

Publikacja wniosku o rejestrację 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

(2008/C 16/06)

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

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„CEBREIRO”

Nr WE: ES/PDO/005/0443/15.12.2004

CHNP (X) CHOG ()

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Subdirección General de Calidad y Promoción Agroalimentaria. Dirección General de Industrias Agroalimentarias y Alimentación. Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. España

Adres: Paseo Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid

Tel.: (34) 91 347 53 94

Faks: (34) 91 347 54 10

E-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Quesería Castelo de Brañas SL

Adres: Acceso al Mercado Ganadero s/n. Pedrafita do Cebreiro (Lugo)

Tel.: (34) 982 367 163

Faks: (34) 982 367 163

E-mail: —

Imię i nazwisko: D^a M^a del Carmen Arrojo Valcárcel (Quesería XAN BUSTO)

Adres: Nullán. As Nogais (Lugo)

Tel.: (34) 982 161 020

Faks: (34) 982 161 020

E-mail: —

Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.3: Ser

4. Specyfikacja produktu:

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

- 4.1. *Nazwa produktu:* „Cebreiro”
- 4.2. *Opis:* Ser wytwarzany z pasteryzowanego mleka krowiego, które po procesie produkcji obejmującym etapy koagulacji, rozdrabniania skrzepu, odciągania serwatki, ugniatania i solenia, formowania, odciskania, dojrzewania i, w odpowiednich przypadkach, peklowania nabiera następujących właściwości:
- Właściwości fizyczne
 - kształt grzyba lub czapki kucharskiej. Ser składa się z dwóch części: cylindrycznej podstawy o zróżnicowanej średnicy i wysokości do 12 cm oraz „kapelusza”, którego średnica jest o 1–2 cm większa od średnicy podstawy, a wysokość nie przekracza 3 cm,
 - waga między 0,3 a 2 kg.
 - Właściwości organoleptyczne:
 - ser świeży nie posiada skórki, jego miąższ jest biały, ziarnisty, miękki, w dotyku gliniasty, o lepkiej konsystencji, roztopia się na podniebieniu. Smak i zapach sera przypominają smak i zapach mleka, z którego został on wyprodukowany, smak jest lekko kwaśny,
 - ser peklowany („*curado*”) ma nieznacznie zaznaczoną skórkę, a jego miąższ jest żółty lub intensywnie żółty, czasami twardy, ale jego konsystencja jest zawsze bardziej zbita niż konsystencja masła. Ser ma lekko metaliczny, pikantny i mleczny smak i charakterystyczny zapach.
 - Właściwości chemiczne
 - wilgotność: zróżnicowana w zależności od stopnia dojrzałości, ale poniżej 50 %,
 - zawartość tłuszczu: co najmniej 45 % i maksymalnie 60 % w s.m,
 - białko: zawartość powyżej 30 %.
- 4.3. *Obszar geograficzny:* Obszar produkcji mleka i wytwarzania serów objętych chronioną nazwą pochodzenia „Cebreiro” znajduje się na terenie geograficznym obejmującym następujące gminy leżące w prowincji Lugo: Baleira, Baralla, Becerreá, Castroverde, Cervantes, Folgoso do Courel, A Fonsagrada, Láncara, Navia de Suarna, As Nogais, Pedrafita do Cebreiro, Samos i Triacastela.
- 4.4. *Dowód pochodzenia:* Do wytwarzania serów objętych chronioną nazwą pochodzenia „Cebreiro” może być wykorzystywane wyłącznie mleko uzyskiwane w gospodarstwach wpisanych do odpowiedniego rejestru.

Analogicznie wyłącznie sery wytworzone i, w odpowiednich przypadkach, peklowane w serowniach i zakładach zajmujących się peklowaniem, które zostały wpisane do rejestrów organu kontrolnego, mogą zostać objęte chronioną nazwą pochodzenia „Cebreiro”.

W celu weryfikacji, czy spełniane są wymogi określone w specyfikacji produktu i księdze jakości, organ kontrolny prowadzi rejestr kontroli gospodarstw hodowlanych, serowni i zakładów zajmujących się peklowaniem. Wszystkie osoby fizyczne lub prawne, właściciele lokali zapisanych we wspomnianych rejestrach, a także urządzenia i produkty poddawane są takiej kontroli, tak by dokonać weryfikacji, czy produkty, które mają zostać objęte chronioną nazwą pochodzenia „Cebreiro” spełniają wymogi określone w specyfikacji produktu.

Kontrole polegają na inspekcjach gospodarstw hodowlanych i urzędzeń, sprawdzaniu dokumentacji i analizie surowca i serów.

W przypadku stwierdzenia, że surowiec i sery nie zostały wytworzone zgodnie z wymogami określonymi w specyfikacji produktu, sery nie mogą być wprowadzane do obrotu jako objęte chronioną nazwą pochodzenia „Cebreiro”.

Na serach objętych chronioną nazwą pochodzenia „Cebreiro” umieszcza się numerowaną etykietę dodatkową, która jest kontrolowana, dostarczana i wydawana przez organ kontrolny, zgodnie z zasadami zapisanymi w księdze jakości.

- 4.5. *Metoda produkcji*: Do produkcji sera wykorzystywane jest pełnotłuste naturalne mleko pochodzące od krów ras „*rubia gallega*”, „*pardo alpina*” i „*frisona*”, lub krzyżówek tych ras między sobą. Mleko nie zawiera siary ani konserwantów i ogólnie powinno być zgodne z wymogami określonymi w obowiązujących przepisach. Ponadto mleko to nie jest poddawane żadnemu procesowi standaryzacji i jest odpowiednio przechowywane w temperaturze poniżej 4 °C w celu uniknięcia rozwoju mikroorganizmów. Przed rozpoczęciem procesu wytwarzania sera mleko poddawane jest pasteryzacji poprzez podgrzanie go do temperatury 62 °C podczas 30 minut, jeśli pasteryzacja realizowana jest w zbiorniku, lub do 72 °C podczas 20 sekund, w przypadku przeprowadzania jej w pasteryzatorze.

Proces wytwarzania serów składa się z następujących etapów:

- Koagulacja: Koagulacja przeprowadzana jest w temperaturze między 26 a 30 °C z wykorzystaniem podpuszczki zwierzęcej lub innych enzymów koagulujących w ilościach umożliwiających jej realizację w czasie nie mniejszym niż 60 minut.
- Rozdrabnianie skrzepu: Skrzep dzieli się na części o średnicy wynoszącej od 10 do 20 mm.
- Odciąganie serwatki: Po pierwszym odsączeniu serwatki w zbiorniku skrzep przelewany jest do worków z tkaniny, które następnie są wieszane na 5–10 godzin, tak by doprowadzić do drugiego odsączenia serwatki.
- Ugniatanie i solenie: Po odciągnięciu serwatki skrzep jest ugniatany, aż do uzyskania jednolitej i lepkiej konsystencji, jednocześnie soli się go chlorkiem sodu.
- Formowanie i odciskanie: Otrzymaną masę umieszcza się w formach, gdzie następuje końcowe odciskanie, którego okres trwania jest zróżnicowany w zależności od siły nacisku i wielkości kawałków. Następnie sery są wyjmowane z form i umieszczane w chłodniach w temperaturze między 2 a 6 °C na czas dojrzewania przez co najmniej jedną godzinę. Po tym czasie sery, które wprowadzane są do obrotu jako sery świeże, mogą już być sprzedawane.
- Peklowanie (opcjonalne): Proces peklowania, jeżeli ma miejsce, przeprowadzany jest w pomieszczeniach o wilgotności względnej między 70 a 80 % i temperaturze 10–15 °C. Minimalny czas peklowania wynosi 45 dni. Na etykietach serów peklowanych („*curados*”) umieszczane jest informacja o tych właściwościach.

W celu ochrony jakości produktu i zapewnienia jego identyfikowalności sery objęte CHNP powinny być wprowadzane do obrotu generalnie w całych kawałkach i w opakowaniach dopuszczonych przez organ kontrolny.

Niemniej jednak organ kontrolny może zezwolić na wprowadzanie do obrotu w punkcie sprzedaży detalicznej sera w porcjach lub nawet w plasterkach, pod warunkiem, że w tym celu wprowadzony zostanie odpowiedni system kontroli gwarantujący odtworzenie historii produktu i jego pochodzenia, jak również zapewniający jego jakość, właściwe przechowywanie i prezentację konsumentom, tak by uniknąć jakichkolwiek niejasności.

- 4.6. *Związek z obszarem geograficznym*:

Historyczny

Początki wytwarzania tych serów przypisywane są pierwszym mnichom, którzy zamieszkali we wsi Cebreiro — która stanowi wejście do prowincji Galicja na szlaku francuskim, podstawowym szlaku pielgrzymkowym do Santiago — w celu opieki nad szpitalem wybudowanym tam pod koniec IX dla opieki nad pielgrzymami. Przez wieki pielgrzymi jedli ser w górach Cebreiro i popularyzowali go w całej Hiszpanii i Europie.

Dokumenty zachowane w narodowym archiwum historycznym (*Archivo Histórico Nacional*) i w archiwum generalnym Simancas (*Archivo General de Simancas*) pozwalają poznać ciekawe zapiski dotyczące corocznej wysyłki serów wytworzonych w Cebreiro na portugalski dwór królewski podczas panowania króla Karola III. Ser wytwarzany był w domostwach przez mieszkańców wsi leżących na terenie gminy (głównie kobiety) począwszy od listopada. Dostawa składała się zawsze z dwóch tuzinów serów. Dostawę wysyłano w czasie ostatnich dwóch tygodni roku, wykorzystując dla lepszej konserwacji sera panujący o tej porze roku chłód. Ser docierał na miejsce w pierwszej połowie stycznia jako dar dla króla Portugalii.

Ponadto szereg dokumentów z wieków XVIII i XIX świadczy o popularności sera z Cebreiro w tej epoce.

W nowszych źródłach pisanych, w książce z 1936 r. „Geografia ogólna królestwa Galicji” („*Geografía General del Reino de Galicia*”), zebrano informacje dotyczące sera z Cebreiro, jego właściwości i sposobu wytwarzania.

Później, w latach siedemdziesiątych XX wieku, Carlos Compairé Fernández, znawca serów hiszpańskich, a szczególnie serów galicyjskich, opublikował szereg prac, w których przedstawił wyniki wszechstronnych badań tych serów, w tym analiz chemicznych i bakteriologicznych. Prace te można uznać za pierwsze badania naukowe dotyczące omawianych serów.

W „Hiszpańskim spisie produktów tradycyjnych” („*Inventario Español de Productos Tradicionales*”) opublikowanym przez hiszpańskie Ministertwo Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności w 1996 r., w rozdziale poświęconym serom, przedstawiono wszechstronne dane dotyczące serów z Cebreiro, wraz z informacjami na temat ich właściwości, sposobu wytwarzania, historii i znaczenia gospodarczego.

Naturalny

Obszar objęty CHOG „Cebreiro” charakteryzuje się oceanicznym klimatem górskim. Występuje na nim znaczne zmniejszenie wpływów morza i większe znaczenie klimatu kontynentalnego. Oznacza to istotne ograniczenia dla działalności rolniczej. Znaczna część omawianego obszaru położona jest powyżej 1 tys. m n.p.m. i odznacza się temperaturami, które są znacznie niższe od tych występujących ogólnie w Galicji oraz okresem wolnym od przymrozków krótszym niż 5 miesięcy.

W konsekwencji tych niekorzystnych uwarunkowań geograficznych oraz ze względu na fakt, że klimat, gleby i ukształtowanie terenu nie sprzyjają rolnictwu, podstawowe znaczenie dla gospodarki tego obszaru ma działalność hodowlana, dzięki występowaniu odpowiednich łąk i pastwisk, możliwości wykorzystania jako pastwiska powierzchni gór oraz przystosowaniu bydła do trudnych warunków klimatycznych.

Związek przyczynowy między środowiskiem geograficznym i cechami charakterystycznymi produktu.

Obszar geograficzny produkcji sera „Cebreiro” odznacza się występowaniem licznych, położonych między górami, dolin, na których znajdują się obfite łąki i pastwiska, co stało się nawet elementem rozpoznawczym tego krajobrazu.

Takie wyjątkowe środowisko geograficzne w następujący sposób wpływa na cechy charakterystyczne sera „Cebreiro”:

- Przede wszystkim, jak już wspomniano, warunki te są korzystne dla występowania obfitych pastwisk najwyższej jakości.
- Ponadto produkcja mleka opiera się na małych gospodarstwach rodzinnych, w których bydło, często rasy lokalnej, hodowane jest w tradycyjny sposób, a jego pożywienie stanowi pasza uzyskana w ramach samych gospodarstw lub, kiedy umożliwiają to warunki pogodowe, pastwiska.
- Koncentraty żywieniowe pochodzące spoza gospodarstwa stosowane są tylko w niewielkich ilościach, jako uzupełnienie pożywienia bydła. Taki tradycyjny model hodowli, w którym ogranicza się do minimum wykorzystanie paszy pochodzącej spoza gospodarstwa, umożliwia rentowność tych niewielkich gospodarstw rolnych.
- Charakter wspomnianych gospodarstw przyczynia się do uzyskania wysokiej jakości mleka, posiadającego optymalne właściwości do produkcji serów. Zostało naukowo udowodnione, że opisany system produkcji i żywienia bydła w bardziej naturalny sposób przyczynia się do otrzymania mleka o wyższej wartości odżywczej, dzięki wysokiej zawartości CLA (sprzężony kwas linolowy) i kwasów tłuszczowych omega-3 w składzie tłuszczowym, ponieważ dzięki wypasowi bydła na łąkach zwiększa się zawartość tych korzystnych dla diety tłuszczów, co wpływa również pozytywnie na wytwarzane sery.
- Wreszcie produkcja tego typu serów na tym obszarze ma długą tradycję, a sery mają wyjątkowe cechy, począwszy od charakterystycznego tradycyjnego kształtu „czapki kucharza” umożliwiającego ich natychmiastowe rozpoznanie; cechy te przyczyniły się do sławy i uznania wśród konsumentów.

4.7. *Organ kontrolny:*

Nazwa: Dirección General de Producción, Industrias y Calidad Agroalimentaria

Adres: San Caetano, Santiago de Compostela

Tel.: (34) 981 54 47 77

Faks: (34) 981 54 00 18

E-mail: dxpica.mrural@xunta.es

- 4.8. *Etykietowanie:* Sery wprowadzane do obrotu jako objęte chronioną nazwą pochodzenia „Cebreiro”, po otrzymaniu zaświadczenia zgodności z wymogami określonymi w specyfikacji produktu i rozporządzeniu, powinny być opatrzone w banderolę, etykietę lub etykietę dodatkową z oznaczeniem alfanumerycznym z odpowiednim numerem, dopuszczoną i wydaną przez organ kontrolny, a także z oficjalnym logo chronionej nazwy pochodzenia.

Zarówno na etykiecie handlowej, jak i na etykiecie dodatkowej obowiązkowo znajduje się napis chroniona nazwa pochodzenia „Cebreiro”. Ponadto w przypadku peklowanego sera „Cebreiro” („*curado*”) na etykiecie w widocznym miejscu umieszcza się napis „*curado*”.
