

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku w sprawie zmian 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**

(2014/C 449/03)

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

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006****w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(2)</sup>**

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„QUESO ZAMORANO”

NR WE: ES-PDO-0117-01031-14.8.2012

ChOG ( ) ChNP ( X )

**1. Nagłówki w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana**

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

**2. Rodzaj zmiany (zmian)**

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

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

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

### 3. **Zmiana (zmiany)**

Opis produktu:

Sekcja ta została całkowicie zmieniona, a informacje powtórzone w innych sekcjach zostały usunięte.

Opis produktu został zmieniony, tak by zawierał wyraz „tłuste”, który był zawarty w skreślonym akapicie; wprowadzono także możliwość wytwarzania sera „Queso Zamorano” z mleka pochodzącego od pierwszego skrzyżowania (F1) owiec rasy Churra i Castellana z baranami rasy Assaf española, w którym to przypadku odtworzenie stada nie może odbywać się w ramach tego samego gospodarstwa, ponieważ potomstwo tych owiec (F1) musi zostać usunięte z gospodarstwa w terminie nie dłuższym niż 40 dni od urodzenia.

Podjęto decyzję o dopuszczeniu tego skrzyżowania ze względu na doskonałe dostosowanie zwierząt rasy Assaf española do warunków środowiska naturalnego oraz do tradycyjnych metod produkcji określonego obszaru. Rasa Assaf española została zarejestrowana w Hiszpanii w 2005 r.; została uzyskana w drodze kolejnych skrzyżowań samców rasy Assaf z samicami ras Churra i Castellana od momentu kiedy zostały one wprowadzone na terytorium Hiszpanii 40 lat temu. Należy dodać, że rozwój tej rasy w Hiszpanii nastąpił głównie w regionie Kastylia-León, a w szczególności w prowincji Zamora, skąd rozprzestrzeniła się na terytorium całego kraju.

Dopuszczenie jedynie mleka z pierwszego skrzyżowania gatunków rodzimych Churra i Castellana z rasą Assaf española gwarantuje utrzymanie powiązania, jako że nadal gwarantowane jest i chronione istnienie tych dwóch rodzimych ras poprzez wymóg, by owce należały do tych ras. Prowadzi to również do bardziej lokalnego charakteru owiec tych ras oraz ich lepszego przystosowania do środowiska. Innym argumentem przemawiającym za krzyżowaniem tych ras jest fakt, że mieszańce są znacznie lepiej dostosowane do systemów produkcji typowych dla przedmiotowego obszaru, które są jedną z zasadniczych właściwości tej nazwy pochodzenia. Ponadto mleko pochodzące od mieszańców ma podobne cechy jak mleko ras rodzimych i pozwala na uzyskanie sera o tych samych właściwościach, tak docenianych przez konsumentów.

Opis cech sera pod koniec okresu dojrzewania został przeformułowany, w celu określenia jego fizycznych i chemicznych cech oraz właściwości organoleptycznych.

Długość dojrzewania dostosowuje się w zależności od wielkości kawałków sera, tak aby pod koniec procesu produkcji wszystkie kawałki miały właściwości organoleptyczne właściwe dla „Queso Zamorano”. W związku z tym okres dojrzewania serów o masie mniejszej niż 1,5 kg został ograniczony do minimum 60 dni.

Podobnie opis mleka oraz właściwości analitycznych mleka został przesunięty do sekcji „Metoda produkcji”, ponieważ bardziej logiczne jest zawarcie ich w tym miejscu, jako że chodzi o cechy surowców.

Minimalną wymaganą wartość pH dla sera zmniejszono do 4,8 na podstawie analiz przeprowadzonych w ostatnich latach, z których wynika, iż jest to typowa wartość dla tego rodzaju sera, a właściwości produktu końcowego pozostają nienaruszone.

Wprowadzono parametr „łączna zawartość białka w suchej masie”, zastępując dotychczasowy parametr „białka”, gdyż jest to bardziej właściwe dla określenia cech produktu końcowego; minimalną zawartość białka ustalono na 30 %.

Niewielkie zmiany wprowadzono do opisu właściwości organoleptycznych sera po zakończeniu dojrzewania w odniesieniu do koloru skórki: sformułowanie „skórka twarda, dobrze określona, o kolorze jasnożółtym lub ciemnoszarym” zastąpiono sformułowaniem „skórka twarda, dobrze określona, o kolorze od jasnożółtego do ciemnoszarego”, ponieważ kolor skórki „Queso Zamorano” waha się od jasnożółtego do ciemnoszarego. Ponadto wprowadzono następujące zdanie opisujące aromat i smak sera „Queso Zamorano”:

„Aromat i smak charakterystyczny dla świeżego mleka owczego, zawsze czysty, z nutami gotowanego masła i siana w przypadku najmłodszych serów oraz smak dojrzałego twarogu z nutami suszonych owoców w przypadku bardziej dojrzałych serów, przy czym aromat jest bardziej rozwinięty w bardziej dojrzałych serach, a smak długo utrzymuje się na podniebieniu.”

Dowód pochodzenia:

Sekcja ta została zmieniona w celu jaśniejszego określenia mechanizmów kontrolnych służących zagwarantowaniu jakości oraz pochodzenia sera o chronionej nazwie, przy jednoczesnym usunięciu niepotrzebnych informacji. Dodano między innymi informacje dotyczące użycia arkuszy kazeiny na skórce, ponieważ jest to jeden z głównych sposobów identyfikacji i kontroli; usunięto także opis cech produktu, ponieważ aspekt ten jest objęty kontrolą produktu końcowego.

Usunięto wymogi dotyczące zatwierdzania i kontroli przez radę regulacyjną, tak by nie ograniczać swobody przemieszczania.

#### Metoda produkcji:

Sekcja ta została całkowicie zmieniona: usunięto informacje, które powtarzają się w innych sekcjach lub już zostały uwzględnione; dostosowano również opis cech charakterystycznych surowców i procedur produkcji w celu uwzględnienia postępu technicznego.

Skreślono frazę „mleko przeznaczone do produkcji »Queso Zamorano« pochodzi z zarejestrowanych gospodarstw, które spełniają kryteria określone w sekcji B”, ponieważ wspomniana sekcja została przeniesiona do niniejszej części i obejmuje opis mleka i jego właściwości analitycznych.

Minimalną zawartość tłuszczu w mleku obniżono z 7 % do 6,5 %, a minimalny całkowity suchy ekstrakt z 17,5 % do 17 %. Z wielu analiz przeprowadzonych przez organ kontrolny wynika, że średnia zawartość tłuszczu oraz średni całkowity suchy ekstrakt ulegają wahaniom w ciągu roku, co jest spowodowane sezonowymi zmianami składu mleka. Zmiany te nie mają wpływu na jakość produktu końcowego.

Zmieniono zakres temperatur koagulacji (z 28–32 °C do 28–35 °C) oraz zakres czasu koagulacji (z 30–45 minut do 20–60 minut). Zmiany te są możliwe w kontekście rozwoju, jaki nastąpił w dziedzinie technologii produkcji oraz zwykłej sezonowej zmienności składu mleka.

W niniejszej sekcji zawarto również opis sposobu umieszczenia dysków kazeiny w taki sposób, by były one widoczne w produkcie końcowym.

Długość dojrzewania dostosowano w zależności od wielkości kawałków sera, tak aby na koniec procesu produkcji wszystkie kawałki miały właściwości organoleptyczne właściwe dla „Queso Zamorano”. W związku z tym okres dojrzewania serów o masie mniejszej niż 1,5 kg został ograniczony do minimum 60 dni.

#### Związek:

Związek przyczynowy między produktem a środowiskiem geograficznym pozostaje bez zmian. Utrzymany zostaje związek dotyczący sposobu odżywiania, oparty przede wszystkim na rodzimych rasach owiec Churra i Castellana wypasanych na użytkach zielonych, pastwiskach lub ścierniskach, jednak obecnie uwzględniono także mieszańce pochodzące z pierwszego skrzyżowania (F1) owiec ras Churra i Castellana z baranami rasy Assaf española, chociaż w tym przypadku odtworzenie stada wymaga sprowadzenia zwierząt spoza gospodarstwa, dzięki czemu związek zostanie zachowany poprzez wykorzystywanie wyłącznie samic ras Churra i Castellana.

W związku z tym dodaje się dodatkowy ustęp opisujący rasę Assaf española w taki sam sposób, jak w przypadku pozostałych odpowiednich ras.

#### Organ kontrolny:

Organem kontrolnym jest obecnie *Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León*, pełniący rolę właściwego organu.

#### Etykietowanie:

Wprowadza się możliwość wprowadzania sera do obrotu w postaci kawałków, plastrów lub tartego sera.

Usunięto wymogi dotyczące zatwierdzania i kontroli przez radę regulacyjną, tak by nie ograniczać swobody przemieszczania.

Mając na uwadze zapewnienie zgodności z rozporządzeniem (WE) nr 510/2006 i rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1898/2006 z dnia 14 grudnia 2006 r. określające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych<sup>(3)</sup>, zaktualizowano informację, którą należy obowiązkowo umieścić na etykietach; obecnie zamiast „Queso Zamorano Denominación de Origen” ma to być „Queso Zamorano Denominación de Origen protegida”.

Dodano wzmiankę dotyczącą identyfikacji serów poprzez umieszczenie arkusza kazeiny na jednej z powierzchni sera podczas jego formowania i prasowania.

Włączono również do opisu logotyp ChNP.

#### Wymagania krajowe:

Zaktualizowano odesłanie do obowiązującego prawodawstwa dotyczącego chronionych nazw pochodzenia oraz obszarów geograficznych.

Grupą składającą wniosek o wprowadzenie zaproponowanych zmian jest rada regulacyjna chronionej nazwy pochodzenia „Queso Zamorano” (jest to organ przedstawicielski dla producentów i przetwórców, który uważa, iż posiada uzasadniony interes w sprawie modyfikacji specyfikacji).

<sup>(3)</sup> Dz.U. L 369 z 23.12.2006, s. 1.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych (\*)

„QUESO ZAMORANO”

NR WE: ES-PDO-0117-01031-14.8.2012

ChOG ( ) ChNP ( X )

1. Nazwa

„Queso Zamorano”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.3. Sery

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt (1)

„Queso Zamorano” jest pełnotłustym prasowanym serem z mleka owiec ras Churra i Castellana oraz mieszańców z pierwszego skrzyżowania (F1) owiec ras Churra i Castellana z baranami rasy Assaf española, w którym to przypadku odtworzenie stada nie może odbywać się w obrębie jednego gospodarstwa. Okres dojrzewania dla serów o masie ponad 1,5 kg wynosi co najmniej 100 dni, natomiast dla serów o masie poniżej 1,5 kg, co najmniej 60 dni.

Po zakończeniu procesu dojrzewania ser musi posiadać następujące właściwości fizyczne:

- Kształt: cylindryczny o płaskim spodzie i wierzchu.
- Wysokość: maksymalnie 14 cm.
- Średnica: maksymalnie 24 cm.
- Masa: maksymalnie 4 kg.

Po zakończeniu procesu dojrzewania ser musi posiadać następujące właściwości organoleptyczne:

- Skórka twarda, dobrze określona, o kolorze od jasnożółtego do ciemnoszarego.
- Zwarta masa serowa, o kolorze od białego do żółtawego/kości słoniowej, z niewielką ilością małych otworów.
- Aromat i smak charakterystyczny dla świeżego mleka owczego, zawsze czysty, z nutami gotowanego masła i siana w przypadku najmłodszych serów oraz smak dojrziałego twarogu z nutami suszonych owoców w przypadku bardziej dojrziałych serów, przy czym aromat jest bardziej rozwinięty w bardziej dojrziałych serach, a smak długo utrzymuje się na podniebieniu.

Po zakończeniu procesu dojrzewania ser musi posiadać następujące właściwości chemiczne:

- Zawartość tłuszczu: co najmniej 45 % suchej masy.
- Suchy wyciąg: co najmniej 55 %.
- Białko: co najmniej 30 % suchej masy.
- PH: od 4,8 do 5,8.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Mleko musi być pełne i czyste oraz nie zawierać siary, konserwantów, antybiotyków, zanieczyszczeń lub jakiegokolwiek produktu, który mógłby mieć negatywny wpływ na wytwarzanie, dojrzewanie lub konserwację sera.

Na początku procesu produkcji, mleko musi posiadać następujące cechy analityczne:

- Zawartość tłuszczu: co najmniej 6,5 %.
- Laktoza: co najmniej 4 %.

(\*) Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

- Białko: co najmniej 5 %.
- Kwasowość (w skali Dornic): nie więcej niż 23°.
- Całkowity suchy wyciąg: co najmniej 17 %.

#### 3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

Wypas zwierząt odbywa się na zdefiniowanym obszarze. W okresie zimowym oraz w okresach maksymalnego zapotrzebowania (poród i laktacja), a także w przypadkach gdy pasza jest ograniczona z powodu niekorzystnych warunków pogodowych, pasza podstawowa, może zostać uzupełniona paszą złożoną ze zbóż, roślin strączkowych i pastewnych, zgodnie z obowiązującym prawodawstwem wspólnotowym.

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

Produkcja mleka oraz wytwarzanie sera muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

#### 3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

—

#### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Na etykietach handlowych charakterystycznych dla każdego zarejestrowanego przedsiębiorstwa obowiązkowo umieszcza się napis: „Queso Zamorano Denominación de Origen protegida”.

Produkt wprowadzany do obrotu musi być opatrzony numerowaną etykietą dodatkową, zawierającą nazwę pochodzenia, którą zarejestrowane przedsiębiorstwa umieszczają w taki sposób, że nie można jej użyć ponownie. Ponadto na każdym serze „Queso Zamorano” na jednym z boków musi być umiejscowiony numerowany arkusz kazeiny umieszczony na etapie formowania i prasowania.

„Queso Zamorano” może być wprowadzany do obrotu w postaci kawałków, plastrów lub jako tarty ser, pod warunkiem że jest zapakowany, a jego pochodzenie jest możliwe do ustalenia.

Logotyp chronionej nazwy pochodzenia przedstawiono poniżej:



## 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

„Queso Zamorano” jest wytwarzany wyłącznie w prowincji Zamora.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Prowincja Zamora znajduje się w północno-zachodniej części Półwyspu Iberyjskiego; większość jej terytorium jest położona w dolinie rzeki Duero, a tylko jej północno-wschodnia część leży w dorzeczu rzeki Miño. Prowincja ta charakteryzuje się znacznymi kontrastami: w południowo-wschodniej części występują doliny o pagórkowatym ukształtowaniu terenu, łagodnie nachylonych stokach szerokich horyzontach ze względu na rozbudowaną sieć strumieni wpływających do rzeki Duero; na północy występują liczne doliny i torfowiska; natomiast południowo-zachodni obszar charakteryzuje się dużymi różnicami w wysokościach i stromymi zboczami, ale nie występują na nim obszary górskie.

Trzy rodzaje gleby przeważają na tym obszarze: brunatne, wapienne gleby występujące na nieskonsolidowanym podłożu, brunatne gleby na kamienistych depozytach oraz gleby brunatne kwaśne i południowe.

W regionie panuje klimat kontynentalny odznaczający się ekstremalnymi temperaturami i długim okresem mrozu, który utrzymuje się przez całą zimę, a czasem również na wiosnę; lata są natomiast gorące i suche i charakteryzują się niewielkim zachmurzeniem. Poziom opadów w prowincji jest stosunkowo niski - średnio od 300 do 500 mm rocznie, przy czym najwięcej opadów jest na jesieni.

98,5 % lokalnej sieci rzecznej leży w dorzeczu rzeki Duero, natomiast pozostałe 1,5 % (163 km<sup>2</sup>), z których wody spływają do rzeki Bibey, leży w dorzeczu rzeki Miño.

Roślinność użytków zielonych składa się w dużej części z traw. Praktycznie nie istnieją obszary, które nie są wykorzystywane na wypas owiec: na obszarach uprawnych owce pasą się na pozostałościach upraw, takich jak słoma i kolby w przypadku zbóż oraz pozostałości po zbiorach roślin strączkowych, o wysokiej zawartości białka.

## 5.2. Specyfika produktu

Prowincja Zamora zapewnia 18 % krajowej produkcji mleka owczego oraz 30 % produkcji regionu Kastylii-León, który jest największym producentem mleka owczego w Hiszpanii.

Czyste rasy owiec, które uznano za odpowiednie do produkcji to rodzime rasy Churra i Castellana. Mieszańce z pierwszego skrzyżowania (F1) owiec ras Churra i Castellana z baranami rasy Assaf española również uznano za odpowiednie, jednak w tym przypadku odtworzenie stada nie może odbywać się w obrębie jednego gospodarstwa.

Odżywianie zwierząt odbywa się głównie poprzez wypas, jednak w okresie zimowym i w okresach maksymalnego zapotrzebowania, pasza podstawowa uzupełniana jest paszą składającą się ze zbóż, roślin strączkowych i pastewnych.

Ser produkowany jest przy użyciu tradycyjnych metod, bez względu na to, czy mleko jest dostarczane do małych rzemieślniczych przedsiębiorstw, czy do średnich i dużych przedsiębiorstw.

„Queso Zamorano” jest pełnotłustym prasowanym serem z mleka owczego, o regularnym kształcie płaskiego cylindra. Boki są proste i zawierają charakterystyczny odcisk tradycyjnej „pleita” (zwoju wykonanego z traw ostnicy).

Kolor sera po nacięciu, w optymalnym punkcie dojrzałości, ma barwę kości słoniowej o lekko żółtawej tonacji, a jego powierzchnia jest półmatowa. W miarę dojrzewania sery stopniowo tracą swoją żółtawą barwę i zmieniają kolor z jasnego odcienia kości słoniowej na ciemny odcień kości słoniowej w przypadku najbardziej dojrzałych serów; matowy wygląd powierzchni staje się wyraźniejszy, mogą się także pojawić kryształki tyrozyny w postaci małych ziaren, których jaśniejszy, prawie biały kolor odróżnia się wyraźnie od koloru powierzchni przeciętego sera.

Zapach jest ciepły i przyjemny, przypomina przede wszystkim zapach mleka owczego, z nutami gotowanego masła i siana w przypadku młodszych serów. W miarę dojrzewania zapach rozwija się i pojawiają się nuty suszonych owoców i orzechów.

Ser ten ma gładką i bardzo przyjemną aksamitną konsystencję, oraz pewien stopień lepkości, a także elastyczności w przypadku serów średnio dojrzałych; w miarę dojrzewania staje się mniej elastyczny i bardziej kruchy, a w dotyku nabywa mącznego lub ziarnistego charakteru.

Smak jest intensywny, o zauważalnych, lecz zrównoważonych kwaśnych i słonych nutach wśród podstawowych smaków, a także nutach dojrzałego twarogu z mleka owczego, które dopełniają mieszankę smaków i sprawiają, że jest ona bardziej zrównoważona.

Intensywność zapachu i smaku wzrasta w zależności od długości okresu dojrzewania, ale jest zauważalna również w serach średnio dojrzałych.

Ser ma łagodny i delikatny posmak, który potęguje zapach kwasów tłuszczowych.

## 5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Środowisko fizyczne (zasadniczo delikatnie pofałdowane tereny gruntów ornych w dolinach i na wysokich torfowiskach), klimat kontynentalny (z ekstremalnymi temperaturami i niewielkimi opadami), a także sposób żywienia (oparty zasadniczo na wypasaniu owiec na pastwiskach oraz użytkach zielonych i ścierniskach upraw zbóż) powodują, że wyprodukowane w prowincji Zamora mleko nadaje serowi „Queso Zamorano” charakterystyczne i wyjątkowe cechy (kolor kości słoniowej o lekko żółtawym odcieniu, smak i zapach mleka owczego z nutami gotowanego masła i siana w przypadku najmłodszych serów oraz smaku dojrzałego twarogu z nutami suszonych owoców w przypadku bardziej dojrzałych serów, przy czym aromat jest bardziej rozwinięty w bardziej dojrzałych serach, a smak długo utrzymuje się na podniebieniu). Ser ten ma gładką i bardzo przyjemną aksamitną konsystencję, oraz pewien stopień lepkości, a także elastyczności w przypadku serów średnio dojrzałych; w miarę dojrzewania staje się mniej elastyczny i bardziej kruchy, a w dotyku nabywa mącznego lub ziarnistego charakteru.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(Art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 <sup>(5)</sup>)

[http://www.itacyl.es/opencms\\_wf/opencms/informacion\\_al\\_ciudadano/calidad\\_alimentaria/4\\_condiciones\\_DOP/index.html](http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/informacion_al_ciudadano/calidad_alimentaria/4_condiciones_DOP/index.html)

---

---

<sup>(5)</sup> Zob. przypis 4.