

Publikacja wniosku o rejestrację w znaczeniu art. 6 ust. 2 rozporządzenia (EWG) nr 2081/92 w sprawie ochrony nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych

(2005/C 251/29)

Niniejsza publikacja daje prawo do wyrażenia sprzeciwu w znaczeniu art. 7 i art. 12d wymienionego rozporządzenia. Każdy sprzeciw wobec tego wniosku musi być wniesiony za pośrednictwem właściwych władz Państwa Członkowskiego, państwa będącego członkiem WTO lub państwa trzeciego zatwierzonego, zgodnie z art. 12 trzecie tiret w terminie sześciu miesięcy od tej publikacji. Publikacja jest uzasadniona następującymi elementami, szczególnie punktem 4.6, w związku z którymi uważa się, że wniosek jest uzasadniony w znaczeniu rozporządzenia (EWG) nr 2081/92.

ZESTAWIENIE STRESZCZAJĄCE

ROZPORZĄDZENIE RADY (EWG) NR 2081/92

„STELVIO” LUB „STILFSER”

Nr WE: IT/00255/7.10.2002

CHNP (X) CHOG ()

Niniejsze zestawienie jest podsumowaniem sporządzonym do celów informacyjnych. W celu uzyskania dokładnych informacji osoby zainteresowane, w szczególności producenci wyrobów objętych daną chronioną nazwą pochodzenia (CHNP) proszone są o zapoznanie się z pełną wersją opisu produktu udostępnianą na szczeblu krajowym lub przez właściwe służby Komisji Europejskiej.

1. *Właściwy organ Państwa Członkowskiego*

Nazwa: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Adres: Via XX Settembre n. 20 — IT-00187 Roma

Telefon: 06-481 99 68

Faks: 06-42 01 31 26

e-mail: QTC3@politicheagricole.it

2. *Grupa wnioskująca*

2.1 Nazwa: Società Cooperativa a r. l. MILKON Südtirol — Alto Adige

2.2 Adres: Via Campiglio, 13/a — IT-39100 Bolzano

Telefon: 0471-45 11 11

Faks: 0471-45 13 33

2.3 Skład: Producenci/przetwórcy (X) Inny ()

3. *Rodzaj produktu*

Klasa: 1.3: Sery

4. *Opis specyfikacji*

(podsumowanie warunków, o których mowa w art. 4 ust. 2)

4.1 Nazwa: „Stelvio” lub „Stilfser”

4.2 Opis:

W chwili wprowadzenia do obrotu ser „Stelvio” lub „Stilfser”, który musi dojrzewać przynajmniej przez 60 dni, ma kształt okrągły i płaskie lub prawie płaskie podstawy oraz proste lub lekko wklęsłe brzegi. Ser charakteryzuje się następującymi wymiarami: waga waha się od 8 do 10 kg, średnica od 36 do 38 cm i wysokość od 8 do 10 cm. Zawartość tłuszczu w suchej masie wynosi przynajmniej 50 %, a zawartość wilgoci nie przekracza 44 %. Skórka powinna posiadać charakterystyczną barwę od żółto-pomarańczowej do pomarańczowo-brązowej. Miąższ ma zwartą strukturę oraz podatną i elastyczną konsystencję o barwie od jasno żółtej do słomkowo żółtej oraz nierównomiernie rozmieszczone oczka o wielkości od małej do średniej.

4.3 Obszar geograficzny:

Obszar produkcji chronionej nazwy pochodzenia „Stelvio” lub „Stilfser” obejmuje obszar gmin prowincji Bolzano wymienionych w opisie. W szczególności nazwa „Stelvio” dotyczy terenów górskich Parku Narodowego Stelvio, znanego jako międzynarodowy cel turystyczny.

4.4 Dowód pochodzenia:

Każda faza procesu produkcji musi być kontrolowana poprzez rejestrowanie każdego produktu wchodzącego (input) i każdego produktu wychodzącego (output). W ten sposób wpis w odpowiednich rejestrach prowadzonych przez organ kontrolny, hodowców, producentów, podmiotów zajmujących się dojrzewaniem oraz pakowaniem sera, umożliwi odtworzenie historii produktu (od początku do końca procesu produkcji). Wszystkie osoby fizyczne i prawne wymienione w poszczególnych rejestrach podlegają kontroli prowadzonej przez organ kontrolny, zgodnie z warunkami opisu i związanym z nim planem kontroli.

4.5 Metoda otrzymywania:

Specyfikacja produkcji przewiduje między innymi, że mleko używane do produkcji sera „Stelvio” lub „Stilfser” musi pochodzić od krowy. Na etapie hodowli na łąkach krowy żywią się świeżą trawą, podczas gdy krowy hodowane w gospodarstwie muszą być karmione głównie suchymi paszami zakwaszonymi drobną trawą (maksymalnie 15 kg na zwierzę). Mleko może, jeśli to konieczne, być lekko odtuszczone w sposób umożliwiający zachowanie zawartości tłuszczu na poziomie między 3,45 i 3,60 %. Podczas przetwarzania do mleka dodaje się podpuszczkę cielęcą przy temperaturze masy 32-33 °C. Czas trwania koagulacji mleka waha się od 20 do 27 minut, po czym następuje rozbijanie koagulatu, a po właściwym rozbiciu rozpoczyna się mieszanie masy. Koagulat podlega prasowaniu, otrzymane formy są następnie rozkładane w pomieszczeniu klimatyzowanym do momentu uzyskania właściwego poziomu zakwaszenia miąższu. Solenie odbywa się poprzez zanurzenie formy w solance, następnie ser dojrzewa na drewnianych stołach w odpowiednich pomieszczeniach.

Hodowla, czynności związane ze składowaniem mleka i jego przetworzeniem, wytwarzaniem serów, dojrzewaniem i pakowaniem całych form muszą odbywać się na obszarze wymienionym w pkt 4.3 w celu zapewnienia odtworzenia historii i kontroli oraz utrzymania wysokiej jakości produktu.

4.6 Związek:

Jakość i cechy charakterystyczne tego sera są przede wszystkim związane z typową roślinnością wysokogórską stanowiącą podstawę żywienia zwierząt oraz z jego staranną produkcją.

Ser „Stelvio” lub „Stilfser” produkowany od dawna na obszarze określonym w opisie zachował z upływem czasu cechy charakterystyczne związane ze środowiskiem alpejskim, występującym na terenach górskich Stelvio-Stilfser, będącym centralnym miejscem produkcji (wysokość 500 do 2000 m n.p.m.). Jednolite warunki klimatyczne i glebowe panujące w strefie górskiej Alta Atesina wpływają na jakość pasz przeznaczonych do żywienia krów i otrzymywanego sera.

Zagospodarowanie łąk zgodnie z zasadami poszanowania środowiska umożliwiło tworzenie bogatej flory na tym obszarze. W niektórych źródłach historycznych opisane są zioła alpejskie (marbl i madaun), które dobrze dostosowały się do warunków i przyczyniły do wysokiej jakości produkowanego mleka.

Dojrzewanie sera „Stelvio” lub „Stilfser” stanowi istotną i charakterystyczną fazę procesu produkcji. Odbywa się ono na stołach drewnianych. Tradycyjna obróbka polega na przewracaniu i płukaniu powierzchni całych form przy zastosowaniu lekko stężonego roztworu solanki, w przynajmniej dwutygodniowych odstępach czasu. W okresie dwóch do trzech pierwszych tygodni dojrzewania, do roztworu solanki, używanego do płukania, dodaje się typową miejscową mikroflorę, na którą składają się różnego rodzaju szczepy bakterii aerobionty należące do rodzaju *Arthobacterium ssp.* i *Brevibacterium ssp.* Różne szczepy wykorzystane w tej fazie nadają serowi „Stelvio” lub „Stilfser” niektórych charakterystycznych cech organoleptycznych (aromat i smak), które są wynikiem tworzenia się zewnętrznej flory bakteryjnej rozwijającej się na powierzchni formy, której barwa zmienia się od żółto-pomarańczowej do pomarańczowo-brązowej. Barwa ta powstaje w naturalny sposób w wyniku pączkowania tych szczepów bakterii występujących na tym terenie. Skład tej mieszanej kultury bakteryjnej jest wyjątkowy i jedyny w swoim rodzaju.

4.7 Organ kontrolny:

Nazwa: I.N.E.Q. — Istituto nord Est Qualità

Adres: via Nazionale, 33/35 IT-33030 Villanova di San Daniele del Friuli (UD)

Telefon: 0432-95 69 51

Faks: 0432-95 69 55

4.8 Etykietowanie:

Ser „Stelvio” lub „Stilfser” jest wprowadzany na rynek w całości lub w kawałkach.

Ser „Stelvio” lub „Stilfser” wprowadzany na rynek w całości posiada odpowiedni znak wskazujący nazwę pochodzenia, umieszczony dopiero po 60-dniowym okresie dojrzewania oraz oznaczenie wskazujące numer partii, datę produkcji i kod producenta.

Zgodnie z niniejszym opisem ser w całości jest dzielony na kawałki dopiero po umieszczeniu na nim znaku wskazującego nazwę pochodzenia. Pakowanie kawałków sera „Stelvio” jest dozwolone również poza obszarem określonym w ramach chronionej nazwy pochodzenia.

Ser „Stelvio” lub „Stilfser” w kawałkach wprowadzany na rynek posiada odpowiedni znak wskazujący nazwę pochodzenia, umieszczony dopiero po 60-dniowym okresie dojrzewania jako całość lub samoprzylepną etykietę umieszczoną na opakowaniu przez uprawnionego producenta w chwili pakowania i/lub taśmę posiadającą nadruk o treści: chroniona nazwa pochodzenia „Stelvio” lub „Stilfser”.

Produkt wprowadzany na rynek posiada odpowiedni znak wskazujący nazwę pochodzenia.

Znak wskazujący nazwę posiada napisane czerwonymi literami nazwy „StelvioStilfser”, których cechy charakterystyczne przedstawione są w opisie produkcji.

4.9 Wymogi krajowe: —
