

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany 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**

(2010/C 123/09)

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

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

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

**Wniosek w sprawie zmian zgodnie z art. 9**

**„FONTINA”**

**NR WE: IT-PDO-0117-0008-17.02.2005**

**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 (Pożywienie)

**2. Rodzaj zmian:**

- Zmiana jednolitego dokumentu lub streszczenia specyfikacji
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu ani streszczenia specyfikacji

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

- 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 władze publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

### 3. Zmiana (zmiany):

#### 3.1. Opis produktu:

W sposób bardziej szczegółowy opisane zostają cechy wyrobu gotowego, w szczególności:

- Średnicę kręgów zwiększono o 5 cm w celu ułatwienia automatycznego porcjowania. Zmiana średnicy kręgu nie ma wpływu na typowe cechy wyrobu gotowego ani jego rozpoznawalność na rynku.
- Usunięto informację dotyczącą grubości skórki „mniej niż dwa milimetry”, ponieważ trudno jest dokładnie zmierzyć tę nieznaczłą grubość skórki.
- Dodano wyrażenie „z mleka surowego”, aby zaznaczyć, że zmiana dotyczy wyłącznie treści poprzedniej specyfikacji. Zmiana ta w rzeczywistości nie ma żadnego wpływu na cechy wyrobu gotowego. Ser „Fontina” od zawsze był produkowany z mleka surowego, jak wynika z technologii produkcji, która nie przewiduje żadnej obróbki termicznej, takiej jak pasteryzacja czy termizacja. Dzięki temu otrzymuje się produkt, który zachowuje niezmiennione cechy mleka, z którego jest wytworzony, i uzyskuje się specyficzne cechy organoleptyczne sera „Fontina”.

#### 3.2. Dowód pochodzenia:

Informacje, które świadczą o tym, że „Fontina” pochodzi z regionu Valle d'Aosta, podane w dokumentacji przekazanej w 1993 r., pozostają ważne, przy czym do specyfikacji wprowadzono następujące informacje dotyczące dowodu pochodzenia:

- a) nanoszenie na każdy wyprodukowany krąg sera plakietki kazeinowej, zawierającej alfanumeryczny kod oraz wystylizowany rysunek góry, co w sposób jednoznaczny identyfikuje każdy krąg sera „Fontina”;
- b) stosowanie pieczęci identyfikujących, zawierających skrót „CTF” (*Consorzio Tutela Fontina* – Konsorcjum Ochrony Fontina) i kod identyfikacyjny producenta. Są one nanoszone na jednej z płaskich powierzchni każdego kręgu w fazie prasowania. Wyżej opisane pieczęcie są wydawane przez Konsorcjum wszystkim podmiotom, które przestrzegają specyfikacji produkcji sera „Fontina” ChNP.

#### 3.3. Metoda produkcji:

Rozszerza się opis metody produkcji, a w szczególności:

- Specyfikacja przewiduje stosowanie autochtonicznych kultur enzymów. Stosowanie autochtonicznych kultur enzymów jest bowiem utrwaloną dzisiaj praktyką, która okazała się konieczna w związku ze stopniowym ubożeniem mleka pod względem całkowitej zawartości flory mikrobiologicznej, a w związku z tym również i mikroflory mlekowej, co jest problemem powszechnie spotykanym również w całej Europie. Zmniejszenie całkowitej zawartości bakterii jest konsekwencją technologicznej i higieniczno-sanitarnej modernizacji obiektów (obory, magazyny), co z jednej strony przyniosło znaczną poprawę standardów higienicznych mleka, a z drugiej wpłynęło na zmniejszenie ilości mikroflory korzystnej dla procesów przekształcania mleka w masę serową. Stosowane enzymy składają się z odpowiednio wyselekcjonowanych autochtonicznych kultur bakterii mlekowych naturalnie obecnych w mleku z regionu Valle d'Aosta i w serze „Fontina”. Po raz pierwszy zebrano, wyselekcjonowano i zastosowano te enzymy w latach siedemdziesiątych XX wieku, a później prace naukowe ponownie podjęto i zaktualizowano w 1992 r. oraz w 2003 r., stosując nowoczesne techniki selekcji i liofilizacji. Stosowanie tych autochtonicznych enzymów

mlekowych, choć nie stanowią one kultury starterowej, mogącej w zasadniczy sposób zmienić proces koagulacji mleka, może wspomagać proces przekształcania mleka w masę serową, nie zmieniając typowych cech produktu.

- Zdano sobie sprawę, że w tekście specyfikacji z 1993 r. operacja zanurzania w zalewie solnej nie jest prawidłowo wyjaśniona. Dlatego też w sposób bardziej przejrzysty opisano niektóre szczegóły tej czynności. Zanurzanie w zalewie solnej jest dopuszczalne tylko w ciągu 24 godzin od momentu wyjęcia kręgów z prasy i przez czas nie dłuższy niż 12 godzin. Stosowanie tej techniki, oznaczającej zakończenie procesu przetwarzania, umożliwia uzyskanie wstępnej stabilizacji mikrobiologicznej kręgów. Praktyka ta nie zmienia w żaden sposób końcowej charakterystyki produktu, ponieważ czas, przez jaki kręgi zanurzone są w zalewie solnej, jest znacznie ograniczony, a w kolejnej fazie sezonowania dokonuje się charakterystycznego solenia na sucho. W tekście specyfikacji zgłoszonym w 1993 r. w art. 4 lit. e) podano, że solenie na sucho rozpoczyna się „po kilku dniach od przetworzenia”, potwierdzając, że wyżej opisana czynność zanurzania w zalewie solnej stanowi część etapu przetwarzania.
- Przeformułowano lit. f) dokumentu, który stanowił podstawę rejestracji chronionej nazwy pochodzenia. W ustępie, rozpoczynającym się od słów: „Inne elementy, które łączą produkt „Fontina” ze środowiskiem geograficznym”, chciano podać więcej informacji, obrazujących obszar produkcji i podkreślających szczególnie związek z kulturą tamtejszej ludności, wytwarzanym przez nią serem i zamieszkiwanym przez nią obszarem oraz danych historycznych o metodzie produkcji, które w wielu przypadkach są ciągle aktualne. Z obrazu tego mogło wynikać, że sezonowanie sera „Fontina” odbywa się wyłącznie w pomieszczeniach wykutych w skale granitowej, a w rzeczywistości tak nie jest. W rzeczywistości już w momencie pierwszej rejestracji chronionej nazwy pochodzenia stosowano również magazyny do sezonowania, wewnątrz których panują takie same warunki temperatury i wilgotności, jak w będących ich pierwowzorem grotach, dzięki czemu nigdy nie kolidowały z tradycyjnymi metodami produkcji ani z charakterystycznymi cechami produktu gotowego.
- Stosowanie tych magazynów, które przewidują wykorzystanie technologii umożliwiających stworzenie i utrzymanie idealnych warunków sezonowania, stanowi więc utrwaloną praktykę, której wykorzystanie wprowadzono w związku z koniecznością modernizacji technologii przetwórstwa i nie negują istnienia elementów tradycyjnie charakteryzujących związki między obszarem produkcji, środowiskiem i produktem, takich jak mleko i metody serowarskie. Mleko produkowane wyłącznie w regionie Valle d’Aosta i pochodzące od krów rasy „Valdostana”, wzbogacone jest bowiem olejkami i substancjami aromatycznymi pochodzącymi z łąk i pastwisk określonego obszaru geograficznego i jest następnie przetwarzane na ser „Fontina” zgodnie ze wszystkimi metodami i parametrami przetwarzania przewidzianymi w tradycyjnej technologii produkcji.
- Przewiduje się, że porcjowanie i pakowanie odbywają się na obszarze produkcji, aby zapewnić zachowanie charakterystycznych cech produktu dla konsumenta końcowego. Ser „Fontina” ma wilgotną skórkę i taką zawartość wilgoci w masie, że magazynowanie, przechowywanie i sposób pakowania są etapami bardzo delikatnymi, które należy przeprowadzić szybko i z zachowaniem idealnych warunków otoczenia (temperatura i wilgotność), a osoby je wykonujące muszą w szczególności ostrożny sposób obchodzić się z kręgami sera. Krótki czas trwania poszczególnych etapów umożliwia ograniczenie do minimum ryzyka rozwijania się pleśni na skórce i wewnątrz masy. Rozwój pleśni bowiem nie tylko powoduje zmianę barwy skórki spowodowaną rozwojem grzybni, ale także może z łatwością uszkodzić cienką skórkę, powodując w konsekwencji zmianę właściwości masy, tj. nieprawidłową barwę oraz silny i nieprzyjemny zapach, które nie są cechami pożądanymi przez konsumenta końcowego.

#### 3.4. Etykietowanie:

- W specyfikacji dodano wyrażenie „Prodotto di montagna” (produkt górski) oraz „Produit de montagne”, używane na etykiecie pakowanego produktu w celu dodatkowego podkreślenia pochodzenia z obszarów górskich.

#### 3.5. Inne:

##### Pożywienie

W specyfikacji dodano nowy artykuł mówiący o przepisach dotyczących pożywienia krów, w którym podkreśla się, że podstawą pożywienia jest siano i trawa wyprodukowane na terenie Valle d’Aosta. Celem wprowadzenia odrębnego artykułu było lepsze uszczegółowienie specyfikacji produkcji, której poprzednia wersja była zbyt ogólna.

## STRESZCZENIE

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006****„FONTINA”****NR WE: IT-PDO-0117-0008-17.02.2005****ChNP ( X ) ChOG ( )**

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

**1. Właściwy organ państwa członkowskiego:**

Nazwa: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali  
Adres: Via XX Settembre 20  
00187 Roma RM  
ITALIA  
Tel. +39 0646655104  
Faks +39 0646655306  
E-mail: sacco7@politicheagricole.gov.it

**2. Grupa składająca wniosek:**

Nazwa: Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina  
Adres: Reg. Borgnalle 10/l  
11100 Aosta AO  
ITALIA  
Tel. +39 016544091  
Faks +39 0165262159  
E-mail: info@consorzioproduttoriFontina  
Skład: Konsorcjum zrzesza wszystkich producentów i zakłady zajmujące się sezonowaniem sera „Fontina”.

**3. Rodzaj produktu:**

Klasa 1.3 – Sery

**4. Specyfikacja produktu:**

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

**4.1. Nazwa produktu:**

„Fontina”

**4.2. Opis produktu:**

Ser „Fontina” w momencie wprowadzenia do obrotu ma następujące cechy fizyczne, chemiczne, mikrobiologiczne i organoleptyczne:

**1. Cechy fizyczne:**

Kształt

a) cylindryczny, charakterystycznie spłaszczony;

b) powierzchnia górna i dolna płaska;

c) brzeg początkowo wklęsły, po zakończeniu dojrzewania wklęsłość nie zawsze jest zauważalna.

#### Wymiary

- a) średnica od 35 do 45 cm;
- b) wysokość zmienna od 7 do 10 cm;
- c) waga zmienna od 7,5 do 12 kg.

#### Skórka

- a) spójna o barwie od jasnobrązowej po ciemnobrązową w zależności od warunków dojrzewania i czasu trwania sezonowania;
- b) miękka lub półtwarda w miarę sezonowania;
- c) cienka.

#### Masa

- a) elastyczna i miękka odpowiednio do okresu produkcji;
  - b) charakterystyczne pęcherze powietrza rozsiane w masie;
  - c) barwa zmienna od koloru kości słoniowej po słomkowożółty mniej lub bardziej intensywny.
2. Cechy chemiczne: procentowa zawartość tłuszczu musi wynosić co najmniej 45 % w suchej masie.
  3. Cechy mikrobiologiczne: wysoka zawartość żywych bakterii mlekowych.
  4. Cechy organoleptyczne: masa rozpływająca się w ustach ma specyficzny łagodny i delikatny smak, który staje się coraz bardziej intensywny w miarę dojrzewania.

#### 4.3. Obszar geograficzny:

Obszarem produkcji, sezonowania i porcjowania sera „Fontina” jest cały obszar regionu Valle d’Aosta.

#### 4.4. Dowód pochodzenia:

Elementy związane z dowodem pochodzenia są następujące:

- a) nanoszenie na każdy wyprodukowany krąg sera plakietki kazeinowej, zawierającej alfanumeryczny kod oraz wystylizowany rysunek góry, co w sposób jednoznaczny identyfikuje każdy krąg sera „Fontina”;
- b) stosowanie pieczęci identyfikujących, zawierających skrót „CTF” (*Consorzio Tutela Fontina* – Konsorcjum Ochrony Fontina) i kod identyfikacyjny producenta. Są one nanoszone na jednej z płaskich powierzchni każdego kręgu w fazie prasowania.

Wyżej opisane pieczęcie są wydawane przez Konsorcjum wszystkim podmiotom, które przestrzegają specyfikacji produkcji sera „Fontina” ChNP.

#### 4.5. Metoda produkcji:

Mleko przeznaczone do przetworzenia na ser „Fontina” musi być wyprodukowane w regionie Valle d’Aosta i mieć następujące cechy: surowe, pełne, pochodzące z jednego udoju i od krów należących do rasy „Valdostana” (*Pezzata Rossa, Pezzata Nera, Castana*).

Pożywienie krów mlecznych musi stanowić siano i trawa wyprodukowane w regionie Valle d'Aosta. Jako dodatek do trawy i siana można stosować pasze skoncentrowane. W skład pasz złożonych wchodzi głównie zboża i zarodki proteinowe. Zabrania się stosowania kiszonek i produktów fermentowanych oraz innych rodzajów pożywienia (mączki ekstrakcyjne i białkowe pochodzenia zwierzęcego, mączki i oleje pochodzenia zwierzęcego i roślinnego, nasiona, warzywa korzeniowe i owoce, przemysłowe produkty uboczne, substancje zawierające azot, antybiotyki, hormony lub substancje stymulujące, wsady fermentacyjne, krzemionka, słoma poddana obróbce chemicznej, chleb suchy lub świeży), które mają cechy nieodpowiednie dla technologii produkcji sera „Fontina”.

Przed koagulacją mleko nie może być podgrzewane do temperatury wyższej niż 36 °C. Do mleka można dodawać kultury autochtoniczne bakterii mlekowych (zwane enzymami), przechowywane pod nadzorem Konsorcjum Producentów i Ochrony ChNP „Fontina”, które wydaje je wszystkim producentom sera „Fontina ChNP”.

Koagulacja mleka odbywa się w miedzianych lub stalowych kotłach przez dodanie podpuszczki cielęcej. Proces ten musi się odbywać w temperaturze od 34 °C do 36 °C i trwać co najmniej 40 minut. Następnie dokonuje się krojenia skrzepu, a następnym etapem jest rozdrabnianie go na gorąco, kiedy to temperatura musi osiągnąć od 46 °C do 48 °C. Po fazie spoczynku, trwającej nie krócej niż 10 minut, następuje wyjęcie masy serowej i owinięcie jej w płótno; masa serowa musi zostać przełożona do form o charakterystycznym kształcie z wklęsłym brzegiem, które następnie są układane jedne na drugich pod prasą. Przy pierwszym odwróceniu należy nanieść plaketkę kazeinową, na której umieszczony jest kod identyfikujący krąg oraz element graficzny identyfikujący produkt, w celu zapewnienia identyfikowalności i pełnej kontroli pochodzenia produktu. Przed ostatnią fazą prasowania należy umieścić plaketkę identyfikacyjną zawierającą numer producenta nadany przez Konsorcjum. Faza prasowania trwa do następnego etapu przetwarzania. Przez ten czas kręgi muszą być odwracane, aby ułatwić odprowadzenie serwatki z masy serowej. Po zakończeniu etapu prasowania, w ciągu 24 godzin od tego momentu i przez czas nie dłuższy niż 12 godzin, kręgi mogą być poddane działaniu zalewy solnej przez zanurzenie w wannach zawierających roztwór wody i soli.

Podczas sezonowania kręgi są zdejmowane z regałów i obracane w celu posolenia powierzchni, na której leżą; czynność ta polega na posypywaniu cienką warstwą soli. Po sprawdzeniu, czy warstwa soli rozpuściła się, kręgi są wyjmowane w celu starcia warstwy soli z powierzchni poprzednio solonej oraz z brzegu za pomocą szczotek oraz roztworu wody i soli; następnie krąg umieszcza się ponownie na regale w pozycji wyjściowej.

Dojrzewanie musi odbywać się w magazynach, w których wilgotność wynosi co najmniej 90 %, a temperatura od 5 do 12 °C.

Na koniec ważne jest, by etap porcjowania i pakowania odbywał się na terenie obszaru określonego w pkt 4.3, aby zapewnić zachowanie charakterystycznych cech produktu dla konsumenta końcowego. Ser „Fontina” ma wilgotną skórkę i taką zawartość wilgoci w masie, że magazynowanie, przechowywanie i pakowanie są etapami bardzo delikatnymi, które należy przeprowadzić szybko i z zachowaniem idealnych warunków otoczenia (temperatura i wilgotność), a osoby je wykonujące muszą w szczególności ostrożny sposób obchodzić się z kręgami sera. Krótki czas trwania poszczególnych etapów umożliwia ograniczenie do minimum ryzyka rozwijania się pleśni na skórce i wewnątrz masy. Rozwój pleśni bowiem nie tylko powoduje zmianę barwy skórki spowodowaną rozwojem grzybni, ale także może z łatwością uszkodzić cienką skórkę, powodując w konsekwencji zmianę właściwości masy, tj. nieprawidłową barwę oraz silny i nieprzyjemny zapach, które nie są cechami pożądanymi przez konsumenta końcowego.

#### 4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Środowisko geograficzne, z którego pochodzi i w którym jest produkowany ser „Fontina”, to bardzo specyficzny obszar górski regionu Valle d'Aosta: jest to dolina środkowoalpejska o charakterystycznym klimacie i charakterystycznej florze oraz faunie. W regionie tym hoduje się autochtoniczną rasę krów zwaną „Valdostana”. Rasa ta charakteryzuje się trzema cechami: muskularną i kręłą budową morfologiczną, która umożliwia przemieszczanie się po górskich pastwiskach, aby bezpośrednio wykorzystać zasoby żywieniowe; zdolnością do jak najlepszego wykorzystania lokalnych pasz; wytwarzaniem mleka o szczególnych właściwościach przeznaczonego do charakterystycznej produkcji serowarskiej. Autochtoniczna rasa krów „Valdostana” umożliwia zatem przekształcenie trawy, ważnego zasobu naturalnego pochodzącego z gór, w oryginalny produkt serowarski. Tę współzależność podkreśla dodatkowo fakt, że wszystkie krowy są w sezonie letnim wypasane na alpejskich pastwiskach położonych

w wysokich partiach gór, a w sezonie jesiennym na pastwiskach położonych niżej. Rasa „Valdostana” i ser „Fontina” są odzwierciedleniem środowiska, z którego pochodzą: stosunek między trzema elementami: środowisko-rasa-ser nie jest układem zhierarchizowanym, ale subtelnym połączeniem w niepowtarzalną całość. Rasa „Valdostana” i ser „Fontina” odgrywają ważną rolę w ochronie środowiska. Skład botaniczny pastwisk i łąk (wynikający z suchego letniego klimatu panującego w dolinie środkowoalpejskiej) i specyfika biochemiczna mleka otrzymanego od krów rasy „Valdostana” są więc podstawą sera „Fontina”, objętego chronioną nazwą pochodzenia.

Oprócz lokalnego charakteru autochtonicznej rasy i stosowania lokalnych pasz, związek z określonym obszarem wyraża się przez następujące czynniki:

- technologia serowarska stanowiąca część miejscowych tradycji,
- stosowanie pełnego mleka surowego pochodzącego z jednego udoju (wykonuje się dwa udoje dziennie) i przetwarzanego w możliwie jak najkrótszym czasie,
- zawartość naturalnej flory bakteryjnej i specyficznych substancji aromatycznych (z tego powodu mleko nie jest poddawane termizacji w początkowej fazie przekształcania go w masę serową),
- specyfika sezonowania, które odbywa się w temperaturze od 5 do 12 °C przy wilgotności względnej wynoszącej co najmniej 90 % do nasycenia.

#### 4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: CSQA Certificazioni Srl  
Adres: Via s. Gaetano 74  
36016 Thiene VI  
ITALIA  
Tel. +39 0445366094  
Faks +39 0445382672  
E-mail: csqa@csqa.it

#### 4.8. Etykietowanie:

Znak towarowy sera „Fontina” składa się z okręgu, w środku którego widnieje wystylizowany rysunek góry umieszczony nad napisem „Fontina”; pod spodem umieszczono skrót „D.O.P.” (ChNP) wpisany w elipsę; wzdłuż obwodu umieszczony jest napis „Zona di produzione — Regione Autonoma Valle d’Aosta” (obszar produkcji – autonomiczny region Valle d’Aosta).

Na etykiecie produktu porcjowanego należy umieścić:

- wyżej opisany znak towarowy sera „Fontina”,
  - logo wspólnotowe,
  - wyrażenie „Prodotto di montagna” i „Produit de montagne” (produkt górski).
-