

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2014/C 316/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾**

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„BROCCIU CORSE”/„BROCCIU”

Nr WE: FR-PDO-0217-01164 – 18.10.2013

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 (dane grupy składającej wniosek, kontrola, pakowanie)

2. Rodzaj zmiany (zmian)

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia
- 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 organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

3. **Zmiana (zmiany)**

Nagłówek „Opis produktu”

Wprowadza się elementy opisowe w celu ściślejszego scharakteryzowania produktu:

- uściśla się, że „Brocciu corse”/„Brocciu” jest otrzymywany *wyłącznie* ze świeżej serwatki i ze świeżego pełnego mleka owczego lub koziego *poddawanego obróbce w stanie surowym*,
- uściśla się, że ser dojrzwały klasyfikowany jest jako typ „passu”,
- uściśla się, że zawartość tłuszczu na poziomie 40 g na 100 g sera po zakończeniu suszenia dotyczy typu „frais” sera „Brocciu corse”/„Brocciu”.

Nagłówek „Dowód pochodzenia”

W świetle zmian w przepisach prawa krajowego nagłówek „Elementy świadczące o pochodzeniu produktu z obszaru geograficznego” zostaje uzupełniony i zawiera między innymi wymogi dotyczące sprawozdawczości i prowadzenia rejestrów zapewniających identyfikowalność produktu i monitorowanie warunków produkcji.

W szczególności przewiduje się nadawanie uprawnień podmiotom przez uznanie ich zdolności do spełnienia wymagań określonych w specyfikacji nazwy, o prawo stosowania której występują.

Nagłówek „Metoda produkcji”

W celu wyjaśnienia niektórych przepisów dotyczących metody produkcji wprowadza się uściślenia:

- dodaje się przepisy dotyczące pożywienia i dodatków paszowych, w szczególności obszarów, z których pochodzą, aby zapewnić związek między obszarem geograficznym a produktem:
 - przeważające jest żywienie na bazie naturalnych pastwisk,
 - dozwolone jest podawanie pasz uzupełniających i koncentratów wyprodukowanych ze zbóż wyhodowanych na określonym obszarze; niemniej zezwala się również na podawanie pasz uzupełniających i koncentratów wyprodukowanych poza określonym obszarem, ale mogą one stanowić nie więcej niż 20 % pasz uzupełniających,
 - zabrania się stosowania jakichkolwiek pasz fermentowanych,
- dodaje się przepisy dotyczące mleka stosowanego do wytworzenia skrzepu serowego, serwatki i mleka dodawanego, aby lepiej scharakteryzować surowce używane do produkcji „Brocciu corse”/„Brocciu”:
 - mleko pełne do produkcji skrzepu musi być wykorzystane najpóźniej w ciągu 40 godzin od najwcześniejszego udoju,
 - koagulację mleka uzyskuje się przez dodawanie podpuszczki tradycyjnej lub pochodzącej z obrotu handlowego, z wykluczeniem wszelkich innych enzymów powodujących koagulację mleka, w szczególności pochodzących od grzybów lub mikroflory,
 - zabrania się oddzielania laktozy,
 - odczyn pH zbieranej serwatki musi wynosić co najmniej 6,20,
 - mleko dodawane musi zostać użyte w ciągu nie więcej niż 24 godzin po udoju,
- aby lepiej opisać poszczególne etapy produkcji i zapewnić, że wiedza fachowa zostanie zachowana, uściśla się i dodaje niektóre przepisy:
 - w odniesieniu do podgrzewania serwatki – mało precyzyjne określenie „metoda bezpośrednia” zostaje usunięte i uściśla się, że flokulację białek serwatki uzyskuje się „wyłącznie przez podgrzewanie zbiornika lub kadzi na otwartym ogniu bez dodawania jakichkolwiek płynów przewodzących ciepło”,

- uściśla się, że serwatka jest „podgrzewana powoli i jednocześnie delikatnie mieszana”, aby ułatwić koagulację białek mleka,
- aby lepiej odzwierciedlić obowiązujące zwyczaje, temperaturę, jaką osiąga serwatka, określa się jako zakres temperatur (od 40 do 50 °C), a nie wartość jednostkową (około 40 °C),
- uściśla się, że sól dodaje się w tym samym momencie co mleko i określa się ilość dodawanej soli (0,5–1 % początkowej objętości płynu),
- uściśla się, że wykonywane następnie mieszanie jest „powolne”,
- wskazuje się, że w czasie, gdy temperatura rośnie i aż do rozpoczęcia się flokulacji, należy systematycznie zbierać pianę, aby usunąć zanieczyszczenia,
- określa się kryteria dotyczące rozmiarów form do odcedzania sera, aby lepiej zdefiniować poszczególne formaty:
 - w przypadku serów o wadze 3 kg: górna średnica musi wynosić 200 mm, średnica dolna 145 mm, a wysokość 180 mm,
 - w przypadku serów o wadze 1 kg: górna średnica musi wynosić 155–160 mm, średnica dolna 90–120 mm, a wysokość 85–120 mm,
 - w przypadku serów o wadze 500 g: górna średnica musi wynosić 110–115 mm, średnica dolna 90–92 mm, a wysokość 80–82 mm,
 - w przypadku serów o wadze 250 g: górna średnica musi wynosić 90–110 mm, średnica dolna 75–85 mm, a wysokość 65 mm,
- określono warunki solenia sera „Brocciu corse”/„Brocciu” typu „passu”, aby ująć stosowane praktyki w formalne ramy: solenie może być wykonywane „raz lub kilkakrotnie”, a pierwsze solenie musi nastąpić w ciągu 24 godzin od umieszczenia w formie.

Nagłówek „Etykietowanie”

Ten nagłówek również zaktualizowano w celu lepszej identyfikacji produktu:

- uściśla się, że sery serwatkowe, które można określać chronioną nazwą pochodzenia „Brocciu corse”/„Brocciu”, w momencie wprowadzenia do obrotu muszą być oznaczone indywidualną etykietą,
- usuwa się wyrażenie „Appellation d’Origine contrôlée” a skrót „AOC” zastępuje symbolem ChNP Unii Europejskiej,
- wskazuje się, że odpowiednie przepisy dotyczą również skrzyń i innych opakowań zawierających „Brocciu corse”/„Brocciu”.

Nagłówek „Wymogi krajowe”

W świetle zmian w przepisach prawa krajowego nagłówek „Wymogi krajowe” ma formę tabeli, przedstawiającej najważniejsze elementy podlegające kontroli wraz z ich wartościami odniesienia i metodami oceny.

Inne

- Dane grupy składającej wniosek:
Zaktualizowano dane grupy składającej wniosek.
- Kontrola:
Zaktualizowano dane organów kontroli.

W odniesieniu do specyfikacji ChNP „Brocciu corse”/„Brocciu” uściśla się, że jest ona uporządkowana zgodnie z planem kontroli opracowanym przez odpowiedni organ kontroli.

— Pakowanie:

Dodaje się przepisy określające sposób pakowania i przechowywania, aby zapewnić zachowanie cech jakościowych produktu: „Należy stosować takie techniki pakowania »Brocciu corse«/»Brocciu«, aby zapewnić zachowanie właściwości fizyczno-chemicznych i organoleptycznych produktu przez okres zdatności sera do spożycia wskazany na etykiecie przez zakład pakujący. Dodawanie jakichkolwiek produktów niezwiązanych z procesem produkcji »Brocciu corse«/»Brocciu«, z wyjątkiem gazów do pakowania dopuszczonych przez przepisy dotyczące dodatków, jakie mogą być stosowane w procesie produkcji artykułów przeznaczonych do spożycia przez ludzi, jest zabronione”.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽³⁾

„BROCCIU CORSE”/„BROCCIU”

Nr WE: FR-PDO-0217-01164 – 18.10.2013

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa

„Brocciu corse”/„Brocciu”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.3. Sery

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Ser „Brocciu corse”/„Brocciu” jest serem serwatkowym o kształcie ściętego stożka.

Masa jednej sztuki wynosi od 250 g do 3 kg, w zależności od tego, w jakiej z czterech rodzajów form jest uformowana: 3-kilogramowej, 1-kilogramowej, 500-gramowej lub 250-gramowej.

Ser ten jest otrzymywany wyłącznie ze świeżej serwatki koziej lub owczej i ze świeżego pełnego mleka owczego lub koziego poddawanego obróbce w stanie surowym z dodatkiem soli.

Wprowadzany jest do obrotu w stanie świeżym lub dojrzałym (typ „passu”).

Zawiera co najmniej 40 g tłuszczu na 100 g sera po zakończeniu suszenia, a zawartość suchej masy nie może być niższa niż 20 g na 100 g produktu w przypadku sera, którego typ nosi nazwę „frais”.

Typ „passu” zawiera co najmniej 35 g tłuszczu w 100 g sera.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Dopuszczalne jest stosowanie mleka pochodzącego wyłącznie od korsykańskiej rasy owiec i korsykańskiej rasy kóz.

Stosowana do produkcji sera serwatka musi pochodzić z produkcji świeżych skrzepów serowych z mleka owczego lub koziego o charakterze podpuszczkowym.

Mleko pełne stosowane do produkcji skrzepu serowego musi być wykorzystane najpóźniej w ciągu 40 godzin od najwcześniejszego udoju.

Koagulację mleka uzyskuje się przez dodawanie podpuszczki tradycyjnej lub pochodzącej z obrotu handlowego, z wykluczeniem wszelkich innych enzymów powodujących koagulację mleka, w szczególności pochodzących od grzybów lub mikroflory.

⁽³⁾ Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Zabrania się oddzielania laktozy.

Świeża zebrana serwatka, wolna od jakichkolwiek wad, musi być użyta najpóźniej w ciągu 2 godzin po wyprodukowaniu sera.

Odczyn pH serwatki musi wynosić co najmniej 6,20.

Mleko dodawane to owcze lub kozie świeże mleko pełne, którego używa się w stanie surowym i nie później niż w ciągu 24 godzin po udoju.

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

Przeważające jest żywienie na bazie naturalnych pastwisk.

Dozwolone jest podawanie pasz uzupełniających i koncentratów wyprodukowanych ze zbóż wyhodowanych na określonym obszarze geograficznym.

Niemniej zezwala się również na podawanie pasz uzupełniających i koncentratów wyprodukowanych poza określonym obszarem, ale mogą one stanowić nie więcej niż 20 % pasz uzupełniających.

Zabrania się stosowania jakichkolwiek pasz fermentowanych.

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

Produkcja mleka i serwatki, produkcja i dojrzewanie sera serwatkowego muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

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

Sposób pakowania „Brocciu corse”/„Brocciu” musi zapewnić zachowanie właściwości fizyczno-chemicznych i organoleptycznych produktu przez okres zdatności sera do spożycia wskazany na etykiecie przez zakład pakujący.

Dodawanie jakichkolwiek produktów niezwiązanych z procesem produkcji „Brocciu corse”/„Brocciu”, z wyjątkiem gazów do pakowania dopuszczonych przez przepisy dotyczące dodatków, jakie mogą być stosowane w procesie produkcji artykułów przeznaczonych do spożycia przez ludzi, jest zabronione.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Sery serwatkowe, które można określać chronioną nazwą pochodzenia „Brocciu corse”/„Brocciu”, w momencie wprowadzenia do obrotu muszą być oznaczone indywidualną etykietą, zawierającą – poza informacjami określonymi w przepisach mających zastosowanie do wszystkich rodzajów serów serwatkowych i do środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych – chronioną nazwę pochodzenia, symbol ChNP Unii Europejskiej, przy czym informacje te muszą być napisane czcionką o rozmiarze równym co najmniej dwóm trzecim rozmiaru największej czcionki użytej na etykiecie. Obowiązkowe jest umieszczenie na etykiecie określenia „frais” lub „passu”. Obowiązkowe jest podanie daty produkcji na etykiecie serów typu „frais”.

Informacje te należy również umieszczać na skrzyniach i innych opakowaniach zawierających sery serwatkowe.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny składa się z departamentów Haute-Corse i Corse-du-Sud.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Czynniki naturalne

Korsyka jako wyspa charakteryzuje się środowiskiem naturalnym o oryginalnym charakterze. Wygląda jak góra wznosząca się na morzu, a woda, która ją otacza przynosi opady, które z kolei zatrzymuje rzeźba terenu wyspy. Oprócz tego cechy charakterystyczne dla klimatu śródziemnomorskiego zanikają powyżej pewnej wysokości.

Korsyka charakteryzuje się łagodnymi temperaturami. Poziom opadów jest znaczny, choć występują one nieregularnie. Średni roczny poziom opadów jest ilościowo i stosunkowo wysoki. Ta charakterystyczna dla klimatu śródziemnomorskiego sezonowość i nieregularność opadów na całym obszarze wyspy powoduje znaczną suszę w okresie letnim.

Lokalne rasy owiec i kóz są doskonale przystosowane do specyfiki wyspy, jej klimatu, górzystej i wyboistej rzeźby terenu i jej roślinności, makii składającej się z gęsto porastających i bogatych w aromatyczne gatunki krzewów.

Owce i kozy rasy korsykańskiej dają dużo mleka, zważywszy na ich masę i sposób prowadzenia chowu.

Czynniki ludzkie

Jednym z fundamentów serowarskiej tradycji wyspy jest z pewnością oryginalność systemu produkcji mleka. Poprzez stosowanie małych przeżuwaczy wykorzystuje się naturalne źródła paszy.

Pasterze nadal pracują w tradycyjny sposób: swobodny wypas, sezonowe migracje stad, które latem przebywają wysoko w górach, a zimą w dolinach.

Korsykańscy pasterze produkują „Brocciu corse”/„Brocciu” zgodnie z odziedziczoną po przodkach tradycją – z serwatki powstałej podczas produkcji różnych serów w różnych mikroregionach wyspy (serów owczych lub kozich, miękkich lub prasowanych). „Brocciu corse”/„Brocciu” stanowi zatem logiczną kontynuację tych tradycyjnych produkcji serów, które polegają na zastosowaniu świeżego mleka bez wcześniejszego dojrzewania i uzyskiwaniu mało zakwaszonych skrzepów serowych o charakterze podpuszczkowym. Uzyskane stąd łagodne serwatki są wykorzystywane do produkcji „Brocciu corse”/„Brocciu”.

Świeża serwatka jest podgrzewana w wielkim kotle. Jedną z tajemnic powodzenia jest sposób podgrzewania, które musi odbywać się powoli i stopniowo, umożliwiając w ten sposób koagulację pod wpływem ciepła rozpuszczalnych laktoprotein świeżej serwatki i dodawanego mleka koziego lub owczego, z dodatkiem soli jako katalizatora.

5.2. Specyfika produktu

Ser „Brocciu corse”/„Brocciu”, który może mieć barwę od nieskazitelnie białej po kremową, charakteryzuje się jędrną, aksamitną konsystencją, ma lekki i przyjemny, lekko słony smak. „Brocciu corse”/„Brocciu” im jest świeższy, tym bardziej jest delikatny i miękki.

Sposób produkcji „Brocciu corse”/„Brocciu” jest specyficzny, dzięki czemu produkt ma charakterystyczne cechy, jak delikatność, konsystencja i smak, w szczególności dzięki dodawaniu w trakcie produkcji soli i surowego pełnego mleka.

Ser „Brocciu corse”/„Brocciu” jest spożywany nie tylko jako ser świeży lub dojrzwały, ale także stanowi składnik specjałów typowych dla korsykańskiej kuchni, takich jak omlety z dziką miętą, tarty *imbrucciata* czy pączki zwane *ciaccia*.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Korsyka od wieków stanowiła region chowu owiec i kóz, co wynikało z klimatycznych i geograficznych warunków środowiska.

Lokalne rasy owiec i kóz są doskonale przystosowane do tego środowiska geograficznego i dają mleko bogate w użyteczne substancje, które zapewniają wysoką wydajność produkcji serowarskiej. Choć jakość fizyczno-chemiczna mleka może być zmienna w zależności od pory roku, zważywszy na okresy przemieszczania się stad, kiedy to zwierzęta pokonują duże odległości, to zawartość tłuszczu i białka w mleku jest zawsze wysoka.

Ponadto dzięki zarządzaniu naturalnymi zasobami i ekstensywnym praktykom hodowlanym możliwe jest uzyskanie dość regularnej krzywej laktacji w ciągu kampanii udojowej.

Produkcja „Brocciu corse”/„Brocciu” możliwa jest właśnie dzięki temu bogactwu korsykańskiego mleka owczego i koziego. Stanowi ona kontynuację tradycji produkcji serów korsykańskich, przez co umożliwia wykorzystanie białek i tłuszczów zawartych w serwatce.

Ta wtórna produkcja uzasadniona jest nie tylko jakością mleka, ale również metodą produkcji tradycyjnego sera. Formowanie skrzepu z użyciem podpuszczki jest bowiem szybkie, a otrzymany skrzep serowy jest mocno zwapniony, co umożliwia bardzo drobne krojenie, dzięki czemu uwalnia się znaczna ilość białek i tłuszczu rozpuszczalnych w serwatce, która następnie jest używana do produkcji sera „Brocciu corse”/„Brocciu”.

To właśnie bogactwo korsykańskiego mleka nadaje „Brocciu corse”/„Brocciu” oryginalność, ponieważ jest ono dodawane w stanie czystym i surowym („u puricciu”) w trakcie produkcji, dzięki czemu produkt końcowy ma bardzo łagodną konsystencję i charakterystyczny smak, jakiego nie ma żaden inny ser serwatkowy.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 (*))

http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Cdc-Brocciu_BO_cle8279f6.pdf

(*) Zob. przypis 3.