

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, 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**

(2020/C 223/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/  
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

**Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

**„Casciotta d’Urbino”**

**Nr UE: PDO-IT-0005-AM01 - 30.07.2018**

**ChNP (X) ChOG ( )**

**1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Consorzio di Tutela Casciotta d’Urbino DOP, Via Corbara, 81 – 61030 Colli Metauro (Pesaro e Urbino, Włochy), tel. +39 721879832, faks +39 721879807; e-mail: casciottdiurbino@it

Konsorcjum ds. ochrony ChNP „Casciotta d’Urbino” zrzesza producentów sera „Casciotta d’Urbino”. Konsorcjum jest upoważnione do złożenia wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 13 ust. 1 rozporządzenia Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej nr 12511 z dnia 14 października 2013 r.

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

**3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne: zmieniono numerację artykułów specyfikacji oraz dodano artykuły dotyczące nazwy i organu kontrolnego

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

#### 4. Rodzaj zmian

- Zmiany specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikujące się do uznania za nieznaczne zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiany specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, w odniesieniu do których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikujące się do uznania za nieznaczne zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

#### 5. Zmiany

ChNP „Casciotta d’Urbino” zarejestrowano na podstawie rozporządzenia Komisji (WE) nr 1107/96 zgodnie z procedurą określoną w art. 17 rozporządzenia Rady (EWG) nr 2081/92.

Szczegółowe informacje na temat przedmiotowej ChNP znajdują się w dekrete Ministerstwa Zasobów Rolnych, Żywnościowych i Leśnych z dnia 4 sierpnia 1993 r., w streszczeniu i w pięciostronicowym sprawozdaniu.

Celem przedmiotowej zmiany jest zatem zamieszczenie w specyfikacji produktu wszystkich informacji zawartych we wspomnianych powyżej dokumentach, a tym samym dostosowanie jej do wymogów rozporządzenia.

##### *Opis produktu*

Przedmiotowa zmiana dotyczy art. 2 specyfikacji (dekret Ministerstwa Zasobów Rolnych, Żywnościowych i Leśnych z dnia 4 sierpnia 1995 r.), który stanowi obecnie pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

— Zwiększa się górną granicę wysokości kręgu sera.

Obowiązujący zapis:

„Wysokość kręgu od 5 cm do 7 cm”

otrzymuje brzmienie:

„Wysokość kręgu od 5 cm do 9 cm”.

Jak wykazały przeprowadzone na przestrzeni lat inspekcje, wysokość kręgu sera może być większa niż 7 cm wskazanych obecnie w specyfikacji przy zachowaniu tych samych wymogów w zakresie średnicy i masy.

Wymiar ten należy poprawić, tak aby zapobiec odrzucaniu serów ze względu na brak zgodności z wymogami wyłączając na skutek błędu, który popełniono w momencie sporządzania specyfikacji produktu i który wynikał przede wszystkim z tego, że dostępne dane nie odzwierciedlały w pełni rzeczywistych warunków produkcji sera „Casciotta d’Urbino”.

— Dodaje się następujące zdanie:

„Do pokrycia powierzchni serów można stosować wszelkie substancje dozwolone w mających zastosowanie przepisach. Zewnętrzna część sera (skórka) nie nadaje się do spożycia”.

Chociaż w obowiązującej specyfikacji nie zakazano tej praktyki, którą stosują niektórzy serowarzy, wydaje się, że należy zamieścić w niej powyższe jednoznaczne odniesienie.

##### *Obszar geograficzny*

Aby odzwierciedlić zmiany administracyjne, dostosowano obszar geograficzny, wskazując, że niektóre gminy należą do prowincji Rimini. Przedmiotowa zmiana dotyczy art. 1 specyfikacji (dekret Ministerstwa Zasobów Rolnych, Żywnościowych i Leśnych z dnia 4 sierpnia 1995 r.), lit. f) streszczenia i pkt 4 jednolitego dokumentu.

Obecny tekst:

„Ser »Casciotta d’Urbino« produkuje się i poddaje dojrzewaniu na obszarze prowincji Pesaro e Urbino, z którego pochodzi również mleko wykorzystywane do produkcji tego sera.”

otrzymuje brzmienie:

„Ser »Casciotta d’Urbino« produkuje się i poddaje dojrzewaniu na obszarze prowincji Pesaro e Urbino oraz gmin Novafeltria, Talamello, Sant’Agata Feltria, Casteldelci, Maiolo, San Leo i Pennabilli w prowincji Rimini. Z tego obszaru pochodzi również mleko wykorzystywane do produkcji sera.”

Nie zmieniono granic obszaru geograficznego, ale niektóre gminy, które w momencie rejestracji nazwy stanowiły część prowincji Pesaro e Urbino, wchodzą obecnie w skład prowincji Rimini.

### Dowód pochodzenia

Dodaje się odrębny artykuł dotyczący dowodu pochodzenia, który nie występuje obecnie w specyfikacji produktu.

Artykuł ten otrzymuje następujące brzmienie:

„Artykuł 4

### Dowód pochodzenia

Każdy etap procesu produkcji jest monitorowany i wszystkie produkty wchodzące i wychodzące muszą być rejestrowane. Zapewnia to identyfikowalność, którą ułatwia również sporządzenie wykazu rolników, serowarów, dojrzewalni, zakładów porcjujących i zakładów pakujących w rejestrach prowadzonych przez organ kontrolny oraz zapewnienie właściwego zgłaszania wszystkich wyprodukowanych ilości. Organ kontrolny poddaje kontrolom wszystkie osoby fizyczne i prawne wyszczególnione w rejestrach zgodnie z warunkami określonymi w specyfikacji i odpowiednim planem kontroli.”.

Dzięki dodaniu informacji na temat dowodu pochodzenia specyfikacja produktu zostanie dostosowana do wymogów rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

### Metoda produkcji

— Zmienia się art. 2 akapit pierwszy specyfikacji produktu poprzez skreślenie:

- określenia sera jako „sera półtwardego”,
- słów „z dwóch dziennych udojów”.

Obecny tekst:

„Ser »Casciotta d’Urbino« jest serem półtwardym produkowanym w 70–80 % z mleka owczego, a w pozostałych 20–30 % z pełnego mleka krowiego z dwóch dziennych udojów, przy czym zarówno mleko owcze, jak i mleko krowie pochodzi z obszaru wskazanego w art. 3.”

otrzymuje brzmienie:

„Ser »Casciotta d’Urbino« jest serem produkowanym w 70–80 % z pełnego mleka owczego, a w pozostałych 20–30 % z pełnego mleka krowiego, przy czym zarówno mleko owcze, jak i mleko krowie pochodzi z obszaru wskazanego w art. 3.”.

Określenie „półtwardy” skreślono, ponieważ ser „Casciotta d’Urbino” nie spełnia wymogów definicji „sera półtwardego” (*formaggio a pasta semicotta*) przyjętej w najczęściej stosowanych klasyfikacjach. Na przestrzeni lat definicja ta stanowiła źródło pewnych problemów na etapie kontroli. Skreślenie tego określenia stanowi zatem korektę nieścisłości w obowiązującej specyfikacji i nie ma wpływu na specyficzny charakter produktu ani na jego właściwości.

Skreślenie odniesienia do dwóch dziennych udojów wiąże się z potrzebą wprowadzenia możliwości korzystania z systemów udoju automatycznego.

W wyniku wieloletnich badań wykazano, że wymagany stosunek tłuszczu do kazeiny w serze jest wystarczający, aby zapewnić posiadanie przez ser cech określonych w specyfikacji produktu. Z technicznego i naukowego punktu widzenia stosowanie automatycznych systemów udojowych nie wpływa na właściwości mleka, a poprawia warunki dobrostanu zwierząt.

— W specyfikacji dodaje się szczegółowe informacje na temat ras zwierząt gospodarskich i ich dawek żywieniowych, które dotychczas wskazano wyłącznie w dokumentach będących w posiadaniu konsorcjum ds. ochrony ChNP „Casciotta d’Urbino”.

Wykaz ras, który znajduje się w aktach rejestracyjnych ChNP „Casciotta d’Urbino”, należy w rzeczywistości traktować jako wykaz orientacyjny, a nie jako wyczerpujący wykaz ras owiec, które utrzymywano w gospodarstwach w momencie rejestracji.

W dokumentach załączonych do wniosku o rejestrację, który znajduje się w aktach Komisji, nie wymieniono ras bydła, natomiast wyszczególniono następujące rasy owiec: Sarda, Sopravvissana, Gentile di Puglia, Vissana, Merino.

W bardziej kompleksowych i szczegółowych dokumentach przekazanych przez stowarzyszenie producentów wymieniono następujące rasy owiec:

Sarda, Sopravvissana, Gentile di Puglia, Merino, Comisana, Massese, Vissana, Cornella White, Fabrianese, Pinzirita i krzyżówki tych ras;

oraz następujące rasy bydła: Italian Friesian, Italian Brown, Italian Red Pied, Jersey i krzyżówki tych ras.

W związku z tym w specyfikacji dodany zostaje pełny wykaz ras owiec i bydła, których mleko wykorzystuje się do produkcji sera „Casciotta d'Urbino”, w proponowanym brzmieniu.

Proponuje się również dodanie następujących ras owiec: Delle Langhe, Lacuane i Assaf.

Dodanie tych ras wynika również z ich dostosowania do chowu w systemie pastwiskowo-alkierzowym. Przez około dziesięć lat gospodarstwa rzeczywiście były celem częstych i powodujących szkody ataków przebywających na tym obszarze wilków, nawet za dnia, co zmusiło rolników do skrócenia okresów wypasu i wybierania ras, które w razie konieczności lepiej znoszą chów alkierzowy.

Dodaje się następujący zapis:

„Rasy owiec są następujące: Sarda, Sopravvissana, Gentile di Puglia, Merino, Comisana, Massese, Vissana, Cornella White, Fabrianese, Delle Langhe, Lacaune, Assaf, Pinzirita i krzyżówki tych ras.

Mleko krowie uzyskuje się od krów ras Italian Friesian, Italian Brown, Italian Red Pied, Jersey i krzyżówek tych ras.”.

W przypadku paszy zapis jest następujący:

„Zwierzęta gospodarskie trzyma się w budynkach lub na pastwisku.

Podstawowe pożywienie krów mlecznych, składające się z zielonki (świeżej lub suszonej), materiałów paszowych lub pasz treściwych, musi pochodzić w co najmniej 50 % z obszaru określonego w art. 3 i należy je podawać krowom w okresie laktacji lub w okresie zasuszania, a także jałówkom w wieku co najmniej 7 miesięcy. Co najmniej 75 % suchej masy zielonki w dziennej dawce pokarmowej muszą stanowić produkty paszowe wyprodukowane na obszarze produkcji mleka określonym w art. 3. Dopuszcza się stosowanie następujących rodzajów zielonki: zielonka świeża z trwałych użytków zielonych lub uprawnych użytków zielonych, rośliny pastewne, siano uzyskane w procesie suszenia roślin pastewnych na polu, słoma zbóż, kiszonki z zielonek, zielonka rozdrobniona, sianokiszonki. Dopuszcza się stosowanie następujących materiałów paszowych: zboża i ich pochodne, makuchy kukurydziane, nasiona półoleiste i ich pochodne, bulwy i korzenie, susz paszowy, odpady przemysłu cukrowniczego – takie jak melasa lub jej pochodne – wyłącznie jako substancje pomocnicze w przetwórstwie i wzmacniacze smaku w maksymalnej ilości 2,5 % suchej masy dziennej dawki pokarmowej. Dopuszcza się również stosowanie: suszonych nasion roślin strączkowych i suszonego chleba świętojańskiego oraz ich pochodnych, tłuszczów, soli mineralnych dozwolonych w obowiązujących przepisach i dodatków – takich jak witaminy, pierwiastki śladowe, aminokwasy, środki aromatyzujące, przeciwutleniacze – dozwolonych w obowiązujących przepisach, z zastrzeżeniem że dopuszcza się stosowanie wyłącznie naturalnych przeciwutleniaczy i środków aromatyzujących lub identycznych z naturalnymi. Zezwala się również na stosowanie nieaktywnych drożdży piwarskich w premiksach dodatków do pasz.

Podstawowa dawka żywieniowa owiec składa się z zielonki (świeżej lub konserwowanej), materiałów paszowych lub pasz treściwych, pochodzących w co najmniej 50 % z obszaru pochodzenia określonego w art. 3. Co najmniej 75 % suchej masy zielonki w dziennej dawce pokarmowej muszą stanowić produkty paszowe wyprodukowane na obszarze produkcji mleka określonym w art. 3.

Zielonka dla obu gatunków zwierząt nie pochodzi w całości z danego obszaru geograficznego, ponieważ ze względu na coraz częściej zdarzające się przypadki zaniechania działalności rolniczej oraz na warunki geograficzne i klimatyczne nie można w chwili obecnej zaspokoić w całości zapotrzebowania gospodarstw na pasze wyłącznie z zasobów danego obszaru i nie można spodziewać się zmiany tej sytuacji w przyszłości. Ponieważ nie można zastosować w zamian innego rodzaju paszy najwyższej jakości pochodzącej z tego obszaru, należy zezwolić na stosowanie zielonki, pasz treściwych i mieszanek paszowych uzupełniających spoza niego. Produkty te szybko ulegają degradacji i szybko się rozpuszczają (są to pasze o rozdrobnieniu poniżej 0,8 cm) oraz stanowią źródło energii (wiele z nich zawiera węglowodany zapasowe, np. skrobię) i białka łatwo przyswajalnego przez mikrobiom. Z uwagi na fakt, że ich rola sprwadza się do fizjologicznej funkcji wspierania mikrobiomu, nie mają wpływu na właściwości mleka i sera »Casciotta d'Urbino«. Pobieranie przez zwierzęta bogatej dawki pokarmowej opartej na zielonce, która w co najmniej 75 % suchej masy w dziennej dawce pokarmowej składa się z produktów wyprodukowanych na danym obszarze, wpływa na właściwości chemiczne i sensoryczne surowca i produktu końcowego. W związku z tym stanowi ono niepodważalny związek między surowcem, produktem końcowym a obszarem.”.

Zmiana ta odzwierciedla konieczność dostosowania specyfikacji produktu do wymogów rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

— Zmiana art. 2 lit. a) obowiązującej specyfikacji:

W zaktualizowanym brzmieniu tego artykułu określa się, że mleko może być surowe lub pasteryzowane. Zezwala się również na wykorzystanie kultur starterowych. Przeformułowane zostaje również zdanie zawierające opis etapu po wyjęciu skrzepu.

Obecny tekst:

„Mleko owcze i krowie poddaje się koagulacji w temperaturze około 35 °C z wykorzystaniem podpuszczki w płynie lub w proszku. Sery należy prasować ręcznie w odpowiednich formach z zastosowaniem charakterystycznej techniki.”

otrzymuje brzmienie:

„Mleko owcze i krowie – surowe lub pasteryzowane – poddaje się koagulacji w temperaturze około 35 °C z wykorzystaniem podpuszczki w płynie lub w proszku. Można zastosować również kultury starterowe. Skrzep umieszcza się w odpowiednich formach w celu odciśnięcia serwatki.”

Ponieważ w obowiązującej specyfikacji nie wskazano, czy mleko musi być surowe, czy też można poddać je obróbce termicznej, uznano, że należy wyraźnie wskazać (m.in. po to, aby umożliwić właściwe monitorowanie), że wykorzystywać można mleko surowe albo mleko poddane obróbce termicznej. W rzeczywistości tę praktykę zawsze stosowano w produkcji sera „Casciotta d’Urbino”.

Ogólna poprawa w zakresie właściwości mikrobiologicznych mleka osiągnięta w ostatnich latach doprowadziła do znacznego zmniejszenia ilości obecnych w nim bakterii, powodujących w niektórych przypadkach problemy na etapie tworzenia skrzepu i dojrzewania sera. Aby rozwiązać te potencjalne problemy, w specyfikacji dodano możliwość wykorzystania kultur starterowych.

— Zmienia się art. 2 lit. b).

Obecny zapis:

„Serowarzy mogą solić sery na sucho albo alternatywnie stosować techniki solenia w solance i na sucho. Aby ser dojrzał, w zależności od rozmiaru należy pozostawić go przez 20–30 dni w temperaturze 10–14 °C i wilgotności wynoszącej 80–90 %.”

otrzymuje brzmienie:

„Solenie: serowarzy mogą solić sery na sucho albo w solance. Aby ser dojrzał, w zależności od rozmiaru należy pozostawić go przez 15–30 dni w temperaturze 8–14 °C i wilgotności wynoszącej 80–90 %.”

Przeredagowano opis metod solenia, skrócono minimalny czas dojrzewania z 20 do 15 dni oraz obniżono minimalną temperaturę dojrzewania z 10 °C do 8 °C.

Stosując w specyfikacji określenie „alternatywnie”, producenci mieli na myśli, że te dwa sposoby stanowią wzajemną „alternatywę”, tj. serowarzy mogą wybrać jedną z tych dwóch metod. Postanowiono zatem uprościć opis tego etapu produkcji, aby zapobiec wszelkim nieporozumieniom.

Dzięki postępom w technologii stosowanej przez serowarów na przestrzeni lat, w tym dostosowaniom do prawa Unii w zakresie zdrowia i higieny, ulepszono proces produkcyjny, więc normy określone w specyfikacji produktu „Casciotta d’Urbino” można spełnić w krótszym czasie dojrzewania.

Obniżenie temperatury dojrzewania było konieczne, ponieważ na przestrzeni ostatnich lat w miejscach, w których przeprowadza się dojrzewanie sera „Casciotta d’Urbino”, zaczęto korzystać z dokładniejszych termometrów, co ujawniło potrzebę zmiany tego parametru, aby zapobiec niezgodności produktu z właściwościami sera „Casciotta d’Urbino”.

Związek

W specyfikacji dodaje się również odrębny artykuł dotyczący związku, który dotychczas figurował wyłącznie w streszczeniu. Do specyfikacji dodaje się zatem art. 6 pt. „Związek z obszarem geograficznym”, w którym zawarte zostają informacje z lit. d) i f) streszczenia. Dodane zostają również niektóre informacje zgodnie z rozporządzeniem (UE).

Dodaje się następujący zapis:

„Artykuł 6

Związek z obszarem geograficznym

Związek z obszarem geograficznym wynika ze szczególnych lokalnych warunków glebowych i klimatycznych oraz z praktyk rolniczych, które są stosowane głównie w oparciu o miejscowe pastwiska. Racjonalne wykorzystanie bardzo zdegradowanych lub ulegających degradacji pastwisk zapobiega nadmiernej eksploatacji i poprawia właściwości pastwisk dzięki większej równowadze między praktykami w zakresie gospodarki leśnej, praktykami rolniczymi i pastwiskowymi. Przyczynia się do tego coraz bardziej ekstensywny charakter produkcji roślinnej, który nie tylko wpływa korzystnie na utrzymanie gruntów rolnych i leśnych, ale również stanowi o jej charakterystycznym składzie, nadając mleku i – w rezultacie serowi – charakterystyczny aromat i smak. Do szczególnych elementów czynnika ludzkiego zalicza się historyczną obecność sera i jego rozpowszechnienie na wyznaczonym obszarze.

W szczególności należy zaznaczyć, że tradycja chowu owiec i bydła sięga początków XVI wieku, kiedy to sprzyjali mu w swoich politykach książęta Montefeltro i Rovere, aby ograniczyć praktyki transhumancji na podległych im terytoriach.

Wiele dowodów z okresu renesansu potwierdza historyczną obecność sera na wyznaczonym obszarze.

Produkt zawdzięcza swój specyficzny charakter rozmiarowi, masie i wysokości kręgu, które mają ścisły związek ze stosowaniem terakotowych form garncarskich z zamkniętym, wypukłym dnem i małym otworem odprowadzającym serwatkę, charakterystycznych dla obszaru Urbanii.

Inną bardzo szczególną cechą jest skład mieszanki mleka stosowanej do produkcji seria (70 % stanowi mleko owcze, a 30 % – mleko krowie).

Praktyki w zakresie produkcji, wielowiekowe tradycje oraz warunki klimatyczne i środowiskowe nadają produktowi jego szczególne cechy organoleptyczne i handlowe. Ser »Casciotta d'Urbino« ma cienką skórkę, która po dojrzewaniu przybiera zwykle kolor słomy. Po przekrojeniu masa sera ma kolor biało-słomkowy, miękką i kruchą konsystencję i posiada niewielkie dziurki (tzw. *buchini*, które powstają wskutek naturalnej produkcji gazu). Dopóki ser »Casciotta d'Urbino« jest niedojrzały, zachowuje typowe aromaty świeżego mleka, co objawia się szczególnie w jego świeżym i aromatycznym zapachu. Ser »Casciotta d'Urbino« ma słodki, pełny i przyjemnie kwaskowaty smak, który charakteryzuje mleko owcze i mleko krowie.”

#### Etykietowanie

Artykuł dotyczący etykietowania produktu i wprowadzania go do obrotu zostaje rozbudowany (art. 3 obowiązującej specyfikacji, art. 8 proponowanej specyfikacji). Zasady dotyczące logo ChNP, które dotychczas znajdowały się w załączniku, dodaje się również do głównego tekstu specyfikacji produktu.

Obecny tekst:

„Przy wprowadzaniu do obrotu na rynek konsumencki ser objęty nazwą pochodzenia »Casciotta d'Urbino« należy opatrzyć logo wskazanym w załączniku A (stanowiącym integralną część niniejszego dekretu), co stanowi gwarancję, że ser spełnia wszystkie właściwe wymogi prawne”

otrzymuje brzmienie:

„Sery objęte ChNP »Casciotta d'Urbino« wprowadza się do obrotu na rynek konsumencki w całości albo w kawałkach.

Na jednej ze spłaszczonych stron sera należy przymocować etykietę informacyjną.

Poza logo produktu, symbolem UE i szczególnymi sformułowaniami (zgodnie z prawem Unii) oraz informacjami wymaganymi ustawowo na etykiecie należy umieścić również następujące sformułowania napisane wyraźną i czytelną czcionką:

- »Casciotta d'Urbino« (nazwy tej nie wolno tłumaczyć), po którym należy umieścić skrótowiec »DOP« (lub »PDO«) (ChNP) albo pełną nazwę »Denominazione di Origine Protetta« (chroniona nazwa pochodzenia), która może zostać przetłumaczona,
- nazwę, firmę i adres producenta sera, dojrzwalni i zakładu pakującego.

Produkt można wprowadzać do obrotu w opakowaniu próżniowym, w całości albo w kawałkach.

Dopuszcza się dodawanie odniesień do imion i nazwisk, nazw handlowych lub marek, pod warunkiem że nie mają one charakteru reklamowego i nie wprowadzają konsumenta w błąd. Można również stosować inne zgodne z prawdą i możliwe do zweryfikowania odniesienia dozwolone na mocy aktualnie obowiązujących przepisów, pod warunkiem że nie są one sprzeczne z celami i treścią niniejszej specyfikacji produktu.

Logo stanowi prosty wizerunek kręgu sera z wyciętym kawałkiem wielkości jednej czwartej kręgu. Ser jest przedstawiony w dwóch słomkowożółtych odcieniach (Pantone 102 i Pantone 100) oraz ma niebieską krawędź (Pantone Reflex Blue).

Spod sera wystaje czerwona (Pantone 032) wstążka wycięta w jaskółczy ogon.

Nad logo znajduje się napis »Casciotta d'Urbino« biegnący po łuku (czcionka Futura Bold w kolorze Pantone Reflex Blue).

Logo można dostosować do różnych zastosowań.



Powyższy artykuł poprawiono, dodając informacje, które czynią go bardziej wszechstronnym i łatwiejszym do zrozumienia przez konsumentów.

#### Inne

— Dodaje się odrębny artykuł dotyczący nazwy produktu, który nie występuje obecnie w specyfikacji produktu.

Artykuł ten otrzymuje następujące brzmienie:

„Artykuł 1

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

— Dodaje się odrębny artykuł dotyczący organu kontrolnego, który nie występuje obecnie w specyfikacji produktu.

Nowy artykuł otrzymuje następujące brzmienie:

„Artykuł 7

#### Kontrole

Zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012 organ kontrolny przeprowadza kontrolę zgodności produktu z wymogami określonymi w niniejszej specyfikacji produktu.

Kontrole zgodności produktu z wymogami specyfikacji przeprowadza Publiczne Biuro Kontroli Agencji Usług Sektora Rolno-spożywczego Regionu Marche (ASSAM)) (Via dell'Industria n. 1 I-60027 Osimo Stazione (Ancona, Włochy), tel. +39 718081, faks +39 7185979, e-mail [direzione@assam.marche.it](mailto:direzione@assam.marche.it)).

Zmiana ta odzwierciedla konieczność dostosowania specyfikacji produktu do wymogów rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

— Zmieniono numerację artykułów specyfikacji oraz dodano artykuły dotyczące organu kontrolnego, w związku z czym struktura specyfikacji jest obecnie następująca:

art. 1 „Nazwa”, art. 2. „Opis produktu”, art. 3 „Obszar produkcji”, art. 4 „Dowód pochodzenia”, art. 5 „Metoda produkcji”, art. 6 „Związek z obszarem geograficznym”, art. 7 „Kontrole”, art. 8 „Pakowanie i etykietowanie”.

Zmiana ta umożliwia uwzględnienie wszystkich informacji wymaganych zgodnie z rozporządzeniem w specyfikacji, czyniąc ją bardziej czytelną.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Casciotta d’Urbino”

Nr UE: PDO-IT-0005-AM01 – 30.7.2018

ChNP (X) ChOG ( )

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

„Casciotta d’Urbino”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Rodzaj produktu*

Klasa 1.3. Sery

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

W momencie dopuszczenia do konsumpcji ser objęty ChNP „Casciotta d’Urbino” posiada następujące właściwości:

Kształt: spłaszczony krąg o zaokrąglonych brzegach.

Wymiary: średnica 12–16 cm, wysokość 5–9 cm.

Masa: 800–1 200 g, w zależności od wielkości.

Wygląd zewnętrzny: cienka skórka o grubości około 1 mm, o barwie słomy pod koniec okresu dojrzewania.

Mięsz: wewnątrz miękki i kruchy, z nielicznymi oczkami, biało-słomkowy w przekroju.

Smak: łagodny smak charakterystyczny dla stosowanych praktyk serowarskich.

Zawartość tłuszczu w suchej masie: nie mniej niż 45 %. Produkt ma zastosowanie jako ser stołowy.

Do pokrycia powierzchni serów można zastosować wszelkie substancje dozwolone w mających zastosowanie przepisach. Zewnętrzna część sera (skórka) nie nadaje się do spożycia.

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

Ser „Casciotta d’Urbino” jest serem wytwarzanym w 70–80 % z mleka owczego, a w pozostałych 20–30 % z pełnego mleka krowiego.

Dopuszcza się następujące rasy owiec: Sarda, Sopravvissana, Gentile di Puglia, Merino, Comisana, Massese, Vissana, Cornella White, Fabrianese, Delle Langhe, Lacaune, Assaf, Pinzirta i krzyżówki tych ras.

Mleko krowie uzyskuje się od krów ras Italian Friesian, Italian Brown, Italian Red Pied, Jersey i krzyżówek tych ras.

Zwierzęta gospodarskie trzyma się w budynkach lub na pastwisku.



Podstawowe pożywienie krów mlecznych, składające się z zielonki (świeżej lub suszonej), materiałów paszowych lub pasz treściwych, musi pochodzić w co najmniej 50 % z obszaru wyznaczonego w pkt 4 i należy je podawać krowom w okresie laktacji lub w okresie zasuszania, a także jałówkom w wieku co najmniej 7 miesięcy. Co najmniej 75 % suchej masy zielonki w dziennej dawce pokarmowej muszą stanowić produkty paszowe wyprodukowane na określonym obszarze geograficznym, o którym mowa w pkt 4. Dopuszcza się stosowanie następujących rodzajów zielonki: zielonka świeża z trwałych użytków zielonych lub uprawnych użytków zielonych, rośliny pastewne, siano uzyskane w procesie suszenia roślin pastewnych na polu, słoma zbóż, kiszonki, zielonka rozdrobniona, sianokiszonki. Dopuszcza się stosowanie następujących materiałów paszowych: zboża i ich pochodne, makuchy kukurydżiane, nasiona półoleiste i ich pochodne, bulwy i korzenie, susz paszowy, odpady przemysłu cukrowniczego – takie jak melasa lub jej pochodne – wyłącznie jako substancje pomocnicze w przetwórstwie i wzmacniacze smaku w maksymalnej ilości 2,5 % suchej masy dziennej dawki pokarmowej. Dopuszcza się również stosowanie: suszonych nasion roślin strączkowych i suszonego chleba świętojańskiego oraz ich pochodnych, tłuszczów, soli mineralnych dozwolonych w obowiązujących przepisach i dodatków – takich jak witaminy, pierwiastki śladowe, aminokwasy, środki aromatyzujące, przeciwutleniacze – dozwolonych w obowiązujących przepisach, z zastrzeżeniem że dopuszcza się stosowanie wyłącznie naturalnych przeciwutleniaczy i środków aromatyzujących lub identycznych z naturalnymi. Zezwala się również na stosowanie nieaktywnych drożdży piwowarskich w premiksach dodatków do pasz.

Co najmniej 50 % podstawowej dawki żywieniowej owiec, która składa się z zielonki (świeżej lub konserwowanej), innych materiałów paszowych lub pasz treściwych, musi pochodzić z określonego obszaru geograficznego. Co najmniej 75 % suchej masy zielonki w dziennej dawce pokarmowej muszą stanowić produkty paszowe wyprodukowane na obszarze produkcji mleka określonym w pkt 4.

Zielonka dla obu gatunków zwierząt nie pochodzi w całości z danego obszaru geograficznego, ponieważ ze względu na coraz częściej zdarzające się przypadki zaniechania działalności rolniczej oraz na warunki geograficzne i klimatyczne nie można w chwili obecnej zaspokoić w całości zapotrzebowania gospodarstw na pasze wyłącznie z zasobów danego obszaru i nie można spodziewać się zmiany tej sytuacji w przyszłości. Ponieważ nie można zastosować w zamian innego rodzaju paszy najwyższej jakości pochodzącej z tego obszaru, należy zezwolić na stosowanie zielonki, pasz treściwych i mieszanek paszowych uzupełniających spoza niego. Produkty te szybko ulegają degradacji i szybko się rozpuszczają (są to pasze o rozdrobnieniu poniżej 0,8 cm) oraz stanowią źródło energii (wiele z nich zawiera węglowodany zapasowe, np. skrobię) i białka łatwo przyswajalnego przez mikrobiom. Z uwagi na fakt, że ich rola sprowadza się do fizjologicznej funkcji wspierania mikrobiomu, nie mają one wpływu na właściwości mleka i sera „Casciotta d'Urbino”. Pobieranie przez zwierzęta bogatej dawki pokarmowej opartej na zielonce, która w co najmniej 75 % suchej masy w dziennej dawce pokarmowej składa się z produktów wyprodukowanych na obszarze, przyczynia się do właściwości chemicznych i sensorycznych surowca i produktu końcowego. W związku z tym stanowi ono niepodważalny związek między surowcem, produktem końcowym a obszarem.

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

Wszystkie etapy procesu produkcji (chów bydła, dojenie, produkcja sera i dojrzewanie) muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

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

Sery objęte ChNP „Casciotta d'Urbino” wprowadza się do obrotu na rynek konsumencki w całości albo w kawałkach. Produkt można wprowadzać do obrotu w opakowaniu próżniowym, w całości lub w kawałkach.

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

Na jednej ze spłaszczonych stron sera należy przymocować etykietę informacyjną.

Poza logo produktu, symbolem UE i szczególnymi sformułowaniami (zgodnie z prawem Unii) oraz informacjami wymaganymi ustawowo na etykiecie należy umieścić również następujące sformułowania napisane wyraźną i czytelną czcionką:

— „Casciotta d'Urbino” (nazwy tej nie wolno tłumaczyć), po którym należy umieścić skrótowiec „DOP” (lub „PDO”) (ChNP) albo pełną nazwę „Denominazione di Origine Protetta” (chroniona nazwa pochodzenia), która może zostać przetłumaczona;

— nazwę, firmę i adres producenta sera, dojrzewalni i zakładu pakującego.

Dopuszcza się dodawanie odniesień do imion i nazwisk, nazw handlowych lub marek, pod warunkiem że nie mają one charakteru reklamowego i nie wprowadzają konsumenta w błąd. Można również stosować inne zgodne z prawdą i możliwe do zweryfikowania odniesienia dozwolone na mocy aktualnie obowiązujących przepisów, pod warunkiem że nie są one sprzeczne z celami i treścią niniejszej specyfikacji produktu.

Logo stanowi prosty wizerunek kręgu sera z wyciętym kawałkiem wielkości jednej czwartej kręgu. Ser jest przedstawiony w dwóch słomkowożółtych odcieniach (Pantone 102 i Pantone 100) oraz ma niebieską krawędź (Pantone Reflex Blue).

Spod sera wystaje czerwona (Pantone 032) wstążka wycięta w jaskółczy ogon.

Nad logo znajduje się napis „Casciotta d’Urbino” biegnący po łuku (czcionka Futura Bold w kolorze Pantone Reflex Blue).

Logo można dostosować do różnych zastosowań.



#### 4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego

Ser „Casciotta d’Urbino” produkuje się i poddaje dojrzewaniu na obszarze prowincji Pesaro e Urbino oraz gmin Novafeltria, Talamello, Sant’Agata Feltria, Casteldelci, Maiolo, San Leo i Pennabilli w prowincji Rimini. Z tego obszaru pochodzi również mleko wykorzystywane do produkcji sera.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

Związek z obszarem geograficznym wynika ze szczególnych lokalnych warunków glebowych i klimatycznych oraz z praktyk rolniczych, które są stosowane głównie w oparciu o miejscowe pastwiska. Racjonalne wykorzystanie bardzo zdegradowanych lub ulegających degradacji pastwisk zapobiega nadmiernej eksploatacji i poprawia właściwości pastwisk poprzez lepszą równowagę między gruntami rolnymi, lasami a pastwiskami. Przyczynia się do tego coraz bardziej ekstensywny charakter produkcji roślinnej, który nie tylko wpływa korzystnie na utrzymanie gruntów rolnych i leśnych, ale również stanowi o jej charakterystycznym składzie, nadając mleku i – w rezultacie serowi – charakterystyczny aromat i smak. Do szczególnych elementów czynnika ludzkiego zalicza się historyczną obecność sera i jego rozpowszechnienie na wyznaczonym obszarze.

W szczególności należy zaznaczyć, że tradycja chowu owiec i bydła sięga początków XVI wieku, kiedy to sprzyjali mu w swoich politykach książęta Montefeltro i Rovere, aby ograniczyć praktyki transhumancji na podległych im terytoriach.

Wiele dowodów z okresu renesansu potwierdza historyczną obecność sera na wyznaczonym obszarze.

Produkt zawdzięcza swój specyficzny charakter rozmiarowi, masie i wysokości kręgu, które mają ścisły związek ze stosowaniem terakotowych form garncarskich z zamkniętym, wypukłym dnem i małym otworem odprowadzającym serwatkę, charakterystycznych dla obszaru Urbani.

Inną bardzo szczególną cechą jest skład mieszanki mleka stosowanej do produkcji sera (70 % stanowi mleko owcze, a 30 % – mleko krowie).

Praktyki w zakresie produkcji, wielowiekowe tradycje oraz warunki klimatyczne i środowiskowe nadają produktowi jego szczególne cechy organoleptyczne i handlowe. Ser „Casciotta d’Urbino” ma cienką skórkę, która po dojrzewaniu przybiera zwykle kolor słomy. Po przekrojeniu masa sera ma kolor biało-słomkowy, miękką i kruchą konsystencję i posiada niewielkie dziurki (tzw. *buchini*, które powstają wskutek naturalnej produkcji gazu). Dopóki ser „Casciotta d’Urbino” jest niedojrzały, zachowuje typowe aromaty świeżego mleka, co objawia się szczególnie w jego świeżym i aromatycznym zapachu. Ser „Casciotta d’Urbino” ma słodki, pełny i przyjemnie kwaskowaty smak, który charakteryzuje mleko owcze i mleko krowie.

#### Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Pełny tekst specyfikacji produktu dostępny jest na stronie internetowej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) po otwarciu zakładki „Qualità” (na górze po prawej stronie ekranu), kliknięciu „Prodotti DOP IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie odnośnika „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

---