

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany 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**

(2018/C 187/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012<sup>(1)</sup>.

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**

**„MAHÓN-MENORCA”**

**Nr UE: PDO-ES-0083-AM02 – 15.6.2017**

**ChNP ( X ) ChOG ( )**

**1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida „Mahón-Menorca” (Rada Regulacyjna ds. Chronionej Nazwy Pochodzenia „Mahón-Menorca”)

Ctra. Des Grau, km. 0,5

07700-Mahón (Menorca)

Baleares

ESPAÑA

Tel. +34 971362295

E-mail: quesomahon@infotelecom.es

Organ reprezentujący producentów i przetwórców w sprawach dotyczących ochrony, gwarancji i promocji chronionej nazwy pochodzenia.

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

**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.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

## 5. **Zmiany**

### 5.1. *Zmiana:*

W sekcji B specyfikacji – Opis produktu – wprowadza się następujące zmiany:

— zmiana przedziału masy z „1–4 kg” na „0,6–4 kg”.

Zmieniono masę serów objętych nazwą, utrzymując górną granicę 4 kg, lecz zmieniając dolną granicę z 1 kg na 0,6 kg.

Wcześniejszy tekst: „Masa: 1–4 kg”.

Tekst zastępujący: „Masa: 0,6–4 kg”.

#### Uzasadnienie

Zmieniono masę produktu, gdyż w ostatnich latach wzrastało zapotrzebowanie na mniejsze sery ze strony znaczącego sektora rynku.

Cechy serów o masie 0,6–1 kg muszą być zgodne z wszystkimi pozostałymi cechami charakterystycznymi określonymi w specyfikacji dotyczącej chronionej nazwy pochodzenia „Mahón-Menorca”.

Z tego powodu aby sprawdzić, czy organoleptyczne cechy charakterystyczne (zapach, konsystencja i smak) są takie same, Wydział Chemii Uniwersytetu Balearów przeprowadził badanie próbek sera o masie powyżej 0,6 kg i poniżej 1 kg wyprodukowanych przez przedsiębiorstwa zarejestrowane w ramach chronionej nazwy pochodzenia „Mahón-Menorca” zgodnie ze specyfikacją, w którym skontrolował surowce, warunki produkcji i dojrzewanie.

Badanie miało na celu z jednej strony przeanalizowanie, czy sery o masie poniżej 1 kg wyprodukowane przez przedsiębiorstwa zarejestrowane w ramach chronionej nazwy pochodzenia „Mahón-Menorca” mają inne organoleptyczne cechy charakterystyczne niż sery objęte chronioną nazwą pochodzenia, a z drugiej strony zbadanie stopnia dojrzałości serów na podstawie średniej zawartości wilgoci, rozkładu wilgoci (profile wilgotności) i konsystencji. Przeprowadzono również ocenę czasu potrzebnego do tego, aby sery ważące poniżej 1 kg osiągnęły ten sam stopień dojrzałości, co sery objęte chronioną nazwą pochodzenia „Mahón-Menorca”.

Badanie wykazało, że sery ważące 0,6–1 kg nie mają innych organoleptycznych cech charakterystycznych niż sery objęte chronioną nazwą pochodzenia. Stwierdzono w nim również, że podobnie jak w przypadku średniej zawartości wilgoci stopień dojrzałości serów ważących 0,6–1 kg jest podobny do stopnia dojrzałości serów objętych chronioną nazwą pochodzenia „Mahón-Menorca”.

Potwierdzono zatem, że obniżenie minimalnej masy serów do 0,6 kg nie wpłynie na zgodność z cechami charakterystycznymi określonymi w specyfikacji.

### 5.2. *Zmiana:*

W sekcji H specyfikacji – Etykietowanie – wprowadza się następujące zmiany:

— zmiana logo chronionej nazwy pochodzenia „Mahón-Menorca” i rodzaju etykietowania.

Wcześniejszy tekst: Ser przeznaczony do spożycia musi być oznaczony numerowaną etykietą dodatkową wydaną przez Radę Regulacyjną. Ustanowiono dwa różne rodzaje etykiety dodatkowej – dla sera „Mahón” i dla sera „Mahón Artesano”.

Tekst zastępujący: Etykieta sera przeznaczonego do spożycia musi zawierać logo chronionej nazwy pochodzenia i numer kontrolny:



## Uzasadnienie

Zaktualizowano logo chronionej nazwy pochodzenia, aby ułatwić identyfikację produktu; wprowadzono wyraźniejszy wzór, dzięki czemu jest ono bardziej rozpoznawalne dla konsumentów.

Z drugiej strony wymóg zamieszczenia logo na etykiecie dodatkowej wydanej przez Radę Regulacyjną zastąpiono możliwością umieszczenia logo na samej etykiecie produktu.

JEDNOLITY DOKUMENT

„MAHÓN-MENORCA”

Nr UE: PDO-ES-0083-AM02 – 15.6.2017

ChNP ( X ) ChOG ( )

### 1. Nazwa lub nazwy

„MAHÓN-MENORCA”

### 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

Ser prasowany produkowany z mleka pełnego pochodzącego od krów rasy fryzyjskiej, rasy Mahonesa/Menorquina lub rasy brunatnej alpejskiej, ewentualnie z dodatkiem mleka owczego uzyskanego od owiec rasy Menorquina w maksymalnym stosunku 5 części na 100.

Chroniona nazwa pochodzenia obejmuje dwa rodzaje sera: „Mahón-Menorca Artesano” jest produkowany w rzemieślniczych zakładach serowarskich z mleka surowego, zaś „Mahón-Menorca” jest produkowany w przemysłowych zakładach serowarskich z mleka, które zostało poddane jakiemś procesowi lub jakiejś metodzie konserwacji.

W przypadku obu rodzajów określono dwa oznaczenia: *semicurado* [dojrzewający], jeżeli dojrzewał poniżej 150 dni, i *curado* [dojrzały], jeżeli dojrzewał dłużej, biorąc pod uwagę, że w przypadku sera „Mahón-Menorca Artesano” minimalny okres dojrzewania wynosi 60 dni.

Gdy ser jest już dojrzwały, ma on zwykle następujące cechy charakterystyczne:

Kształt: równoległoscian o podstawie kwadratu z zaokrąglonymi rogami i brzegami.

Wysokość: 5–9 cm.

Masa: 0,6–4 kg.

Skórka ma zwartą, tłustą konsystencję i barwę od żółtej po żółtawo-brązową, z odznaczonymi zagięciami tkaniny (*fogasser*) na górnej powierzchni sera wyrabianego rzemieślniczo.

Mięsz ser jest zwarty, nie rozpada się podczas krojenia i ma kolor kości słoniowej.

W smaku wyczuwalne są nuty kwasowości, delikatne nuty mleczne i przeważająca ostrość w serach *curado*, która nasila się wraz z dojrzewaniem. Ser ma nieliczne, mniej więcej okrągłe dziury rozmieszczone w sposób nieregularny, które są nie większe od ziarnka grochu.

Zawartość tłuszczu w suchej masie jest nie mniejsza niż 38 %; całkowita sucha masa to nie mniej niż 50 %.

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

Zwierzęta gospodarskie karmi się zgodnie z tradycyjnymi praktykami, wykorzystując najlepsze pastwiska na danym obszarze.

Naturalne użytki zielone są zasadniczo usytuowane na gruntach przeznaczonych wcześniej pod uprawę, na których rolnictwo zastąpiono chowem zwierząt gospodarskich. Są to dziko rosnące, gęste, wysokie trawy, na których przeważają rośliny trawiaste i strączkowe o wysokiej wartości pastwowej.

Główne rodzaje zielonki to siekiernica, jęczmień, owies zwyczajny, kukurydza zwyczajna, koniczyna i życica.

Wypas zwierząt na pastwiskach trwa zazwyczaj od listopada do maja. Na wiosnę (kwiecień–maj) nadmiar zielonki przetwarza się na kiszonkę lub siano podawane zwierzętom gospodarskim w tych miesiącach, gdy nie ma wystarczającej ilości roślinności na pastwiskach. Do zielonki dodaje się koncentraty i produkty uboczne.

Różnice w ilości i przede wszystkim w rozkładzie opadów atmosferycznych w ciągu roku połączone z siłą wiatru zwanego *tramontana* sprawiają, że trudno jest zagwarantować, aby w każdym sezonie rolniczym cała konsumowana zielonka była produkowana na wyspie. W każdym razie 70 % zielonki służącej do karmienia zwierząt gospodarskich uprawiana jest na Minorce.

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

Zarówno produkcja mleka, jak i produkcja i dojrzewanie sera muszą odbywać się na obszarze geograficznym obejmującym całą Minorcę.

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*

Na etykietach obowiązkowo umieszcza się napis: Queso „Mahón-Menorca” [ser „Mahón-Menorca”].

Etykieta sera przeznaczonego do spożycia musi zawierać logo chronionej nazwy pochodzenia i numer kontrolny:



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar, na którym musi się odbywać produkcja mleka oraz produkcja i dojrzewanie sera, to Minorca. Jest ona położona 18 mil morskich od Majorki i 130 mil morskich od Barcelony, w obrębie następujących współrzędnych: od 39°48'N do 40°05'N i od 3°47'E do 4°20'E.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Ze względu na głębę i warunki klimatyczne, szczególnie wpływ wiatru, chów zwierząt gospodarskich zawsze miał na Minorce większe znaczenie niż rolnictwo.

Wyspa Minorca zajmuje powierzchnię ok. 689 km<sup>2</sup> i można ją podzielić na dwa odrębne obszary: obszar Tramontana na północy, który jest bardziej pofałdowany, i obszar Migjorn na południu o delikatniejszej i bardziej jednolitej rzeźbie terenu, choć z głębszymi wąwozami. Najwyższym punktem wyspy jest szczyt El Toro o wysokości 358 m.

Klimat jest łagodny, a temperatury nie przekraczają 34 °C latem ani nie spadają poniżej 5 °C zimą. Średnia temperatura wynosi 23 °C w lecie i 10 °C w zimie.

Średnie roczne opady deszczu wynoszą nieco ponad 600 mm. W połączeniu z obfitą mgłą spowodowaną stosunkowo wysoką wilgotnością wynikającą z bliskości morza pozwala to na uzyskanie wystarczających zasobów pastewnych na wyspie, aby wyżywić blisko 20 000 sztuk bydła, w tym ok. 15 000 krów mlecznych.

Wypas zwierząt na pastwiskach trwa od listopada do maja. Na wiosnę (kwiecień–maj) nadmiar zielonki przetwarza się na kiszonkę lub siano podawane zwierzętom gospodarskim w tych miesiącach, gdy nie ma wystarczającej ilości roślinności na pastwiskach.

Roślinność składa się głównie z siekiernicy, życicy, agropyronu, jęczmienia, owsa zwyczajnego, koniczyny i rajgrasu.

Nieruchomości na terenach wiejskich dzieli się na *llocs*, gospodarstwa rolne prowadzone zazwyczaj przez jedną rodzinę mieszkającą w gospodarstwie, uprawiającą ziemię i utrzymującą zwierzęta gospodarskie zgodnie z tradycyjnymi praktykami.

Charakterystycznym wizerunkiem krajobrazu Minorki przez dużą część roku jest połączenie różnych odcieni zieleni w zależności od upraw, pastwisk i terenów leśnych, poprzecinanej gęstą siecią kamiennych murów, które wiążą się ze specjalizacją wyspy w chowie zwierząt gospodarskich i które są rezultatem płytkiej warstwy gleby i licznych wychodni skalnych. Szacuje się, że znajduje się tam 15 000 km murków kamiennych, które tworzą zamknięte pastwiska zwane *tanques*, co ułatwia wypas i ogranicza pracę konieczną do opieki nad zwierzętami gospodarskimi.

## 5.2. Specyfika produktu

Ser „Mahón-Menorca” jest produkowany w formie równoległociąnu o podstawie kwadratu z zaokrąglonymi rogami i brzegami. Skórka ma barwę od żółtej po żółtawo-brązową. W smaku wyczuwalne są nuty kwasowości, delikatne nuty mleczne i przeważająca ostrość w serach *curado*, która nasila się wraz z dojrzewaniem.

## 5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu (dotyczy ChNP)

Środowisko fizyczne kształtuje głównie klimat śródziemnomorski ze średnimi rocznymi opadami nieco powyżej 600 mm. W połączeniu z obfitą mgłą spowodowaną stosunkowo wysoką wilgotnością wynikającą z bliskości morza pozwala to na uzyskanie wysokiej jakości zielonki, wskutek czego mleko i sery otrzymywane od zwierząt karmionych głównie tą paszą zyskują cechy fizykochemiczne i organoleptyczne typowe dla tego rodzaju sera.

Szczególny kształt sera wynika z tradycyjnej metody formowania twarogu, która polega na umieszczeniu go w kwadratowej bawełnianej tkaninie nazywanej *fogasser* i podwieszeniu za cztery rogi.

Inną szczególną praktyką wytwarzania sera „Mahón-Menorca Artesano” jest nacieranie skórki dojrzewającego sera masłem, oliwą z oliwek lub mieszanką oliwy z oliwek i papryki. Czynność ta, którą wykonuje się kilkakrotnie podczas procesu dojrzewania, zapobiega gwałtownemu wysychaniu skórki sera i nadaje jej charakterystyczną barwę i wygląd zewnętrzny.

## Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

[http://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/es/formatge\\_mahon-menorca-46241](http://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/es/formatge_mahon-menorca-46241)

---