



C/2025/474

22.1.2025

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/2025/474)

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

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

„Formaggio di Fossa di Sogliano”

Nr UE: PDO-IT-0580-AM01 – 30 października 2024

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa produktu

„Formaggio di Fossa di Sogliano”

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 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 wiążą się ze zmianą chronionej nazwy pochodzenia ani sposobu korzystania z tej nazwy, nie znoszą związku ustanowionego w specyfikacji produktu ani nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

1. Zmiana dotyczy art. 5 specyfikacji produktu oraz pkt 3.3 jednolitego dokumentu i polega na wprowadzeniu jednej rasy krów i dwóch ras owiec.

Obecne brzmienie:

Rasy bydła, którego mleko stosuje się do produkcji sera, to Frisona Italiana, Bruna Alpina, Pezzata Rossa i ich krzyżówki; rasy owiec to Sarda, Comisana, Massese, Vissana, Cornella Bianca, Fabrianese, delle Langhe i Pinzirita oraz ich krzyżówki.

Nowe brzmienie:

Rasy bydła, którego mleko stosuje się do produkcji sera, to Frisona Italiana, Bruna Alpina, Pezzata Rossa, Jersey i ich krzyżówki; rasy owiec to Sarda, Comisana, Massese, Vissana, Cornella Bianca, Fabrianese, delle Langhe, Lacaune, Assaf i Pinzirita oraz ich krzyżówki.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Uzasadnienie:

Uzasadnieniem dla dodania rasy bydła Jersey oraz ras owiec Lacaune i Assaf jest możliwość ich chowu w systemie pastwiskowo-alkierzowym. Przez prawie dekadę gospodarstwa były celem częstych i powodujących szkody ataków wilków przebywających na obszarze produkcyjnym, nawet za dnia, co zmusiło rolników do skrócenia okresów wypasu i wybierania ras, które w razie konieczności lepiej znoszą chów alkierzowy.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

2. Zmiana w art. 5 specyfikacji produktu i pkt 3.3 jednolitego dokumentu dotycząca właściwości mleka

Skreśla się następujące zdanie:

Właściwości mleka są następujące:

MLEKO KROWIE

Tłuszcz % obj. = > 3,4

Białko % obj. = > 3,0

Zawartość bakterii UF/ml = < 100 000

Komórki somatyczne/ml = < 350 000

Laseczki beztlenowe/litr = brak

Inhibitory = brak

Punkt zamarzania °C = < 0,520

MLEKO OWCZE

Tłuszcz % obj. = > 6,0

Białko % obj. = > 5,4

Zawartość bakterii UF/ml = < 1 400 000

Komórki somatyczne/ml = < 1 400 000

Inhibitory = brak

Uzasadnienie:

Jest to uproszczona specyfikacja umożliwiająca producentom uproszczenie kontroli przeprowadzanych przez osoby trzecie i zwiększenie liczby kontroli własnych. Ponadto stwierdzono, że te parametry nie wpływają na właściwości jakościowe produktu.

W każdym przypadku mleko musi być zgodne z obowiązkowymi normami.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

3. Zmiana ta dotyczy art. 5 specyfikacji produktu odnoszącego się do metody produkcji.

Obecne brzmienie:

Dojrzałe sery przeznaczone do sezonowania w dole muszą być czyste i bez pleśni, umieszczone w niebarwionych płóciennych workach związanych szpagatem z naturalnego materiału i, w stosownych przypadkach, szczelnie zamknięte odpowiednimi taśmami lub pasami.

Nowe brzmienie:

Dojrzałe sery przeznaczone do sezonowania w dole muszą być czyste i bez pleśni, umieszczone w niebarwionych płóciennych workach związanych sznurkiem lub odpowiednimi taśmami lub pasami.

Uzasadnienie:

Proponowana zmiana uwzględnia doświadczenie zdobyte na przestrzeni lat, które pokazało, że należy korzystać z alternatywnych materiałów, które są łatwiejsze do stosowania.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Formaggio di Fossa di Sogliano”

Nr UE: PDO-IT-0580-AM01 – 30 października 2024

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy (ChNP lub ChOG)**

„Formaggio di Fossa di Sogliano”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 04 – PRODUKTY MLECZARSKIE; JAJA PTASIE; MIÓD NATURALNY; JADALNE PRODUKTY POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO, GDZIE INDEJ NIEWYMIENIONE ANI NIEWŁĄCZONE

0406 – Ser i twaróg

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

W momencie wprowadzenia do obrotu ser ChNP „Formaggio di Fossa di Sogliano” posiada następujące cechy:

zewnątrzna 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 zasadniczo wilgotna i tłusta, w niektórych przypadkach może być pokryta tłuszczem mlecznym i pleśnią, które dają się łatwo usunąć przez zeskrobanie. Obecność na powierzchni drobnych spękań i w niektórych przypadkach przebarwień w kolorze żółtym lub ochry jest jedną z cech produktu. Ser pozbawiony jest skórki lub jest ona nieznacznie zaznaczona. Miąższ ma konsystencję półtwardą, łatwo kruszącą się, barwę białą o odcieniu bursztynowym lub lekko słomkowym. Zapach jest charakterystyczny i trwały, niekiedy intensywny, bogaty w nuty przypominające poszycie lasu ze względu na aromat pleśni i trufli.

Smak różni się w zależności od składu sezonowanego sera i może mieć następujące cechy:

- ser owczy jest aromatyczny, z wyraźnym, intensywnym i przyjemnym posmakiem, lekko ostrym, mniej lub bardziej zaznaczonym;
- ser krowi jest delikatny i łagodny, umiarkowanie słony i lekko kwaskowaty, z lekką nutą goryczy;
- ser mieszany ma smak przyjemny i wyważony między słonym a słodkim, z nutami goryczy;
- w serze ChNP „Formaggio di Fossa di Sogliano” skórka nie jest wyraźnie wyodrębniona od miąższu, dlatego też spożywa się go w całości bez usuwania zewnętrznej części skórki; Jeśli na skórcie występują wyraźne przebarwienia lub złogi tłuszczu mlecznego usuwa się je, delikatnie zdrapując z powierzchni;
- zawartość tłuszczu w suchej masie wynosi ponad 32 %.

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

Zwierzęta gospodarskie trzyma się w budynkach lub na pastwisku. Podstawowe pożywienie zwierząt w okresie stabulacji stanowi pasza składająca się z traw i roślin strączkowych zbieranych na jednogatunkowych, kilkogatunkowych lub wielogatunkowych łąkach położonych na obszarach określonych w pkt 4; obszary te mają decydujący wpływ na jakość produkowanego mleka ze względu na klimat i właściwości gleby. Zwierzęta wypasane na pastwiskach korzystają z tych samych terenów, z których pozyskiwane jest siano, oraz z naturalnych łąk wielogatunkowych bogatych we florę obejmującą gatunki zielne, krzewy i drzewa. Karmienie sianem lub zielonką oraz wypas pastwiskowy uzupełnia się paszami prostymi (składającymi się z jednego rodzaju zbóż) lub złożonymi (zawierającymi kilka rodzajów zbóż) oraz ewentualnym dodatkiem substancji mineralnych lub witaminowych. Pasze stosowane do uzupełnienia diety nie mogą stanowić więcej niż 30 % całkowitej dziennej dawki pokarmowej. Niedozwolone jest stosowanie kiszonek.

Surowcem do produkcji ChNP „Formaggio di Fossa di Sogliano” jest mleko owcze lub krowie, pochodzące z gospodarstw zlokalizowanych na określonym obszarze geograficznym. Rasy krów, które stosuje się do produkcji mleka, to Frisona Italiana, Bruna Alpina, Pezzata Rossa, Jersey i ich krzyżówki; rasy owiec to Sarda, Comisana, Massese, Vissana, Cornella Bianca, Fabrianese, delle Langhe, Pinzirita, Lacaune i Assaf oraz ich krzyżówki.

Mleko wykorzystywane do produkcji pochodzi z dwóch udojów dziennie. Ser musi być produkowany tylko z jednego z następujących rodzajów mleka:

mleko owcze pełne: MLEKO OWCZE

mleko krowie pełne: MLEKO KROWIE

mieszanka mleka pełnego krowiego (nie więcej niż 80 %) i mleka pełnego owczego (nie mniej niż 20 %): MLEKO MIESZANE

Używa się surowego lub pasteryzowanego mleka pełnego. Zabronione jest stosowanie dodatków.

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

Poszczególne etapy produkcji mleka, wytwarzania sera ChNP „Formaggio di Fossa di Sogliano” i sezonowania go w dołach muszą odbywać się na obszarze produkcji określonym w pkt 4.

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

W celu zachowania cech ChNP „Formaggio di Fossa di Sogliano” ser ten pakuje się w celu dystrybucji w następujący sposób:

- sprzedaż w workach używanych do sezonowania;
- sprzedaż całych kręgów lub porcji pakowanych próżniowo;
- sprzedaż całych kręgów lub porcji na zafoliowanych tackach;
- sprzedaż całych kręgów lub porcji opakowanych w papier odpowiedni do kontaktu z żywnością.

Tak opakowany ser ChNP „Formaggio di Fossa di Sogliano” może być następnie umieszczany w workach lub opakowaniach z materiału bądź skrzynkach drewnianych lub kartonowych.

Porcjowanie i pakowanie musi odbywać się na obszarze określonym w pkt 4, ponieważ po okresie sezonowania w dołach w wyniku procesu fermentacji beztlenowej, jaki zachodzi na tym etapie przetwarzania, ser pozbawiony jest już wyraźnie zaznaczonej skórki, zabezpieczającej miąższ i kręgi są wilgotne i pokryte tłuszczem i nie są zabezpieczone przed wysuszeniem i twardnieniem. Z tego względu konieczne jest pakowanie produktu przed wprowadzeniem do obrotu handlowego, aby zapobiec powstawaniu pęknięć i szczelin w miąższu oraz aby zachować charakterystyczne cechy produktu.

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

Poza nazwą, logo, unijnym symbolem graficznym i powiązanimi z nim informacjami (zgodnie z przepisami rozporządzenia (WE) nr 1898/2006 z późniejszymi zmianami) oraz informacjami wymaganymi przepisami na etykiecie należy umieścić drukiem w sposób wyraźny i czytelny również następujące informacje:

- rodzaj mleka użytego do produkcji (owcze, krowie, mieszane);
- napis *da latte crudo* (z mleka surowego) w przypadku serów wyprodukowanych z mleka niepoddanego pasteryzacji;
- imię i nazwisko wytwórcy serów, firmę lub zastrzeżony znak towarowy oraz adres wytwórni serów lub zakładu sezonującego, adres przedsiębiorstwa pakującego, jeśli produkt pakowany jest przez przedsiębiorstwo inne niż zakład serowarski lub sezonujący;
- numer identyfikacyjny zakładu sezonującego i skrót „PRM” w przypadku sezonowania wiosennego lub „EST” w przypadku sezonowania letniego.

Zabronione jest dodawanie jakichkolwiek określeń, które nie zostały wyraźnie przewidziane. Niemniej dopuszczalne jest umieszczenie informacji odnoszących się do prywatnych znaków towarowych, pod warunkiem że nie mają one charakteru laudacyjnego 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 podstawy trapezu równoramiennego. W środku dołu umieszczony jest rysunek słonia – heraldyczny symbol rodu Malatesta. Rysunki wykonane są kolorem czerwonym na słomkowożółtym tle. 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.”.

Nad górną krawędzią wystylizowanego rysunku dołu umieszczony jest półkółście napis „Sogliano al Rubicone, Talamello e Terre Malatestiane” celem wykazania ciągłości historycznej i związku z obszarem.

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



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji sera ChNP „Formaggio di Fossa di Sogliano” obejmuje całe terytorium prowincji Forlì-Cesena, Rimini, Ravenna, Pesaro-Urbino, Ancona, Macerata i 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 i Pianoro.

5. Związek z obszarem geograficznym

Specyfika obszaru geograficznego

Obszar produkcji ChNP „Formaggio di Fossa di Sogliano” leży wzdłuż pagórkowatego łańcucha i przedgórze pasma apenińskiego między regionami Romagna i Marche. Pod względem geomorfologicznym obejmuje głęby gliniaste i piaszczyste oraz ich połączenia, pochodzące a dolnego pliocenu i obecnego czwartorzędu. Doły wykopane są w formacjach składających się z różnych piaskowców mikowo-skalenkowych, 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.

Specyfika produktu

„Formaggio di Fossa di Sogliano” odróżnia się od innych produktów, należących do tej samej kategorii towarowej, charakterystycznym i trwałym zapachem, niekiedy intensywnym, bogatym w nuty przypominające poszycie lasu ze względu na aromat pleśni i trufli. Cechy te są ściśle związane z metodą produkcji, której etap sezonowania w dołach stanowi 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 otwiera się i przewietrza, a następnie dezynfekuje ogniem i dymem, przez palenie w jego wnętrzu niewielkich ilości słomy zbożowej. Po wygaszeniu ognia dół oczyszcza się, usuwając wszystkie pozostałości popiołu. Na dnie przygotowuje się podest z płyt z nieobrobionego drewna, który ma umożliwić odciekanie płynnego tłuszczu wydzielającego się w procesie fermentacji sera podczas sezonowania. Ściany dołu wyściela się warstwą słomy zbożowej o grubości co najmniej 10 cm, podtrzymywaną palisadą z pionowo ustawionej trzciny. Dół wypełnia się zapakowanymi w worki serami układanymi warstwami aż do całkowitego zapełnienia. Po okresie stabilizacji, nie dłuższym niż 10 dni, można uzupełnić powstałą przestrzeń produktami podobnego rodzaju. Po całkowitym wypełnieniu dołu otwór zamyka się płachtami niebarwionego płótna odpowiedniego do kontaktu z żywnością lub słomą, aby zapobiec parowaniu. Następnie dół zamyka się 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 sezonowania wynosi od co najmniej 80 dni do nie więcej niż 100 dni.

Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub danymi cechami jakościowym, 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 z prawdziwie lokalną tradycyjną metodą, niezmienioną od wieków, utrzymywaną wiernie i nieprzerwanie przez obsługujących doły operatorów przekazujących wiedzę i specjalistyczne doświadczenie z pokolenia na pokolenie. Metoda sezonowania sera w dołach pojawiła się w okresie średniowiecza i szybko stała się nierozzerwalną częścią kultury wiejskiej na obszarach między dolinami rzek Rubikon i Marecchia, rozciągających się aż po rzekę Esino w regionach Romani i Marche. Metoda ta wynikała oczywiście z konieczności zakonserwowania produktu, a także uchronienia go przed kradzieżami przez ludy i wojska, które przez wieki podejmowały próby zajęcia tych terenów. Doły drążono w warstwach piaskowca i pozostawiano w stanie nieobrobionym. Ta praktyka stała się później tak powszechna, że uregulowano ją specjalnymi przepisami. Pierwsze dokumenty zawierające wzmianki o dołach i technice sezonowania sięgają XIV w. i znajdują się w archiwach rodziny Malatesta, właściciela tych terenów. Od 1350 r. ród Malatesta ustanowił w obrębie murów miasta „Compagnia dell'Abbondanza”, na zamku i w „tumbae”, zagrodach wiejskich rozsianych na całym obszarze. Doły wykorzystywano do przechowywania, ukrywania i konserwowania zbóż oraz różnego rodzaju żywności na wypadek napaści, epidemii i głodu oraz aby uniknąć surowych klauzul umów, które regulowały funkcjonowanie gospodarstw, a także do sezonowania sera. Ten stałe i wiernie przekazywany przez wieki zwyczaj przetrwał w formie zgodnej z zasadami określonymi w kodeksach rodu Malatesta.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F0%252F3%252FD.ad1b3415859559b1d09e/P/BLOB%3AID%3D3340/E/pdf?mode=download>