

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 155/05)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

„FOCACCIA DI RECCO COL FORMAGGIO”

NR WE: IT-PGI-0005-0944-31.01.2012

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa

„Focaccia di Recco col formaggio”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa 2.4. Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarskie

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną 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: średnica minimalna 25 cm,
- kwadratowy kształt: długość każdego boku pomiędzy 25 cm a 120 cm,
- prostokątny kształt: dłuższy bok – maksymalnie 120 cm, krótszy – minimum 25 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 goryczy.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Do przygotowania „Focaccia di Recco col formaggio” używa się 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,
- woda naturalna,
- oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia,
- drobna sól,
- świeży, miękki ser.

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, bez oddzielania się serwatki w trakcie pieczenia.

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

Cecha	Parametr
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 %

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

—

3.5. 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 dekorację i pieczenie, muszą odbywać się w obszarze geograficznym wyszczególnionym w punkcie 4 poniżej.

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

„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.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

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

5.1. 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.

5.2. 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 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 goryczy.

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)

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. renoma 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

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

Odpowiednie ministerstwo wszczęło krajową procedurę sprzeciwu, publikując propozycję uznania ChOG „Focaccia di Recco col formaggio” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 181 z dnia 5 sierpnia 2011 r.

⁽³⁾ Porównaj: przypis 2.

Pełny tekst specyfikacji produktu dostępny jest pod następującym adresem:

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

oraz

bezpośrednio na stronie włoskiego ministerstwa rolnictwa i leśnictwa (<http://www.politicheagricole.it>) po kliknięciu na odnośnik „Qualità e sicurezza” (umiejscowiony w prawym górnym rogu ekranu), a następnie „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE”.
