

Publicarea unei cereri de modificare în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

(2010/C 123/09)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de modificare în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului ⁽¹⁾. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

CERERE DE MODIFICARE

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

Cerere de modificare în conformitate cu articolul 9

„FONTINA”

NR. CE: IT-PDO-0117-0008-17.02.2005

IGP () DOP (X)

1. Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării:

— ☐ Denumirea produsului

— ☒ Descrierea produsului

— ☐ Aria geografică

— ☒ Dovada originii

— ☒ Metodă de obținere

— ☐ Legătură

— ☒ Etichetare

— ☐ Cerințe naționale

— ☒ Altele (Hrană)

2. Tip de modificare:

— ☐ Modificare a documentului unic sau a fișei-rezumat

— ☒ Modificare a caietului de sarcini al DOP sau al IGP înregistrate pentru care nu s-a publicat niciun document unic și nicio fișă-rezumat

⁽¹⁾ JO L 93, 31.3.2006, p. 12.

- ☐ Modificare a caietului de sarcini care nu generează nicio modificare a documentului unic publicat [articolul 9 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]
- ☐ Modificare temporară a caietului de sarcini ca urmare a adoptării unor măsuri sanitare sau fitosanitare obligatorii de către autoritățile publice [articolul 9 alineatul (4) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

3. Modificări:

3.1. Descrierea produsului:

Sunt specificate cu mai multă precizie caracteristicile produsului finit, și anume:

- diametrul roților a crescut cu 5 cm, pentru a facilita operațiunea de porționare automată. Modificarea diametrului roții nu influențează caracteristicile tipice și identificarea comercială a produsului finit;
- a fost eliminată informația referitoare la grosimea cojii „de mai puțin de doi milimetri”, deoarece este dificil de măsurat cu exactitate coaja foarte subțire a produsului;
- se introduce mențiunea „cu lapte crud” pentru a cuprinde o modificare pur textuală a caietului de sarcini precedent. De fapt, această modificare nu influențează în niciun fel caracteristicile produsului finit. „Fontina” este o brânză produsă dintotdeauna din lapte crud, după cum reiese din tehnologia de producție, care nu prevede niciun tratament termic de pasteurizare sau termizare, ceea ce permite obținerea unui produs care păstrează neschimbate caracteristicile laptelui din care este fabricat și contribuie la obținerea particularităților organoleptice ale produsului.

3.2. Dovada originii:

Fără a aduce atingere elementelor care dovedeau că „Fontina” este originară din regiunea Valle d'Aosta, așa cum indică documentația trimisă în 1993, în caietul de sarcini au fost introduse elemente referitoare la dovada originii, precum:

- (a) aplicarea pe fiecare roată produsă a unei etichete de cazeină care să cuprindă un cod alfanumeric și desenul stilizat al unui munte, pentru identificarea univocă a fiecărei roți de „Fontina”;
- (b) utilizarea ștampilelor de identificare care să conțină acronimul „CTF” (Consorzio Tutela Fontina) și un cod numeric de identificare a producătorului, acestea fiind aplicate pe fiecare roată, pe una dintre fețele plane, în timpul etapei de presare. Ștampilele descrise sunt distribuite de consorțiu tuturor operatorilor care respectă caietul de sarcini al produsului „Fontina” DOP.

3.3. Metodă de obținere:

Se extinde descrierea metodei de obținere, după cum urmează:

- în caietul de sarcini se prevede utilizarea culturilor de fermenți autohtoni. Într-adevăr, utilizarea culturilor de fermenți autohtoni este o practică deja consolidată și devenită necesară în urma sărăcirii progresive a laptelui din punctul de vedere al florei microbiene totale și, prin urmare, al florei microbiene lactice, problemă recunoscută la scară largă, inclusiv la nivel european. Reducerea conținutului bacterian total este o consecință a modernizării tehnologice și igienico-sanitare a localurilor (grajduri, hale de maturare) care, pe de o parte, a adus o mult-dorită îmbunătățire a standardelor de igiena a laptelui dar, pe de altă parte, a redus și prezența florei microbiene utile în procesele de obținere a brânzei. Fermenții utilizați constau în culturi autohtone de bacterii lactice prezente deja în mod natural în laptele obținut în regiunea Valle d'Aosta și în brânza „Fontina” și selecționate corespunzător. Primele acțiuni de recoltare, selecționare și utilizare a acestor fermenți

au avut loc în anii '70; acțiunile de cercetare au fost reluate și actualizate ulterior, în 1992 și în 2003, având în vedere tehnicile moderne de selecționare și liofilizare. Deși nu este vorba despre culturi starter care pot modifica în mod semnificativ procesele de coagulare a laptelui, utilizarea acestor fermenți lactici autohtoni poate contribui la procesul de transformare a laptelui în brânză, fără a modifica proprietățile tipice ale produsului;

- s-a observat faptul că operațiunea sărării cu saramură nu este evidențiată în mod corect în textul din 1993. Prin urmare, pentru mai multă claritate, se precizează unele detalii ale acestei operațiuni. Posibilitatea efectuării operațiunii de sărare cu saramură este limitată la primele 24 de ore de după scoaterea roșilor de la presare și poate dura maximum 12 ore. Utilizarea acestei tehnici, care marchează sfârșitul procesului de prelucrare, permite obținerea unei prime stabilizări microbiologice a roșilor. Utilizarea acestei practici nu alterează în niciun fel caracteristicile finale ale produsului, deoarece roșile sunt lăsate în saramură foarte puțin timp, iar următoarea etapă, de maturare, implică tipica sărare uscată. În textul trimis în 1993, la articolul 4 litera (e) se afirmă că sărarea uscată începe „la câteva zile de la prelucrare”, confirmând că practica de a folosi sărarea cu saramură, descrisă anterior, este o operațiune care se încadrează în etapa prelucrării;
- litera (f) din documentul care a dus la recunoașterea denumirii se reformulează. Alineatul care începe cu „Alte elemente care leagă produsul «Fontina» de mediul geografic” viza oferirea de informații suplimentare care să poată crea o imagine asupra teritoriului prin care să se evidențieze atașarea deosebită a poporului de cultura sa, de brânza sa și de teritoriul care îl găzduiește, cu referiri istorice și, în multe cazuri, încă reale, la metoda de producție. Această imagine putea lăsa să se înțeleagă că maturarea brânzei „Fontina” are loc doar în spații săpate în rocă granitică, dar nu aceasta este realitatea. De fapt, deja înaintea înregistrării denumirii erau utilizate și hale de maturare care, oferind aceleași condiții de temperatură și umiditate ca peșterile inițiale, nu au interferat niciodată nici cu metodele de producție tradiționale, nici cu caracteristicile produsului finit;
- așadar, utilizarea acestor hale, care prevede folosirea unor tehnologii prin care să se poată crea și menține condițiile ideale pentru maturare, constituie o practică consolidată care a ținut pasul cu necesitatea de modernizare a tehnologiei de prelucrare și care nu afectează celelalte elemente care caracterizează dintotdeauna legătura dintre teritoriu, mediu și produs, precum laptele și metodele de obținere a brânzei. Laptele, produs exclusiv în regiunea Valle d'Aosta și obținut de la vaci din rasa Valdostana, se îmbogățește cu esențe și arome generate de pășunile și nutrețurile din aria geografică delimitată, fiind apoi prelucrat în „Fontina” cu respectarea fidelă a metodelor și a parametrilor de prelucrare prevăzute prin tradiție de metoda de producție;
- se prevede ca operațiunile de feliere și ambalare să se desfășoare în aria de producție, pentru a se garanta păstrarea caracteristicilor produsului până când acesta ajunge la consumatorul final. Coaja umedă și conținutul ridicat de umiditate din pasta brânzei „Fontina” fac ca etapele de păstrare și stocare și modalitățile de ambalare să fie extrem de delicate, operatorii trebuind să le parcurgă foarte repede, menținând condițiile de mediu ideale (temperatură și umiditate), și să acorde o atenție deosebită tratării roșilor. Rapiditatea parcurgerii diverselor etape permite reducerea la minimum a riscului dezvoltării unor mucegaiuri pe coajă și în interiorul pastei. Dezvoltarea mucegaiurilor produce colorarea anormală a cojii, din cauza dezvoltării miceliilor de ciuperci, și compromise cu ușurință integritatea cojii subțiri, ducând la alterarea proprietăților pastei, deoarece produce, mai precis, o colorare anormală și un gust puternic și neplăcut, caracteristici pe care consumatorul final nu le agreează.

3.4. Etichetare:

- În caietul de sarcini a fost adăugată mențiunea „Prodotto di montagna” și „Produit de montagne” (produs montan), utilizată pe eticheta produsului ambalat, cu scopul de a pune și mai mult în valoare zona montană de origine.

3.5. Altele:

Hrană

În caietul de sarcini a fost adăugat un articol nou care conține dispoziții referitoare la hrana bovinelor și prin care se evidențiază faptul că aceasta este formată în principal din fân și iarbă verde produse în Valle d'Aosta. Introducerea acestui articol specific vizează oferirea unor detalii suplimentare în caietul de sarcini, având în vedere ca versiunea precedentă era prea generală.

FIȘĂ-REZUMAT

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

„FONTINA”

NR. CE: IT-PDO-0117-0008-17.02.2005

DOP (X) IGP ()

Această fișă-rezumat prezintă, cu titlu informativ, principalele elemente ale caietului de sarcini al produsului.

1. Autoritatea competentă din statul membru:

Denumire: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Adresă: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA

Telefon +39 0646655104
Fax +39 0646655306
E-mail: saco7@politicheagricole.gov.it

2. Grup:

Denumire: Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina
Adresă: Reg. Borgnalle 10/l
11100 Aosta AO
ITALIA

Telefon +39 016544091
Fax +39 0165262159
E-mail: info@consorzioproduttoriFontina
Componență: Consorțiul reunește toți producătorii și/sau unitățile de maturare a produsului „Fontina”.

3. Tip de produs:

Clasa 1.3. Brânzeturi

4. Caiet de sarcini:

[rezumatul cerințelor prevăzute la articolul 4 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

4.1. Denumire:

„Fontina”

4.2. Descriere:

La momentul comercializării, „Fontina” prezintă următoarele caracteristici fizice, chimice, microbiologice și organoleptice:

1. Caracteristici fizice:

Formă:

(a) cilindrică, turtită în mod tipic;

(b) fețe plane;

(c) marginea exterioară inițial concavă, nu întotdeauna vizibilă în timpul maturării;

Dimensiuni:

- (a) diametru între 35 și 45 cm;
- (b) înălțime variabilă, cuprinsă între 7 și 10 cm;
- (c) greutate variabilă, cuprinsă între 7,5 și 12 kg;

Coajă:

- (a) compactă, de culoare maro deschis până la maro închis, în funcție de condițiile în care are loc maturarea și de durata acesteia;
- (b) moale, sau semitare după o maturare mai îndelungată;
- (c) subțire;

Pastă:

- (a) elastică și moale, în funcție de perioada de producție;
 - (b) găurele caracteristice, răspândite în roată;
 - (c) culoare variabilă, între fildeșiu și galben-pai mai mult sau mai puțin intens;
2. Caracteristici chimice: procentul de grăsime trebuie să fie de minimum 45 % din substanța uscată;
3. Caracteristici microbiologice: conținut ridicat de fermenți lactici vii;
4. Caracteristici organoleptice: pasta se topește în gură și are un gust dulce și delicat caracteristic, mai intens pe măsură ce continuă maturarea.

4.3. *Aria geografică:*

Aria în care se produce, maturează și porționează brânza „Fontina” este întregul teritoriu al regiunii Valle d’Aosta.

4.4. *Dovada originii:*

Elementele care dovedesc originea produsului sunt următoarele:

- (a) aplicarea pe fiecare roată produsă a unei etichete de cazeină care cuprinde un cod alfanumeric și desenul stilizat al unui munte, pentru identificarea univocă a fiecărei roți de „Fontina”;
- (b) utilizarea ștampilelor de identificare care conțin acronimul „CTF” (Consorzio Tutela Fontina) și un cod numeric de identificare a producătorului. Acestea sunt aplicate pe una dintre fețele plane ale fiecărei roți, în timpul etapei de presare.

Ștampilele descrise anterior sunt distribuite de consorțiu tuturor operatorilor care respectă caietul de sarcini al produsului „Fontina” DOP.

4.5. *Metoda de obținere:*

Laptele destinat prelucrării în „Fontina” trebuie să fie produs în Valle d’Aosta și trebuie să îndeplinească următoarele condiții: crud, integral, obținut dintr-o singură mulgere, de la vaci care aparțin rasei Valdostana (Pezzata Rossa, Pezzata Nera, Castana).

Hrana vacilor de lapte trebuie să fie constituită din fân și iarbă verde produse în Valle d'Aosta. Pe lângă iarbă și fân, pot fi utilizate furaje concentrate. În alcătuirea furajelor combinate intră mai ales cerealele și nucleele proteice. Este interzisă utilizarea nutrețurilor însilozate sau fermentate și a altor alimente (făinuri de extracție și proteice de origine animală, făinuri și uleiuri de origine animală și vegetală, semințe, rădăcini, legume și fructe, subproduse industriale, surse azotate, antibiotice, hormoni și/sau stimulenți, medii de fermentație, silice, paie tratate chimic, pâine uscată și proaspătă) care au caracteristici inadecvate pentru tehnologia de producție a brânzei „Fontina”.

Înainte de coagularea laptelui, laptele nu trebuie încălzit la peste 36 °C. Laptele poate fi îmbogățit cu culturi de bacterii lactice autohtone (denumite fermente) conservate sub responsabilitatea *Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina*, care le furnizează necondiționat tuturor producătorilor de „Fontina” DOP.

Coagularea laptelui are loc în cazane din cupru sau oțel, prin adăugarea de cheag de vițel. Procedura trebuie să se desfășoare la o temperatură de 34-36 °C și trebuie să dureze cel puțin 40 de minute. Apoi se rupe cheagul, după care urmează etapa granularii pe foc, la o temperatură de 46-48 °C. După o etapă de odihnă de cel puțin 10 minute, are loc extragerea și infolirea, adică învelirea în pânze a masei de brânză, după care urmează punerea în tipicele matrițe cu margini concave, acestea fiind puse apoi una peste alta și introduse sub presă. În scopul garantării trasabilității și al controlului total asupra originii produsului, la momentul primei întoarceri trebuie aplicată o etichetă de cazeină cu un cod de identificare a roții și cu elementul grafic de identificare a produsului. Înainte de ultima fază a presării trebuie aplicată eticheta de identificare cu numărul de producător atribuit de consorțiu. Etapa presării durează până la prelucrarea următoare. În acest interval, roțile trebuie întoarse pentru a se favoriza scurgerea masei de brânză. În primele 24 de ore de la încheierea etapei de presare, roțile pot fi supuse operațiunii de sare în saramură timp de cel mult 12 ore, prin introducerea în recipiente care conțin o soluție de apă și sare.

În timpul maturării, fiecare roată este luată de pe raft și întoarsă pentru ca fața care se afla în contact cu raftul să poată fi sărată prin presărarea unui strat subțire și uniform de sare. După topirea sării, fiecare roată este luată de pe raft pentru a fi frecată pe latura sărată și pe marginea externă cu ajutorul unor perii și cu o soluție de apă cu sare, după care este pusă înapoi pe raft în poziția sa inițială.

Maturarea trebuie să se desfășoare în hale cu umiditate minimă de 90 % și cu o temperatură cuprinsă între 5 și 12 °C.

În sfârșit, este important ca etapele de porționare și ambalare să se desfășoare în interiorul ariei geografice delimitate la punctul 4.3 pentru a se garanta păstrarea caracteristicilor produsului până când acesta ajunge la consumatorul final. Coaja umedă și conținutul ridicat de umiditate din pasta brânzei „Fontina” fac ca etapele de păstrare și stocare și modalitățile de ambalare să fie extrem de delicate, operatorii trebuind să le parcurgă foarte repede, menținând condițiile de mediu ideale (temperatură și umiditate), și să acorde o atenție deosebită tratării roților. Rapiditatea parcurgerii diverselor etape permite reducerea la minimum a riscului dezvoltării unor mușgaiuri pe coajă și în interiorul pastei. Dezvoltarea mușgaiurilor produce colorarea anormală a cojii, din cauza dezvoltării miceliilor de ciuperci, și compromite cu ușurință integritatea cojii subțiri, ducând la alterarea proprietăților pastei, deoarece produce, mai precis, o colorare anormală și un gust puternic și neplăcut, caracteristici pe care consumatorul final nu le agreează.

4.6. Legătură:

Mediul geografic în care a apărut și în care se produce „Fontina” este mediul montan și profund deosebit al regiunii Valle d'Aosta: vale în interiorul Alpilor, cu climă, floră și faună caracteristice. În această regiune este crescută o rasă autohtonă: Valdostana. Această rasă bovină este caracterizată de trei aspecte: structura morfologică, musculoasă și compactă, care îi permite deplasarea pe pășunile montane în scopul utilizării directe a resurselor de nutrețuri, capacitatea de a utiliza la maximum nutrețurile locale pe bază de fân și producția unui lapte deosebit destinat obținerii unei brânze tipice. Astfel, rasa bovină autohtonă Valdostana permite transformarea ierbii, marea resursă a muntelui, într-un produs lactat original. Această interdependență este accentuată de faptul că toate vacile pasc atât pe pășunile

alpine, vara, cât și pe pășunile de toamnă. Rasa Valdostana și brânza „Fontina” sunt expresia mediului care le face posibilă existența: raportul dintre cele trei elemente – mediul, rasa, brânza – nu este ierarhic, dar sunt strâns legate într-un tot unic. Rasa Valdostana și brânza „Fontina” au, de fapt, importantul rol de a proteja mediul. Compoziția botanică a pășunilor și a pajiștilor (generată de clima de vară uscată a văii dintre Alpi) și particularitățile biochimice ale laptelui obținut grație rasei Valdostana sunt determinante pentru producerea brânzei „Fontina” ca denumire de origine.

Pe lângă caracterul rustic al raselor autohtone și pe lângă utilizarea nutrețurilor locale, legătura cu teritoriul regiunii este definită și de următorii factori:

- tehnologia de producție a brânzei, care face parte din tradiția locală;
- utilizarea laptelui crud integral obținut dintr-o singură mulgere (se efectuează două prelucrări pe zi) și livrat în cel mai scurt timp posibil;
- prezența naturală a florei bacteriene și a aromelor specifice (din acest motiv, laptele nu este supus termizării în etapele inițiale ale prelucrării brânzei);
- particularitățile maturării, care are loc la temperaturi de 5-12 °C și la o umiditate relativă de cel puțin 90 %, până la saturare.

4.7. Organism de control:

Denumire: CSQA Certificazioni Srl
Adresă: Via s. Gaetano 74
36016 Thiene VI
ITALIA

Telefon +39 0445366094
Fax +39 0445382672
E-mail: csqa@csqa.it

4.8. Etichetare:

Logoul brânzei Fontina este constituit dintr-un cerc cu un munte stilizat desenat în centru, deasupra mențiunii „FONTINA”, sub care, într-o elipsă, apare mențiunea „DOP”. De-a lungul circumferinței cercului apare mențiunea „Zona di produzione — Regione Autonoma Valle d’Aosta” (Aria de producție – Regiunea Autonomă Valle d’Aosta).

Eticheta produsului porționat trebuie să conțină:

- logoul distinctiv al brânzei „Fontina”, astfel cum a fost descris;
 - sigla comunitară;
 - mențiunea „Prodotto di montagna” și „Produit de montagne”.
-