

**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**  
(2013/C 57/11)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(2)</sup>**

**„PECORINO DI PICINISCO”**

**NR WE: IT-PDO-0005-0859-28.02.2011**

**ChOG ( ) ChNP ( X )**

**1. Nazwa:**

„Pecorino di Picinisco”

**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 noszącego nazwę podaną w pkt 1:**

„Pecorino di Picinisco” jest serem o kształcie cylindrycznym, o płaskich bokach, wytwarzanym z surowego mleka i surowej masy.

„Pecorino di Picinisco” ChNP, wprowadzany do obrotu z oznaczeniem „Scamosciato” i „Stagionato”, posiada następujące właściwości:

— Scamosciato: dojrzewanie: od 30 do 60 dni; średnica: od 12 cm do 25 cm; wysokość: od 7 cm do 12 cm; wielkość: od 0,7 kg do 2,5 kg; skórka: cienka, chropowata, barwa przechodząca w jasnosłomkową; masa serowa: struktura zwarta z niewielkimi otworami; barwa biała przechodząca w słomkowożółtą; wilgotność: poniżej 45 %; zawartość tłuszczu w suchej masie: poniżej 55 %; smak: łagodny, z wyraźnym aromatem górskiego pastwiska, pozbawiony zapachu obory,

— Stagionato: dojrzewanie: powyżej 90 dni; średnica: od 12 cm do 25 cm; wysokość: od 7 cm do 12 cm; wielkość: od 0,5 kg do 2 kg; skórka: cienka, chropowata, w kolorze zbliżonym do jasnosłomkowego; masa serowa: struktura zwarta z niewielkimi otworami; barwa jasnosłomkowa; wilgotność: poniżej 35 %; zawartość tłuszczu w suchej masie: poniżej 55 %; smak: intensywny, pełny, przechodzący w pikantny w miarę dojrzewania, z wyraźnym aromatem górskiego pastwiska. Pozbawiony zapachu obory,

— okres produkcji: cały rok.

**3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):**

Mleko wykorzystywane w produkcji „Pecorino di Picinisco” pochodzi wyłącznie od zwierząt ras typowych dla obszaru produkcji: Sopravissana, Comisana, Massese lub krzyżówki co najmniej jednej z tych ras. Dopuszcza się stosowanie mleka koziego, pod warunkiem że pochodzi ono od stad lokalnych

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

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

Capra grigia ciociara, Capra bianca Monticellana i ich krzyżówek, w proporcji maksymalnie 25 %. Stosowanie mleka koziego wyżej wymienionych ras jest od dawna praktykowane, gdyż tradycja nakazywała, aby w stadzie znajdowało się także kilka kóz. Do produkcji „Pecorino di Picinisco” ChNP może być wykorzystywane wyłącznie surowe mleko pełne, pochodzące z jednego bądź kilku udojów.

Pozostałe surowce wykorzystywane w produkcji tego sera również spełniają wymóg poszanowania tradycji lokalnej: koagulacja mleka odbywa się przy użyciu podpuszczki w paście, koziej lub jagnięcej, pochodzącej od zwierząt karmiących hodowanych w obszarze produkcji, o którym mowa w pkt 4.

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

Krowy i owce karmione są paszą pochodzącą w 70 % z obszaru produkcji.

Jest to głównie wypas na naturalnych pastwiskach oraz świeża pasza otrzymywana w obszarze produkcji.

Okres wypasu trwa co najmniej przez 8 miesięcy w roku.

Przez cały rok zezwala się na uzupełnianie paszy materiałami paszowymi takimi jak: zboża, rośliny wysokobiałkowe, produkty uboczne przemysłu młynarskiego i olejowego, podawane oddzielnie lub dodawane do paszy w gospodarstwie, w proporcji nieprzekraczającej 30 % indywidualnej dawki dziennej.

Zezwala się również na stosowanie siana traw, roślin strączkowych z naturalnych pastwisk, które stanowią zasadniczą część paszy w okresie jesienno-zimowym, podczas gdy w okresie wiosenno-letnim nie mogą one przekraczać 15 % indywidualnej dawki dziennej.

Stosowanie sianokiszzonek i kiszzonek jest dozwolone, z wyłączeniem zwierząt karmiących.

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

Cały proces produkcji (chów zwierząt i produkcja mleka, koagulacja, obróbka skrzepu, umieszczanie w formach, odsączanie, solenie i dojrzewanie) musi odbywać się na obszarze wskazanym w pkt 4.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Na opakowaniach sera w całości lub porcjowanego obowiązkowo umieszcza się etykiety z czytelnym i wyraźnym nadrukiem, zawierającym, oprócz graficznego symbolu UE oraz zapisów i informacji zgodnych z wymogami przepisów prawa, następujące informacje:

— nazwę „Pecorino di Picinisco” wraz z określeniem „Denominazione Origine Protetta” (chroniona nazwa pochodzenia) lub skrótem D.O.P. (ChNP),

— logo produktu,

— oznaczenie rodzaju sera: „Scamosciato” lub „Stagionato”,

— nazwę i adres producenta i przedsiębiorstwa pakującego.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Obszar produkcji sera „Pecorino di Picinisco” to cała dolina Comino w prowincji Frosinone.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Obszar produkcji sera „Pecorino di Picinisco” ChNP, szczególnie nadający się do pasterstwa i produkcji serów z mleka krowiego i koziego, leży w dolinie Comino (61 535 ha), w południowej części Lacjum w prowincji Frosinone, kilka kilometrów na północ od Cassino i na wschód od Sora, w zachodniej części łańcucha górskiego Meta – Mainarde.

Obszar ten składa się z 20 gmin i zajmuje teren 61 535 ha, którego część znajduje się w parku narodowym Abruzzi, Lacjum i Molise. Charakteryzuje się obecnością skał wapiennych o dużym znaczeniu dla środowiska naturalnego, znaczną powierzchnią zajmowaną przez pastwiska, które są pierwszym źródłem paszy dla krów i kóz hodowanych na tym obszarze.

Panuje tam klimat umiarkowany: średnia temperatura roczna waha się od 14 °C w dolinie do 5 °C na zboczach górskich. Poziom opadów atmosferycznych jest zdecydowanie wysoki: średnie wartości roczne wahają się od 1 460 mm w stacjach meteorologicznych w Atina (520 m n.p.m.) i Picinisco (740 m n.p.m.) do ponad 1 600 mm na szczytach gór.

Cieki wodne w obszarze są dopływami rzeki Liri i stanowią wobec tego część tego dorzecza. Od północy na południe rozróżnia się cztery odrębne dorzecza: nizina Sora wraz ze strumieniem Lacerno i rzeką Fiberno, dolina Comino z rzeką Melfa i jej dopływami, nizina Cassino z rzeką Rapido oraz cieki wodne Rio Chiaro i Rava, które mimo iż dotyczą tylko nieznacznej części terytorium, są dopływami rzeki Volturno. Powierzchnia zajmowana przez rzeki na tym obszarze nie wynosi nawet 100 ha. Brak letnich upałów, potwierdzający umiarkowany charakter klimatu i odróżniający go od klimatu śródziemnomorskiego, pozwala wykorzystywać pastwiska naturalne tego obszaru jako główne źródło paszy dla krów i kóz. Łąki te są bogate w gatunki występujące tu naturalnie, takie jak trawa *Bromus erectus*, kłosownica pierzasta (*Brachypodium pinnatum*), sesleria (*Sesleria tenuifolia*), turzyce (np. *Carex kitaibeliana*, *Carex pairaei*, *Carex ovalis*, *Carex fusca*, *Carex hallerana*, *Carex pallescens*), rośliny strączkowe (*Anthyllis montana*, *Anthyllis vulneraria e la Vicia hybrida*), paprocie (*Polypodium cambricum*, *Asplenium onopteris*, *Asplenium fissum*, *Dryopteris pallida* ssp.), rogownica trójczyjkowa (*Cerastium cerastioides*), firletka poszarpana (*Lychnis flos-cuculi*), rozchodniki (*Sedum cepaea*), skrytek polny (*Aphanes arvensis*), nieszpułka jadalna (*Mespilus germanica*), astrancja (*Astrantia tenorei*), żebrzyca górską (*Seseli montanum*), Grafia golaka, aminek (*Ammi visnaga*), aster alpejski (*Aster alpinus*), mniszki (*Taraxacum glaciale*), *Reichardia picroides*, sit ścieśniony (*Juncus compressus*), jałowce (*Juniperus nana*).

Takie warunki pogodowe dotyczące temperatury i opadów umożliwiają jednoczesny rozwój odmian traw górskich typowych dla pastwisk i łąk.

W tym środowisku geograficznym istnieje element historyczno-kulturowy związany z lokalną sytuacją społeczną oraz posiadający ogromne znaczenie dla cech charakterystycznych produktu. Jest to tradycyjny przepęd okresowy zwierząt. Praktyka ta pozwala zwierzętom korzystać z lokalnych łąk górskich oraz unikać letnich upałów i stresu środowiskowego i żywieniowego, na które mogłyby być narażone w lecie w dolinie.

Znaczenie czynnika ludzkiego w produkcji sera polega głównie na umiejętnościach serowarów realizowanych podczas różnych etapów produkcji. Produkcja „Pecorino di Picinisco” wymaga szczególnych umiejętności serowarów w trakcie przetwarzania mleka. Metoda produkcji wymaga bowiem, aby surowe mleko ścięło się bez udziału ewentualnych kultur starterowych oraz przy zachowaniu temperatury koagulacji podczas procesu krojenia skrzepu.

## 5.2. Specyfika produktu:

Ser „Pecorino di Picinisco” charakteryzuje się łagodnym smakiem zyskującym stopniowo na intensywności i pełności, aż do pikantności na etapie zaawansowanego dojrzewania, z wyraźnym aromatem górskiego pastwiska, ale bez zapachu obory. Masa serowa jest zwarta, o barwie słomkowożółtej.

## 5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Ser „Pecorino di Picinisco” jest rezultatem połączenia szczególnych elementów związanych z obszarem pochodzenia, warunkami glebowo-klimatycznymi, umiejętnościami pasterzy i serowarów, jak również zdolnością przekazywania tradycji i ochrony krajobrazu.

Umiarkowany klimat oraz tradycyjna praktyka przepędu zwierząt stosowana przez pasterzy stanowią elementy, które wraz z upływem czasu umożliwiły wykorzystywanie pastwisk i skonsolidowanie praktyki chowu owiec i kóz opierającej się na wysokiej jakości paszy składającej się głównie z odmian

obecnych naturalnie na pastwiskach. Dzięki długiej obecności zwierząt na pastwiskach mleko jest bogatsze w składniki takie jak karotenoidy, terpeny i wielonienasycone kwasy tłuszczowe, które w znaczący sposób przyczyniają się do nadania masie serowej słomkowożółtego koloru, a serowi „Pecorino di Picinisco” – silnego aromatu roślinnego.

Inne istotne elementy w produkcji „Pecorino di Picinisco” to również pewne aspekty techniki produkcyjnej, jak używanie mleka surowego, brak kultur starterowych oraz stosowanie podpuszczki jagnięcej lub koziej w masie serowej, oraz oczywiście umiejętności serowarów.

Używanie surowego mleka pozwala na zachowanie części składników aromatycznych i mikrobiologicznych przekazywanych w mleku karmiących zwierząt, które żywiły się roślinami naturalnie obecnymi na pastwiskach w tym obszarze.

Umiejętności serowarów związane z przetwarzaniem surowego mleka, brak kultur starterowych oraz prawidłowe utrzymanie temperatury koagulacji mleka podczas etapu krojenia skrzepu pozwalają na zachowanie szczególnej mikroflory mleka, dzięki której może wyrazić się całe bogactwo smakowe typowe dla tego sera.

Utrzymanie temperatury koagulacji mleka podczas etapu krojenia skrzepu pozwala nie tylko zachować składnik aromatyczny sera, ale również unikać znacznego wycieku serwatki, a co za tym idzie utrzymuje wilgotność masy serowej, która w końcowym etapie dojrzewania osiąga jędrną i zwartą konsystencję.

Użycie tradycyjnej podpuszczki koziej lub jagnięcej w paście, pochodzącej od zwierząt hodowanych w obszarze produkcji, żywionych wyłącznie mlekiem matki i poddanych ubojowi po okresie karmienia przez matkę, wzmacnia jeszcze bardziej element aromatyczny i makrobiologiczny uzyskany dzięki środowisku, w którym odbywa się hodowla i przetworzenie. Ten typ podpuszczki różni się bowiem znacznie od podpuszczki cielęcej w płynie lub w proszku, głównie dzięki zawartości enzymów lipolitycznych, które praktycznie nie istnieją w innych rodzajach podpuszczki.

Wszystkie te elementy związane ze środowiskiem naturalnym i tradycyjną metodą produkcji powodują, że ser „Pecorino di Picinisco” różni się znacznie od innych serów z mleka owczego i koziego produkowanych lokalnie lub w regionie.

Historyczny aspekt sera „Pecorino di Picinisco” potwierdzają liczne odnalezione zapisy (Castrucci z XVII w., la Statistica Murattiana z 1811 r.), jak również wiele dokumentów zachowanych w archiwach gminy Picinisco: faktury handlowe, koncesje na sprzedaż detaliczną lub hurtową, dowody opłacenia podatków. Duża liczba owiec i kóz w gminach należących do obszaru produkcji, w szczególności w Picinisco, wykazana podczas spisów w latach 1875–2000, potwierdza związek tego obszaru z pasterstwem i co za tym idzie z produkcją serów. Można zatem stwierdzić, że gmina Picinisco i sąsiadujące z nią miejscowości Fontitune i Valleporcina były strażniczkami tradycji pasterstwa i produkcji sera Pecorino, który słusznie nosi do dzisiaj jej nazwę.

Ser „Pecorino di Picinisco” odgrywa ogromną rolę w lokalnej gastronomii, wchodząc w skład wielu tradycyjnych przepisów kulinarnych z tego obszaru.

Na obszarze produkcji sera „Pecorino di Picinisco” odbywa się wiele świąt o charakterze religijnym, festynów i imprez ludowych związanych z chowem zwierząt i wytwarzaniem sera. Są to na przykład: coroczny festiwal pasterstwa w Picinisco, święto gór, festiwal historyczny, święto owiec lub też festyn wina *abbuoto* i sera *pecorino*. Podczas takich imprez ser „Pecorino di Picinisco” pełni rolę symbolu całego terytorium.

Produkt ten jest dziś do tego stopnia powszechnie znany i ceniony przez konsumentów lokalnych i regionalnych, że był nagradzany i wyróżniany z powodu swej niezaprzeczalnej jakości i tradycyjnych właściwości. Można tu zacytować nagrodę San Giorgio Bianco – dla sera roku 2012, przyznaną delegacji reprezentującej Rzym i Lacjum przez członków akademii S. Giorgio; uczestnictwo

w konkursie „Alma Caseus per la sezione formaggi” (konkurs organizowany przez szkołę gastronomii włoskiej w kategorii „sery”) w Parmie oraz na targach gastronomii w Turynie. „Pecorino di Picinisco” jest również obecny w wielu audycjach telewizyjnych poświęconych gotowaniu, nadawanych na włoskich kanałach publicznych i prywatnych, specjalizujących się w enologii i gastronomii.

Nazwa „Pecorino di Picinisco” uzyskała z czasem własną tożsamość, o czym świadczą faktury, etykiety, materiały reklamowe i publikacje.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji:**

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 <sup>(3)</sup>)

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując propozycję uznania „Pecorino di Picinisco” ChNP w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 283 w dniu 3 grudnia 2010 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji jest dostępny na stronie internetowej:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub bezpośrednio na stronie głównej Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (Ministerstwa Polityki Rolnej, Spożywczej i Leśnej) (<http://www.politicheagricole.it>), po wybraniu „Qualità e sicurezza” (z prawej strony na górze ekranu), a następnie „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

---

<sup>(3)</sup> Porównaj: przypis 2.