

INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku 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 255/10)

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.

WNIOSEK O ZMIANĘ

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

Wniosek o zmianę zgodnie z art. 9

„QUESO MANCHEGO”

NR WE: ES/PDO/117/0087/06.11.2006

CHOG CHNP

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana

- Nazwa
- Opis
- Obszar geograficzny
- Dowód na pochodzenie
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (struktura kontroli)

2. Rodzaj zmiany

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej CHNP lub zarejestrowanego CHOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani streszczenia.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy władzy publicznej (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. Zmiany

3.1. Opis produktu

Postęp technologiczny, jaki obserwujemy w ostatnich latach i aktualizacja przepisów prawnych, przyczyniły się do polepszenia technik analitycznych, czyniąc je bardziej wiarygodnymi i precyzyjnymi. Spowodowało to konieczność wprowadzenia zmian w parametrach, które charakteryzowały ser „Queso Manchego”.

Cechy organoleptyczne związane z teksturą sera manchego uzyskiwane są dzięki odpowiedniemu okresowi dojrzewania. W konsekwencji skraca się okres dojrzewania dla serów o wadze poniżej 1,5 kg i stosuje maksymalnie dwuletni okres dojrzewania dla zachowania cech organoleptycznych właściwych dla tego gatunku sera.

Zwiększa się minimalną zawartość tłuszczu z 6 % do 6,5 %. Wielokrotne badania przeprowadzone przez zakłady produkcji serów i laboratorium rady regulacyjnej potwierdzają, że średnia zawartość tłuszczu wynosi powyżej 7 %.

Określanie obecności nieczystości makroskopijnych i próby reduktazy z użyciem błękitu metylowego zostały uznane za przestarzałe techniki analityczne.

Wprowadza się pojęcie „rozpuszczalna sucha masa” zamiast pojęcia „całkowita sucha masa”, ponieważ jest on najwłaściwszy w celu oceny przydatności mleka do jego przetworzenia w ser.

Do cech analitycznych mleka dodano nowy parametr kontrolny, jakim jest gęstość. W przypadku mleka gęstość jest nieodłącznie związana z jego właściwościami fizycznymi i chemicznymi.

Modyfikacji ulega wielkość produktu, ponieważ na przestrzeni lat stwierdzono, że w znacznej części rynku istnieje tendencja do zapotrzebowania na sery o mniejszych rozmiarach.

Zmniejszono do 4,8 minimalne pH wymagane dla serów, opierając się na badaniach naukowych, które dowodzą, że jest to zwyczajowa wartość występująca w odniesieniu do tego typu serów.

Obecnie laboratorium organu kontrolnego stosuje technikę elektroforezy dla analiz mieszanki mleka z serem. W okresie wielu lat stosowania potwierdzono jej wiarygodność i szybkość. Ponadto jest to oficjalnie uznawana technika.

Usunięto „Limit cholesterolu: 98 % na frakcję sterolową”. Stosowane dzisiaj metody są doskonalsze i wiarygodniejsze, więc dalsze stosowanie tej metody analitycznej jest bezcelowe.

W miarę upływu lat i po opracowaniu oraz wzbogaceniu „karty testowej sera manchego”, wprowadzono zmiany do charakterystyki produktu objętego ochroną nazwą pochodzenia, zwiększając wymagania w odniesieniu do cech organoleptycznych przedstawionych w oryginalnej specyfikacji.

Od czterech lat stosuje się procedurę punktowania. Różnice, które pojawiły się w różnych opisach parametrów organoleptycznych, wynikają ze zmian, które nastąpiły w ostatnich latach w stosowanej terminologii analiz sensorycznych.

3.2. Obszar geograficzny

Dokonano aktualizacji w odniesieniu do obszaru produkcji na skutek zmiany nazw gmin (hiszp. *municipios*) na miejscowości (hiszp. *entidades locales*).

W następstwie tej zmiany pojawiły się nowe jednostki lokalne, które poprzednio były częścią określonych gmin i w ich granicach były włączone do obszaru produkcji.

Wobec powyższego, jeżeli wspomniane jednostki lokalne nie zostałyby uwzględnione, to nie zostałyby włączone do obszaru produkcji, podczas gdy leżą w granicach określonych gmin i spełniają ustanowione warunki.

3.3. Dowód pochodzenia

Wprowadzono jako praktykę „umieszczanie płytki kazeinowej na skórce sera”, ponieważ jest to jednym z głównych elementów identyfikacji i kontroli.

Ten element kontrolny jest elementem umożliwiającym identyfikację sera „Queso Manchego”. Nie ma dwóch serów, które miałyby takie same numery i serie swoich płytek kazeinowych. Ponadto niemożliwe jest przeniesienie płytki z jednego sera na drugi, ponieważ gdy zostanie ona raz usunięta z sera, niemożliwe jest umieszczenie jej na innym serze.

3.4. Organ kontrolny

Zmieniono strukturę kontroli, zgodnie z art. 10 rozporządzenia Rady (WE) 510/2006 z 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych.

3.5. Etykietowanie

Wizerunek jednostki ewoluował w miarę upływu czasu i dostosowywał się do różnych wymagań i sugestii. Logotypy używane obecnie podkreślają cechy charakterystyczne dla sera. Dlatego pojawia się na nich stado owiec, które dostarczają surowca, z którego wytwarzany jest produkt.

3.6. Krajowe wymogi prawne

Poprzez aktualizację obowiązujących przepisów prawnych dotyczących chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych uchyla się wcześniejsze przepisy, które zostały wskazane we wniosku o rejestrację. Dlatego konieczna jest zmiana tego punktu zgodnie z wprowadzonymi zmianami.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/06

„QUESO MANCHEGO”

NR WE: ES/PDO/117/0087/06.11.2006

CHOG CHNP

1. Nazwa

„Queso Manchego”

2. Państwo członkowskie

Hiszpania

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu.

Klasa 1.3. — Sery

3.2. Opis produktu noszącego nazwę wymienioną w punkcie 1

Ser z masy prasowanej wytworzony z mleka owiec rasy manchega, o minimalnym okresie dojrzewania 30 dni dla serów o ciężarze równym lub mniejszym niż 1,5 kg oraz 60 dni w przypadku serów o większym ciężarze. Maksymalny okres dojrzewania to 2 lata.

Ser „Queso Manchego” można wytwarzać z mleka pasteryzowanego lub z mleka surowego. W przypadku mleka surowego można na etykiecie umieścić oznaczenie „Artesano”.

Ser „Queso Manchego” jest serem tłustym. Charakterystyczne dla niego cechy fizyczne w końcowej fazie dojrzewania są następujące:

- Forma: cylindryczna o płaskich podstawach.
- Maksymalna wysokość: 12 cm.
- Maksymalna średnica: 22 cm.
- Stosunek między średnicą i wysokością wynosi: 1,5–2,2.
- Waga minimalna: 0,4 kg.
- Waga maksymalna: 4,0 kg.

Charakterystyka fizyczno-chemiczna sera:

- pH od 4,8 do 5,8.
- Sucha masa: minimum 55 %.
- Tłuszcz: minimum 50 % suchej masy.
- Całkowita zawartość białka w suchej masie: minimum 30 %.
- Chlorek sodu: maksimum 2,3 %.

Charakterystyka masy:

- Konsystencja: twarda i zwarta.
- Kolor: zmienny, od białego po żółtawy kolor kości słoniowej.
- Zapach: mleczny, intensywnie kwaśny i trwały, przechodzący w ostry w przypadku serów najbardziej dojrzałych i o długiej trwałości.
- Smak: lekko kwaśny, intensywny i smaczny, przechodzący w ostry w przypadku serów bardzo dojrzałych. Dzięki mleku owiec rasy manchega posiada przyjemny i charakterystyczny posmak.
- Wygląd: obecność małych, nierówno rozmieszczonych dziur, a w niektórych przypadkach dziury w ogóle nie występują.
- Tekstura: niska elastyczność, sprawiająca wrażenie maślanej i częściowo mącznej, która może przechodzić w granulki w przypadku serów bardzo dojrzałych.

Maksymalne wartości mikrobiologiczne:

- *Escherichia coli*: maksymalnie 1 000 kolonii/gram,
- *Staphylococcus aureus*: maksymalnie 100 kolonii/gram,
- Salmonella: brak w 25 gramach,
- Lysteria: brak w 25 gramach.

Ser o smaku lekko kwaśnym, intensywnym i smacznym, który przechodzi w ostry w przypadku serów bardzo dojrzałych. Dzięki mleku owiec rasy manchega posiada przyjemny i charakterystyczny posmak.

3.3. Surowce (wyłącznie w przypadku produktów przetworzonych)

Ser „Queso Manchego” wytwarza się z mleka owiec rasy manchega, podpuszczki naturalnej lub innych dopuszczalnych enzymów ścinających i chlorku sodu.

Mleko musi być wolne od siary, leków i innych nieczystości, które mogłyby wpływać negatywnie na wytwarzanie, dojrzewanie i przechowywanie sera, a także na warunki higieniczne i sanitarne.

Ser „Queso Manchego” można wytwarzać z mleka pasteryzowanego lub mleka świeżego. W przypadku mleka świeżego można na etykiecie umieścić nazwę „Artesano”.

Właściwości analityczne mleka:

- Zawartość tłuszczu: minimalnie 6,5 %.
- Laktoza: minimalnie 4 %.
- Białka: minimalnie 4,5 %.
- Rozpuszczalna sucha masa: minimalnie 11 %.
- Kwasowość (DORNIC): maksymalnie 30°.
- Gęstość: 1,034–1,040 kg/l.
- Punkt α – 0,550 °C.

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

Dzięki istniejącym zasobom naturalnym wypas owiec rasy manchega na pastwiskach jest możliwy przez cały rok, natomiast w owczarniach ich żywienie jest wspomagane koncentratami, sianem i półproduktami.

Z punktu widzenia hodowlanego należy podkreślić fakt istnienia pastwisk na łąkach wolnych od zarośli. Są to pastwiska całoroczne, na których występują takie rośliny, jak: *Mediticago minima*, *Scorpirus subullosa*, *Astragalus stella*, *Astragalus sesamus*, etc.

Roślinność ta stanowi bardzo wartościową paszę dla owiec. Należy wyróżnić *Poa bulbosa* oraz znaczną ilość roślin strączkowych takich, jak: *Mediticago rigidula*, *Mediticago lupulina*, *Mediticago trunculata*, *Trigonella polyderata*, *Coronilla scorpidoides*, itp.

Na glebach głębokich i świeżych występują tzw. „fenelares”, czyli zwarte pastwiska, na których przeważają rośliny długowieczne i dwuroczne, z *Brachypodium phoenicoides*.

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

—

3.6. Szczególne zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania, etc.

Sery objęte chronioną nazwą pochodzenia „Queso Manchego” mogą być wprowadzane do obrotu przez zarejestrowane serownie i zakłady wyłącznie w opakowaniach, które nie wpływają negatywnie na jakość sera.

Ser „Queso Manchego” musi być zawsze pokryty skórą, która wcześniej może zostać umyta.

Ponadto zezwala się na pokrywanie sera „Queso Manchego” woskiem lub przezroczystymi substancjami nieaktywnymi, dopuszczalnymi na mocy odpowiednich przepisów, albo też oliwą z oliwek pod warunkiem, że skórka będzie zawsze zachowywać swój naturalny wygląd i kolor oraz pozwoli na odczytanie płytki kazeinowej.

W żadnym przypadku nie można używać substancji, które by zmieniały kolor skórki na czarny.

Ser „Queso Manchego” może być wprowadzany do obrotu w postaci kawałków, plastrów lub jako tarty ser, pod warunkiem, że będzie on zawsze opakowany, a miejsca pochodzenia będzie możliwe do ustalenia. Wprowadzanie do obrotu może odbywać się poza obszarem pochodzenia przez przedsiębiorstwa, które przyjęły zasady odpowiedniego postępowania z serem i realizują je, tak by zapewnić identyfikowalność sera „Queso Manchego”.

Używane opakowania muszą w każdym przypadku spełniać obowiązujące wymogi prawne.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Na etykiecie powinien znaleźć się obowiązkowo napis *Denominación de Origen* „Queso Manchego”. W przypadku wyprodukowania sera z mleka surowego, to na etykiecie można dodać napis „Artesano”.

Produkt przeznaczony do konsumpcji będzie zaopatrzone w numerowane etykiety dodatkowe, wydawane przez radę regulacyjną i przekazywane do zarejestrowanego zakładu, tak by nie można ich było użyć powtórnie. Ponadto każdy kawałek sera na jednej ze swoich powierzchni będzie miał, umieszczona podczas formowania i prasowania, płytkę kazeinową, numerowaną i opatrzona numerem serii.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Miejscowości leżące na obszarze produkcji sera „Queso Manchego” to 45 miejscowości leżących w prowincji Albacete, 84 — w prowincji Ciudad Real, 156 — w prowincji Cuenca i 122 — w prowincji Toledo.

Do wyżej określonych miejscowości dodano następujące: Alcoba de los Montes i El Robledo w prowincji Ciudad Real, Albadalejo del Cuende, Villarejo de la Peñuela, Villarejo-Sobrehuerta i Villar del Horno w prowincji Cuenca.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Obszar La Mancha znajduje się w południowej części płaskowyżu na Półwyspie Iberyjskim i jest to teren płaski, opadający w kierunku Atlantyku.

La Mancha jest wzniesioną równiną, o glebach wapniowo-gliniastych. Tereny przeznaczone na pastwiska składają się z podłoża bogatego w wapień lub margiel.

Warunki klimatyczne regionu cechują wartości ekstremalne, duże wahania odpowiadające klimatowi kontynentalnemu, zimy o bardzo niskich temperaturach, a lata gorące nawet do 40 °C, ze zmianami temperatur wynoszącymi w ciągu dnia niekiedy 20 °C, a w ciągu roku — 50 °C. Opady są rzadkie, co sprawia, że region jest nazywany pustynną Hiszpanią, jest to teren wyjątkowo suchy, o relatywnej wilgotności 65 %.

Warunki glebowo-klimatyczne w strefie spowodowały, że rasa manchega najlepiej się do nich przystosowała.

5.2. Specyfika produktu

Ser z masy prasowanej, o twardej skórce, twardej i zwartej konsystencji, o zmiennym kolorze od białego do żółtawej barwy kości słoniowej, o intensywnym zapachu, smaku lekko kwaśnym, silnym i smacznym, o niskiej elastyczności i sprawiającym wrażenie maślanego oraz trochę mącznego.

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

Naturalna selekcja nastąpiła głównie dzięki warunkom glebowo-klimatycznym obszaru. Owca rasy manchega najlepiej się do nich dostosowała i daje mleko, które sprawia, że ser „Queso Manchego” ma szczególny kolor, zapach, smak i teksturę.

Sery z mleka owiec rasy manchega były wytwarzane od wieków. Wiekowa praktyka wytwarzania została teraz skierowana na osiągnięcie maksymalnej jakości z tego tradycyjnego dla regionu La Mancha sera.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

Consejería de Agricultura. Denominaciones de Origen. Resolución de 02-10-2006, Consejería de Agricultura por la que se adopta decisión favorable sobre solicitud de modificación de pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida Queso Manchego. D.O.C.M. n ° 209 DE 10-10-2006. Pág. 20695.

Opublikowano w dzienniku urzędowym Kastylia-La Mancha nr 209 z dnia 10 października 2006 r. (*Diario Oficial de Castilla-La Mancha* número 209 de 10 de octubre de 2006.).

<http://www.jccm.es/cgi-bin/docm.php3>
