zachować charakterystyczne cechy produktu.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Na etykietce należy nadrukować w sposób wyraźny i czytelny oprócz logo nazwy, wspólnotowego symbolu graficznego i odpowiednich informacji (zgodnie z przepisami rozporządzenia (WE) nr 1898/2006 z późniejszymi zmianami) i informacji wymaganych odpowiednimi przepisami prawa, również następujące dodatkowe informacje:

rodzaj mleka użytego do produkcji (owcze, krowie, mieszane);

napis „z mleka surowego” w przypadku serów, które produkowane są z mleka niepoddawanego pasteryzacji;

nazwisko i firmę lub zastrzeżony znak towarowy oraz adres siedziby zakładu serowarskiego lub sezonującego (*infossatore*), adres siedziby przedsiębiorstwa pakującego, jeśli produkt pakowany jest przez przedsiębiorstwo inne niż zakład serowarski lub sezonujący;

numer zezwolenia dla zakładu sezonującego i skrót „PRM” w przypadku sezonowania wiosennego lub „EST” w przypadku sezonowania letniego.

Zabrania się dodawania jakichkolwiek określeń wyraźnie nieprzewidzianych. Niemniej dopuszczalne jest umieszczenie informacji odnoszących się do prywatnych znaków towarowych, pod warunkiem, że nie mają znaczenia reklamującego i nie wprowadzają konsumenta w błąd.

Logo CHNP „Formaggio di Fossa di Sogliano” składa się z wystylizowanego rysunku dołu do sezonowania sera (tzw. *fossa*), którego zewnętrzne kontury w kształcie trapezu równoramiennego przedstawiają piaskowiec, a kontury wewnętrzne przedstawiają kręgi serów, wychodzące z otwartej krótszej podstawy trapezu równoramiennego. W środku dołu umieszczony jest rysunek słońca – heraldyczny symbol Signorii Malatesta. Rysunki wykonane są kolorem czerwonym na tle koloru słomkowożółtego. Pod półkolem, które wyznacza dłuższa podstawa trapezu w pierwszej linii znajduje się napis „FORMAGGIO DI FOSSA” a w drugiej linii napis „DI SOGLIANO D.O.P”. W górnej części wokół wystylizowanego rysunku dołu umieszczony jest półkolisty napis „Sogliano al Rubicone, Talamello e Terre Malatestiane” celem wykazania ciągłości historycznej i związku z obszarem produkcji.

Powierzchnia zajmowana przez powyżej opisane logo identyfikacyjne nie może stanowić mniej niż 25 % całkowitej powierzchni etykiety.



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar produkcji sera „Formaggio di Fossa di Sogliano” CHNP obejmuje całe terytorium prowincji Forlì-Cesena, Rimini, Ravenna, Pesaro-Urbino; Ancona; Macerata; Ascoli Piceno oraz część terytorium prowincji Bologna, obejmującą gminy: Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Castel del Rio, Dozza, Fontanelice, Imola, Loiano, Monghidoro, Monterenzio, Pianoro.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Obszar produkcji CHNP „Formaggio di Fossa di Sogliano” leży wzdłuż pagórkowatego łańcucha i przedgórze pasma apenińskiego między regionami Romagna i Marche. Cechy geomorfologiczne to przeplatające się występujące osady gliniaste, piaszczyste i ich przewarstwienia, należące do warstw dolnego pliocenu i obecnego czwartorzędu. Doły wykopane są w tworach, składających się z różnych piaskowców mikowo-skaleniovych, na ogół luźno zespolonych o barwie żółto-brunatnej lub żółtawej, stanowiących warstwy o grubości zmiennej od około 30–40 cm do 1 m, przewarstwione cienkimi warstwami glin marglowych szarych i szaroniebieskich.

5.2. Specyfika produktu:

„Formaggio di Fossa di Sogliano” odróżnia się od innych produktów, należących do tej samej kategorii towarowej, charakterystycznym i trwałym zapachem, czasem intensywnym, bogatym w nuty przypominające podszybie lasu ze względu na aromat pleśni i trufli. Cechy te są ściśle związane z metodą produkcji, której etap sezonowania w dołach (*infossatura*) stanowi niewątpliwie specyficzny element. Przed sezonowaniem sera doły są odpowiednio przygotowywane następującą metodą: w okresie spoczynku dół jest zamknięty drewnianą pokrywą i dodatkowo piaskiem i kamieniami; przed użyciem dół jest otwierany i przewietrzany, a następnie dezynfekowany ogniem i dymem, przez palenie w jego wnętrzu niewielkich ilości słomy zbożowej. Po wygaszeniu ognia dół oczyszcza się, usuwając wszelkie pozostałości popiołu; na dnie przygotowuje się z płyt z nieobrobionego drewna podest, który ma umożliwić odciekanie płynnego tłuszczu wydzielającego się w procesie fermentacji sera podczas sezonowania; wyścielane są również ściany dołu warstwami słomy zbożowej o grubości co najmniej 10 cm, podtrzymywanymi palisadą z pionowo ustawionych trzciny; dół wypełniany jest w ten sposób, że zapakowane w worki sery układane są warstwami jedne na drugich aż do całkowitego wypełnienia dołu; po okresie stabilizacji, nie dłuższym niż 10 dni, można uzupełnić powstałą przestrzeń produktami tego samego rodzaju; po całkowitym wypełnieniu dołu zamyka się otwór płachtami niebarwionego płótna odpowiedniego do zastosowań spożywczych lub słomą, co ma na celu uniemożliwienie parowania. Następnie dół zamykany jest drewnianą pokrywą uszczelnioną gipsem lub zaprawą wapienno-piaskową. Dopuszcza się dodatkowe przykrycie kamieniami, pyłem piaskowca, piaskiem lub płytami. Od tego momentu rozpoczyna się sezonowanie. Zabrania się otwierania dołów przez cały okres sezonowania. Czas trwania *infossatura* wynosi od co najmniej 80 dni do nie więcej niż 100 dni.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku CHNP) lub szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu (w przypadku CHOG):

Wniosek o zarejestrowanie „Formaggio di Fossa di Sogliano” uzasadniony jest wyjątkowymi cechami procesu produkcyjnego, nierozzerwalnie związanego ze specyfiką środowiska naturalnego i klimatu, a także ze ściśle lokalną tradycyjną metodą, wiernie i nieustannie przekazywaną przez wieki, którą opanowali tylko miejscowi *infossatori*, przekazujący wiedzę i „wycucie” z pokolenia na pokolenie. Metoda sezonowania sera przez zakopywanie w dołach pojawiła się w okresie średniowiecza i szybko stała się nierozzerwalną częścią kultury wiejskiej obszaru położonego na styku regionów Romagna i Marche między dolinami rzek Rubikon i Marecchia, rozciągającego się aż po rzekę Esino. Metoda ta wynikała oczywiście z konieczności zakonserwowania produktu, a także uchronienia go przed kradzieżami przez ludy i wojska, które w ciągu wieków dokonywały prób zajęcia tych terenów. Doły były sztucznie drażone w warstwach piaskowca i pozostawiane w stanie nieobrobionym. Ta metoda stała się później tak powszechna, że uregulowano ją ścisłymi przepisami prawnymi. Pierwsze dokumenty, mówiące o dołach i technice sezonowania zwanej *infossatura*, sięgają XIV w. i znajdują się w archiwach rodziny Malatesta, właściciela tych terenów. Od 1350 r. signoria rodu Malatesta ustanowiła w obrębie murów miasta „Compagnia dell'Abbondanza”, w *castrum* i *tumbae*, zagrodach wiejskich rozsianych na całym terenie. Doły były wykorzystywane do przechowywania, ukrywania, konserwowania zbóż i różnego rodzaju pożywienia oraz do sezonowania sera na wypadek napaści, epidemii, głodu oraz aby uniknąć stosowania bardzo ostrych klauzul umów, które regulowały funkcjonowanie kolonii. Ten stałe i wiernie przekazywany przez wieki zwyczaj przetrwał w formie zgodnej z zasadami określonymi w kodeksach rodziny Malatesta.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć na stronie internetowej za pośrednictwem poniższego linku:

www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%C3%A0%20Prodotti%20Dop%20Igp%20e%20Stg

lub

wchodząc na stronę internetową Ministerstwa polityki rolnej, żywnościowej i leśnej (www.politicheagricole.it), otwierając zakładkę „Prodotti di Qualità” (po lewej stronie ekranu), a następnie zakładkę „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg CE 510/2006)”.