

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1030/2009**z dnia 29 października 2009 r.****zatwierdzające nieznaczące zmiany specyfikacji nazwy zarejestrowanej w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych (*Pecorino Romano* (ChNP))**

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽¹⁾, w szczególności jego art. 9 ust. 2 zdanie drugie,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 9 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia (WE) nr 510/2006 i na mocy art. 17 ust. 2 wymienionego rozporządzenia Komisja przeanalizowała wniosek Włoch w sprawie zatwierdzenia zmian elementów specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Pecorino Romano”, zarejestrowanej rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1107/96⁽²⁾.
- (2) Wniosek ma na celu zmianę elementów specyfikacji w zakresie warunków etykietowania, tak aby możliwie najlepiej poinformować konsumenta o pochodzeniu produktu. Uznano za właściwe umieszczenie na bocznej ścianie produktu logo regionalnego dodatkowo obok logo nazwy, w przypadku gdy całość cyklu produkcyjnego odbyła się we wskazanym regionie.

- (3) Komisja przeanalizowała przedmiotową zmianę i stwierdziła, że jest ona uzasadniona. W związku z tym, że jest to zmiana nieznacząca w rozumieniu art. 9 rozporządzenia (WE) nr 510/2006, Komisja może ją zatwierdzić bez odwoływania się do procedury określonej w art. 5, 6 i 7 wspomnianego rozporządzenia,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Pecorino Romano” wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem I do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Streszczenie zawierające główne elementy specyfikacji znajduje się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 3Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 29 października 2009 r.

W imieniu Komisji
Mariann FISCHER BOEL
Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.⁽²⁾ Dz.U. L 148 z 21.6.1996, s. 1.

ZAŁĄCZNIK I

W specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Pecorino Romano” zatwierdza się następujące zmiany:

„Etykietowanie”

Dokonano szczegółowego opisu produktu pod względem nazwy i prezentacji produktu gotowego do spożycia.

Konieczne okazało się także szczegółowe uregulowanie kwestii etykietowania, w szczególności nazwy i prezentacji produktu gotowego do spożycia.

Aby możliwie najlepiej poinformować konsumenta o pochodzeniu produktu, sera „Pecorino Romano” produkowanego przede wszystkim na Sardynii, uznano za właściwe umieszczenie na bocznej ścianie produktu logo regionalnego dodatkowo obok logo nazwy, w przypadku gdy całość cyklu produkcyjnego odbyła się we wskazanym regionie.

ZAŁĄCZNIK II

STRESZCZENIE

Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

„PECORINO ROMANO”

Nr WE: IT-PDO-0117-0017-26.1.2006

ChNP (X) ChOG ()

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego

Nazwa: MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

Adres: Via XX Settembre 20, 00187 Roma RM, ITALIA

Telefon: +39 0646655104

Faks: +39 0646655306

E-mail: sacco7@politicheagricole.gov.it

2. Grupa składająca wniosek

Nazwa: Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Romano

Adres: Corso Umberto I 226, 08015 Macomer NU, ITALIA

Telefon: +39 078570537

Faks: +39 078572215

E-mail: —

Skład: Producenci/przetwórcy (X) Inni ()

3. Rodzaj produktu

Klasa 1.3 – Sery

4. Specyfikacja produktu

(Streszczenie wymogów art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa

„Pecorino Romano”

4.2. Opis produktu

„Pecorino Romano” (ChNP) jest serem twardym i poddanym obróbce cieplnej, produkowanym wyłącznie ze świeżego pełnego mleka owczego pochodzącego z gospodarstw znajdujących się w obszarze wskazanym w pkt 4.3. W postaci gotowej do spożycia posiada kształt cylindra o płaskich ścianach, o średnicy okrągłej podstawy między 25 a 35 cm i wysokości bocznej ściany między 25 a 40 cm. W zależności od rozmiarów kręgu sera jego masa wynosi od 20 do 35 kg. Skórka jest cienka, o kolorze kości słoniowej lub naturalnej słomy, często pokryta specjalną warstwą ochronną. Masa posiada strukturę zwartą lub lekko luźną; przy krojeniu może mieć kolor od białego do mniej lub bardziej intensywnego koloru słomy. Smak jest aromatyczny i lekko pikantny jak na ser stołowy; ostry, intensywny i przyjemny na dalszym etapie dojrzewania jako sera do tarcia. „Pecorino Romano” posiada charakterystyczny zapach. Zawartość tłuszczu w suchej masie: nie mniejsza niż 36 %.

4.3. Obszar geograficzny

Cały obszar Sardynii, Lacjum i prowincja Grosseto.

4.4. Dowód pochodzenia

Każdy etap procesu produkcyjnego musi być monitorowany z udokumentowaniem produktów wchodzących i wychodzących. Ta kontrola oraz zapis w odpowiednich rejestrach, prowadzonych przez organ kontrolny, informacji dotyczących hodowców, podmiotów serowarskich, dojrzewalni i podmiotów zajmujących się pakowaniem, jak również przekazywane we właściwym czasie organowi kontrolnemu informacje o ilościach wyprodukowanych, gwarantują możliwość odtworzenia historii produktu. Wszystkie osoby fizyczne i prawne wpisane do poszczególnych rejestrów podlegają kontroli prowadzonej przez organ kontrolny, zgodnie ze specyfikacją produkcji i odpowiednim planem kontroli.

4.5. Metoda produkcji

Mleko można poddać termizacji i ewentualnie można do niego dodać rodzime kultury enzymów mlecznych, czasem uzupełnione szczepami pochodzącymi z obszaru produkcji. Mleko zakwaszane jest w temperaturze między 38 a 40 °C masą serwatkową z mleka owczego pochodzącego wyłącznie od zwierząt utrzymywanych w tym samym obszarze produkcji. Zakwaszone mleko poddaje się obróbce cieplnej w temperaturze między 45 a 48 °C. Soli dodaje się w postaci sypekowej i/lub solanki. Dojrzwianie trwa co najmniej 5 miesięcy do uzyskania sera stołowego lub 8 miesięcy w celu uzyskania sera nadającego się do tarcia. Ser może być pokryty bezbarwną lub czarną warstwą ochronną do środków spożywczych. Produkcja sera odbywa się w okresie od października do lipca.

Działania związane z produkcją mleka, produkcją i dojrzewaniem sera „Pecorino Romano” oraz znakowaniem mogą odbywać się na obszarze wskazanym w pkt 4.3.

4.6. Związek z obszarem geograficznym

Z punktu widzenia czynników naturalnych obszar produkcji charakteryzuje się szczególnymi warunkami klimatycznymi i glebowymi. Z punktu widzenia czynnika ludzkiego należy podkreślić historyczną obecność i zasięg występowania sera na rynku konsumpcyjnym.

4.7. Organ kontrolny

Organ kontrolny spełnia wymogi normy EN 45011.

Nazwa: OCPA

Adres: Zona industriale Macomer c/o Consorzio Latte, 08015 Macomer NU, ITALIA

Telefon: +39 0785742196

Faks: +39 0785742197

E-mail: ocpa.cert@tiscali.it

4.8. Etykietowanie

Kręgi „Pecorino Romano” są pierwotnie oznakowane na całej ścianie bocznej za pomocą opracowanej w tym celu matrycy. Drukuje ona na kręgach sera nazwę „Pecorino Romano” oraz logo nazwy, herb prowincji pochodzenia, kod producenta serów, miesiąc i rok produkcji.

Logo nazwy składa się z rombu narysowanego linią ciągłą lub przerywaną, o zaokrąglonych narożnikach, zawierającego stylizowaną głowę owcy umieszczoną powyżej napisu „Pecorino Romano”.

Zezwala się na stosowanie dodatkowego logo regionalnego. Jest ono umieszczone po bokach logo nazwy na zastosowanych etykietach na płaskich podstawach głowy, jeżeli całość cyklu produkcyjnego odbyła się w danym regionie.