

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy 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

(2023/C 303/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Formatge Garrotxa / Queso Garrotxa”

Nr UE: PGI-ES-02876 – 14.11.2020

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Formatge Garrotxa / Queso Garrotxa”

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

ChOG „Formatge Garrotxa / Queso Garrotxa” obejmuje ser wytwarzany wyłącznie z pełnego mleka koziego metodą koagulacji mieszanej, którego pokryta pleśnią skórka zawdzięcza swój przypominający popiół aksamitny wygląd obecności szaro-niebieskawego grzyba.

Ser objęty ChOG ma następujące cechy:

— Właściwości morfologiczne: regularny cylindryczny kształt z zaokrąglonymi krawędziami; wysokość nie może przekraczać średnicy. Dostępne są dwa rozmiary: 1 kg i 0,5 kg, odpowiednio ± 100 i 50 g. Sery w małym rozmiarze mają średnicę $10,5 \text{ cm} \pm 1 \text{ cm}$, a w dużym – $14,5 \text{ cm} \pm 1 \text{ cm}$.

— Właściwości chemiczne:

| | |
|-----------------------|----------------------|
| Białko (w s.m.) | nie mniej niż 30 % |
| Tłuszcz (w s.m.) | nie mniej niż 45 % |
| Zawartość suchej masy | nie więcej niż 70 %. |

— Właściwości organoleptyczne:

— Wewnątrz ser jest barwy złamanej bieli, ma zwartą teksturę i dobrą konsystencję.

— Wrażenia zapachowe mają średnią intensywność – przeważają aromaty świeżego mleka koziego i masła, natomiast skórka ma zapach wilgotnej chłodnej piwnicy. Na podniebieniu dominują nuty mleczne.

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

Mleko kozie, kultury starterowe bakterii mlekowych, chlorek wapnia (opcjonalnie), podpuszczka i sól.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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

Wszystkie czynności związane z produkcją przedmiotowych serów muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Są to: przyjęcie i przechowywanie, pasteryzacja, dojrzewanie mleka, koagulacja, krojenie, formowanie, prasowanie, solenie, suszenie i dojrzewanie.

Proces dojrzewania i wzrost pleśni są decydującymi etapami produkcji „Formatge Garrotxa / Queso Garrotxa”, które nadają mu specyficzne cechy. Sery są obracane kilkakrotnie aż do uzyskania jednородnej skórki o szarej barwie, o wyglądzie popiołu i aksamitu, dzięki wzrastającemu na powierzchni grzybowi, którego w żadnym wypadku nie można sztucznie zaszcześcić. Minimalny okres dojrzewania wynosi 21 dni.

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

Pakowanie produktu jest ważnym i delikatnym procesem, który musi być przeprowadzany przez serowara, tak aby nie uszkodzić charakterystycznej skórki sera. W związku z tym istotne jest, aby produkt był pakowany na wyznaczonym obszarze przez producentów w celu zachowania jakości jednej z najważniejszych cech charakterystycznych sera objętego ochroną.

Poszczególne porcje sera są pakowane przy użyciu materiałów przyjaznych dla środowiska, takich jak papier lub kartonowe pudełka, tak aby nie uszkodzić skórki sera.

Procesy pakowania z wykorzystaniem pakowania próżniowego lub podobnej technologii, które nie zachowują skórki pokrytej pleśnią, nie są dozwolone.

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

Oprócz logo ChOG na etykiecie musi znajdować się nazwa „Formatge Garrotxa / Queso Garrotxa” wraz z napisem „Indicaci6n Geográfica Protegida” (chronione oznaczenie geograficzne) (lub akronimem IGP).

Reprodukcja logo ChOG:



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny chronionego oznaczenia geograficznego „Formatge Garrotxa / Queso Garrotxa” obejmuje całą wspólnotę autonomiczną Katalonii.

5. Związek z obszarem geograficznym

Związek między „Formatge Garrotxa / Queso Garrotxa” a jego regionem produkcji opiera się w szczególności na renomie i cechach jakościowych zastosowanej specyficznej metody produkcji, w której pierwszorzędne znaczenie mają umiejętności serowarów.

Obszar, na którym produkowany jest ten ser, ma długą tradycję produkcji mleka koziego i serowarstwa. Świadczy o niej duża różnorodność kozich serów, które są nadal produkowane na całym tym terytorium.

Na początku lat 80. XX wieku, w wyniku spektakularnego wzrostu produkcji mleka koziego (z 156 000 litrów w 1973 r. do 1 300 000 litrów w 1983 r.), hodowcy k6z w regionie Garrotxa zlecili serowarom opracowanie sera dojrzewającego, który pozwoliłby w pełni wykorzysta nadwyżki mleka koziego. Specjaliści ci przywr6cili przepis na dojrzaly kozi ser niegdyś produkowany w regionie, dostosowali go, wykorzystując wiedz fachową istniejącą w latach 80., i w ten spos6b „Formatge Garrotxa / Queso Garrotxa” zacz wyrabiac sobie mark (będącą nazw obszaru, na którym powsta).

Równocześnie z powrotem tego sera do regionu Garrotxa, od lat 80. XX wieku wystąpiło zjawisko przenoszenia się młodych ludzi z obszarów miejskich na obszary wiejskie, w szczególności na obszary górskie. Niektórzy z młodych nowo osiadłych mieszkańców wsi uczęszczali na kursy serowarstwa rzemieślniczego prowadzone wówczas w specjalistycznej i uznanej szkole rolniczej (Torre Marimon), gdzie poznawali technologię i nabywali umiejętności związane z „Formatge Garrotxa / Queso Garrotxa”, które następnie wdrażali w swoich serowarniach w całej Katalonii.

Jakość „Formatge Garrotxa / Queso Garrotxa” jest wynikiem umiejętności i doświadczenia jego producentów, którzy odgrywają kapitalną rolę w zapewnianiu jakości i właściwościach tego sera. Wiemy, że liczba serowarów produkujących „Formatge Garrotxa / Queso Garrotxa” była początkowo niewielka ze względu na trudną technikę produkcji i konieczność zachowania staranności podczas procesu dojrzewania, pozwalającą uzyskać obfitą, pokrytą pleśnią skórkę wysokiej jakości. Serowarzy zdobyli niezbędną wiedzę, aby delikatnie obchodzić się z serem, unikając procesów mechanicznych i nie używając żadnych narzędzi, które mogłyby uszkodzić warstwę grzyba pokrywającą skórkę „Formatge Garrotxa / Queso Garrotxa”.

Proces dojrzewania i wzrost grzyba są decydującymi etapami produkcji „Formatge Garrotxa / Queso Garrotxa”. Rola serowara na tym etapie ma zasadnicze znaczenie, ponieważ w procesie dojrzewania zabronione są procesy mechaniczne, a także stosowanie wszelkich narzędzi, które mogłyby uszkodzić warstwę grzyba. Dojrzewanie wymaga bowiem odpowiedniego obchodzenia się z serem, wiedzy, umiejętności i doświadczenia serowara. W miarę wzrostu grzyba serowar ręcznie szczotkuje skórkę, uważając, aby nie usunąć grzyba, lecz pomóc mu równomiernie rozrastać się na powierzchni sera i rozprzestrzeniać po całej dojrzewalni.

Z tych względów czynnik ludzki jest nieodzowny, by poprawić warunki techniczne umożliwiające uzyskanie „Formatge Garrotxa / Queso Garrotxa” wysokiej jakości.

Wyróżnikiem „Formatge Garrotxa / Queso Garrotxa” jest jego szarawa lub niebieskawa aksamitna w dotyku skórką. Pokryta pleśnią skórką odróżnia ten ser od innych wprowadzanych do obrotu w Hiszpanii i w pozostałej części Europy. Jest to jedyny kozi ser o mieszanej koagulacji, którego produkcja i dojrzewanie odbywa się poprzez umożliwienie grzybom rozwoju na jego powierzchni, co nadaje mu charakterystyczny wygląd i chroni go podczas wprowadzania do obrotu, aż do momentu spożycia.

Produkt znany jest jako „ser ze skórką pokrytą pleśnią” ze względu na wygląd, jaki nadaje mu grzyb.

„Formatge Garrotxa / Queso Garrotxa” to produkt wysoko ceniony przez konsumentów, powiązany z terytorium Katalonii i stanowiący nieodłączną część jej kultury. Jest symbolem katalońskiego dziedzictwa kulturowego ze względu na jego związek ze społeczeństwem, jego przemianami i ruchami społeczno-gospodarczymi. Renoma tego produktu stopniowo rozprzestrzeniła się poza granice obszaru produkcji, a obecnie ser jest już dystrybuowany w wielu krajach europejskich, w tym w Szwecji, Portugalii, Andorze, Grecji, Danii i Niemczech, a w pozostałej części świata jest sprzedawany w Meksyku, Stanach Zjednoczonych, Kanadzie, Japonii i Rosji.

Jego popularność i renoma są niezaprzeczone, o czym świadczą liczne odniesienia w specjalistycznych książkach i oficjalnych katalogach, wzmianki w internecie poświęcone temu produktowi oraz jego niepodważalna obecność na targach i konkursach.

Queso Garrotxa po raz pierwszy wprowadzono do obrotu na lokalnych targach w pobliżu obszaru jego produkcji. W 1985 r. ten typ sera był już prezentowany na targach w Barcelonie, w pawilonie rzemieślników katalońskiej branży gastronomicznej. Następnie był obecny na targach rzemieślniczych odbywających się w różnych miejscach w kraju, a w ciągu kilku lat stał się znany za granicą. W 1993 r. produkt zdobył już pierwszą nagrodę na międzynarodowych targach degustacji serów w Londynie, po czym zaczął być eksportowany.

Od lat 80. liczne odniesienia do tego sera pojawiają się w specjalistycznych publikacjach (1988, Arroyo y Canut, *Quesos de España* (Sery hiszpańskie), wyd. Espasa-Calpe; 1996, opracowanie zbiorowe *España, el país de los 100 quesos* (Hiszpania – kraj 100 serów), wyd. CCI Consultores Alimentarios, S.L.; 1997, *Descobrir Cuina* (Odkrywanie kuchni), nr 1, s. 53; 2002, Canut i Wiesenthal, *Los mejores vinos y quesos españoles* (Najlepsze hiszpańskie wina i sery), s. 83).

Produkt ten jest także wymieniany w oficjalnych katalogach publikowanych przez administrację począwszy od 1990 r.: w *Catálogo de quesos de España* (Katalog serów z Hiszpanii) (1990) i *Inventario Español de Productos Tradicionales* (Wykaz produktów tradycyjnych) (1996), opublikowanych przez Ministerstwo Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności. Jest on również wspomniany w *Libro de Productes de la Terra* (Księga produktów lokalnych) opublikowanej przez Generalitat de Catalunya (2007), w czasopiśmie Unió de Pagesos (Związku Rolników) *Pastors*, „Producció actual del formatge de PELL florida o Garrotxa” (Roczna produkcja sera o skórce z porostem pleśniowym albo Garrotxa) (Romero del Castillo i Pratginestós, 1998) i był przedmiotem różnych opracowań naukowych w Wyższej Szkole Rolnictwa na Universitat Politècnica de Catalunya (Abril, C., 1993, Pratginestós, F., 1998, Rafel, C., 2006, Canals, G., 2011).

W wymiarze regulacyjnym Queso Garrotxa znajduje się w spisie produktów lokalnych Generalitat de Catalunya, który to spis obejmuje typowe i tradycyjne katalońskie produkty spożywcze. Natomiast już w 1996 r. Queso Garrotxa został uwzględniony w decyzji Komisji 96/536/WE jako produkt na bazie mleka o tradycyjnych cechach.

W internecie dostępne są strony, takie jak Associació Catalana de Ramaders i Elaboradors de Formatge Artesà (katalońskie stowarzyszenie rolników i producentów sera rzemieślniczego) lub portal Gastroteca PRODECA – Promotora dels Aliments Catalans de la Generalitat de Catalunya (prowadzone przez Generalitat de Catalunya repozytorium wiedzy o produktach spożywczych promujące żywność z Katalonii). Na tych stronach „Formatge Garrotxa / Queso Garrotxa” widnieje jako wyraźnie odrębny rodzaj tradycyjnego sera, charakteryzujący się skorą z porostem pleśniowym.

Ser ten otrzymał liczne nagrody w różnych konkursach z udziałem paneli degustacyjnych złożonych z ekspertów w dziedzinie serów, co potwierdza renomę „Formatge Garrotxa / Queso Garrotxa” oraz wysoką jakość tego produktu. Na szczególną uwagę zasługują następujące wyróżnienia:

- *World Cheese Award*: konkurs międzynarodowy, kategoria serów półdojrzewających: złoty medal „super” w 2016 r., złoty medal w latach 2009, 2010, 2018, 2019, 2022; srebrny medal w latach 2011, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019; brązowy medal w latach 2013, 2015, 2017, 2018, 2019, 2022;
- *Gourmet Quesos*: konkurs organizowany w Hiszpanii, kategoria „młode» sery kozie z pasteryzowanego mleka”: złoty medal w 2023 r.;
- *Concours de fromages artisanaux des Pyrénées*: konkurs regionów Pirenejów hiszpańskich i francuskich, kategoria serów kozich wytwarzanych metodą enzymatycznej koagulacji: srebrny medal w 2011 r. i brązowy medal w 2009 r.;
- *Lactium*: konkurs w Katalonii, odrębna kategoria sera Garrotxa: medal za najlepszy ser w tej kategorii w latach 2018, 2019, 2021, 2022.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

Pełny tekst specyfikacji można znaleźć na następującej stronie internetowej:

Zaktualizowaną specyfikację produktu można znaleźć pod następującym adresem – podczas rozpatrywania wniosku:

http://agricultura.gencat.cat/web/.content/al_alimentacio/al02_qualitat_alimentaria/normativa-dop-igp/plecs-tramit/pliego-condiciones-igp-formatge-garrotxa-solicitud-esp.pdf

oraz pod następującym linkiem – po zatwierdzeniu wniosku:

<http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/segells-qualitat-diferenciada/distintius-origen/dop-igp/normativa-dop-igp/plecs-condicions/en-vigor/>
