



C/2024/3834

18.6.2024

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

(C/2024/3834)

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) nr 1151/2012)**

**„Canestrato di Moliterno”**

**Nr UE: PGI-IT-0487-AM01 – 15.4.2024**

**ChNP ( ) ChOG (X)**

**1. Nazwa produktu**

„Canestrato di Moliterno”

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

Włochy

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

Ministerstwo Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa (MASAF), Promowanie Jakości Produktów Rolno-Spożywczych (PQA) 4

**4. Opis zatwierdzonych zmian**

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

Zatwierdzona zmiana wchodzi w zakres definicji zmiany standardowej, ponieważ nie wiąże się ze zmianą chronionego oznaczenia geograficznego, nie znosi związku ustanowionego w specyfikacji produktu ani nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

**1. Obszar geograficzny, pkt 3 specyfikacji produktu i pkt 4 jednolitego dokumentu**

Poprzednie brzmienie:

„Obszar pochodzenia mleka i produkcji »Canestrato di Moliterno« stanowią wskazane poniżej gminy znajdujące się w prowincjach Potenza i Matera.

W prowincji Potenza: Armento, Brienza, Calvello, Calvera, Carbone, Castelluccio Inferiore, Castelluccio Superiore, Castelsaraceno, Castonuovo Sant’Andrea, Cersosimo, Chiaromonte, Corleto Perticara, Episcopia, Fardella, Francavilla in Sinni, Gallicchio, Grumento Nova, Guardia Perticara, Lagonegro, Latronico, Lauria, Marsiconuovo, Marsicoverete, Missanello, Moliterno, Montemurro, Nemoli, Noepoli, Paterno, Rivello, Roccanova, Rotonda, San Chirico Raparo, San Costantino Albanese, San Martino d’Agri, San Paolo Albanese, San Severino Lucano, Sant’Arcangelo, Sarconi, Senise, Spinoso, Teana, Terranova del Pollino, Tramutola, Viggianello, Viggiano;

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

w prowincji Matera: Accettura, Aliano, Bernalda, Craco, Cirigliano, Ferrandina, Gorgoglione, Montalbano Jonico, Montescaglioso, Pisticci, Pomarico, Scanzano Jonico, Stigliano, Tursi.”.

Nowe brzmienie:

„Obszar pochodzenia mleka i produkcji »Canestrato di Moliterno« stanowią wskazane poniżej gminy znajdujące się w prowincjach Potenza i Matera.

Prowincja Potenza:

Abriola, Anzi, Armento, Brienza, Brindisi di Montagna, Calvello, Calvera, Carbone, Castelluccio Inferiore, Castelluccio Superiore, Castelsaraceno, Castronuovo Sant’Andrea, Cersosimo, Chiaromonte, Corleto Perticara, Episcopia, Fardella, Francavilla in Sinni, Gallicchio, Grumento Nova, Guardia Perticara, Lagonegro, Latronico, Laurenza, Lauria, Marsiconuovo, Marsicovetere, Missanello, Moliterno, Montemurro, Nemoli, Noepoli, Paterno, Pietrapertosa, Rivello, Roccanova, Rotonda, San Chirico Raparo, San Costantino Albanese, San Martino d’Agri, San Paolo Albanese, San Severino Lucano, Sant’Arcangelo, Sarconi, Sasso di Castalda, Satriano, Senise, Spinoso, Teana, Terranova del Pollino, Tramutola, Viggianello, Viggiano;

prowincja Matera:

Accettura, Aliano, Bernalda, Craco, Cirigliano, Ferrandina, Gorgoglione, Montalbano Jonico, Montescaglioso, Pisticci, Pomarico, San Mauro Forte, Scanzano Jonico, Stigliano, Tursi.”.

Uzasadnienie

Dodano nowe gminy: osiem z prowincji Potenza i jedną z prowincji Matera.

Nowo dodane gminy graniczą z obecnym obszarem produkcji. Ich cechy topograficzne i rolnicze są identyczne z cechami obecnego wyznaczonego obszaru geograficznego. Ponadto występują tam ten sam rodzaj zwierząt gospodarskich i ras oraz te same tradycje produkcji.

W momencie rejestracji oznaczenia geograficznego związanych z tym działań nie prowadzono w sposób uporządkowany w gminach, które obecnie proponuje się włączyć.

W ostatnich latach nowe podmioty rolne wykazały rosnące zainteresowanie włączeniem się do obszaru geograficznego Canestrato di Moliterno.

W związku z powyższym wniosek producentów w tych gminach o włączenie się do wyznaczonego obszaru geograficznego wydawał się uzasadniony.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

## 2. Metoda produkcji: pkt 5 specyfikacji produktu i pkt 3.3 jednolitego dokumentu

Dodano dwie rasy kóz. Są to Grigia Lucana i Rossa Mediterranea.

Poprzednie brzmienie:

„Mleko owcze musi pochodzić od owiec rasy »Gentile di Puglia«, »Gentile di Lucania«, »Leccese«, »Sarda«, »Comisana« i ich krzyżówek, a mleko kozie od kóz rasy »Garganica«, »Maltese«, »Jonica«, »Camosciata« i ich krzyżówek.”.

Nowe brzmienie:

„Mleko pochodzące z jednego lub więcej udojów musi zostać przetworzone maksymalnie w ciągu 48 godzin od pierwszego udoju. Mleko musi pochodzić od owiec następujących ras:

Gentile di Puglia, Gentile di Lucania, Leccese, Sarda, Comisana i ich krzyżówek oraz od kóz ras Garganica, Grigia Lucana, Maltese, Jonica, Camosciata, Rossa Mediterranea i ich krzyżówek”.

## Uzasadnienie

Są to rasy rodzime. W przeszłości wykorzystywano je do pozyskiwania mleka do produkcji Canestrato di Moliterno. Jednak w ostatnich dziesięcioleciach ich pogłowie drastycznie spadło.

Aby zapobiec ich wyginięciu, w ostatnich dziesięcioleciach włączono je do programów ochrony różnorodności biologicznej.

Uwzględnienie w specyfikacji produktu objętego ChOG „Canestrato di Moliterno” pomoże w odbudowie i zachowaniu tych ras.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## „Canestrato di Moliterno”

Nr UE: PGI-IT-0487-AM01 – 15.4.2024

## ChNP ( ) ChOG (X)

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

„Canestrato di Moliterno”

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*

Chronione oznaczenie geograficzne „Canestrato di Moliterno” jest zastrzeżone dla twardego sera owczo-koziego, wytwarzanego z pełnego mleka owczego, którego zawartość w serze wynosi nie mniej niż 70 %, ale nie więcej niż 90 %, oraz z pełnego mleka koziego, którego zawartość w serze wynosi nie mniej niż 10 %, ale nie więcej niż 30 %. W chwili wprowadzania do obrotu, po okresie dojrzewania wynoszącym co najmniej 60 dni, ser ma formę walca, o płaskich podstawach średnicy 15–25 cm i mniej lub bardziej wypukłej ścianie bocznej o wysokości od 10 do 15 cm; waga sera waha się od 2 do 5,5 kg, w zależności od wymiarów formy; barwa skórki to mniej lub bardziej intensywny odcień żółci w przypadku rodzaju „primitivo”, który może przejść w brąz w przypadku rodzaju „stagionato”; struktura masy jest zwarta i zawiera nieregularnie rozłożone otwory; powierzchnia przekroju ma barwę białą lub lekko słomkową w przypadku rodzaju „primitivo”, a bardziej lub mniej intensywnie słomkową w przypadku rodzajów „stagionato” i „extra”. Smak na początku dojrzewania jest przede wszystkim łagodny i delikatny, a wraz z postępowaniem tego procesu staje się bardziej intensywny i ostry. Zawartość tłuszczu w masie suchej nie może być mniejsza niż 30 %. Produkt można wykorzystywać jako ser stołowy lub ser do tarcia.

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

W skład pożywienia zwierząt wchodzi głównie trawy pastwiskowe, zielonka i siano wyprodukowane na obszarze, o którym mowa w pkt 4. Można je uzupełniać wyłącznie ziarnami zbóż, takich jak owies, jęczmień, pszenica i kukurydza oraz roślinami strączkowymi, takimi jak bób, bobik i ciecierzycza. Zakazane jest stosowanie produktów pochodzenia zwierzęcego i kiszzonek.

Mleko pochodzące z jednego lub więcej udojów musi zostać przetworzone maksymalnie w ciągu 48 godzin od pierwszego udoju. Mleko musi pochodzić od owiec następujących ras:

Gentile di Puglia, Gentile di Lucania, Leccese, Sarda, Comisana i ich krzyżówek oraz od kóz ras Garganica, Grigia Lucana, Maltese, Jonica, Camosciata, Rossa Mediterranea i ich krzyżówek.

Te rasy owiec są typowe na odnośnym obszarze.

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

Wszystkie czynności, od przetwarzania surowców do otrzymania produktu końcowego, muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Dojrzewanie musi odbywać się wyłącznie w piwnicach (*fondaci*) na obszarze, gdzie utrzymywana była ta tradycja, lub w gminie Moliterno (prowincja Potenza).

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

Pakowanie i porcjowanie „Canestrato di Moliterno” musi odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym w celu zagwarantowania identyfikowalności i monitorowania.

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

Chronione oznaczenie geograficzne „Canestrato di Moliterno” jest stosowane wyłącznie w odniesieniu do produktu, który dojrzał przez co najmniej 60 dni, a dodawanie wszelkich innych określeń, w tym przymiotników *fine*, *scelto*, *selezionato* (wyborowy, wybrany, wyselekcjonowany) i innych podobnych sformułowań jest zabronione. Dopuszczalne są wyłącznie następujące określenia: *primitivo* (młody), dla produktu, który dojrzał maksymalnie przez sześć miesięcy; *stagionato* (dojrzały), dla produktu, który dojrzał od 6 do maksymalnie 12 miesięcy; *extra* (ekstra), dla produktu, który dojrzał przez ponad 12 miesięcy. „Canestrato di Moliterno” jest wprowadzany do obrotu po oznaczeniu specjalnym wypalonym znakiem przedstawiającym dwa współśrodkowe okręgi: pierwszy zawiera napis „Canestrato di Moliterno”, a drugi – zamek z trzema wieżami, godło gminy Moliterno. Znak ma średnicę 15 cm.

4. **Związłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar pochodzenia mleka i produkcji „Canestrato di Moliterno” obejmuje wskazane poniżej gminy znajdujące się w prowincjach Potenza i Matera.

Prowincja Potenza: Abriola, Anzi, Armento, Brienza, Brindisi di Montagna, Calvello, Calvera, Carbone, Castelluccio Inferiore, Castelluccio Superiore, Castelsaraceno, Castronuovo Sant’Andrea, Cersosimo, Chiaromonte, Corleto Perticara, Episcopia, Fardella, Francavilla in Sinni, Gallicchio, Grumento Nova, Guardia Perticara, Lagonegro, Latronico, Laurenza, Lauria, Marsiconuovo, Marsicovetere, Missanello, Moliterno, Montemurro, Nemoli, Noepoli, Paterno, Pietrapertosa, Rivello, Roccanova, Rotonda, San Chirico Raparo, San Costantino Albanese, San Martino d’Agri, San Paolo Albanese, San Severino Lucano, Sant’Arcangelo, Sarconi, Sasso di Castalda, Satriano, Senise, Spinoso, Teana, Terranova del Pollino, Tramutola, Viggianello, Viggiano;

prowincja Matera: Accettura, Aliano, Bernalda, Craco, Cirigliano, Ferrandina, Gorgoglione, Montalbano Jonico, Montescaglioso, Pisticci, Pomarico, San Mauro Forte, Scanzano Jonico, Stigliano, Tursi.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Powodem rejestracji nazwy „Canestrato di Moliterno” jest renoma, jaką produkt cieszy się nie tylko na poziomie krajowym, ale również międzynarodowym. Renomę tę tłumacza dwa główne czynniki: rasa owiec wywodząca się z obszaru pochodzenia i szczególnie technika dojrzewania. Najbardziej rozpowszechnioną rasą owiec na tym obszarze jest „Gentile di Lucania”, rasa bardzo odporna, bardzo dobrze dostosowana do warunków klimatycznych i orograficznych regionu. Mamy tu do czynienia z rasą „Merinizzata” powstałą w wyniku podjętego w XV w. krzyżowania lokalnych populacji owiec z hiszpańskimi samcami rasy Mérimos. Ten rodzaj krzyżówki był w tamtym czasie odpowiedzią na potrzebę połączenia właściwości rasy słynącej z produkcji wełny z właściwościami owiec z Lukanii hodowanych ze względu na mięso: w ten sposób powstała rasa łącząca obie cechy. Produkcja mleka w przypadku tej rasy pozostaje do dziś niewielka. Niewielka ilość jest jednak rekompensowana doskonałą jakością, rzadko spotykaną u pozostałych ras, których produkcja jest obfitsza. Mleko cechuje się dużą zawartością tłuszczu i białka.

Cykl produkcji hodowanych ras i cel polegający na jak najlepszym wykorzystaniu pastwisk górskich doprowadziły do wypracowania praktyki mieszanej hodowli owiec i kóz. Rasy kóz z Lukanii nie tylko produkują mleko bardzo dobrej jakości, charakteryzuje je również wysoka mleczność.

Podstawowa cecha „Canestrato di Moliterno” wiąże się z etapem dojrzewania sera w charakterystycznych piwnicach (*fondaci*) gminy Moliterno.

Producenci sera „Canestrato di Moliterno” do dziś jeszcze wykorzystują te bardzo szczególne miejsca, które nadają produktowi jego charakter, związany z przypisywanymi mu od dawien dawna właściwościami organoleptycznymi. *Fondaco* to bardzo chłodne i dobrze wietrzone miejsce, w którym współwystępowanie kilku czynników determinuje powstawanie mikroklimatu niezbędnego dla otrzymania produktu doskonałej jakości. To właśnie chłodnym i suchym warunkom panującym w tym miejscu przypisuje się powodzenie procesu dojrzewania. Zatem kilka czynników, tj. jakość surowca, rzemieślnicze techniki pracy, a przede wszystkim proces dojrzewania, przyczynia się do nadawania „Canestrato di Moliterno” niepowtarzalnego charakteru.

Od XVIII w., czasu pierwszych świadectw historycznych, produkcja *pecorino* jest dla mieszkańców Moliterno podstawową działalnością. Znakomitą sławę produktu potwierdzają liczne dokumenty. W przeszłości „Canestrato di Moliterno” był już bardzo ceniony na rynkach krajowych i zagranicznych; w szczególności był eksportowany do Ameryki.

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

[https://www.politicheagricole.it/flex/files/1/8/6/D.ed412d7dc24286a59f2a/disciplinare\\_Canestrato\\_di\\_Moliterno\\_02.24.pdf](https://www.politicheagricole.it/flex/files/1/8/6/D.ed412d7dc24286a59f2a/disciplinare_Canestrato_di_Moliterno_02.24.pdf)