

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2010/C 42/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

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

**„VASTEDDA DELLA VALLE DEL BELICE”**

**NR WE: IT-PDO-0005-0661-26.11.2007**

**ChOG ( ) ChNP ( X )**

**1. Nazwa:**

„Vastedda della valle del Belice”

**2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:**

Włochy

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

**3.1. Rodzaj produktu (zgodnie z załącznikiem III):**

Klasa 1.3. Sery

**3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:**

Ser „Vastedda della valle del Belice” ChNP to ser z mleka owczego typu „pasta filata” (z masy parzonej), który spożywany jest w stanie świeżym, a w momencie wprowadzenia do obrotu ma następujące cechy: kształt typowy dla *focaccia* (włoski rodzaj pieczywa) o bokach lekko wypukłych, średnica kręgu od 15 do 17 cm, wysokość boku od 3 do 4 cm, waga od 500 do 700 g w zależności od rozmiarów kręgu, powierzchnia jest pozbawiona skórki, ma barwę kości słoniowej, jest gładka, zbita, pozbawiona przebarwień i załamań; dopuszcza się obecność nalotu w kolorze jasnosłomkowym; masa ma barwę białą, jednorodną, nie jest ziarnista, czasami występują delikatne pasma, będące skutkiem parzenia wykonywanego tradycyjną metodą; pęcherze powietrza i skropliny wilgoci nie powinny występować lub być nieliczne; zapach jest charakterystyczny dla świeżego mleka owczego o łagodnym, świeżym i przyjemnym smaku z lekkim kwaskowym posmakiem; procentowa zawartość tłuszczu powinna wynosić nie mniej niż 35 % w suchej masie i nie mniej niż 18 % w produkcie świeżym, procentowa zawartość chlorku sodu (*soli*) powinna wynosić nie więcej niż 5 % w suchej masie i nie więcej niż 2,7 % w produkcie świeżym.

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

Ser „Vastedda della valle del Belice” ChNP otrzymywany jest z pełnego mleka owczego, świeżego, o naturalnym współczynniku pH fermentacji, pochodzącego od owiec rasy Valle del Belice hodowanych na obszarze produkcji określonym w pkt 4.

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

Pożywienie owiec stanowią rośliny pochodzące z naturalnych lub uprawianych pastwisk, pasza świeża, siano lub słoma wyprodukowane na obszarze produkcji określonym w pkt 4, zboża ze ścierniska i podprodukty roślinne (trawa rosnąca wzdłuż szpalerów winnic, gałęzie drzew oliwnych uzyskane z przycinania w okresie zimowym, kładodia opuncji figowej, liście winorośli po winobraniu). Dopuszczalne jest uzupełnienie ziarnami zbóż, roślinami strączkowymi i koncentratami paszowymi jedno- lub wieloskładnikowymi niemodyfikowanymi genetycznie w ilości nie większej niż 50 % łącznej ilości suchej substancji racji żywnościowej. Zabrania się stosowania jako pokarm produktów pochodzenia zwierzęcego oraz roślin lub części roślin (nasion) kozieradki, tapioki i manioki.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

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

Czynności związane z produkcją mleka i przetwarzaniem mleka w masę serową muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze.

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

Produkt wprowadzany do obrotu ma formę kręgów o średnicy od 15 do 17 cm i wysokości boków od 3 do 4 cm, chronionych osłoną z hermetycznie zamkniętego polietylenu. Ponieważ jest to produkt świeży, pakowanie musi być przeprowadzane w tym samym zakładzie, w którym ser jest produkowany, aby zagwarantować jego jakość i w szczególności sposób ochronić mikrobiologiczne właściwości sera, bogatego w autochtoniczne bakterie mlekowe, które sprawiają, że produkt jest „żywy” i stale dojrzewa.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Na etykietach naklejanych na zewnętrzne opakowanie sera „Vastedda della valle del Belice”, wykonane z polietylenu, należy umieścić oprócz logo nazwy napis „Vastedda della valle del Belice”. Logo może być wykorzystywane w publikacjach i w materiałach reklamowych.

Dopuszcza się stosowanie określeń, które nawiązują do nazwisk, nazw i znaków towarowych i które nie mają charakteru reklamującego i nie wprowadzają konsumenta w błąd pod warunkiem, że ich wymiary są zdecydowanie mniejsze niż wymiary czcionki, którą napisane są oznaczenia ChNP.



Logo składa się z wydłużonego koła, wzdłuż obwodu którego od lewej strony do prawej naniesiony jest napis „Vastedda della valle del Belice” w jednej linii czcionką koloru ciemnozielonego; wewnątrz koła, na dole, od lewej strony do prawej, naniesiony jest napis „Denominazione d'Origine Protetta” (chroniona nazwa pochodzenia) w jednej linii czcionką koloru białego.

W środku logo, w górnej części koła, widnieje stylizowany rysunek słońca, którego kontury są wyraźnie zaznaczone, w kolorze jasnożółtym, a z jego górnej części wysunięty jest fragment w kształcie litery „V”, przypominający wycięty kawałek sera; słońce ma ponadto 11 promieni w kolorze żółtym, przypominające wycięte kawałki sera; rysunek słońca znajduje się na tle nieba w kolorze niebieskim.

Poniżej, w środkowej części logo widnieje rysunek dwóch wzgórz w kolorze zielonym, które zachodzą na siebie, tworząc literę „V”, która jest wyraźniejsza dzięki dodatkowym liniom w kolorze jasnozielonym zaznaczającym ich wierzchołki.

Po prawej stronie widnieje rysunek, wykonany stylizowanymi liniami koloru żółtego, przedstawiający fragment świątyni doryckiej, posadowionej na dwóch stopniach i posiadającej cztery kolumny; na górze każdej z kolumn znajduje się kapitel; na kapitelach opiera się architrav, a na nim spadzisty dach. Średnica logo wraz z napisem „Vastedda della valle del Belice” musi wynosić 4,00 cm.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Obszar geograficzny, na którym odbywa się hodowla owiec, produkcja mleka, przetwórstwo mleka i pakowanie sera „Vastedda della valle del Belice” ChNP, stanowi obszar administracyjny następujących gmin:

w prowincji Agrigento: Caltabellotta, Menfi, Montevago, Sambuca di Sicilia, Santa Margherita di Belice i Sciacca;

w prowincji Trapani: Calatafimi, Campobello di Mazara, Castelvetro, Gibellina, Partanna, Poggioreale, Salaparuta, Salemi, Santa Ninfa i Vita;

w prowincji Palermo: Contessa Entellina i Bisacchino – tylko miejscowość San Biagio.

## 5. Związek z obszarem geograficznym:

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Obszar produkcji sera „Vastedda della valle del Belice” charakteryzuje się glebami brunatnymi wapniowymi, litosolami, regosolami i wertisolami oraz naturalnymi i uprawianymi pastwiskami, bogatymi w naturalne substancje i lokalne ekotypy, w których skład botaniczny wchodzi stanowiące podstawę pożywienia zwierząt rośliny strączkowe, trawy i rośliny krzyżowe, które z kolei wywierają wpływ na produkty serowarskie, ponieważ mogą zmieniać ich skład chemiczny i aromatyczny, co potwierdzono w licznych badaniach naukowych.

Czynniki klimatyczne na obszarze produkcji sera „Vastedda della valle del Belice” różnią się od panujących na innych obszarach Sycylii – dzięki maksymalnym (35 °C) i minimalnym (9 °C) temperaturom odnotowywanym w dolinie Valle del Belice oraz specyficznej orografii obszaru produkcji unika się gwałtownych zmian klimatycznych, które mogą mieć wpływ na autochtoniczną mikroflorę sera, która wyróżnia ser „Vastedda della valle del Belice”.

Ponadto od zawsze w dolinie Valle del Belice stosuje się do produkcji sera Vastedda lokalnie wyprodukowane mleko owcze, dzisiaj uzyskiwane od rasy „Valle del Belice”, znanej z produkcji mleka o odpowiednich właściwościach dla potrzeb serowarskich.

Ser „Vastedda della valle del Belice” związany jest w sposób nierozdzielny ze specyficznym środowiskiem edaficznym tego obszaru, z lokalnymi substancjami odżywczymi, z charakterystyczną technologią przetwórstwa mleka stosowaną przez mistrzów serowarstwa, a także z wykorzystywanymi tradycyjnymi drewnianymi i trzcinowymi narzędziami, w których rozwijają się szczepy autochtonicznej mikroflory serowej, które sprawiają, że ser „Vastedda della valle del Belice” jest jedyny w swoim rodzaju.

### 5.2. Specyfika produktu:

Ser „Vastedda valle del Belice”, jeśli nie jest jedynym, to z pewnością jednym z niewielu serów owczych typu „pasta filata”. Ma specyficzny smak, typowy dla sera świeżego z mleka owczego z posmakiem lekko kwaskowym, ale nigdy nie ostrym. Masa jest zbita, biała, czasami występują pasma, będące skutkiem parzenia wykonywanego tradycyjną metodą. Ma kształt typowy dla *focaccia* (włoski rodzaj pieczywa) o bokach lekko wypukłych.

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

Hodowla owiec oraz działalność serowarska na obszarze produkcji sera „Vastedda della valle del Belice” ma wielowiekową tradycję; po dziś dzień hodowla ma charakter tradycyjny i jest prowadzona w owczarniach, które dają odpowiednie dla owiec i dla ich dobrostanu schronienie, co pozytywnie odbija się na jakości mleka stosowanego do produkcji sera „Vastedda della valle del Belice”. Skład roślinny naturalnych i uprawianych pastwisk wpływa na skład zarówno chemiczny, jak i aromatyczny mleka, nadając serowi szczególny smak i zapach. Zasadniczą rolę w kształtowaniu się ostatecznego smaku i zapachu produktu odgrywa zarówno tradycyjny sposób przygotowywania podpuszczki, która „przekazuje” serowi specyficzny bogaty skład enzymatyczny, jak i zakwaszanie masy w koszykach trzcinowych, które zachodzi wyłącznie dzięki naturalnej typowej dla tego obszaru mikroflorze.

Ponadto tradycyjna metoda parzenia masy wymaga szczególnych umiejętności ze względu na niewielką zdatność mleka owczego do przetwarzania w ser typu „pasta filata” (z masy parzonej).

Nazwa Vastedda pochodzi od kształtu, jaki ser przyjmuje po parzeniu, gdy przekładany jest w celu sężenia do ceramicznych głębokich naczyń, tzw. *vastedde*, które nadają mu kształt bochenka chleba.

## Odesłanie do publikacji specyfikacji:

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

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując propozycję uznania chronionej nazwy pochodzenia „Vastedda della Valle del Belice” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 239 z dnia 13 października 2007 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć na stronie internetowej za pośrednictwem poniższego linku:

[http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)

lub

wchodząc na stronę internetową Ministerstwa (<http://www.politicheagricole.it>), otwierając zakładkę „Prodotti di Qualità” (po lewej stronie ekranu) a następnie zakładkę „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE [regolamento (CE) n. 510/2006]”.

---