

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku 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
(2017/C 186/10)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„OSSOLANO”

Nr UE: PDO-IT-02093 – 24.11.2015

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy**

„Ossolano”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

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

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.3 Ser

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

Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP) „Ossolano” może być używana jedynie w stosunku do sera spełniającego warunki i wymogi określone w specyfikacji.

Istnieje także alpejska odmiana sera objętego ChNP „Ossolano” opisana dodatkowo określeniem „d’Alpe” (alpejski).

Kształt i rozmiar sera „Ossolano” są następujące:

- prosty lub lekko wypukły walec o płaskich lub prawie płaskich ścianach bocznych,
- masa od 6,0 do 7,0 kg; w przypadku odmiany alpejskiej – od 5,0 do 6,0 kg,
- wysokość brzegu od 6,0 do 9,0 cm; średnica od 29,0 do 32,0 cm.

Ser objęte ChNP „Ossolano” posiada następujące cechy:

- skórka: gładka, regularna, o słomkowożółtej barwie, z tendencjami do ciemnienia w miarę dojrzewania sera,
- miąższ: zbity i elastyczny, o małych, nieregularnych oczkach; o barwie od bladej, słomkowożółtej do ciemnej słomkowożółtej, aż po ciemnożółtą,
- smak: charakterystyczny harmonijny, delikatny aromat – związany z sezonowym zróżnicowaniem roślinności, którą żywiły się krowy – który z czasem staje się intensywniejszy.

Ser objęte ChNP „Ossolano” posiada następujące parametry dotyczące składu:

- minimalna zawartość tłuszczu w suchej masie to 40 %.

Ser „Ossolano” ChNP dojrzewa przez minimum 60 (sześćdziesiąt) dni licząc od dnia, w którym rozpoczyna się przetwarzanie mleka.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Powyższe masy i wymiary odnoszą się do produktu, który został poddany minimalnemu okresowi dojrzewania.

Alpejski ser „Ossolano” ChNP wytwarzany jest z mleka produkowanego na terenach alpejskich wyznaczonego obszaru, na wysokości co najmniej 1 400 m nad poziomem morza. Mleko jest tam przetwarzane w ser.

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

Ser „Ossolano” ChNP lub alpejski ser „Ossolano” wytwarzany jest wyłącznie z surowego pełnego mleka krowiego następujących ras: Bruna (brunatnej), Frisona (fryzyjskiej), Pezzata Rossa i ich krzyżówek.

Ser „Ossolano” ChNP wytwarzany jest wyłącznie z surowego pełnego mleka krowiego, pochodzącego z od dwóch do czterech kolejnych udojów, przez cały rok (od 1 stycznia do 31 grudnia). Alpejski ser „Ossolano” ChNP („d’Alpe”) wytwarzany jest wyłącznie z surowego pełnego mleka krowiego pochodzącego z od jednego do dwóch kolejnych udojów, w okresie od 1 czerwca do 30 września każdego roku.

Pasza krów, z których mleka wytwarza się ser „Ossolano” ChNP, składa się w co najmniej 60 % rocznej całkowitej masy suchej z traw lub zielonki pochodzących z wyznaczonego obszaru; pasza treściwa, składająca się ze zbóż, roślin strączkowych i produktów ubocznych ich wytwarzania, stanowiąca resztę paszy, nie może przekroczyć 40 % rocznej całkowitej masy suchej.

W przypadku alpejskiego sera „Ossolano” ChNP pasza krów w okresie produkcyjnym składa się z trawy lub zielonki pochodzących z pastwisk znajdujących się na wyznaczonym obszarze, co stanowi 90 % całkowitej masy suchej; pasza treściwa, składająca się ze zbóż, roślin strączkowych i produktów ubocznych ich wytwarzania, stanowiąca resztę paszy, nie może przekroczyć 10 % rocznej całkowitej masy suchej.

W obu przypadkach dopuszcza się suplementację witamin i minerałów w granicach określonych przez prawo.

Powyższe dane procentowe należy traktować jako ostrożnościowe, ponieważ ser „Ossolano” wytwarzany jest na całkowicie górzystym obszarze, na którym produkcja suszu paszowego w niektórych latach może być szczególnie trudna, a produkcja pasz treściwych niemożliwa.

Wypas nie jest wprawdzie obowiązkowy, jednak prowadzony jest regularnie na pastwiskach w dolinach w okresie od kwietnia do października, w zależności od warunków pogodowych. W przypadku alpejskiego sera „Ossolano” wypas jest obowiązkowy w okresie od 1 czerwca do 30 września.

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

Wszystkie etapy procesu produkcji – chów, dojenie, wytwarzanie i dojrzewanie sera – muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

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

Ser objęty ChNP „Ossolano” jest wprowadzany do obrotu w całości lub w porcjach.

Ser może być wprowadzony do obrotu w całości, po przejściu co najmniej minimalnego okresu dojrzewania, gdy jest oznaczony w następujący sposób:

- pieczętka z napisem „Ossolano” umieszczona na boku sera,
- papierowa etykieta umieszczona na górnej lub dolnej stronie sera,
- bok oznakowany.

Ser może być wprowadzony do obrotu w porcjach, po przejściu co najmniej minimalnego okresu dojrzewania, pod warunkiem że wyraźnie widać:

- część boku z napisem „Ossolano”,
- część papierowej etykiety,
- chronioną nazwę pochodzenia „Ossolano” na etykiecie samoprzylepnej lub gotowej folii umieszczonej na opakowaniu przez upoważnioną osobę zajmującą się porcjowaniem.

Porcjowanie musi odbywać się w zakładach, które posiadają wymagane przez prawo licencje odnoszące się do zdrowia i higieny oraz które są objęte systemem inspekcji właściwego organu kontrolnego. Zakłady te mogą znajdować się również poza obszarem określonym w ramach chronionej nazwy pochodzenia. W takim przypadku inspekcje mogą być przeprowadzane przez właściwy organ kontrolny lub inny organ kontrolny w ramach delegowania zadań przez właściwy organ.

Jeśli z pakowaniem sera objętego ChNP „Ossolano”, także jego odmianą alpejską, wiąże się skrobanie lub usunięcie skórki (wiórki, kostki, plastry itp.), przez co oryginalne oznakowanie staje się niewidoczne, pakowanie powinno odbywać się wyłącznie w miejscu produkcji określonym w pkt 4 w celu zapewnienia identyfikowalności.

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

Ser pod wszystkimi swoimi postaciami jest znakowany podczas procesu produkcji dzięki zastosowaniu specjalnej formy, a także za pomocą papierowej etykiety umieszczanej na górnej lub dolnej stronie sera, i znakowany na gorąco, nie wcześniej niż po zakończeniu procesu dojrzewania. Ser objęty ChNP „Ossolano” jest dodatkowo opisany określeniem „d’Alpe” (alpejski) jedynie na papierowej etykiecie.

Forma do sera objętego ChNP „Ossolano” odciska na nim na zimno oznaczenie miejsca pochodzenia, kiedy jest gotowy, i zawiera następujące elementy: nazwę „Ossolano”, numer identyfikacyjny produktu oraz miejsce na oznakowanie.

W skład etykiety wchodzi trzy główne elementy:

- otok zewnętrzny zawierający informacje wymagane przez prawo, listę składników i nazwę handlową producenta,
- logo z informacją o nazwie pochodzenia umiejscowione w środku etykiety i powielone w promienisty kształt rozmiarów proporcjonalnych do drugiego logo, oraz wspólnotowy znak graficzny. W przypadku alpejskiej odmiany wytwarzanej na pastwiskach alpejskich dodaje się określenie „d’Alpe” (alpejski),
- okrąg mieszczący się na dole etykiety, zawierający nazwę producenta, dojrzewalni, podmiotu porcjującego oraz podmiotu pakującego.



Etykiety można pogrupować w następujący sposób:

Ser objęty ChNP „Ossolano” posiada masywną etykietę o zielonym kolorze, który błednie w środku, a przy brzegach przechodzi w jasnozielony.



Alpejski ser objęty ChNP „Ossolano” (d’Alpe) posiada masywną etykietę o brązowym kolorze, który błednie w środku, a przy brzegach przechodzi w jasnobrązowy. Etykieta zawiera określenie „d’Alpe”, wydrukowane w półokręgu nad wierzchołkiem góry z środkowego logo.



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Wyznaczony obszar jest określony poprzez obwód spisowy i granice administracyjne następujących gmin w prowincji Verbano-Cusio-Ossola: Antrona Schieranco, Anzola d’Ossola, Baceno, Bannio Anzino, Beura Cardezza, Bognanco, Calasca Castiglione, Ceppo Morelli, Craveggia, Crevoladossola, Crodo, Domodossola, Druogno, Formazza, Macugnaga, Malesco, Maserà, Mergozzo, Montecrestese, Montescheno, Ornavasso, Pallanzeno, Piedimulera, Pieve Vergonte, Premia, Premosello Chiovenda, Re, Santa Maria Maggiore, Seppiana, Tocco, Trasquera, Trontano, Vanzone con San Carlo, Varzo, Viganella, Villadossola, Villette oraz Vogogna.

Alpejska odmiana sera objętego ChNP „Ossolano” („d’Alpe”) wytwarzana jest z mleka produkowanego na terenach alpejskich tego samego wyznaczonego obszaru, na wysokości co najmniej 1 400 m nad poziomem morza. Mleko jest tam przetwarzane w ser.

5. Związek z obszarem geograficznym

Obszar na dalekiej północy regionu Piemont, między kantonami Valais/Wallis i Ticino (Szwajcaria), między Alpami Pennińskimi a Alpami Lepontyjskimi, to dolina Ossola. Biegnie z północy na południe przez 70 km, przy maksymalnej szerokości około 35 km. Graniczy na południu z jeziorem Maggiore, z którego poziomu, na przestrzeni zaledwie kilku kilometrów, podnosi się do 4 600 metrów nad poziomem morza – poziomu masywu Monte Rosa i wielu innych wierzchołków powyżej 3 200 metrów wysokości.

Wyznaczony obszar charakteryzuje się złożonym, nieregularnym ukształtowaniem terenu, co powoduje silne rozdrobnienie gospodarstw, prowadzących chów od 10 do 70 krów dojnych, wraz z małymi spółdzielniami mleczarskimi, w których odbywa się wytwarzanie i dojrzewanie serów.

Cały obszar produkcji sera objętego ChNP „Ossolano” jest górzysty i o stromych zboczach. Wynika to z procesów glebotwórczych, w wyniku których wykształciły się gleby o niskim stężeniu tlenu, niskiej przepuszczalności i charakterze kwasowym. Warunki klimatyczne na tym obszarze charakteryzują się wysokim i stałym opadem deszczu (w porównaniu ze średnią krajową i regionalną). W połączeniu z miejscowymi temperaturami, które średnio są niższe niż na obszarach sąsiednich, sprzyja to rozwojowi poszczególnych roślin łąkowych oraz zachowaniu mikroklimatów idealnie nadających się do dojrzewania sera.

Ser objęty ChNP „Ossolano” posiada unikalne cechy wynikające ze środowiska jego wytwarzania oraz z tradycji w dolinie Ossola związanych ze zwierzętami gospodarskimi i serowarstwem, a także z krajobrazu charakteryzującego się łąkami i pastwiskami zarówno w górach, jak i w głębi doliny oraz wyjątkową różnorodnością biologiczną na zboczach całego terytorium.

Pasza zwierząt, w szczególności jej komponent pastewny, wpływa na właściwości mleka, a tym samym na właściwości sera z niego wytwarzanego (dobrze znanym przykładem jest smak nadawany przez *Ligusticum mutellina*, lepiej znany jako lubczyk alpejski, najpierw mleku, a następnie serowi).

Ser „Ossolano” jest wynikiem zbiorowej wiedzy specjalistycznej rolników doliny Ossola będącej następstwem wymiany kwalifikacji.

Związek produktu z lokalną historią i tradycją wynika z interakcji między ludnością tubylczą a populacją Walsców. Przez wieki przybywali oni z sąsiedniej Szwajcarii i przesiedlali się na obszar doliny Ossola, stając się jedną z trzech mniejszości etnicznych w Piemontie obok ludów franko-prowansalskich i Waldensów.

Populacja Walsców, którzy osiedlili się na górzystych obszarach doliny Ossola, opracowała swoją własną technikę serowarską dostosowaną do szczególnych warunków klimatycznych (silne opady deszczu i umiarkowane temperatury), w której jednym z etapów było podgrzewanie mające na celu lepsze odsączenie serwatki.

To właśnie ten etap wraz z etapem prasowania sera charakteryzują proces wytwarzania „Ossolano”. Sprzyjają one selekcji konkretnej mikroflory mlekowej, która znacznie wpływa na późniejsze etapy dojrzewania.

Podgrzewanie i konsekwentna selekcja miejscowej mikroflory nadaje serowi charakterystyczne nieregularne, małe oczka (mniejsze niż ziarenka ryżu) oraz zbitą i elastyczną strukturę odróżniającą ser objęty ChNP „Ossolano” od innych serów podobnych rozmiarów wytwarzanych w Piemontie, które z reguły mają delikatniejszy miąższ o małych, równomiernie rozmieszczonych oczkach.

Miąższ ma żółtą barwę – od intensywnej do słomkowożółtej. Intensywność barwy wiąże się ściśle z komponentem pastewnym paszy dla zwierząt typowej dla okresu wiosennego i letniego, a także z procesem dojrzewaniem sera, szczególnie, jeśli jest przeprowadzany w środowisku naturalnym.

Innym etapem o kluczowym znaczeniu dla uzyskania charakterystycznego profilu sensorycznego sera „Ossolano” jest etap dojrzewania, podczas którego warunki środowiskowe, takie jak temperatura i wilgotność, stymulują aktywność mikroflory bakteryjnej wyselekcjonowanej na poprzednich etapach procesu wytwarzania sera, co pomaga zdefiniować jego smak i aromat.

Zapach sera jest delikatny, ale intensywny, charakteryzują go nuty kwiatowe o tonach orzechów typowych dla obszaru alpejskiego – włoskich i laskowych – oraz wyraźny, maślany, diacetylowy smak, dzięki któremu doświadczenie smakowe jest długotrwałe.

Jak to bywa zwykle w przypadku pikantnych profili smakowych, smak dojrzewa natychmiast. Jest pełny, z przeważającą nutą diacetylu wyczuwalną przez cały czas. Kończy się nutami dojrzałych i suszonych owoców, wanilii, dzikiej róży, alpejskich kwiatów, takich jak jaskry, lub małych owoców leśnych, np. agrestu i *Ribes aureum* (porzeczki złotej).

Prawidłowe żucie sera i ogrzanie go w ustach wydobywa pełen wachlarz jego smaku i zapachu, pozwalając zbitemu, elastycznemu miąższowi na stopniowe rozpuszczanie się w ustach i wydobywanie pełnego zakresu aromatów sera, zwłaszcza jego pikantności.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

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

lub można go znaleźć

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Spożywczej i Leśnej (Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali) (<http://www.politicheagricole.it>), klikając w zakładkę „Prodotti DOP e IGP” (z prawej strony na górze ekranu), następnie „Prodotti DOP, IGP e STG” (z lewej strony ekranu), a następnie „Disciplinari di produzione all’esame dell’UE”.
