

Wniosek o zatwierdzenie zmiany nieznaczonej podanej do wiadomości publicznej zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit piąty rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 uzupełniającego rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w odniesieniu do ustanowienia symboli unijnych dotyczących chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych i gwarantowanych tradycyjnych specjalności oraz w odniesieniu do niektórych zasad dotyczących pochodzenia paszy i surowców, niektórych przepisów proceduralnych i niektórych dodatkowych przepisów przejściowych

(2017/C 247/08)

Komisja Europejska zatwierdziła przedmiotową zmianę nieznaczną zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci tego rozporządzenia ⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY NIEZNACZNEJ

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

„QUESO DE LA SERENA”

Nr UE: PDO-ES-2152 – 14.7.2016

ChNP (X) ChOG () GTS ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Rada regulacyjna chronionej nazwy pochodzenia „Queso de la Serena”
Ctra. EX-104, s/n (Ints. Ferial de La Serena)
06420 Castuera (Badajoz)
HISZPANIA

Tel.: +34 924772114
E-mail: info@quesoserena.com

Rada regulacyjna została uznana na mocy zarządzenia Ministerstwa Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności z dnia 14 kwietnia 1993 r. ratyfikującego rozporządzenie w sprawie nazwy pochodzenia „Queso de la Serena” i jej rady regulacyjnej (Dziennik Urzędowy Hiszpanii nr 100 z 27.4.1993). Dla celów art. 6 ust. 2 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 jest to zatem ta sama grupa, która pierwotnie złożyła wniosek o zarejestrowanie nazwy, do której odnosi się przedmiotowa specyfikacja. Ustawa nr 4/2010 z dnia 28 kwietnia 2010 r. o radach regulacyjnych zajmujących się nazwami pochodzenia i oznaczeniami geograficznymi jakości rolno-spożywczej w Estremadurze definiuje rady regulacyjne jako organy odpowiedzialne za zarządzanie ChNP/ChOG, które posiadają własną osobowość prawną, autonomię finansową i pełne uprawnienia do podejmowania działań zmierzających do realizacji swoich celów. Działają one na zasadach demokratycznych oraz reprezentują interesy gospodarcze i branżowe związane z ChNP/ChOG, ze szczególnym uwzględnieniem interesów mniejszości, przy czym muszą reprezentować wszystkie wchodzące w grę interesy w równym stopniu, kierując się przy tym swoją podstawową zasadą, która opiera się na braku celu zarobkowego. Zgodnie z art. 16 ust. 2 lit. g) ustawy nr 4/2010 ich funkcje obejmują „proponowanie zmian specyfikacji oraz uczestnictwo we wszelkich postępowaniach wszczętych w tym celu”.

Niniejszy wniosek dotyczący nieznaczonej zmiany specyfikacji produktu został uzgodniony przez radę regulacyjną chronionej nazwy pochodzenia „Queso de la Serena” zgodnie z przydzieloną jej funkcją i w związku z tym jej interes jest w pełni uzasadniony.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana

- Opis produktu
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Związek
- Etykietowanie
- Inne: organ kontrolny i krajowe wymogi prawne

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która nie wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, dla którego nie został opublikowany jednolity dokument (lub dokument mu równoważny).
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu będącego GTS, kwalifikująca się jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit czwarty rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

- 5.1. Następujący ustęp w sekcji „B (Opis produktu)” specyfikacji został zmieniony w odniesieniu do „właściwości fizycznych sera po zakończeniu okresu dojrzewania”:

— „Średnica: 18–24 cm” zmieniono na „Średnica: 10–24 cm”.

Zaproponowana zmiana nie ma żadnego wpływu na właściwości mleka ani na cechy zwierząt produkujących mleko. Zmianie nie ulegają również właściwości fizykochemiczne samego produktu (pozostają one niezmienione, z uwzględnieniem takich samych progów, o których mowa w oryginalnej specyfikacji); jeśli chodzi o właściwości fizyczne sera, jego „kształt”, „wysokość”, „masa”, „skórka”, „konsystencja”, „zapach i smak” również pozostają dokładnie takie same. Jedyna zaproponowana zmiana dotyczy dolnego progu dla zakresu średnic. Należy uwzględnić to, że kiedy sporządzana była oryginalna specyfikacja (czyli ponad dwadzieścia lat temu), sery o masie w niższej części zakresu dozwolonego w specyfikacji (750–2 000 g) należały do rzadkości. Jednocześnie wiedza techniczna na temat najmniejszych możliwych średnic kręgów sera była znikoma, a do tego tradycyjny system produkcji, taki jak omawiany system, nie pozwala na dokładne pomiary.

W każdym razie średnica sera – w przeciwieństwie do masy sera – nie ma decydującego znaczenia dla określenia rozmiarów produktu. W związku z tym zarówno w streszczeniu, jak i w skonsolidowanej wersji oryginalnej dokumentacji zgłoszeniowej dotyczącej „Queso de la Serena” w sekcji zawierającej opis produktu uwzględniono tylko następujący tekst: „Ser pełnotłusty do ekstra pełnotłustego; dojrzały, od miękkiego do dojrzewającego; o kształcie krążka i gładkiej powierzchni dolnej i górnej oraz wypukłych brzegach; o twardej skórcie oraz miękkiej do zwartej konsystencji; o masie od 750 g do 2 kg”. W rezultacie żaden z elementów zawartych w streszczeniu lub wersji skonsolidowanej nie uległ zmianie i – ostatecznie – żadna istotna cecha produktu nie została zmieniona. W związku z tym został spełniony wymóg dotyczący nieznacznych zmian, określony w art. 53 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

- 5.2. Uwzględniając art. 7 ust. 1 lit. g) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, cała sekcja „G (Organ kontrolny)” specyfikacji została zastąpiona szczegółowymi danymi obecnego organu kontrolnego, który odpowiada za zgodność ze specyfikacją na podstawie art. 37 ust. 1 lit. b) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012. Z tego względu wystarczy jedynie zaktualizować tę sekcję, aby podać szczegółowe dane organu odpowiedzialnego za certyfikację produktu, któremu właściwy organ powierzył zadanie polegające na weryfikacji zgodności ze specyfikacją produktu oznaczonego ChNP „Queso de la Serena”, zgodnie z art. 39 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 oraz art. 59 i rozdziałem III, tytuł III ustawy nr 6/2015 z dnia 24 marca 2015 r. w sprawie rolnictwa w Estremadurze.

Zgodnie z zaproponowaną zmianą sekcja G specyfikacji otrzymuje następujące brzmienie:

„Nazwa: AGROCOLOR, S.L.
Adres: Ctra. de Ronda, n.º 11, Bajo 04004 Almería HISZPANIA

Tel. +34 950280380
E-mail: agrocolor@agrocolor.es”.

5.3. Zgodnie z art. 7 ust. 1 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 nie trzeba uwzględniać sekcji „I (Krajowe wymogi prawne)”, w związku z czym ze specyfikacji usunięto całą sekcję.

6. **Zaktualizowana specyfikacja produktu (wyłącznie w odniesieniu do ChNP i ChOG)**

http://www.gobex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/DOP_Queso_Serena_Pliego_Condiciones.pdf

JEDNOLITY DOKUMENT

„QUESO DE LA SERENA”

Nr UE: PDO-ES-02152 – 14.7.2016

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa**

„Queso de la Serena”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

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

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.3. Sery

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

„Queso de la Serena” jest serem miękkim do półtwardego, produkowanym z mleka owiec merynosów. Jest to ser pełnotłusty do ekstra pełnotłustego, dojrzały, o kształcie krążka, o gładkiej powierzchni dolnej i górnej oraz wypukłych brzegach, o twardej skorce oraz miękkiej do zwartej konsystencji. Masa sera wynosi między 750 g a 2 kg, wysokość między 4 cm a 8 cm, natomiast średnica między 10 cm a 24 cm.

Ser ma następujące właściwości fizykochemiczne:

- Tłuszcz: co najmniej 50 % suchej masy.
- Sucha masa: co najmniej 50 %.
- pH: między 5,2 a 5,9.
- Całkowita zawartość białka w suchej masie: co najmniej 35 %.

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

W obszarze geograficznym, o którym mowa, nie występuje szczególnie dużo pastwisk, ale istniejące pastwiska są wysokiej jakości, dzięki czemu wytwarzane mleko ma szczególne właściwości. W określonych okresach roku owce są wypuszczane z gospodarstwa, aby mogły paść się na ścierniskach po zakończonej uprawie zbóż i czasami na pozostałościach po uprawach nawadnianych. Obowiązujące przepisy zezwalają na stosowanie paszy, w stosownych przypadkach, z uwzględnieniem konkretnych przepisów dotyczących pozyskiwania paszy i surowców do wytwarzania produktów o chronionej nazwie pochodzenia.

Mleko wykorzystywane do produkcji „Queso de la Serena” pochodzi z gospodarstw zajmujących się hodowlą owiec merynosów, znajdujących się na obszarze produkcji. Mleko musi być pozyskiwane od zdrowych owiec oraz musi być naturalnym mlekiem pełnym, które jest czyste i pozbawione zanieczyszczeń, siary i medycznych środków konserwujących, które mogą mieć negatywny wpływ na produkcję, dojrzewanie i konserwowanie sera lub na warunki higieniczne i sanitarne.

Mleko ma następujące analityczne cechy charakterystyczne:

- Białko: co najmniej 5 %,
- Tłuszcz: co najmniej 7 %,
- Całkowity suchy ekstrakt: co najmniej 18 %.

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

Etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym zdefiniowanym w pkt 4, są następujące:

- Produkcja mleka z uwzględnieniem właściwości i warunków określonych w pkt 3.3, łącznie z dojeniem, chłodzeniem, przechowywaniem, gromadzeniem i transportem mleka.

— Produkcja sera, łącznie z koagulacją mleka, która odbywa się w temperaturze wynoszącej od 25 °C do 32 °C i trwa od 50 do 75 minut (z wykorzystaniem naturalnego koagulanty warzywnego pozyskanego z wysuszonych kwiatów *Cynara Cardunculus*), rozdrabnianiem, formowaniem, soleniem i dojrzewaniem.

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

—

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

Etykiety handlowe charakterystyczne dla każdego zarejestrowanego przedsiębiorstwa muszą zostać zatwierdzone przez radę regulacyjną chronionej nazwy pochodzenia. Na etykietach musi obowiązkowo znajdować się napis: „Denominación de Origen »Queso de La Serena«”.

Zakłady produkujące ser opatrują produkt wprowadzany do obrotu dodatkową numerowaną etykietą rady regulacyjnej chronionej nazwy pochodzenia w taki sposób, aby nie mogła ona zostać ponownie wykorzystana.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar, na którym odbywają się produkcja i dojrzewanie „Queso de la Serena”, obejmuje 21 następujących gmin w najbardziej wysuniętej na południowy wschód prowincji Badajoz: La Haba, Magacela, La Coronada, Campanario, Esparragosa de Lares, Valle de la Serena, Zalamea de la Serena, Higuera de la Serena, Quintana de la Serena, Malpartida de la Serena, Esparragosa de la Serena, Castuera, Cabeza del Buey, Santi-Spiritus, Risco, Garlitos, Peñalsordo, Zarzacapilla, Capilla, Monterrubio de la Serena i Benquerencia de la Serena.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Związek historyczny*

Odniesienia do „Queso de la Serena” można znaleźć w wielu dziełach literackich:

Książka autorstwa Antonio Agúndez Fernández z 1791 r. *Viaje a La Serena*, która jest poświęcona gminie La Serena i pochodzi z manuskryptów urzędnika sądowego Agustina Cubelesa, zawiera następujące odniesienie: „Ser z mleka owczego jest znany ze swojego smaku i wysokiej jakości produkcji; 1 arroba (15 kg) tego sera kosztuje 60 reali”.

W przepisach obowiązujących w Cabeza del Buey w XVI i XVII wieku zawarte są odniesienia do opłacania serem dziesięciny oraz oddawania pierwszej partii sera do kościoła parafialnego, ponieważ rolnicy musieli przekazać cały ser wyprodukowany z pierwszego dojenia proboszczom.

5.2. *Związek naturalny*

a) Ukształtowanie terenu

W prowincji Badajoz dominuje teren lekko pofałdowany i, mówiąc ogólnie, obszar ten jest penepleną. Znajdują się na nim wysokiej jakości pastwiska – położone na glebach szkieletowych i granitowych (o powierzchni około 300 000 ha), na których pasą się owce merynosy; tak naprawdę pastwiska, na których rosną rośliny zielone, są głównym źródłem energii dla ekosystemu tego regionu i składają się ze zróżnicowanej flory (zob. sekcja dotycząca flory). Średnia wysokość wynosi 430 m.

b) Gleba

Pod kątem struktury geologicznej prowincja Badajoz jest penepleną paleozoiczną z późniejszymi naciekami i wychodniami skał pochodzenia wulkanicznego.

Występuje tam płytka, umiarkowanie przepuszczalna gleba pochodzenia kambryjskiego, sylurskiego i granitowego, z której często wylania się podłoże skalne. Nachylenie zboczy jest niewielkie, natomiast teren jest lekko pofałdowany z ekspozycją na stronę południową. Gleby są zazwyczaj szkieletowe i granitowe, kwaśne, o pH od 5 do 5,5 oraz niskiej zawartości fosforu. Obszar ten charakteryzuje się niskim zalesieniem; w niektórych częściach w ogóle nie ma drzew, przez co obszar ten sprawia wrażenie wylesionego.

c) Klimat

W gminie La Serena panuje klimat śródziemnomorski z wpływami atlantyckimi – z gorącymi, suchymi okresami letnimi oraz łagodnymi i deszczowymi zimami. Na tym obszarze zimy są zazwyczaj łagodne, chociaż w okresie od 1 listopada do 10 marca występuje mróz. Lata są gorące i suche; główną cechą charakterystyczną tego obszaru jest jego suchy klimat. Średnioroczny poziom opadów wynosi 498 mm.

d) Hydrografia

Przez gminę La Serena przepływają rzeki Guadiana Menor i Zújar.

e) Flora

Gatunki roślin występujących na przedmiotowym obszarze obejmują:

- *Vulpia ciliata*, *Bromus mollis* i *Agrostis* spp. z rodziny Gramineae,
- *Trifolium* (*T. arvense*, *T. campestre* i *T. glomeratum*),
- *Ornithopus compressus* z rodziny Leguminosae; *Helianthemum*, *Erodium*, *Plantago*, *Carlina* i *Hypochaeris*.

5.3. Systemy produkcji i przetwarzania

a) Produkcja

Rasa owiec merynosów jest bardzo odporna i jest dobrze dostosowana do trudnych warunków klimatycznych i terenowych. Jej główną cechą jest produkcja wełny, ale jest też wykorzystywana do produkcji mięsa i mleka, dzięki czemu jest dostatecznie rentowna, biorąc pod uwagę jej trudne warunki życia. Owce merynosy produkują niewielką ilość mleka, ale ma ono wysoką zawartość białka i tłuszczu.

Owce te są małe: samice ważą 40–45 kg, a samce 55–65 kg. Ich długie nogi świetnie nadają się do pokonywania długich dystansów w poszukiwaniu jedzenia (choć obecnie owce opuszczają swoje gospodarstwa tylko w określonych okresach roku, w przeszłości swobodnie pasły się przez cały rok). Wskaźnik rozrodczości tej rasy wynosi 85 %, a wskaźnik płodności – 80 %. Zwykle owce te kocią się raz w roku, ale mogą też kocić się trzy razy w ciągu dwóch lat.

b) Przetwarzanie

Ser pozyskuje się poprzez koagulację enzymatyczną mleka przy użyciu koagulantu warzywnego (*Cynara cardunculus*), zazwyczaj w temperaturze poniżej 30 °C.

Ze względu na te dwa czynniki, tj. umiarkowaną temperaturę oraz użycie koagulantu o niskiej zdolności koagulacji, potrzebny jest długi czas koagulacji i skrzep jest dość miękki. W rezultacie aktywność proteolityczna jest większa, co przekłada się na mniej zwartą konsystencję wyprodukowanego sera.

Dwadzieścia dni po formowaniu ser zazwyczaj przechodzi proces o nazwie „atortado”, podczas którego masa staje się płynna i z serem należy obchodzić się ostrożnie, aby uniknąć pęknięcia i nadmiernego zmięknienia skórki.

5.4. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu

Po pierwsze pastwiska w gminie La Serena zajmują powierzchnię ponad 300 000 ha, która jest praktycznie całkowicie pozbawiona drzew, i dlatego inne rośliny nie wpływają na uprawę użytków zielonych. Oznacza to, że pastwiska pozyskują wszystkie składniki odżywcze zawarte w glebie i w rezultacie mają wysokie wartości odżywcze, dzięki czemu idealnie nadają się na paszę dla zwierząt. Po drugie owce merynosy, które są doskonale dostosowane do ekstremalnych warunków klimatycznych i terenowych panujących w gminie La Serena, produkują niewielką ilość mleka, ale jest ono bogate w tłuszcz i białko.

To wielowiekowe i niezastąpione połączenie sprawia, że mleko pozyskiwane z owiec merynosów, które wypasają się na pastwiskach w gminie La Serena, idealnie nadaje się do produkcji sera „Queso de la Serena”, wpływając na jego szczególne i wyjątkowe właściwości.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

http://www.gobex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/DOP_Queso_Serena_Pliego_Condiciones.pdf