



C/2025/473

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 na podstawie art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014

(C/2025/473)

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

„Focaccia di Recco col formaggio”

Nr UE: PGI-IT-0944-AM01 - 30 października 2024

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa produktu

„Focaccia di Recco col formaggio”

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

Zmiana jest standardowa, ponieważ nie obejmuje zmiany nazwy, nie grozi zmianą związku i nie powoduje zwiększenia ograniczeń w handlu produktem.

1. Zmiana dotyczy art. 2 specyfikacji produktu oraz pkt 3.2 jednolitego dokumentu w odniesieniu do wymiarów produktu.

Obecne brzmienie:

„Kształt prostokątny: Dłuższy bok: maksymalnie 120 cm; Krótszy bok: maksymalnie 25 cm”.

Nowe brzmienie:

„Kształt prostokątny: Dłuższy bok: maksymalnie 120 cm; Krótszy bok: maksymalnie 13 cm”.

Uzasadnienie:

W związku z rosnącym popytem rynkowym na ChOG „Focaccia di Recco col formaggio”, w tym w pojedynczych porcjach, ważne jest, aby producenci dostosowali swoją podaż, tak aby mogli również pokryć ten szybko rosnący segment konsumentów.

W tym celu skorygowano kształt prostokątny poprzez zmianę wymiarów krótszego boku.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

2. Zmiana dotyczy art. 5 i pkt 5.1 i 5.2 specyfikacji produktu oraz pkt 3.3 jednolitego dokumentu dotyczący surowców

W specyfikacji produktu i w jednolitym dokumencie:

Obecne brzmienie:

„5.1 Metoda produkcji »Focaccia di Recco col formaggio« polega na stosowaniu następujących produktów: mąka z pszenicy zwyczajnej typu »00« o następujących cechach: W: > 300; P/L: nie mniej niż 0,5, ewentualnie mąka typu »00« z pszenicy Manitoba,».

Nowe brzmienie:

„Metoda produkcji »Focaccia di Recco col formaggio« polega na stosowaniu następujących produktów: mąka z pszenicy zwyczajnej o następujących cechach: W: > 300; P/L: nie mniej niż 0,50 lub mąka z pszenicy Manitoba jako alternatywa;».

Rozwój technik w produkcji mąki spowodował obecnie, że mąka, która jest dostępna na rynku, nadaje się do produkcji „Focaccia di Recco col formaggio”, nawet jeśli nie jest typu 00, gdyż zachowuje jednocześnie niezbędne podstawowe cechy, takie jak: W: > 300; P/L: mąka z pszenicy zwyczajnej o P/L nie mniej niż 0,50 lub mąka z pszenicy Manitoba jako alternatywa.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

3. Zmiana dotyczy art. 5 pkt 5.1 specyfikacji produktu oraz pkt 3.3 jednolitego dokumentu w odniesieniu do kształtu, wymiarów i masy produktu.

Obecne brzmienie:

„Ser używany do wypieku »Focaccia di Recco col formaggio« musi posiadać następujące cechy:

Kształt: prostopadłościany o gładkich bokach

Wymiary: Podstawa o bokach o długości odpowiednio 15–20 cm i 8–10 cm, 4–5 cm wysokości przy płaskim boku i krawędziach

Masa: pomiędzy 0,7 kg i 2 kg

Cechy ciasta: miękkie, choć dość zwarte, jednolita mleczna konsystencja bez dziur

Kolor: biały z połyskiem

Wilgotność (w stanie mokrym): 57–60 %

Zawartość białka (w stanie mokrym): 13–15 %

Zawartość tłuszczu (w stanie mokrym) 21–24 %

Zawartość tłuszczu (w suchej masie) 48–60 %”.

Nowe brzmienie:

„Ser używany do wypieku »Focaccia di Recco col formaggio« musi posiadać następujące cechy:

Cechy ciasta: miękkie, choć dość zwarte, jednolita mleczna konsystencja bez dziur

Kolor: biały z połyskiem

Wilgotność (w stanie mokrym): 57–60 %

Zawartość białka (w stanie mokrym): 13–15 %

Zawartość tłuszczu (w stanie mokrym): 21–24 %

Zawartość tłuszczu (w suchej masie) 48–60 %”.

Uzasadnienie:

Zmiana ta stała się konieczna, ponieważ coraz częściej ser wykorzystywany do produkcji „Focaccia di Recco col formaggio” – zachowując te same cechy charakterystyczne w odniesieniu do miąższu, barwy, wilgotności, białka i tłuszczu – jest wprowadzany do obrotu w formach innych niż tradycyjne.

Zdecydowano zatem o usunięciu parametrów związanych z kształtem, rozmiarem i masą produktu.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

4. Zmiana dotycząca art. 5 pkt 5.2.4 specyfikacji produktu dotyczącego temperatury gotowania w odniesieniu do alternatywnej metody przygotowania

Obecne brzmienie:

„Alternatywna metoda przygotowania

Alternatywnie możliwe jest przygotowanie »Focaccia di Recco col formaggio« na drewnianym krążku pozbawionym krawędzi, posypanym cienką warstwą mąki kukurydzianej. W takim przypadku, aby skleić razem dwie warstwy ciasta, oba płaty powinny być zagięte w celu utworzenia krawędzi. Powstałe w ten sposób ciasto jest następnie wsuwane do pieca”.

Nowe brzmienie:

„Alternatywna metoda przygotowania

Alternatywnie możliwe jest przygotowanie »Focaccia di Recco col formaggio« na drewnianym krążku pozbawionym krawędzi, posypanym cienką warstwą mąki kukurydzianej.

W takim przypadku, aby skleić razem dwie warstwy ciasta, oba płaty powinny być zagięte w celu utworzenia krawędzi. Powstałe w ten sposób ciasto jest następnie wsuwane do pieca, który może być ustawiony na temperaturę niższą niż temperatura określona w poprzednim akapicie”.

Uzasadnienie:

Lata kontroli wykazały, że w przypadku alternatywnej metody przygotowania optymalne temperatury pieczenia w niektórych przypadkach niższe niż określone w pkt 5.2.4. W związku z tym podjęto decyzję o włączeniu tej kwestii do specyfikacji produktu.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Focaccia di Recco col formaggio”

Nr UE: PGI-IT-0944-AM01 - 30 października 2024

ChNP () ChOG (X)

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

„Focaccia di Recco col formaggio”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

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

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 19 - PRZETWORY ZE ZBÓŻ, MAKI, SKROBI LUB MLEKA; PIECZYWA CUKIERNICZE

1905 – Chleb, bułki, pieczywo cukiernicze, ciasta i ciastka, herbatniki i pozostałe wyroby piekarnicze, nawet zawierające kakao; opłatki sakralne, puste kapsułki stosowane do celów farmaceutycznych, wafle wytłaczane, papier ryżowy i podobne wyroby

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

„Focaccia di Recco col formaggio” to produkt wypiekany z ciasta wyrabianego z mąki z pszenicy zwyczajnej, oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, soli i wody, które następnie nadziewane jest świeżym, miękkim serem.

Przeznaczona do spożycia „Focaccia di Recco col formaggio” posiada następujące cechy:

Kształt: okrągły, kwadratowy lub prostokątny;

wymiary:

- okrągły kształt: minimalna średnica 25 cm
- kształt kwadratowy: długość każdego boku pomiędzy 25 cm a 120 cm,
- prostokątny kształt: dłuższy bok: maksymalnie 120 cm; krótszy bok: minimalnie 13 cm,
- wysokość: poniżej 1 cm, mierząc na brzegu

wygląd:

- powierzchnia: nierówna z pęcherzykami powietrza,
- wierzch: złocisty z ciemnobrązowymi plamami lub prążkami,
- spód: bursztynowo-żółty, nie biały
- nadzienie: roztopiony ser o kremowej konsystencji,
- konsystencja w dotyku: kruchy wierzch i miękkie wnętrze.

„Focaccia” jest chrupiąca i aromatyczna dla podniebienia. Ciasto ma słonawy smak i zapach świeżo upieczonego chleba, mleka i świeżego sera o miękkiej konsystencji z nutką kwaskowatości.

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

Do przygotowania „Focaccia di Recco col formaggio” używa się następujących produktów:

- mąka z pszenicy zwyczajnej o następujących cechach: W: > 300 P/L: nie mniej niż 0,50 lub mąka z pszenicy Manitoba jako alternatywa.
- woda naturalna,
- oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia,
- drobna sól,
- świeży ser miękki.

Ser używany do wypieku „Focaccia di Recco col formaggio” wytwarzany jest ze świeżego pasteryzowanego mleka krowiego.

Nie istnieją ograniczenia geograficzne dotyczące miejsca przetwarzania mleka.

Ser używany jako nadzienie „Focaccia di Recco col formaggio” musi mieć kremową konsystencję bez dodatku śmietany oraz być odporny na stres termiczny i nie zastygać w nitki ani pęcherzyki, ani bez oddzielania się serwatki w trakcie pieczenia.

Ser używany do wypieku „Focaccia di Recco col formaggio” musi posiadać następujące cechy:

Charakterystyka pasty: miękki, delikatnie zwarty, mleczny o jednorodnej konsystencji, bez dziurek.

Kolor: Biały z połyskiem

Wilgotność (w stanie mokrym): 57–60 %

Zawartość białka (w stanie mokrym): 13–15 %

Zawartość tłuszczu (w stanie mokrym): 21–24 %

Zawartość tłuszczu (w suchej masie) 48–60 %

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

Wszystkie etapy produkcji „Focaccia di Recco col formaggio”, począwszy od przygotowania i wyrabiania ciasta po napełnianie i pieczenie, muszą odbywać się w obszarze geograficznym wyszczególnionym w punkcie 4 poniżej.

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

„Focaccia di Recco col formaggio” może być wprowadzana do obrotu w całości lub w porcjach.

Zabronione jest stosowanie wstępnego gotowania, głębokiego zamrażania, zamrażania i innych technik konserwacji.

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

Produkt zidentyfikować można za pomocą etykiety w formie skrobiowej płytki umieszczonej na wierzchu wypieku. Etykieta musi zawierać nazwę produktu, „Focaccia di Recco col formaggio”, obok której figurować muszą słowa „chronione oznaczenie geograficzne” zapisane w całości i w skrócie „IGP” (ChOG).

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji „Focaccia di Recco col formaggio” obejmuje całą gminę Recco oraz sąsiadujące z nią gminy Avegno, Sori i Camogli.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Specyfika obszaru geograficznego

Gminy, w których odbywa się produkcja „Focaccia di Recco col formaggio” stanowią część obszaru zwanego przez miejscowych historyków „doliną Recco”. Rozciąga się ona od góry Portofino na wschodzie (gmina Camogli) do miasteczka Sori na zachodzie i obejmuje położone na północy gminy Recco oraz Avegno.

Piekarze-rzemieślnicy z Recco osiedlili się na tym obszarze i rozpoczęli wypiek „Focaccia di Recco col formaggio” w latach 60. i 70. XX w. zgodnie z tradycją Recco.

Tradycja ta wymaga od piekarzy wyjątkowej biegłości w przygotowaniu ciasta. Ciasto jest ręcznie wałkowane i wyrabiane do uzyskania dwóch tak cienkich, że niemal przezroczystych placków. Specjalny sposób formowania dwóch cienkich warstw ciasta stanowi osobliwość omawianego obszaru geograficznego.

Specyfika produktu

„Focaccia di Recco col formaggio” składa się z dwóch bardzo cienkich warstw ciasta wypełnionych serem. Jej wygląd wyraźnie odróżnia ją od innych tradycyjnych rodzajów włoskich i liguryjskich focacci za sprawą bardzo cienkiego ciasta wypełnionego warstwą roztopionego sera. Kolejną charakterystyczną cechą „Focaccia di Recco col formaggio” jest wypełniający ją miękki ser o kremowej konsystencji i przyjemnej nutce kwaskowatości.

Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub cechami charakterystycznymi produktu (w przypadku ChNP) lub szczególną jakością, renomą lub inną cechą charakterystyczną produktu (w przypadku ChOG)

Wydarzenia historyczne, które na przestrzeni lat związane były z „Focaccia di Recco col formaggio”, stanowią świadectwo jej renomy, podobnie jak poświęcone temu produktowi artykuły publikowane w magazynach oraz włoskich i zagranicznych przewodnikach kulinarnych, w których wspomina się o jego charakterystycznym cienkim cieście i przyjemnym serowym smaku.

Jednym z największych wydarzeń jest „Festa della focaccia”, która od 1955 r. odbywa się w ostatnim tygodniu maja i stanowi doskonałą okazję do świętowania i spróbowania „Focaccia di Recco col formaggio”.

Renoma „Focaccia di Recco col formaggio” wyraźnie wzrosła dzięki obecności tego wypieku podczas ważnych krajowych wydarzeń, takich jak „Salone del Gusto” w Turynie, „Cheese” w Brà, „Artigiano in Fiera” w Mediolanie czy „Salone Nautico” w Genui.

Ze względu na gospodarczy boom we Włoszech oraz rozwój turystyki w regionie od początku lat 60. renowa i popyt na „Focaccia di Recco col formaggio” sukcesywnie wzrastały. Obrazują to dotyczące tego produktu artykuły ukazujące się w ówczesnych dziennikach i magazynach. W 1967 r. produkt ten zwrócił także uwagę amerykańskich smakoszy, kiedy w gazecie *Daily American* opisany został jako „doprawdy boski”.

Pierwsze włoskie przewodniki kulinarne stanowią kolejne świadectwo tego, w jaki sposób „Focaccia di Recco col formaggio” stała się znanym i popularnym produktem (przewodnik *Guide Veronelli all'Italia piacevole* wydawnictwa Garzanti, Mediolan, 1968 oraz *Guida gastronomica d'Italia* wydawnictwa TCI, Mediolan, 1969).

Od tego czasu niemal wszystkie lokalne i regionalne przewodniki kulinarne oraz przewodniki po winach i potrawach, a także liczne magazyny opisywały „Focaccia di Recco col formaggio” jako autentyczny miejscowy specjał.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F2%252F0%252FD.33597ea435ee831fecbf/P/BLOB%3AID%3D3347/E/pdf?mode=download>.