

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, 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

(2021/C 313/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„Nostrano Valtrompia”

Nr UE: PDO-IT-0823-AM01 – 24 listopada 2020

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Consorzio di Tutela del Nostrano Valtrompia (Stowarzyszenie na rzecz Ochrony „Nostrano Valtrompia”) Adres siedziby: Via G. Matteotti 327, 25063 Gardone Val Trompia. Certyfikowany adres poczty elektronicznej: dopnostrano.valtrompia@legalmail.it

Stowarzyszenie na rzecz Ochrony „Nostrano Valtrompia” tworzą producenci sera „Nostrano Valtrompia”. Stowarzyszenie to jest upoważnione do złożenia wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 13 ust. 1 rozporządzenia Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej nr 12511 z dnia 14 października 2013 r.

2. Państwo członkowskie lub Państwo Trzecie

Włochy

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [określić]

4. Rodzaj zmian

Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

5. **Zmiany**

5.1. **Opis produktu**

Zmiana zawartości procentowej tłuszczu w suchej masie i usunięcie zawartości tłuszczu w wilgotnej masie

Zmiana art. 2 specyfikacji produktu i pkt 3.2 jednolitego dokumentu

W tekście nie podaje się już zawartości tłuszczu w serze w wilgotnej masie.

Poprzednie brzmienie:

„Zawartości tłuszczu w serze w wilgotnej masie wynosi 18–28 %.

Zawartość tłuszczu w suchej masie wynosi 27,5–42,0 %”.

Nowe brzmienie:

„Zawartość tłuszczu w serze w suchej masie wynosi 27,5–45,0 %”.

Przedmiotowy wzrost zawartości procentowej tłuszczu w suchej masie tłumaczy się faktem, że zainteresowanie serem od czasu uzyskania przez niego statusu ChNP w 2012 r. doprowadziło do włączenia do certyfikowanego łańcucha produkcji wielu gospodarstw z terenów górskich zajmujących się chowem bydła.

Te nowe gospodarstwa są często prowadzone przez młodych hodowców, którzy zarządzają swoimi stadami za pomocą technik bardziej racjonalnych niż te stosowane w przeszłości.

Zmniejszenie częstotliwości dojenja, ulepszenia genetyczne, większe średnie rozmiary stada i bardziej zrównoważona dieta, jak również poprawa zdrowia i higieny stada doprowadziły do poprawy jakości mleka, w tym do nieco wyższej zawartości tłuszczu. Ser produkowany z tego mleka charakteryzuje się zatem nieco wyższą zawartością tłuszczu w suchej masie.

Odnośny wzrost zawartości procentowej tłuszczu w suchej masie nie ma wpływu na właściwości sera. Ponadto, zgodnie z normą Kodeksu Żywnościowego, jest to nadal ser półtłusty.

Decyzja o usunięciu zawartości procentowej tłuszczu w wilgotnej masie wynika z faktu, że w ostatnich latach stosowanie dwóch wartości referencyjnych – tłuszczu w wilgotnej masie i tłuszczu w suchej masie – prowadziło do problemów interpretacyjnych podczas kontroli, gdy spełniony był tylko jeden z dwóch wymogów.

Wybór ten jest uzasadniony faktem, że w normie Kodeksu Żywnościowego zawierającej ogólną definicję sera (Codex Stan 283/1978) klasyfikuje się sery według zawartości tłuszczu w suchej masie w celu uzyskania bardziej obiektywnej miary, na którą nie ma wpływu zawartość wody.

5.2. **Metoda produkcji**

Zmiany w informacjach dotyczących kultury starterowej zawartych w art. 5.2 specyfikacji produktu

Poprzednie brzmienie:

„Do mleka w kadzi grzewczej można dodać kulturę starterową na bazie serwatki wytworzoną przez pobranie gorącej serwatki pochodzącej z co najwyżej trzech ostatnich dni produkcji sera i inkubowanie jej w naturalnie obniżających się temperaturach. Dopuszczalna ilość kultury starterowej wynosi do 2 % ilości mleka w kadzi”.

Nowe brzmienie:

„Do mleka w kadzi grzewczej można dodać naturalną kulturę starterową wytworzoną przez inkubowanie mleka lub gorącej serwatki pochodzących z co najwyżej trzech ostatnich dni produkcji sera. Dopuszczalna ilość kultury starterowej wynosi do 2 % ilości mleka w kadzi”.

Zmiana ta wprowadza możliwość stosowania kultury starterowej na bazie mleka otrzymywanej przez podgrzanie części mleka wytwarzanego przez producenta i pozostawienie jej do dojrzewania w obniżającej się temperaturze na maksymalnie 24 godziny, oprócz kultur mlekowych na bazie serwatki, które były już dozwolone w poprzedniej wersji specyfikacji produktu, w celu zmniejszenia liczby serów uznawanych za niezgodne z wymogami ze względu na wady strukturalne (dziury, pęknięcia itp.) spowodowane nieprawidłową fermentacją wywołaną obecnością niepożądanych mikroorganizmów.

Technika ta jest naturalnym sposobem wykorzystania lepszych kultur mlekowych, które może zaferować stado i środowisko serowarskie, co pozwala na naturalną selekcję kultur najbardziej odpowiednich do produkcji serów wolnych od wad. W ten sposób cała naturalna bioróżnorodność mikrobiologiczna może zostać wykorzystana do poprawy jakości produktu końcowego.

Ponieważ ser „Nostrano Valtrompia” produkuje się z mleka surowego bogatego w mikroflorę, która zmienia się wraz ze zmianami warunków środowiskowych, proces wytwarzania sera może zostać zakłócony przez nieprawidłową fermentację spowodowaną przez niepożądaną mikroflorę.

Nierzadko w miarę dojrzewania sera „Nostrano Valtrompia” dochodzi do niepożądanego fermentacji, w szczególności w okresie zmian pór roku lub zmian w żywieniu bydła (np. przejście z paszy suchej na zieloną). Fermentacja ta wpływa na twardość sera, powodując powstawanie dziur, które niekiedy są na tyle duże, że uniemożliwiają zachowanie zgodności ze specyfikacją produktu. Aby zapobiec wykluczeniu dużej liczby serów, co skutkowałoby tym, że drobni serowarzy z obszarów górskich ponosiliby niemal niemożliwe do odrobienia straty z powodu konieczności wprowadzania do obrotu swoich produktów bez statusu chronionego, proponuje się stosowanie kultur starterowych na bazie mleka. Stosowanie naturalnych kultur starterowych na bazie mleka pozwala na wykorzystanie rodzimej mikroflory bezpośrednio z mleka, co w większym stopniu ułatwia selekcję mikroflory niż w przypadku stosowania kultur starterowych z serwatki pozostałej z procesu produkcji sera, w którym skrzep jest podgrzewany do temperatury maksymalnie 52 °C. Dopuszczenie stosowania obu rodzajów naturalnych kultur starterowych oznacza, że każdy serowar będzie mógł łatwiej kontrolować niepożądaną mikroflorę na etapach produkcji i na początku okresu dojrzewania, co w większym stopniu gwarantuje zachowanie jakości sera „Nostrano Valtrompia”.

Zmiany materiałów stosowanych do produkcji tradycyjnych narzędzi wykorzystanych w procesie produkcji, wprowadzone w art. 5.2 specyfikacji produktu

Poprzednie brzmienie:

„Po pokrojeniu skrzepu na kawałki wielkości ziaren ryżu za pomocą harfy do skrzepu *spino* skrzep jest stale mieszany za pomocą narzędzia *rotella* (tradycyjne drewniane narzędzie składające się z drewnianego krążka umieszczonego na długim uchwycie), a następnie gotowany w temperaturze 47–52 °C. Dodaje się 0,05–0,2 g szafranu na 100 kg mleka – albo do mleka w kadzi grzewczej, albo do mieszanki skrzepu i serwatki przed gotowaniem. Po pozostawieniu ugotowanego skrzepu na 15–60 minut, aby osiadł na dnie kadzi, usuwa się go za pomocą tkaniny lub tradycyjnego cylindrycznego drewnianego naczynia zwanego *mastella*, w których pozostaje do czasu przeniesienia go do formy”.

Nowe brzmienie:

„Po pokrojeniu skrzepu na kawałki wielkości ziaren ryżu za pomocą harfy do skrzepu *spino* skrzep jest stale mieszany za pomocą narzędzia *rotella* (tradycyjne narzędzie wykonane z drewna lub innego materiału odpowiedniego do wykorzystania w serowarstwie, składające się z krążka umieszczonego na długim uchwycie), a następnie gotowany w temperaturze 47–52 °C. Dodaje się 0,05–0,2 g szafranu na 100 kg mleka – albo do mleka w kadzi grzewczej, albo do mieszanki skrzepu i serwatki przed gotowaniem.

Po pozostawieniu ugotowanego skrzepu na 15–60 minut, aby osiadł na dnie kadzi, usuwa się go za pomocą tkaniny lub tradycyjnego cylindrycznego naczynia zwanego *mastella* wykonanego z drewna lub innego materiału odpowiedniego do wykorzystania w serowarstwie, w których pozostaje do czasu przeniesienia go do formy”.

Aby drobne gospodarstwa z obszarów górskich prowadzone przez młodych serowarów, które skupują i przetwarzają mleko od miejscowych rolników, mogły uzyskać certyfikat produkcji ChNP, tradycyjne narzędzia, takie jak *rotella* i *mastella*, nie muszą już być wykonane z drewna, ale mogą być również wykonane z innych materiałów powszechnie stosowanych w serowarstwie, dopuszczonych zgodnie z zasadami bezpieczeństwa żywności.

Ułatwia to mycie urządzeń i prowadzi do zmniejszenia i tak już dużego obciążenia pracą, zwłaszcza w przypadku tych serowarów, którzy wykorzystują mleko z własnych stad.

Zmiany zasad solenia zawartych w art. 5 pkt 5.3 specyfikacji produktu

Poprzednie brzmienie:

„5.3 Solenie

Regularne solenie, proces polegający na ręcznym posypywaniu suchą solą powierzchni górnej i dolnej oraz boków serów, trwa od 5 do 20 dni w zależności od wielkości sera”.

Nowe brzmienie:

„5.3 Solenie

Regularne solenie, proces polegający na ręcznym posypywaniu suchą solą powierzchni górnej i dolnej oraz boków serów albo na solankowaniu serów, trwa od 5 do 20 dni w zależności od wielkości sera”.

Zmiana ta pozwala na zmniejszenie ilości soli w produkcie poprzez ułatwienie kontroli tego etapu. Solankowanie nie wpływa negatywnie na właściwości otrzymanego sera określone w specyfikacji produktu i jest łatwiejsze dla młodych serowarów, którzy nie mają doświadczenia w soleniu na sucho.

Zmiany wymogów dotyczących dojrzewania określonych w art. 5.4 specyfikacji produktu, art. 3 specyfikacji produktu oraz pkt 3.2 jednolitego dokumentu

Poprzednie brzmienie:

„5.4 Dojrzewanie

Podczas okresu dojrzewania sery przewraca się co 3–10 dni. Ponadto od trzeciego miesiąca do końca okresu dojrzewania co 7–20 dni należy zeszkrobać skórkę, a następnie natrzeć ser olejem lnianym.

Sery muszą dojrzewać przez co najmniej 12 miesięcy od chwili umieszczenia w formie. Po zakończeniu minimalnego okresu dojrzewania na boku sera umieszcza się logo, o którym mowa w art. 8”.

Nowe brzmienie:

„5.4 Dojrzewanie

Uznaje się, że proces wytwarzania sera kończy się wraz z etapem solenia, a w każdym razie nie wcześniej niż 20 dni po umieszczeniu sera w formie.

Podczas okresu dojrzewania, który trwa co najmniej 12 miesięcy od zakończenia etapu solenia, sery przewraca się co 3–10 dni. Ponadto od trzeciego miesiąca do końca okresu dojrzewania co 7–20 dni należy zeszkrobać skórkę, a następnie natrzeć ser olejem lnianym. Produkcja sera »Nostrano Valtrompia«, obejmująca zarówno etap wytwarzania, jak i dojrzewania, trwa co najmniej 13 miesięcy. Po zakończeniu minimalnego okresu dojrzewania na boku sera umieszcza się logo, o którym mowa w art. 8”.

Pkt 3.2 jednolitego dokumentu

Poprzednie brzmienie:

„minimalny czas dojrzewania wynosi 12 miesięcy”

Nowe brzmienie:

„Minimalny czas dojrzewania wynosi 12 miesięcy, a cały proces produkcji do chwili wprowadzenia sera do obrotu – tj. łącznie z okresem wytwarzania sera od procesu dojenia krów do zakończenia procesu solenia – trwa 13 miesięcy”.

Niektórzy serowarzy nie poddają serów dojrzewaniu we własnym zakresie, lecz wysyłają je do podmiotów trzecich bezpośrednio po zakończeniu procesu solenia. W ostatnich latach podczas kontroli pojawiły się spory dotyczące etapów wytwarzania i dojrzewania serów, dlatego konieczne było wprowadzenie wyraźniejszego rozróżnienia.

Proces wytwarzania sera uznaje się za zakończony, gdy dodane zostaną do niego wszystkie składniki, w tym sól. Dojrzewanie rozpoczyna się po zakończeniu wszystkich etapów wytwarzania sera.

Na podstawie tego rozróżnienia do tekstu dodano obecnie zdanie odnoszące się do czasu trwania – 13 miesięcy – całego procesu produkcji, obejmującego zarówno wytwarzanie sera, jak i jego dojrzewanie (12 miesięcy od zakończenia etapu solenia).

W celu lepszego zarządzania planem kontroli i zadaniami certyfikacyjnymi powierzonymi jednostce certyfikującej ważne jest wyraźne odróżnienie etapu wytwarzania serów – z użyciem mleka i skrzepu – od etapu dojrzewania. Ułatwia to rozróżnienie między poszczególnymi podmiotami w sektorze (serowar, dojrzewalnia) podczas wykonywania planu kontroli i oddzielenie ich odpowiednich zobowiązań.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Nostrano Valtrompia”

Nr UE: PDO-IT-0823-AM01 – 24 listopada 2020

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Nostrano Valtrompia”

2. Państwo członkowskie lub Państwo Trzecie

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu [zgodnie z załącznikiem XI]

Klasa 1.3. – Sery

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Ser objęty ChNP „Nostrano Valtrompia” jest serem półtłustym, bardzo twardym, wytwarzanym przez cały rok z mleka surowego z dodatkiem szafranu. W chwili wprowadzenia do obrotu produkt posiada następujące właściwości: sery mają kształt cylindryczny o niemal prostych bokach. Ich średnica wynosi 30–45 cm, wysokość 8–12 cm, a masa 8–18 kg. Charakteryzują się twardą skórką o barwie od żółto-brązowej do czerwonej. W ich twardej, ale niezbyt ziarnistej masie mogą znajdować się rozmieszczone regularnie dziury o średnim lub niewielkim rozmiarze. Produkt cechuje się bogatym i intensywnym smakiem i aromatem; sery, które osiągnęły minimalny stopień dojrzałości, nie mają wyczuwalnego kwaśnego posmaku, natomiast sery bardzo dojrzałe charakteryzują się bardzo delikatną nutą pikantności. Masa ma barwę słomkowo-żółtą przechodzącą w żółtozieloną. Zawartość tłuszczu w serze w suchej masie wynosi 27,5–45 %. Maksymalna zawartość wilgoci w serze w wilgotnej masie wynosi 36 %. Minimalny czas dojrzewania wynosi 12 miesięcy, a cały proces produkcji do chwili wprowadzenia sera do obrotu – tj. łącznie z okresem wytwarzania sera od procesu dojenia krów do zakończenia procesu solenia – trwa 13 miesięcy.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Co najmniej 75 % całkowitej suchej masy składa się z trawy lub siana z pastwisk mieszanych, podczas gdy dodatki paszowe, tj. koncentraty paszowe ze zbóż i roślin strączkowych oraz produkty uboczne obróbki zbóż i roślin strączkowych, lizawki solne oraz związki mineralne lub witaminowe, stanowią nie więcej niż 25 % suchej masy w dawce pokarmowej.

Krowom należy podawać trawę lub siano z pastwisk mieszanych występujących na obszarze geograficznym wyznaczonym w pkt 4 i będących zbiorowiskami trawiastymi dziko rosnących gatunków, w tym *Dactylis glomerata*, *Festuca ovina*, *Poa annua*, *Phleum pratense* i *Trifolium montanum*, w ilości wystarczającej do pokrycia 50 % dziennego zapotrzebowania w ramach dawki całkowitej wyrażonej jako sucha masa. W okresie od czerwca do września przez co najmniej 60 dni w zależności od warunków pogodowych prowadzi się wypas bydła na pastwiskach nizinnych lub górskich. Zwierząt nie można karmić kiszonką z kukurydzy.

Mleko wykorzystywane w procesie produkcji pochodzi z obszaru produkcji, przy czym przynajmniej 90 % całkowitej ilości mleka musi pochodzić od krów rasy Italian Brown wpisanych do księgi hodowlanej. Pozostałe 10 % może pochodzić od krów innych ras lub krzyżówek. Dodaje się szafran w ilości 0,05–0,2 g na 100 kg mleka.

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Produkcja mleka, jego przetwarzanie na ser oraz dojrzewanie, skrobanie i naoliwianie kręgów sera muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym, z zachowaniem terminów i z zastosowaniem tradycyjnych metod produkcji.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Ser objęty ChNP „Nostrano Valtrompia” wprowadza się do obrotu w postaci całych kręgów lub w kawałkach. Ser można kroić na porcje o różnej masie, jednak każda porcja musi być dostatecznie duża, aby zawierać część boku, na którym widoczne są informacje o pochodzeniu produktu. Porcje można pakować w opakowania próżniowe albo w atmosferze modyfikowanej.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Ser objęty ChNP „Nostrano Valtrompia” wprowadza się do obrotu w postaci całych kręgów lub w porcjach z logo zawierającym wielokrotnie powtórzone słowa „Nostrano Valtrompia” wraz z numerem identyfikacyjnym producenta, odcisnięte na boku kręgu sera. Dozwolone jest umieszczanie na jednej z podstaw okrągłej etykiety z logo identyfikacyjnym i z napisem „Nostrano Valtrompia DOP” [ChNP] oraz logo UE.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar, na którym odbywa się produkcja i dojrzewanie sera objętego ChNP „Nostrano Valtrompia”, znajduje się na terytorium gmin prowincji Brescia położonych w dolinie Trompia, a mianowicie: Bovegno, Bovezzo, Brione, Caino, Collio, Concesio, Irma, Gardone Val Trompia, Lodrino, Lumezzane, Marcheno, Marmentino, Nave, Pezzaze, Polaveno, Sarezzo, Tavernole sul Mella i Villa Carcina, oraz w górzystej części gminy Gussago, w tym w jej częściach Quarone i Civine.

5. Związek z obszarem geograficznym

Ser objęty ChNP „Nostrano Valtrompia” produkuje się w regionie geograficznym, w którym występują strome zbocza, wąskie pasy użytków zielonych położone na dnie doliny oraz górskie pastwiska położone na zboczach i będące zbiorowiskami trawiastymi gatunków dziko rosnących, takich jak *Dactylis glomerata*, *Festuca ovina*, *Poa annua*, *Phleum pratense*, *Trifolium montanum* itp. Rośliny wymienionych gatunków, spożywane przez krowy rasy brązowej w postaci świeżej podczas wypasu na użytkach zielonych w okresie letnim lub w postaci siana przez pozostałą część roku, wpływają na charakterystyczne właściwości organoleptyczne mleka, ponieważ zawarte w nich związki aromatyczne przekładają się bezpośrednio na właściwości mleka. Te same czynniki geograficzne umożliwiły zachowanie struktury produkcji, zasadniczo opartej na działalności indywidualnych małych przedsiębiorstw zajmujących się produkcją mleka i przetwarzaniem go na ser, którego dojrzewanie same prowadzą. W związku z tym w dolinie Trompia zachował się tradycyjny model hodowcy, prowadzącego zarówno produkcję, jak i dojrzewanie sera, co umożliwia skrócenie łańcucha produkcji oraz zachowanie charakterystycznych właściwości sera. Rodzinny charakter organizacji produkcji gwarantuje zachowanie różnorodności tradycyjnych praktyk stosowanych na obszarze doliny, w szczególności w odniesieniu do umiejętności w zakresie wytwarzania narzędzi służących do przetwarzania mleka na masę serową lub do naoliwiania skórki, oraz pozwala w ostateczności na przekazywanie całej tej wiedzy drogą ustną.

Ser objęty ChNP „Nostrano Valtrompia” cechuje się ograniczoną wilgotnością i zawartością tłuszczu, dzięki czemu ma on twardą – choć niezbyt ziarnistą – konsystencję. Brak kwaśnego posmaku jest cechą charakterystyczną produktu i jest związany z równowagą fermentacyjną mikroflory autochtonicznej surowego mleka.

Masa serowa ma kolor słomkowożółty (co częściowo wynika z faktu, że do mleka dodaje się szafranu), przechodzący w żółtozielony; skórka jest twarda i ma kolor od żółto-brązowego do czerwonego, uzyskiwany w procesie naoliwiania skórki, który zapobiega przedwczesnej i nadmiernej utracie wilgotności.

Nieregularna i charakteryzująca się nierównościami terenu topografia omawianego obszaru spowodowała nieuniknione rozdrobnienie działalności produkcyjnej i rozwój przetwórstwa mleka o charakterze nieprzemysłowym oraz sprzyjała na przestrzeni czasu rozwojowi szczególnego rodzaju gospodarki rolnej, opartej na małych gospodarstwach hodowlanych zajmujących się przetwórstwem produkowanego przez siebie mleka. Złożony układ topograficzny, którego częścią są górskie pastwiska położone na wysokości ponad 1 800 m n.p.m., oraz trudności transportowe na obszarze produkcji od zawsze wpływają na metody pozyskiwania mleka i jego przetwarzania na ser, które nadal zakładają stosowanie wiader/baniek i miednic w gospodarstwach zajmujących się przetwarzaniem własnego mleka. Połączenie czynników związanych z charakterystyką obszaru geograficznego oraz z tradycyjnymi technikami przetwarzania decyduje o szczególnych właściwościach mleka i w związku z tym także sera „Nostrano Valtrompia”. W szczególności odstawianie mleka, tak by śmietana wypłynęła na górę i by można było ją zebrać, wpływa na znaczne ograniczenie zawartości tłuszczu w mleku przeznaczonym do produkcji sera, jednocześnie umożliwiając rozwój mikroflory autochtonicznej, która jest istotna z punktu widzenia procesu dojrzewania oraz walorów smakowych sera. Złożone działanie mikroflory autochtonicznej obecnej w mleku surowym znajdującym się w kadzi grzewczej umożliwia właściwy przebieg procesu zakwaszania skrzepu i przyczynia się do wytworzenia podczas dojrzewania znacznej ilości peptydów i wolnych aminokwasów, które wpływają na walory smakowe sera, w szczególności na brak kwaśnego posmaku.

Podczas dojrzewania sera objętego ChNP „Nostrano Valtrompia” producenci nadal stosują tradycyjną praktykę naoliwiania kręgów sera, aby zapobiec zbyt szybkiemu wysychaniu (zbyt szybkiemu osiągnięciu maksymalnej wilgotności 36 %), które powoduje zakłócenia procesów enzymatycznych i tym samym zmianę wyrazistego smaku produktu.

Ponadto dobrze ugruntowana praktyka polegająca na dodawaniu szafranu do mleka lub do mieszaniny serwatki i skrzepu umożliwia poprawę wyglądu masy serowej, która w przeciwnym razie mogłaby mieć zbyt intensywny odcień zieleni z uwagi na występowanie czynników związanych z częściowym odtłuszczeniem mleka oraz z żywieniem krów.

W dolinie Trompia przeważa model hodowcy krów, który również sam zajmuje się produkcją i dojrzewaniem serów. W związku z tym sami hodowcy tworzą znaczną część łańcucha produkcji serów. W tym kontekście stosuje się powszechne techniki przekazywane z pokolenia na pokolenie.

Praktyka polegająca na dodawaniu szafranu, stosowanie miedzianych kadzi grzewczych i narzędzi często produkowanych przez samych serowarów, takich jak *spino* (harfa do skrzepu), *rotella* (mieszadło) i *spanmarola* (wirówka), oraz stosowanie przez producentów oleju lnianego w celu nacierania kręgów sera podczas dojrzewania świadczą o zachowaniu dawnych metod przetwarzania mleka, umożliwiających otrzymanie „Nostrano Valtrompia”, sera będącego wyrazem tożsamości lokalnej ludności oraz kultury rolniczej obszaru produkcji.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Pełny tekst specyfikacji produktu jest dostępny na następującej stronie internetowej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub:

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (www.politicheagricole.it) po otwarciu zakładki „Qualità” (na górze po prawej stronie ekranu), kliknięciu „Prodotti DOP IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie odnośnika „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.