

**Publicarea unei cereri de modificare în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare**

(2013/C 77/10)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de modificare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului <sup>(1)</sup>.

CERERE DE MODIFICARE

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare <sup>(2)</sup>

CERERE DE MODIFICARE ÎN TEMEIUL ARTICOLULUI 9

„STELVIO”/„STILFSER”

NR. CE: IT-PDO-0105-0939-18.01.2012

IGP ( ) DOP ( X )

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

- Denumirea produsului
- Descrierea produsului
- Aria geografică
- Dovada originii
- Metoda de obținere
- Legătura
- Etichetarea
- Cerințele naționale
- Altele (de precizat)

**2. Tipul modificării (modificărilor):**

- 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
- 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. Modificare (modificări):**

Articolul 3 – Descrierea procesului de producție

3.3.2. Se renunță la interdicția inițială privind utilizarea în hrana bovinelor a produselor care conțin porumb însilozat. Această indicație s-a datorat, probabil, unei neînțelegeri, deoarece porumbul însilozat este utilizat și apreciat de decenii în aria delimitată, având în vedere stabilitatea

<sup>(1)</sup> JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO L 93, 31.3.2006, p. 12. Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare.

sa deosebită. Așadar, mențiunea „nu sunt permise produsele care conțin porumb însilozat” este înlocuită cu formularea „sunt admise produsele care conțin porumb însilozat obținut în afara ariei delimitate la articolul 2”.

#### Articolul 4 – Caracteristicile procesului de producție

- 4.1. În ceea ce privește temperatura de răcire a laptelui destinat prelucrării, în etapa preliminară de depozitare, era indicată ca încadrată într-un interval „până la o temperatură de aproximativ 6-9 °C”, prevedere care nu era clară și ușor de aplicat. Limita pentru răcire a fost adaptată în conformitate cu bunele practici utilizate și este modificată, devenind „o temperatură care să nu coboare sub 4 °C”, aceasta fiind o indicație mult mai clară.

Dispozițiile inițiale prevedeau în plus o durată maximă de 25 de ore pentru acest proces preliminar de răcire; în condițiile indicate mai sus, această durată a fost redefinită ca fiind de „maximum 48 de ore”. În acest sens, este necesar să se dispună de mai mult timp (durata nu este deosebit de relevantă în condițiile de temperatură indicate), în special în cazul în care trebuie prelucrat și laptele colectat la sfârșit de săptămână.

În sfârșit, conform caietului de sarcini în vigoare, laptele trebuie trimis spre prelucrare în termen de 48 de ore de la mulgere. Având în vedere și ajustările propuse anterior pentru această etapă și ținându-se seama din nou de bunele practici în uz – pe lângă faptul că inițial era luată în considerare o perioadă care începea într-un anumit moment (indicat prin formularea „de la mulgere”), care nu poate fi efectiv documentat și ale cărui respectare și verificare de către fabricile de brânză sunt pur teoretice, deoarece acestea nu pot cunoaște exact ora la care este muls laptele –, limita pentru trimiterea spre prelucrare este modificată, fiind înlocuită cu exprimarea mai realistă „în termen de 72 de ore de la colectare”.

- 4.2.1. A fost implementată descrierea procesului de reducere a cantității de grăsime cu ajutorul unui separator de smântână, descriere care a fost completată – fără schimbarea restului textului – cu posibilitatea efectuării unei bacto-fugări preliminare, relevantă doar în scopul siguranței produsului obținut și utilizată înaintea degresării în scopul eliminării celulelor somatice despre care se știe că nu favorizează o maturare adecvată. Prin urmare, modificarea vizează completarea descrierii aceluiași proces, prin introducerea formulării „eventual curățat prin bacto-fugare”, referitoare la laptele care urmează a fi degresat.
- 4.2.2. Tratarea termică a laptelui a fost descrisă mai bine și cu mai multă precizie și, prin urmare, cu păstrarea neschimbată a indicațiilor privind condițiile de temperatură (72 °C), s-a modificat indicarea duratei, prin înlocuirea exprimării „o durată maximă de 2-3 secunde” cu formularea „în nu mai puțin de 3 secunde”, deoarece indicația inițială nu respecta procesul aplicat în majoritatea cazurilor.
- 4.2.5. Intervalele în care trebuie să se desfășoare operațiunile de adăugare a cheagului – indicate inițial ca fiind de 50-60 de minute după introducerea fermenților lactici – au fost modificate, pentru a fi mai adecvate, fiind acum de „până la 85 de minute” de la momentul introducerii fermenților lactici. În acest mod, momentele în care se desfășoară operațiunile devin mai clar definite, stabilindu-se o corespondență mai exactă cu bunele practici și cu exigențele tratării laptelui, care variază în funcție de anotimp și de stadiul de maturare/activitatea laptelui.

Tot în legătură cu cheagul, dispoziția inițială „Cheagul este produs în aria delimitată pe baza unei metode tradiționale” a fost modificată după cum urmează: „Cheagul este produs pe baza unei metode tradiționale”. Modificarea este impusă de o problemă tehnică generată de dificultatea producătorilor de a găsi cheagul necesar producției de brânză „Stelvio/Stilfser” în comunitățile de pe teritoriul provinciei Bolzano. Prin această modificare, se extinde aria de producție a cheagului și se garantează respectarea caracteristicilor acestuia, prevăzute dintotdeauna de caietul de sarcini.

Fraza „Această încălzire (a masei în curs de prelucrare, n.r.) se realizează prin adăugarea volumului necesar de apă caldă (la temperaturi de 50-70 °C [...]) trebuia clarificată în ceea ce privește modalitățile efective, atât tradiționale, cât și uzuale, de gestionare a temperaturii în această etapă, prevăzute mai exact și mai detaliat prin următoarea modificare: „Această încălzire se realizează prin adăugarea volumului necesar de apă caldă (menținută la temperaturi între 45 și 70 °C, după ce a ajuns la cel puțin 50 °C [...]), care duce la o dispoziție mai clară și coerentă.

În sfârșit, în mod similar, dispoziția referitoare la durata procesului de prelucrare a brânzei, „Durata procesului de prelucrare, de la adăugarea cheagului și până la scurgerea pe masă sau în cuvă este, în medie, de 80-90 de minute”, a fost modificată pentru a deveni mai clară și relevantă, prin următoarea precizare: „Durata procesului de prelucrare, de la adăugarea cheagului și până la descărcarea pe masă sau în cuvă este, în mod normal, de aproximativ 80-90 de minute și nu depășește 110 minute”.

4.2.6. Durata sărării este reglementată prin dispoziția „Tratamentul durează 36-48 de ore”. Având în vedere necesitatea definirii mai clare a procesului tradițional și nevoia de a avea parametri mai puțin nedeterminați, precum și obiectivul perpetuu de a se limita, în general, cantitatea de sare prezentă în alimente, dispoziția menționată este modificată după cum urmează: „Tratarea (cu sare, n.r.) durează cel mult 48 de ore” (restul textului rămânând neschimbat). Eliminarea acestei obligații privind durata minimă a sărării corespunde evoluției progresive spre îndeplinirea unor obiective constante legate de sănătate, ținând cont de faptul că rezultatul procesului este influențat de timpul de sărare, acesta putând fi de acum redus și mai mult fără modificarea caracteristicilor organoleptice ale produsului.

4.2.7. În ceea ce privește culoarea variabilă a patinei externe care apare pe roțile de brânză de-a lungul maturării și care se datorează proliferării tulpinilor caracteristice pentru microflora autohtonă a culturilor anume obținute, s-a considerat că este necesară descrierea factorilor care interacționează în acest sens, fiind prevăzută și adăugarea unor drojdii naturale, utile pentru crearea condițiilor care favorizează dezacidificarea de la nivelul cojii, necesară, potrivit tradiției, pentru apariția proliferării dorite. Așadar, după „[...] proliferarea acestor tulpini autohtone” a fost adăugată fraza „Pot fi, eventual, adăugate drojdii naturale pentru favorizarea dezacidificării la nivelul cojii.”

Pentru o mai bună definire a duratei maturării, în locul formulării relative și întrucâtva aproximative „a șazecea zi de existență a produsului de la încheierea fazei de sărare”, s-a preferat indicarea mai clară și mai apropiată de practicile curente: „[...] începând de la punerea în formă”, astfel încât să se facă referire la o etapă univocă și bine definită.

## Articolul 5 – Caracteristicile produsului finit

Descrierea caracteristicilor produsului finit a suferit următoarele modificări ne semnificative:

În locul exprimării inițiale „vârstă: cel puțin șazece de zile de maturare”, a fost introdusă formularea mai clară și corectă: „maturare: cel puțin șazece de zile” (de fapt, nu este vorba decât despre o modificare lexicală).

Pentru a se corecta o evidentă greșeală de tipar din textul original, care reiese și din comparația cu alte texte publicate, exprimarea limitelor referitoare la procentajul de grăsime în substanța uscată este acum aceasta:

grăsime în substanța uscată: > 50 % (în loc de < 50 %).

Diametrul și înălțimea roții de brânză sunt indicate prin intervale valorice diferite, după cum urmează:

Descriptor	Dimensiuni inițiale	Dimensiuni modificate
Diametru	36-38 cm	34-38 cm
Înălțime	8-10 cm	8-11 cm

scopul modificărilor fiind acceptarea variațiilor inevitabile, deși limitate, pe care le pot înregistra ocazional dimensiunile unei roți de brânză la sfârșitul unui proces normal și conform de maturare naturală, din cauza benzii care dă forma roții, din cauza consecințelor unei eventuale configurări diferite și ale unei așezări ușor diferite a marginii exterioare și a fețelor.

## Articolul 8 – Controale

Conform instrucțiunilor în vigoare, dispozițiile au fost completate cu toate datele de identificare și de contact ale structurii de control competente.

DOCUMENT UNIC

## REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare <sup>(3)</sup>

„STELVIO”/„STILFSER”

NR. CE: IT-PDO-0105-0939-18.01.2012

IGP ( ) DOP ( X )

## 1. Denumire:

Denumirea „Stelvio”/„Stilfser” a fost înscrisă în Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate ca denumire de origine protejată (DOP) prin Regulamentul (CE) nr. 148/2007 al Comisiei din 15 februarie 2007 publicat în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* L 46 din 2007.

## 2. Statul membru sau țara terță:

Italia

## 3. Descrierea produsului agricol sau alimentară:

## 3.1. Tip de produs:

Clasa 1.3. Brânzeturi

## 3.2. Descrierea produsului cărui i se aplică denumirea de la punctul 1:

La momentul comercializării, brânza „Stelvio” sau „Stilfser”, a cărei maturare nu poate dura mai puțin de șaiszeci de zile, are formă cilindrică, fețe plane sau aproape plane și margine exterioară dreaptă sau ușor concavă și are următoarele dimensiuni: greutatea variază între 8 și 10 kg, diametrul între 34 și 38 cm, iar înălțimea între 8 și 11 cm. Procentajul de grăsime în substanța uscată este de minimum 50 %, iar procentajul de umiditate este de maximum 44 %. Coaja trebuie să prezinte culoarea tipică, ce variază de la galben-portocaliu la portocaliu-maro. Pasta, cu structură compactă și o consistență flexibilă și elastică, este caracterizată de o culoare între galben-deschis și galben-pai și de găurele neregulate, de dimensiuni mici și mijlocii.

Brânza „Stelvio” sau „Stilfser” este comercializată în roți întregi sau porționată, fiind însoțită de un marcaj specific format din denumirea de origine protejată.

## 3.3. Materii prime (numai pentru produsele prelucrate):

Pentru producția de brânză „Stelvio” sau „Stilfser” se utilizează lapte de vacă obținut în aria geografică delimitată, de la vaci hrănite în preponderență cu nutrețuri produse în aceeași zonă, laptele având un conținut de proteine de peste 3,10 %. Laptele poate fi ușor degresat, astfel încât conținutul mediu de grăsime să se încadreze între 3,45 și 3,60 %.

## 3.4. Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală):

Dacă se află la stână, vacile sunt hrănite în cea mai mare parte cu iarbă proaspătă, iar dacă se află în grajd, rația de bază este alcătuită din nutrețuri pe bază de fân și din iarbă însilozată, obținute pe teritoriul delimitat, în cantitate maximă de 15 kg per exemplar. Este permisă utilizarea porumbului însilozat obținut în aria geografică delimitată, a nutrețurilor deshidratate, a orzului, a secarei, a triticalei, a grâului, a ovăzului și a porumbului, sub formă de produse și subproduse, precum și a paielor obținute de la primele cinci produse enumerate. De asemenea, se pot utiliza: semințele oleaginoase,

(<sup>3</sup>) A se vedea nota de subsol nr. 2.

produsele și subprodusele acestora, soia nemodificată genetic, rapița, inul, floarea-soarelu decorticată chiar și parțial, pulpele de sfeclă uscate, borhotul de bere și tescovina de mere uscată, sfecla, cartofii, drojdia de bere, melasa, roșcovele, produsele lactate sub formă de praf, aminoacizii și proteinele nobile care nu sunt obținute prin proteoliză, grăsimile vegetale.

3.5. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată:*

Toate operațiunile descrise în caietul de sarcini și în prezentul document se desfășoară în aria geografică delimitată descrisă la punctul 4, începând cu creșterea bovinelor și continuând cu mulgerea laptelui, colectarea și prelucrarea acestuia, procesul de obținere a brânzei și maturarea acesteia.

3.6. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.:*

Roata întregă este porționată doar după aplicarea marcajului distinctiv al denumirii de origine protejate. Ambalarea bucăților de brânză „Stelvio” sau „Stilfser” este permisă și în afara ariei geografice delimitate. Bucățile de brânză „Stelvio” sau „Stilfser” se comercializează însoțite de marcajul distinctiv al denumirii de origine protejate sau de eticheta adezivă aplicată pe ambalaj și/sau de o folie pretipărită cu denumirea de origine protejată „Stelvio” sau „Stilfser”.

3.7. *Norme specifice privind etichetarea:*

Brânza „Stelvio” sau „Stilfser” comercializată sub formă de roată întregă este însoțită de marcajul distinctiv al denumirii de origine protejate, aplicat doar după șaizeci de zile de maturare, și de marcajul care indică lotul, data producției și codul de identificare al producătorului.

Produsul se comercializează însoțit de marcajul specific care indică denumirea de origine.

Marcajul care indică denumirea este format din mențiunea „Stilfser-Stelvio”, scrisă cu caractere roșii.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice:**

Aria geografică delimitată pentru desfășurarea tuturor operațiunilor de creștere a bovinelor, de mulgere, colectare și prelucrare a laptelui, precum și de obținere și maturare a brânzei „Stelvio” sau „Stilfser” este formată din următoarele teritorii cuprinse în provincia autonomă Bolzano: Val Venosta Burgraviato, Salto-Sciliar, Val Pusteria, Val d’Isarco, teritoriul comunei Bolzano. Această arie cuprinde teritorii demografice și administrative care constituie 84 de comune.

5. **Legătura cu aria geografică:**

5.1. *Specificitatea ariei geografice:*

Brânza „Stelvio” sau „Stilfser”, produsă în mod tradițional în aria delimitată în caietul de sarcini, și-a menținut în timp caracteristicile deosebite datorate mediului alpin format din teritoriul muntos denumit Stelvio-Stilfser, care reprezintă centrul cel mai important din punctul de vedere al producției și care, prin urmare, a dat denumirea produsului. Condițiile climatice și pedologice omogene caracteristice pentru această zonă alpină din Alto-Adige influențează calitatea nutrețurilor utilizate cu preponderență în hrana bovinelor și, prin urmare, calitatea brânzei produse în această arie din laptele astfel obținut.

Unele texte istorice descriu ierburile caracteristice pășunilor alpine (*marbl* și *madaun*) care erau cele mai potrivite pentru a conferi laptelui produs o calitate superioară. Condițiile de mediu și climatice specifice ale ariei delimitate sunt legate de contextul montan al acestui teritoriu, caracterizat dintotdeauna de exploatarea zootehnică (*masi*) situate la altitudini care variază între 500 și 2 000 de metri, și se îmbină cu acțiunea microflorei autohtone pe parcursul maturării. Acești factori de mediu deosebiți, exclusivi și irepetabili, împreună cu evoluția istorică a tradiției de producție, contribuie spre a conferi brânzei „Stelvio” sau „Stilfser” DOP caracteristici specifice care fac ca acest produs să fie unic, autonom și definit în mod absolut de condițiile sale teritoriale.

5.2. *Specificitatea produsului:*

În plus față de caracteristicile descrise la punctul 3.2, produsul prezintă anumite caracteristici specifice și deosebit de originale și definitorii, care pot fi sintetizate după cum urmează:

— culoarea cojii: între galben-portocaliu și portocaliu-marou;

- gust: aromat și puternic, uneori înțepător;
- grăsime în substanța uscată: minimum 50 %.

5.3. *Legătura causală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP):*

Utilizarea ierbii proaspete pentru creșterea bovinelor aflate la stână și hrana bazată în cea mai mare parte pe nutrețuri și pe iarbă insilozată obținute pe teritoriul delimitat dată bovinelor aflate în grajd, utilizarea exclusivă a laptelui obținut de la aceste bovine aflate în aceeași arie geografică marcată de prezența munților și de caracteristici pedologice specifice, precum și calitățile ierburilor deosebite care constituie pășunile alpine și ale microflorei autohtone formate din diverse tulpini de bacterii aerobe utilizate în procesul de producție conferă maturării naturale a brânzei anumite trăsături unice care contribuie la un profil organoleptic inconfundabil. Acești factori se îmbină în mod decisiv, conferind coji culoarea sa caracteristică și formând profilul gustativ și aromatic inconfundabil al acestei brânze. De asemenea, hrana bovinelor în ansamblul ei contribuie la prezența unui procentaj destul de ridicat de grăsime în substanța uscată.

Având în vedere acești factori, care se regăsesc în mărturiile istorice deja din Evul Mediu târziu, consolidați grație obiceiurilor și structurilor locale caracteristice (între care se evidențiază *masi*) și ilustrați prin descrierea produsului și a procesului său de producție în cadrul fabricii de brânză de la Stilfs (Stelvio) în 1914, pe întregul teritoriu geografic delimitat s-a dezvoltat o importantă activitate economică, reglementată de caietul de sarcini prin obligațiile pe care trebuie să le îndeplinească atât crescătorii de bovine, cât și producătorii de brânză, fiecare obligație fiind documentată prin indicații și înregistrări specifice, printr-un sistem de identificare a fiecărui operator din cadrul acestor entități din zonă și prin păstrarea documentației speciale referitoare la prelucrarea, producția și atribuirea denumirii acestei brânze.

**Trimitere la publicarea caietului de sarcini:**

[articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 <sup>(4)</sup>]

Administrația actuală a lansat procedura națională de opoziție, publicând propunerea de modificare a DOP „Stelvio” sau „Stilfser” în *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* nr. 218 din 19 septembrie 2011.

Textul consolidat al caietului de sarcini este disponibil la adresa:

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

sau

accesând direct pagina principală a site-ului internet al Ministerului Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere (<http://www.politicheagricole.it>), făcând clic pe „Qualità e sicurezza” (în partea superioară dreaptă a ecranului) și apoi pe „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.

---

<sup>(4)</sup> A se vedea nota de subsol nr. 2.