



C/2024/1224

7.2.2024

Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych, o której to zmianie mowa w art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014

(C/2024/1224)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 6b ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 664/2014 ⁽¹⁾.

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA LUB CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, POCHODZĄCEGO Z PAŃSTWA CZŁONKOWSKIEGO

(Rozporządzenie (UE) nr 1151/2012)

„Queso de la Serena”

Nr UE: PDO-ES-0086-AM01 – 7.11.2023

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa produktu

„Queso de la Serena”

2. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny

Hiszpania

3. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej

Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa i Zwierząt Gospodarskich w rządzie Estremadury

—

4. Opis zatwierdzonych zmian

Wyjaśnienie, dlaczego zmiana wchodzi w zakres definicji „zmiany standardowej”, jak przewidziano w art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012:

wniosek w sprawie zmiany można sklasyfikować jako standardowy w rozumieniu art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 zmienionego rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2021/2117 z dnia 2 grudnia 2021 r. W szczególności zmian tych nie można w żadnym wypadku sklasyfikować jako zmiany na poziomie Unii ze względu na następujące okoliczności:

- 1) nie obejmują zmiany w nazwie chronionej jako ChNP lub w stosowaniu tej nazwy;
- 2) nie istnieje ryzyko zerwania związku między produktem (choć pewne zmiany wpływają na podsekcję dotyczącą produkcji w punkcie odnoszącym się do związku, to czynniki naturalne, historyczne i produkcyjne pozostają nienaruszone; jeśli chodzi o produkcję, związek ten nadal opiera się wyłącznie na rasie owiec Merino, której definicję po prostu streszczono).
- 3) nie dotyczą one gwarantowanej tradycyjnej specjalności; ani
- 4) nie pociągają za sobą żadnych dalszych ograniczeń we wprowadzaniu produktu do obrotu (przeciwnie zmiany formatu zwiększają możliwości wprowadzenia produktu do obrotu).

1. Zmiana cech analitycznych mleka

Uzasadnienie: Skorygowano cechy analityczne mleka, dostosowując je do obecnego systemu produkcji i karmienia owiec w Estremadurze.

W szczególności pkt B specyfikacji produktu (pkt 3.3 jednolitego dokumentu).

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Wcześniejszy tekst:

Mleko ma następujące analityczne cechy charakterystyczne:

Białko: co najmniej 5 %

Zawartość tłuszczu: co najmniej 7 %

Całkowity suchy ekstrakt: co najmniej 18 %

Obecne brzmienie:

Mleko ma następujące analityczne cechy charakterystyczne:

Białko: co najmniej 4,8 %

Ekstrakt z sera co najmniej 11 %

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

2. Korekta właściwości fizykochemicznych serów

Uzasadnienie: Właściwości fizykochemiczne serów zostały również skorygowane w wyniku zmian i ulepszeń w sektorze i w procesie produkcji sera.

Dotyczy to pkt B specyfikacji „Opis produktu” (pkt 3.2 jednolitego dokumentu).

Wcześniejszy tekst:

Właściwości fizykochemiczne są następujące:

- Tłuszcz: nie mniej niż 50 % w suchej masie
- Sucha masa: co najmniej 50 %
- Wartość pH w granicach 5,2–5,9
- Całkowita zawartość białka w suchej masie: co najmniej 35 %

Obecne brzmienie:

Właściwości fizykochemiczne są następujące:

- Tłuszcz: nie mniej niż 50 % w suchej masie
- Sucha masa: co najmniej 50 %
- Wartość pH w granicach 4,9–5,9.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

3. Zmiana sposobu prezentacji serów

Uzasadnienie: Zmieniono średnicę i wygląd serów, dostosowując prezentację produktu do nowych formatów wymaganych przez konsumentów i umożliwiając ich podział.

Dotyczy to pkt B specyfikacji produktu (pkt 3.2 jednolitego dokumentu).

Wcześniejszy tekst:

Masa sera wynosi między 750 g a 2 kg, wysokość między 4 cm a 8 cm, natomiast średnica między 10 cm a 24 cm.

Obecne brzmienie:

Masa sera wynosi od 250 gramów do 3 kilogramów, wysokość od 40 % do 70 % średnicy, natomiast średnica co najmniej 8 cm.

Ponadto w pkt E specyfikacji produktu (pkt 3.5 jednolitego dokumentu) dodano nowe zdanie: Sery można dzielić na połówki lub ćwiartki. Opakowanie musi zachować integralność i końcową jakość produktu.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

4. Zmiana brzmienia dotyczącego rasy Merino

Zmiana dotyczy pkt F specyfikacji (pkt 5 jednolitego dokumentu).

Niektóre opisy rasy Merino, które nie mają wpływu na produkcję mleka lub serów objętych ChNP, zostały pominięte w specyfikacji ze względu na zmiany w systemach hodowli oraz zmiany fenotypu owiec w ostatnich dziesięcioleciach.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

5. Aktualizacja struktury kontroli

Zmieniono również organ kontroli: organ kontroli Rady Regulacyjnej ds. Jagniąt z Extremadury (*Órgano de Control del Consejo Regulador del Cordero de Extremadura, OCCREX*) jest odpowiedzialny za weryfikację zgodności ze specyfikacją ChNP „Queso de la Serena”. W 2019 r. Rada Regulacyjna jednomyślnie postanowiła powierzyć weryfikację specyfikacji OCCREX, który przejął tę działalność od Agrocolor. OCCREX jest obecnie akredytowany przez krajową jednostkę akredytującą ENAC do celów weryfikacji specyfikacji ChNP „Queso de la Serena”.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Queso de la Serena”

Nr UE: PDO-ES-0086-AM01 – 7.11.2023

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Queso de la Serena”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

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

„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 skórce oraz miękkiej do zwartej konsystencji. Masa sera wynosi od 250 gramów do 3 kilogramów, wysokość od 40 % do 70 % średnicy, natomiast średnica co najmniej 8 cm.

Ser ma następujące właściwości fizykochemiczne:

- Tłuszcz: co najmniej 50 % suchej masy.
- Sucha masa: co najmniej 50 %.
- pH: od 4,9 do 5,9.

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 4,8 %;
- Ekstrakt z sera: co najmniej 11 %.

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 koagulantu 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*

Sery można dzielić na połówki lub ćwiartki. Opakowanie musi zachować integralność i końcową jakość produktu.

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«”.

Produkt wprowadzany do obrotu musi być opatrzony dodatkową numerowaną etykietą rady regulacyjnej chronionej nazwy pochodzenia, która zostaje przytwierdzona do każdego sera lub kawałka sera w sposób uniemożliwiający jej ponowne użycie. Producent końcowy jest odpowiedzialny za właściwe stosowanie etykiety.

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**

Historia

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 odpłacania serem dziesięciny oraz oddawania pierwszej partii sera do kościoła parafialnego, ponieważ rolnicy musieli przekazać cały ser wyprodukowany z pierwszego dojenia proboszczom.

Czynniki naturalne

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 wyłania 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 okręgu 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*.

Systemy produkcji i przetwarzania

a) Produkcja

Rasa owiec merynosów jest bardzo odporna i jest dobrze dostosowana do trudnych warunków klimatycznych i terenowych. Obecnie hodowana jest głównie na mięso, ale w przeszłości była również hodowana na wełnę i, w mniejszym stopniu, na mleko, co sprawia, że jest ona wystarczająco rentowna, jeśli weźmie się pod uwagę trudne warunki środowiskowe, w jakich żyje. Owce merynosy produkują niewielką ilość mleka, ale ma ono wysoką zawartość białka i tłuszczu.

Rasa jest rasą o wysokiej rozrodczości i płodności. Zwykle owce te kocią się raz w roku, ale mogą też kocić się trzy razy w ciągu dwóch lat.

W obszarze, o którym mowa, nie występuje szczególnie dużo pastwisk, ale istniejące pastwiska są wysokiej jakości, dzięki czemu wytwarzane mleko ma szczególne właściwości.

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.

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 produktu

<https://www.juntaex.es/documents/77055/621148/DOP+Queso+de+la+Serena.+Pliego+condiciones.pdf>
