



C/2024/2490

12.4.2024

**Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych na podstawie art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 664/2014**

(C/2024/2490)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 6b ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 <sup>(1)</sup>.

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA LUB CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, POCHODZĄCEGO Z PAŃSTWA CZŁONKOWSKIEGO

**(Rozporządzenie (UE) 1151/2012)**

**„Caciocavallo Silano”**

**Nr UE: PDO-IT-0003-AM01 – 25.1.2024**

**ChNP (X) ChOG ( )**

**1. Nazwa produktu**

„Caciocavallo Silano”

**2. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Włochy

**3. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

MASAF [Ministerstwo Rolnictwa, Gospodarki Żywnościowej i Leśnictwa]

—

**4. Opis zatwierdzonych zmian**

Wyjaśnienie, dlaczego zmiana lub zmiany wchodzą w zakres definicji „zmiany standardowej”, jak przewidziano w art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

Zmiany wchodzą w zakres definicji „zmiany standardowej”, ponieważ nie obejmują zmiany nazwy, nie grożą unieważnieniem związku ani nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami przy wprowadzaniu do obrotu produktu

**1. Zmiana w kilku punktach specyfikacji produktu**

Wprowadzenie

Chronioną nazwę pochodzenia Caciocavallo Silano zarejestrowano w drodze rozporządzenia (WE) nr 1263/96 z dnia 1 lipca 1996 r. (ChNP) zgodnie z art. 17 rozporządzenia (EWG) nr 2081/92.

Dokumenty opublikowane w WE w europejskim rejestrze oznaczeń geograficznych składają się z jednego pliku zawierającego 19-stronicowe sprawozdanie, nigdy niepublikowany arkusz streszczenia oraz dekret Prezesa Rady Ministrów z dnia 19 maja 1993 r. uznający nazwę pochodzenia we Włoszech i zawierający specyfikację produktu „Caciocavallo Silano”, uzupełniony rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1204/2003 z dnia 4 lipca 2003 r. zmieniającym niektóre aspekty specyfikacji.

Dekret Prezesa Rady Ministrów z 1993 r. składa się z 5 artykułów:

art. 1 uznającego nazwę, art. 2 określającego obszar geograficzny, art. 3 określającego właściwości produktu i metodę produkcji, art. 4 uchylającego wcześniejsze przepisy prawne oraz art. 5 określającego szczegółowe zasady dopuszczenia do konsumpcji.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Rozporządzenie (WE) nr 1204/2003 uzupełnia specyfikację poprzez określenie właściwości surowca (mleka); obszar geograficzny rozszerzono na szereg gmin i obejmuje on nowo utworzone prowincje Crotona i Vibo Valentia, których gminy stanowiły wcześniej część prowincji Catanzaro; rozszerzono część punktu „Metoda produkcji” dotyczącą zakwasu serwatkowego, a minimalny okres dojrzewania ustalono na 30 dni. Określono niektóre sposoby identyfikacji produktu.

Dokumenty wymienione powyżej stanowią podstawę wniosku o wprowadzenie zmian.

W związku z wnioskiem o zmianę nowa specyfikacja została przerezagowana zgodnie ze strukturą określoną przez Ministerstwo Rolnictwa, Gospodarki Żywnościowej i Leśnictwa i zawiera następujące punkty przewidziane w art. 7 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012:

Pkt 1 „Nazwa” oraz pkt 3 „Obszar produkcji” zostają bez zmian.

- Treść art. 2 dekretu prezydenckiego z dnia 19 maja 1993 r. została podzielona i zamieszczona w nowym pkt 2 „Opis produktu” oraz pkt 5 „Metoda produkcji”.
- Dodano nowy pkt 4 „Dowód pochodzenia”.
- Dodano nowy pkt 7 „Kontrola” i pkt 8 „Etykietowanie”.

Jednolity dokument sporządzono również w celu zastąpienia streszczenia.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

## 2. Opis produktu

Zmiana jest czysto edycyjno-typograficzna i dotyczy pkt 1 obowiązującej specyfikacji (dekret Prezesa Rady Ministrów z dnia 19 maja 1993 r.) oraz pkt 3.1 jednolitego dokumentu.

Obecne brzmienie:

„Nazwę pochodzenia »Caciocavallo Silano« przyznaje się w odniesieniu do serów, które są produkowane na obszarze geograficznym określonym w pkt 2 i które spełniają wymogi określone w pkt 3 i 4.”

zastępuje się tekstem:

„Punkt 1

Nazwa

Chronioną nazwę pochodzenia (ChNP) »Caciocavallo Silano« można wykorzystywać jedynie w odniesieniu do serów, które spełniają warunki i wymogi określone w niniejszej specyfikacji produktu”.

Uzasadnienie:

Zdanie zostało po prostu przerezagowane.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

## 3. Zmiana ta dotyczy pkt 2 obowiązującej specyfikacji (dekret Prezesa Rady Ministrów z dnia 19 maja 1993 r.) oraz pkt 3.2 jednolitego dokumentu

Obecny tekst:

„»Caciocavallo Silano« jest półtwardym serem z masy parzonej produkowanym wyłącznie z surowego mleka krowiego. Mleko można poddać termizacji w mleczarni do 58° przez 30 sekund.

Kształt: owalny lub kształt ściętego stożka, z »szypułką« (*testina*) lub bez niej, zgodnie z lokalnymi zwyczajami, z wgłębieniami w zależności od położenia wiązań.

Masa: od 1 kg do 2 500 kg.

Skórka: cienka, gładka, o wyraźnie słomkowożółtej barwie. Na powierzchni mogą znajdować się niewielkie wgłębienia od wiązań wykorzystanych do związania sera.

Masa: jednorodna, zwarta, z bardzo małymi otworami, o białej lub słomkowożółtej barwie, ciemniejsza na zewnątrz i jaśniejsza od wewnątrz.

Smak: aromatyczny, przyjemny, rozplywający się w ustach, zwykle delikatny, zazwyczaj łagodny, gdy ser jest młody, staje się ostry po osiągnięciu zaawansowanego stopnia dojrzałości.

Zawartość tłuszczu w suchej masie nie mniejsza niż 38 %.

Dojrzewanie sera objętego ChNP »Caciocavallo Silano« musi trwać co najmniej 30 dni; proces dojrzewania może być dłuższy.”

zastępuje się tekstem:

zarówno w pkt 2 „Opis produktu” specyfikacji i pkt 3.2 jednolitego dokumentu

„»Caciocavallo Silano« jest półtwardym serem z masy parzonej produkowanym wyłącznie z surowego mleka krowiego. Mleko można poddać termizacji w mleczarni do 58° przez 30 sekund.

Kształt: owalny lub kształt ściętego stożka, z „szypułką» (*testina*) lub bez niej, zgodnie z lokalnymi zwyczajami, z wgłębieniami w zależności od położenia wiązań, kształt walca lub prostopadłościanu tylko wtedy, gdy produkt jest przeznaczony do różnych czynności związanych z pakowaniem (produkt w kawałkach, kostkach lub w postaci tartej itp.).

Masa: od 1 kg do 2 500 kg.

Skórka: cienka, gładka, o wyraźnie słomkowożółtej barwie. Na powierzchni mogą znajdować się niewielkie wgniecenia od wiązań wykorzystanych do związania sera. Na powierzchnię sera można nałożyć bezbarwną, przezroczystą powłokę, która nie wpływa na barwę skórki.

Masa: jednorodna, zwarta, z bardzo małymi otworami, o białej lub słomkowożółtej barwie, ciemniejsza na zewnątrz i jaśniejsza od wewnątrz.

Smak: aromatyczny, przyjemny, rozplywający się w ustach, zwykle delikatny, zazwyczaj łagodny, gdy ser jest młody, staje się ostry po osiągnięciu zaawansowanego stopnia dojrzałości.

Zawartość tłuszczu w suchej masie nie mniejsza niż 38 %.

Dojrzewanie sera objętego ChNP »Caciocavallo Silano« musi trwać co najmniej 30 dni; proces dojrzewania może być dłuższy.

Ser objęty ChNP »Caciocavallo Silano« dojrzewający przez co najmniej 4 miesiące można opisać jako »EXTRA«; ser objęty ChNP »Caciocavallo Silano« dojrzewający przez co najmniej 9 miesięcy można opisać jako »GRAN RISERVA«”.

Uzasadnienie:

- Wprowadzono kształt walca lub prostopadłościanu. Przepis ten odpowiada potrzebie ograniczenia odpadów z przetwórstwa w przypadku sprzedaży produktu w kawałkach, kostkach lub w postaci tartej. Produkty należące do wymienionych rodzajów cieszą się coraz większą popularnością wśród konsumentów.
- Określono, że na powierzchnię sera można nałożyć bezbarwną, przezroczystą powłokę, która nie wpływa na barwę skórki.
- Przewidziano możliwość opisanie jako „EXTRA” sera „Caciocavallo Silano” dojrzewającego przez co najmniej 4 miesiące oraz jako „Gran Riserva” sera dojrzewającego przez co najmniej 9 miesięcy.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

#### 4. Dowód pochodzenia

Dodano nowy pkt 4 dotyczący dowodu pochodzenia sera „Caciocavallo Silano”.

Ma on następujące brzmienie:

„Punkt 4

Dowód pochodzenia

Każdy etap procesu produkcyjnego musi być monitorowany z udokumentowaniem produktów wchodzących i wychodzących. Gwarantuje to identyfikowalność produktu, którą zwiększa również wpisanie producentów/dojrzewalni i zakładów pakujących we właściwych wykazach prowadzonych przez organ kontrolny i bezzwłoczne zgłaszanie temu organowi wyprodukowanych ilości. Organ kontrolny poddaje kontrolom wszystkie osoby fizyczne i prawne zarejestrowane w odpowiednich wykazach zgodnie z warunkami określonymi w specyfikacji i stosownym planie kontroli”

Uzasadnienie:

Dodano ten punkt, który nie jest zawarty w obowiązującej specyfikacji.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

5. Zmiana ta dotyczy pkt 2 obowiązującej specyfikacji (dekret Prezesa Rady Ministrów z dnia 19 maja 1993 r.) oraz pkt 3.3 jednolitego dokumentu

Obecne brzmienie:

„Mleko krowie przeznaczone do produkcji sera »Caciocavallo Silano« musi pochodzić z maksymalnie czterech kolejnych udojów w ciągu dwóch dni poprzedzających produkcję sera.

Koagulacja mleka przeznaczonego do produkcji sera musi odbywać w temperaturze 36–38 °C przy użyciu pasty podpuszczkowej cielęcej lub kozłłej.

Dozwolone jest stosowanie naturalnego zakwasu serwatkowego przygotowanego w tym samym zakładzie produkcyjnym, co mleko.

Kilka minut po tym, jak skrzep osiągnie pożądaną konsystencję, dzieli się go na grudki wielkości orzecha laskowego. Następnie rozpoczyna się etap dojrzewania skrzepu, który polega na intensywnej fermentacji mlekowej, która trwa średnio od 4 do 10 godzin i może trwać dłużej, w zależności od kwasowości przetwarzanego mleka, temperatury, objętości lub innych czynników.

Proces dojrzewania skrzepu kończy się, gdy skrzep staje się rozciągliwy. Czas dojrzewania sprawdza się poprzez pobieranie próbek małych części skrzepu w krótkich odstępach czasu, zanurzenie ich w prawie wrzącej wodzie w celu sprawdzenia, czy skrzep rozciąga się na elastyczne, błyszczące, ciągłe i wytrzymałe włókna, a mianowicie „fila” [„nitki”].

Po tym następuje charakterystyczny proces znany jako *filatura*, polegający na rozciąganiu skrzepu i formowaniu swego rodzaju sznura, który ugniata się aż do uzyskania pożądanego kształtu. Energiczne ruchy dłoni nadają skrzepowi kształt, ściskając go w taki sposób, aby uzyskać gładką powierzchnię zewnętrzną, bez strzępków i fałd oraz bez wgłębień wewnątrz. Następnie skrzep zamyka się w górnej części każdego sera, szybko zanurzając go we wrzątku i ręcznie kończąc proces. Na koniec skrzep formuje się w owalny kształt z szypułką lub ścięty stożek; kształt walca lub prostopadłościanu dopuszcza się tylko wtedy, gdy produkt jest przeznaczony do różnych czynności związanych z pakowaniem (produkt w kawałkach, kostkach lub w postaci tartej itp.). Uformowane sery zanurza się najpierw w wodzie chłodzącej, a następnie w solance.

Solenie odbywa się poprzez zanurzenie przez pewien czas w zależności od masy, ale w każdym razie nie krócej niż 6 godzin. Po wyjęciu z solanki sery wiąże się parami za pomocą odpowiednich sznurków i zawiesza na drewnianych lub stalowych prętach w celu dojrzewania. Minimalny okres dojrzewania trwa 30 dni, ale może być dłuższy.”

zastępuje się tekstem:

„Punkt 5

Metoda produkcji

Koagulacja mleka przeznaczonego do produkcji sera musi odbywać w temperaturze 36–38 °C przy użyciu pasty podpuszczkowej cielęcej lub kozłłej.

Dozwolone jest stosowanie naturalnego zakwasu serwatkowego przygotowanego w tym samym zakładzie produkcyjnym, co mleko.

Kilka minut po tym, jak skrzep osiągnie pożądaną konsystencję, dzieli się go na grudki wielkości orzecha laskowego. Następnie rozpoczyna się etap dojrzewania skrzepu, który polega na intensywnej fermentacji mlekowej, która trwa średnio od 4 do 10 godzin i może trwać dłużej, w zależności od kwasowości przetwarzanego mleka, temperatury, objętości lub innych czynników.

Proces dojrzewania skrzepu kończy się, gdy skrzep staje się rozciągliwy. Czas dojrzewania sprawdza się poprzez pobieranie próbek małych części skrzepu w krótkich odstępach czasu, zanurzenie ich w prawie wrzącej wodzie w celu sprawdzenia, czy skrzep rozciąga się na elastyczne, błyszczące, ciągłe i wytrzymałe włókna, a mianowicie „fila” [„nitki”].

Po tym następuje charakterystyczny proces polegający na *filatura* i formowaniu swego rodzaju sznura, który ugniata się aż do uzyskania pożądanego kształtu. Energiczne ruchy dłoni nadają skrzepowi kształt, ściskając go w taki sposób, aby uzyskać gładką powierzchnię zewnętrzną, bez strzępków i fałd oraz bez wgłębień wewnątrz. Następnie skrzep zamyka się w górnej części każdego sera, szybko zanurzając go we wrzątku i ręcznie kończąc proces. Na koniec skrzep formuje się w owalny kształt z szypułką lub ścięty stożek; kształt walca lub prostopadłościanu dopuszcza się tylko wtedy, gdy produkt jest przeznaczony do różnych czynności związanych z pakowaniem (produkt w kawałkach, kostkach lub w postaci tartej itp.). Uformowane sery zanurza się najpierw w wodzie chłodzącej, a następnie w solance.

Solenie odbywa się poprzez zanurzenie przez pewien czas w zależności od masy, ale w każdym razie nie krócej niż 6 godzin. Po wyjęciu z solanki sery wiąże się parami za pomocą odpowiednich sznurków i zawiesza na drewnianych lub stalowych prętach w celu dojrzewania. Minimalny okres dojrzewania trwa 30 dni, ale może być dłuższy”.

Uzasadnienie:

Usunięto ograniczenie dotyczące czterech udojów, aby umożliwić korzystanie z systemów udoju automatycznego. Lata analizy wykazały, że skład mleka jest zasadniczo taki sam i nie ma to wpływu na podstawowe właściwości produktu.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

#### 6. Zmiana w pkt 5 specyfikacji produktu i pkt 3.3 jednolitego dokumentu

Dodano fragment w brzmieniu:

„Pasa pochodzi co najmniej w 50 % z wyznaczonego obszaru geograficznego.

Około 45 % paszy stanowi zielonka, z czego 70 % (sucha masa) pochodzi z określonego obszaru geograficznego, o którym mowa w pkt 3 niniejszej specyfikacji; należy umożliwić stosowanie paszy spoza obszaru, również jako uzupełnienia, zarówno ze względu na to, że rolnictwo nie jest już tak rozpowszechnione na tym obszarze jak w przeszłości, jak również ze względu na to, że warunki geograficzne, glebowe i klimatyczne nie gwarantują produkcji pasz przez cały rok.

Ponieważ mieszanki paszowe uzupełniające odgrywają rolę czysto fizjologiczną i wspierają mikrobiom, wpływ na właściwości ChNP Caciocavallo Silano jest prawie niezauważalny. Spożywanie przez zwierzęta bogatej dawki pokarmowej opartej na zielonce, która w co najmniej 70 % suchej masy w dziennej dawce pokarmowej składa się z produktów wyprodukowanych na obszarze, ma wpływ na właściwości.”

Uzasadnienie:

Bardziej szczegółowo określono pochodzenie paszy, która musi pochodzić z obszaru geograficznego.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

#### 7. Etykietowanie

Zmiana ta dotyczy pkt 5 obowiązującej specyfikacji (dekret Prezesa Rady Ministrów z dnia 19 maja 1993 r.) oraz pkt 3.6 jednolitego dokumentu.

Obecny tekst:

„W momencie dopuszczenia do konsumpcji ser objęty nazwą pochodzenia »Caciocallo Silano« musi być opatrzony oznaczeniem wskazanym w załączniku A (stanowiącym integralną część niniejszego dekretu), określającym jego pochodzenie geograficzne i szczególne przepisy uznające nazwę, aby zagwarantować jego zgodność z odpowiednimi przepisami.”

zarówno w specyfikacji, jak i w pkt 3.6 jednolitego dokumentu zastępuje się tekstem:

„W momencie dopuszczenia do konsumpcji każdy ser objęty nazwą pochodzenia »Caciocavallo Silano« musi być oznaczony naniesionym na gorąco za pomocą kropek logo (rysunkiem) oraz numerem identyfikacyjnym nadanym każdemu producentowi objętemu systemem kontroli przez *Consorzio di tutela formaggio »Caciocavallo Silano«* (stowarzyszenie na rzecz ochrony sera Caciocavallo Silano), z zastrzeżeniem uzyskania zezwolenia organu nadzoru.

W momencie dopuszczenia do konsumpcji każdy ser objęty nazwą pochodzenia »Caciocavallo Silano« przeznaczony do porcjowania, krojenia w kawałki i w kostki musi być oznaczony naniesionymi na gorąco za pomocą kropek trzema logo (rysunkami) oraz numerem identyfikacyjnym nadanym każdemu producentowi objętemu systemem kontroli przez *Consorzio di tutela formaggio »Caciocavallo Silano«*.

Logo to, w kolorze Pantone CVC 348, wraz z odniesieniem do rozporządzenia wspólnotowego, na podstawie którego zarejestrowano nazwę, oraz numer identyfikacyjny nadany indywidualnemu producentowi, o którym mowa w poprzednim akapicie, muszą być umieszczone na etykietach przymocowanych do każdego sera.

Rysunek

Znak graficzny (logo)

Nie można dodać żadnego deskryptora, którego nie przewidziano w niniejszej specyfikacji, w tym następujących określeń: tipo („rodzaj”), gusto („smak”), uso („użycie”), selezionato („wybrany”), scelto („wybrać”) lub podobnych.

Można dodać oznaczenia odnoszące się do okresu dojrzewania »ekstra« i »gran riserva«.

Określenia te mogą pojawić się na etykiecie zapisane czcionką, której wysokość i szerokość nie przekracza połowy czcionki użytej w ChNP.

Na etykietach umieszczanych na serach objętych ChNP należy umieścić następujące informacje zapisane czytelną i nieusuwalną czcionką, która wyraźnie odróżnia się od każdego innego znajdującego się na nich napisu:

- a) symbol graficzny, o którym mowa powyżej;
- b) symbol Unii Europejskiej;
- c) imię, nazwisko, nazwę i adres przedsiębiorstwa pakującego lub produkującego;
- d) numer identyfikacyjny nadany każdemu podmiotowi objętemu systemem kontroli;
- e) numer seryjny.

Etykieta umieszczana na serach objętych ChNP może zawierać odniesienie do regionu, w którym znajduje się mleczarnia przetwarzająca dany produkt”.

Uzasadnienie:

Metody etykietowania opisano bardziej szczegółowo.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

## 8. Inne – Kontrole

Dodano odrębny punkt, który nie jest zawarty w obowiązującej specyfikacji.

Dodano następujący tekst:

„Punkt 7

Kontrole

Kontrole zgodności produktu ze specyfikacją przeprowadza organ, który spełnia kryteria określone w rozporządzeniu (UE) nr 1151/2012. Organem tym jest organ nadzorczy Agroqualità SpA – Via Cesare Pavese Roma – nr tel. 06 54228675. Adres e-mail: [agricoltura@pe.camcom.it](mailto:agricoltura@pe.camcom.it) Certyfikowany adres e-mail: [agroqualita@legalmail.it](mailto:agroqualita@legalmail.it)”.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

## 9. Inne – Pakowanie

W związku z koniecznością zmiany struktury specyfikacji w celu dostosowania jej do nowych przepisów zatwierdzonych przez Ministerstwo Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej dodano nowy pkt 3.5 jednolitego dokumentu i pkt 8 specyfikacji dotyczące sposobów wprowadzania do obrotu.

Nowo dodany tekst ma następujące brzmienie:

„Dojrzały produkt może być pakowany próżniowo zarówno w całości, jak i porcjowany, w kawałkach, kostkach, w postaci tartej itp., również na obszarach znajdujących się poza obszarem pochodzenia przez różne podmioty określone i nadzorowane przez zatwierdzoną jednostkę certyfikującą; w ramach tych czynności zawsze gwarantuje się identyfikowalność oryginalnego sera.

Ser objęty ChNP »Caciocavallo Silano« może być pakowany do osobistej sprzedaży bezpośredniej w tym samym zakładzie, w którym został przygotowany.”

Określono szczegółowe zasady dopuszczania do konsumpcji.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## „Caciocavallo Silano”

Nr UE: PDO-IT-0003-AM01 – 25.1.2024

## ChNP (X) ChOG ( )

## 1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Caciocavallo Silano”

## 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

## 3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

## 3.1. Typ produktu [zgodnie z załącznikiem XI]

Klasa 1.3. Sery

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

„Caciocavallo Silano” jest półtwardym serem z masy parzonej produkowanym wyłącznie z surowego mleka krowiego. Mleko można poddać termizacji w mleczarni do 58° przez 30 sekund.

Kształt: owalny lub kształt ściętego stożka, z „szypułką” (*testina*) lub bez niej, zgodnie z lokalnymi zwyczajami, z wgłębieniami w zależności od położenia wiązań, kształt walca lub prostopadłościanu tylko wtedy, gdy produkt jest przeznaczony do różnych czynności związanych z pakowaniem (produkt w kawałkach, kostkach lub w postaci tartej itp.).

Masa: od 1 kg do 2 500 kg.

Skórka: cienka, gładka, o wyraźnie słomkowożółtej barwie. Na powierzchni mogą znajdować się niewielkie wgniecenia od wiązań wykorzystanych do związania sera. Na powierzchnię sera można nałożyć bezbarwną, przezroczystą powłokę, która nie wpływa na barwę skórki.

Masa: jednorodna, zwarta, z bardzo małymi otworami, o białej lub słomkowożółtej barwie, ciemniejsza na zewnątrz i jaśniejsza od wewnątrz.

Smak: aromatyczny, przyjemny, rozplywający się w ustach, zwykle delikatny, zazwyczaj łagodny, gdy ser jest młody, staje się ostry po osiągnięciu zaawansowanego stopnia dojrzałości.

Zawartość tłuszczu w suchej masie nie mniejsza niż 38 %.

Dojrzewanie sera objętego ChNP „Caciocavallo Silano” musi trwać co najmniej 30 dni; proces dojrzewania może być dłuższy.

Ser objęte ChNP „Caciocavallo Silano” dojrzewający przez co najmniej 4 miesiące można opisać jako „EXTRA”; ser objęty ChNP „Caciocavallo Silano” dojrzewający przez co najmniej 9 miesięcy można opisać jako „GRAN RISERVA”.

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

W przypadku pasz dla zwierząt należy wziąć pod uwagę następujące kryteria:

— w skali roku co najmniej 50 % suchej masy paszy krów mlecznych musi pochodzić z obszaru geograficznego określonego w pkt 4;

— uzupełnianie paszy witaminami i minerałami oraz stosowanie dodatków dozwolone jest zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Okolo 45 % paszy stanowi zielonka, z czego 70 % (sucha masa) pochodzi z określonego obszaru geograficznego.

Należy umożliwić stosowanie paszy spoza obszaru, również jako uzupełnienia, zarówno ze względu na to, że rolnictwo nie jest już tak rozpowszechnione na tym obszarze jak w przeszłości, jak również ze względu na to, że warunki geograficzne, glebowe i klimatyczne nie gwarantują – i w przyszłości nie będą w stanie zagwarantować – produkcji pasz przez cały rok. Ponadto uważa się, że takie podejście jest konieczne ze względu na rosnącą utratę użytków zielonych/pastwisk, zarówno w wyniku niedawnego wzrostu liczebności nierodzących gatunków zwi-

rząt (dzików itp.), co dodatkowo zmniejsza lokalną produkcję zielonki z powodu szkód powodowanych przez nie w okrywie zielonej, jak i wzrostu terenów zalesionych w wyniku ograniczonego utrzymywania gruntów.

Ponieważ mieszanki paszowe uzupełniające odgrywają rolę czysto fizjologiczną i wspierają mikrobiom, wpływ na właściwości ChNP „Caciocavallo Silano” jest prawie niezauważalny. Spożywanie przez zwierzęta bogatej dawki pokarmowej opartej na zielonce, która w co najmniej 70 % suchej masy w dziennej dawce pokarmowej składa się z produktów wyprodukowanych na obszarze, ma wpływ na właściwości.

Ser objęty ChNP „Caciocavallo Silano” produkuje się wyłącznie z surowego mleka krowiego. Mleko można poddać termizacji w mleczarni do 58° przez 30 sekund.

Koagulacja mleka przeznaczonego do produkcji sera musi odbywać w temperaturze 36–38 °C przy użyciu pasty podpuszczkowej cielęcej lub kozłęcej. Dozwolone jest stosowanie naturalnego zakwasu serwatkowego przygotowanego w tym samym zakładzie produkcyjnym, co mleko.

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

Etapy produkcji, które odbywają się na tym obszarze geograficznym, obejmują produkcję mleka, przetwarzanie, przygotowanie i dojrzewanie „Caciocavallo Silano”.

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

Ser objęty ChNP „Caciocavallo Silano” może być dopuszczany do konsumpcji pakowany w całości albo w porcjach, w kawałkach lub w postaci tartej, w kostkach itp.

Dojrzały produkt może być pakowany próżniowo zarówno w całości, jak i porcjowany, w kawałkach, kostkach, w postaci tartej itp., również na obszarach znajdujących się poza obszarem pochodzenia przez różne podmioty określone i nadzorowane przez zatwierdzoną jednostkę certyfikującą; w ramach tych czynności zawsze gwarantuje się identyfikowalność oryginalnego sera.

Ser objęty ChNP „Caciocavallo Silano” może być pakowany do osobistej sprzedaży bezpośredniej w tym samym zakładzie, w którym został przygotowany.

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

W momencie dopuszczenia do konsumpcji każdy ser objęty nazwą pochodzenia „Caciocavallo Silano” musi być oznaczony naniesionym na gorąco za pomocą kropek logo (rysunkiem) oraz numerem identyfikacyjnym nadanym każdemu producentowi objętemu systemem kontroli przez *Consorzio di tutela formaggio „Caciocavallo Silano”* (stowarzyszenie na rzecz ochrony sera Caciocavallo Silano), z zastrzeżeniem uzyskania zezwolenia organu nadzoru. W momencie dopuszczenia do konsumpcji każdy ser objęty nazwą pochodzenia „Caciocavallo Silano” przeznaczony do porcjowania, krojenia w kawałki i w kostki musi być oznaczony naniesionymi na gorąco za pomocą kropek trzema logo (rysunkami) oraz numerem identyfikacyjnym nadanym każdemu producentowi objętemu systemem kontroli przez *Consorzio di tutela formaggio „Caciocavallo Silano”*. Logo to, w kolorze Pantone CVC 348, wraz z odniesieniem do rozporządzenia wspólnotowego, na podstawie którego zarejestrowano nazwę, oraz numer identyfikacyjny nadany indywidualnemu producentowi, o którym mowa w poprzednim akapicie, muszą być umieszczone na etykietach przymocowanych do każdego sera.

Rysunek

Znak graficzny (logo)





Można dodać oznaczenia odnoszące się do okresu dojrzewania „ekstra” i „gran riserva”.

Określenia te mogą pojawić się na etykiecie zapisane czcionką, której wysokość i szerokość nie przekracza połowy czcionki użytej w ChNP.

Na etykietach umieszczanych na serach objętych ChNP należy umieścić następujące informacje zapisane czytelną i nieusuwalną czcionką, która wyraźnie odróżnia się od każdego innego znajdującego się na nich napisu:

- a) symbol graficzny, o którym mowa powyżej;
- b) symbol Unii Europejskiej;
- c) imię, nazwisko, nazwę i adres przedsiębiorstwa pakującego lub produkującego;
- d) numer identyfikacyjny nadany każdemu podmiotowi objętemu systemem kontroli;
- e) numer seryjny.

Etykieta umieszczana na serach objętych ChNP może zawierać odniesienie do regionu, w którym znajduje się mleczarnia przetwarzająca dany produkt.

#### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny pochodzenia mleka przeznaczonego do przetwarzania i produkcji sera „Caciocavallo Silano” obejmuje gminy w regionach Kalabria, Kampania, Molise, Apulia i Basilicata.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

Ser objęty ChNP „Caciocavallo Silano” jest serem znanym od czasów Wielkiej Grecji i był tradycyjnie produkowany głównie w południowych Włoszech z rodzimych ras bydła, takich jak Podolica, Bruna, Alpina, Frisona, Pezzata, Meticcica i ich krzyżówek. Caciocavallo jest jednym z najbardziej cenionych kulinarnych przysmaków południowych Włoch. Jest produkowany wzdłuż całego łańcucha Apeninów w południowych Włoszech i od razu rozpoznawalny dzięki swojemu niepowtarzalnemu kształtowi.

W 500 r. p.n.e. Hipokrates poświęcił w swoich pismach uwagę greckiej sztuce produkcji Cacio, a etymologia nazwy „Caciocavallo Silano” przywołuje nazwę geograficzną płaskowyżu Sila, którą tradycyjnie stosowano najczęściej na obszarze produkcji i na rynkach konsumenckich.

W 1811 r. U. Caldora, który był sprawozdawcą „Statistica Murattiana” zleconej przez rząd napoleoński dla okręgów Calabria Ulteriore (Catanzaro i Reggio), sporządził opinię na temat caciocavalli: „Produkowane są prawdziwe sery, caciocavalli w dwóch postaciach, przy czym sery znane pod kalabryjską nazwą *raschi* są znacznie delikatniejsze i smaczniejsze”.

Nazwa Caciocavallo pochodzi od ugruntowanej techniki dojrzewania produktu, który wiąże się parami i „rozpina” na podporze. Ze względu na tradycyjny charakter sera nazwę pierwotnie uznano dekretem prezydenckim nr 12969 z dnia 30 października 1995 r., a następnie dekretem Prezesa Rady Ministrów z dnia 10 maja 1993 r. ustanawiającym innowacyjne zasady produkcji i oznaczania.

Pochodzący z kalabryjskiego płaskowyżu Sila ser objęty ChNP „Caciocavallo Silano” wytwarza się obecnie na rozległym obszarze, który obejmuje kilka gmin w Kalabrii oraz położone na południe od łańcucha Apeninów obszary Apulii, Kampanii, Molise i Basilicaty.

Na płaskowyżu Silano, zanim zaczęto stosować stały chów, caciocavallo produkowano tylko wiosną i latem, w małych drewnianych chatkach pasterskich zwanych „vaccarizzi”; technika produkcji była bardzo dopracowana, ponieważ ser musiał być przechowywany przez długi czas.

ChNP „Caciocavallo Silano” ma związane z obszarem właściwości aromatyczne i mikrobiologiczne, które wzajemnie na siebie oddziałują i na które wpływają lokalne praktyki serowarskie. Powyższe aspekty mają wpływ na aromat, smak, posmak i wygląd masy.

Oprócz wpływu powyższych aspektów aromaty produktu zależą również od możliwego wykorzystania zakwasu serwatkowego i jego rodzimej mikroflory, która pochodzi z mikroflory występującej w mleku znajdującym się na tym obszarze oraz z mleka wykorzystywanego w przetwórstwie, tj. w środowisku mleczarskim.

Oprócz szczególnych właściwości wynikających z zastosowania zakwasu serwatkowego znaczenie ma również wpływ środowiska oraz istotne aspekty historyczne i kulturowe występujące na południe od łańcucha Apeninów.

Dominującym smakiem młodego sera są łagodne nuty, które w miarę jego dojrzewania stają się ostre ze względu na powszechne stosowanie w procesie produkcji podpuszczki kozłęcej, której skład wpływa na dojrzewanie sera i nadaje mu charakterystyczny smak.

Chemiczno-fizyczna i mikrobiologiczna jakość mleka oraz wyjątkowość produktu są ściśle związane z faktem, że mleko jest przetwarzane w ograniczonym czasie, aby zapobiec rozproszeniu rozpuszczalnych w tłuszczu mlecznym cząsteczek aromatycznych, które charakteryzują aromaty i zapachy gotowego produktu.

Oprócz tych szczególnych czynników znaczenie ma również wpływ środowiska oraz aspekty historyczne i kulturowe; w tym względzie szczególne właściwości produktu mają związek z czynnikami naturalnymi związanymi z charakterystycznymi dla obszaru na południe od łańcucha Apeninów warunkami klimatycznymi, które w dużej mierze dominują na obszarze produkcji i które mają wpływ na rośliny pastewne wykorzystywane do żywienia krów mlecznych.

Właściwości organoleptyczne, a także w nie mniejszym stopniu właściwości produktu, wynikają z praktyk produkcyjnych, wielowiekowych tradycji lokalnych oraz warunków klimatycznych i środowiskowych.

Jeśli chodzi o czynniki ludzkie, należy zwrócić uwagę na tradycyjny charakter obecnie stosowanej techniki, którą rozwijano przez lata, a także historyczne upowszechnianie się konsumpcji na rynkach południowych Włoch. Tradycja została utrwalona dzięki istotnej i ważnej wiedzy serowarów, którą przekazywano przez wieki i która jest niezbędna na wszystkich etapach produkcji gotowego produktu.

#### **Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

[https://www.politicheagricole.it/flex/files/1/2/7/D.f9912062703bc9664534/gennaio2024Disciplinare\\_Caciocavallo\\_Silano.pdf](https://www.politicheagricole.it/flex/files/1/2/7/D.f9912062703bc9664534/gennaio2024Disciplinare_Caciocavallo_Silano.pdf)