

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2023/C 18/09)

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

Powiadomienie o zatwierdzeniu zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym, pochodzącego z państwa członkowskiego (rozporządzenie (UE) nr 1151/2012)

„Torta del Casar”

Nr UE: PDO-ES-0213-AM02 – 21.10.2022

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa produktu

„Torta del Casar”

2. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny

Hiszpania

3. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej

Dyrekcja Generalna ds. Upraw i Hodowli Zwierząt Gospodarskich przy Regionalnym Ministerstwie ds. Rolnictwa, Rozwoju Obszarów Wiejskich, Ludności i Terytorium rządu Wspólnoty Autonomicznej Estremadury

4. Opis zatwierdzonej zmiany (zatwierdzonych zmian)

„Zmiana standardowa” dotyczy tylko pkt E ppkt 2 (Serownie) specyfikacji produktu. Zmiana ta polega jedynie na skreśleniu terminu przydatności do spożycia (210 dni od daty produkcji) w tytule „Wysyłka” w wyżej wskazanym podpunkcie dotyczącym serowni. Chociaż jest to zaledwie nieznaczna zmiana, wniosek o zmianę wymaga wprowadzenia małej zmiany w odpowiednim jednolitym dokumencie. W pkt 3.6 (Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa) ostatni akapit należy skreślić zdanie, w którym określa się, że termin przydatności do spożycia mija po upływie 210 dni od dacie produkcji.

Zmiany tej w żadnym razie nie można uznać za zmianę na poziomie Unii. Nie wpływa ona na nazwę chronioną ani na gwarantowaną tradycyjną specjalność, nie grozi unieważnieniem związku ani też nie wiąże się ona z dalszymi ograniczeniami przy wprowadzaniu produktu do obrotu (powoduje ona natomiast usunięcie ograniczenia przy wprowadzaniu produktu do obrotu).

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014., s. 17.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Torta del Casar”

Nr UE: PDO-ES-0213-AM02 – 21.10.2022

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa**

„Torta del Casar”

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**

Torta del Casar to ser wyprodukowany ze świeżego mleka owczego ras merino oraz entrefino, którego koagulacja jest przeprowadzana za pomocą procesu zsiadania na bazie roślinnej z karczocha hiszpańskiego *Cynara cardunculus*, a okres dojrzewania trwa przynajmniej 60 dni.

Ser Torta del Casar musi posiadać następujące właściwości fizyczne, fizyczno-chemiczne oraz organoleptyczne:

a) *Fizyczne:*

— Kształt: cylindryczny o lekko spłaszczonych bokach, wklęsłej powierzchni i zaokrąglonych krawędziach.

— Wymiary:

i. Minimalna średnica: 7 cm

ii. Proporcja wysokość/maksymalna średnica 50 %

— Waga: określono trzy wielkości, z maksymalną tolerancją 5 %

i. Duży, od 801 do 1 100 g

ii. Średni, od 501 do 800 g

iii. Mały, od 200 do 500 g

b) *Fizyko-chemiczne:*

— Tłuszcz: minimum 50 % suchego ekstraktu

— Suchy ekstrakt: minimum 50 % suchego ekstraktu

— pH: minimum 5,20 – maksimum 5,90

— NaCl: maksymalnie 3,0 %

c) *Organoleptyczne:*

— Skórka: półtwarda, określona, odróżniająca się od wnętrza, w jednolitym kolorze w tonacji ochry bez dodatku barwników, o tradycyjnym wyglądzie, pokryta oliwą/olejem. Dopuszczalne niewielkie pęknięcia na powierzchni.

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

System żywienia zarejestrowanych stad owiec opiera się na tradycyjnych praktykach wykorzystujących zasoby naturalne obszaru geograficznego poprzez systemy ekstensywne i półekstensywne, z żywieniem uzupełniającym w postaci pasz, słomy, mieszanek lub koncentratów.

Maksymalna ilość bydła na hektar, aby przyjąć, że system jest półekstensywny wynosi 1,8 sztuk. W ten sposób gwarantuje się, że żywienie uzupełniające spoza obszaru geograficznego nie przekracza limitu ustalonego przez stosowne przepisy.

Na pożywienie pochodzące z obszaru geograficznego, oprócz naturalnej roślinności będącej podstawą systemu ekstensywnego lub półekstensywnego, składa się siano, słoma, zboża lub groch z siewów, które można wykorzystać podczas wypasu lub do karmienia po zbiorze, w formie zielonej lub przeznaczonej do przechowywania.

Pożywienie uzupełniające jest przygotowywane przede wszystkim na bazie źródeł protein (soja, rzepak > 50 %) oraz zbóż (jęczmień, kukurydza, pszenica > 25 %) Ostateczna mieszanka podawana zwierzętom składa się przede wszystkim ze wspomnianej podstawy (> 25 %), pasz (lucerna, groch polny > 30 %), zbóż (kukurydza, jęczmień > 20 %) oraz nasion (bawełny, słonecznika > 6 %).

Nie ma technicznych możliwości dostępu na obszarze geograficznym do soi, rzepaku, słonecznika, bawełny, ani lucerny.

Mleko do produkcji sera Torta del Casar pochodzi od owiec rasy merino oraz entrefino.

Mleko wykorzystywane do produkcji sera Torta del Casar, jeżeli chodzi o jakość i skład, musi być odpowiednie do produkcji sera, czyli:

- świeże, pełne, niestandardyzowane, czyste oraz bez zanieczyszczeń,
- zawierać przynajmniej 11,0 % tłuszczu i protein, a samych protein nie mniej niż 4,8 %,
- charakteryzować się pH przynajmniej 6,6, ale nie więcej niż 6,9.

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

Obszar geograficzny ChNP Torta del Casar znajduje się w Cáceres, prowincji leżącej w regionie autonomicznym Extremadura (Hiszpania) i został określony w punkcie 4 niniejszego dokumentu. Etapy produkcji odbywające się na tym obszarze to:

- produkcja mleka, zgodnie z ustaleniami zawartymi w pkt 3.3,
- Produkcja sera obejmuje fazę zsiadania mleka, ścinania mleka, wlewania do form, prasowania, solenia oraz dojrzewania.

3.5. **Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp.**

W celach wysyłki sery można podzielić na połówki lub ćwiartki. System pakowania jest dowolny, z zastrzeżeniem, że musi zapewniać spójność i ostateczną jakość produktu.

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

Etykietowanie serów całych lub podzielonych musi odbywać się na obszarze geograficznym i być wykonywane przez certyfikowanych producentów tak, aby zagwarantować pochodzenie oraz autentyczność produktu. Zgodnie z zapisem zawartym w akapicie 3.2 lit. c) niniejszego dokumentu Torta del Casar to ser o półtwardej skórce i z tego względu nie dopuszcza się umieszczania na niej usuwalnych elementów, jak naklejek, które umożliwiają jego identyfikację. Z tego względu jedynym elementem, który może zagwarantować autentyczność i pochodzenie, jest etykieta certyfikatu z wytłoczonym numerem partii oraz indywidualnym numerem, która jest umieszczana na każdym kawałku sera przez producenta jeszcze przed wysyłką w celu umożliwienia kontroli przez Rada Regulacyjna. Nie stanowi to ograniczenia rynku.

Ostateczne etykiety obejmują etykietę komercyjną serowni oraz etykietę certyfikatu, które umieszcza się na zakwalifikowanym serze lub jego kawałku w sposób uniemożliwiający usunięcie i trwałą, a za ich odpowiednie wykorzystanie ponosi odpowiedzialność producent.

Ostateczna etykieta zawiera także identyfikację partii, termin przydatności do spożycia, jak również wszelkie wskazówki wymagane przepisami prawa dotyczące tej materii.

Logo ChNP Torta del Casar:



4. Zwiąże określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny dotyczący produkcji mleka oraz wytwarzania sera *Torta del Casar* znajduje się w Cáceres, prowincji leżącej w regionie autonomicznym Extremadura (Hiszpania) w okręgach Los Llanos de Cáceres, Sierra de Fuentes oraz Montánchez, czyli w środkowo-południowej części prowincji.

Obszar zajmuje około 400 000 hektarów i obejmuje wsie w następujących gminach:

Albalá, Alcuéscar, Aldea del Cano, Aliseda, Almoharín, Arroyo de la Luz, Arroyomolinos, Benquerencia, Botija, Brozas, Cáceres, Casar de Cáceres, Casas de Don Antonio, Garrovillas,

Herreruela, Hinojal, La Cumbre, Malpartida de Cáceres, Monroy, Montánchez, Navas del Madroño, Plasenzuela, Ruanes, Salvatierra de Santiago, Santa Ana, Santa Marta de Magasca, Santiago del Campo, Sierra de Fuentes, Talaván, Torre-mocha, Torreorgaz, Torrequemada, Torre de Santa María, Valdefuentes, Valdemorales, Zarza de Montánchez.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

a) Czynniki naturalne

- Orografia: obszar produkcji obejmuje północ Sierra de San Pedro, terenu graniczącego z prowincją Badajoz, na wschodzie granice stanowią rzeki Magasca i Almonte, a na północy rzeka Tajo. Obszar geograficzny to równina stepowa z brzdami erozyjnymi od północnego zachodu po południowy wschód przez obszar Sierra de Fuentes o wysokościach od 250 do 450 metrów.
- Podłoże: podłoże jest piaszczyste, gliniasto-piaszczyste lub gliniaste, mało żyzne, o niewielkiej gęstości, powstałe w wyniku niszczenia granitowego podglebia, z licznymi elementami skalnymi tworzącymi tzw. berrocales lub barruecos, jak znany Malpartida de Cáceres. Obszarów nadających się do uprawy jest niewiele, więc większość terenu przeznaczona jest do wypasu owiec.
- Klimat: klimat jest kontynentalny, charakteryzujący się długimi i gorącymi okresami letnimi oraz słabymi i krótkimi zimami. Średnia roczna temperatura wynosi od 15 do 18 °C, a w lato może przekraczać 40 °C. Opady wynoszą od 300 do 500 mm, są nieregularne i przeważają w okresach wiosennych i jesiennych.
- Zagadnienia klimatyczne dotyczące opadów: oprócz wspomnianych wcześniej rzek, istnieją inne, takie jak rzeki Salor i Ayuela będące dopływami Tagu oraz rzeka Guadiloba będąca dopływem rzeki Almonte.
- Flora i pastwiska naturalne: flora składa się przede wszystkim z roślin zielnych oraz roślin trawiastych (trawy łąkowe, kostrzewa, trawy z gatunku *Agrostis*), strączkowych (lucerna *Medicago* i koniczyna) oraz roślin złożonych o znacznej wartości odżywczej, ale ubogim wzroście. Można również spotkać pozostałości roślin krzaczastych, szczególnie na wyżej położonych obszarach, jak *Genista*, *Aulaga* oraz drzewa z gatunku *Quercus* (dąb zimozielony, dąb karłowaty, dąb korkowy).

b) Czynniki historyczne i ekonomiczne

Obszar geograficzny ChNP *Torta del Casar*, już wcześniej opisany w punkcie 4 niniejszego dokumentu, od niepamiętnych czasów był związany z wędrowną i wypasem bydła, czyli działalnościami bardzo powiązаныmi ze sobą oraz z okolicą, gdyż opisane wcześniej czynniki naturalne zmuszały zamieszkującą w rejonie ludność do maksymalnego wykorzystania każdego z dostępnych zasobów w celach utrzymania.

W związku z istnieniem terenów ubogich w zasoby naturalne, rozwinęła się hodowla bydła, szczególnie owiec. Obecność stad od zamierzchłych czasów została potwierdzona, a już w 1791 r. opisana w opracowaniu „Interrogatorios de la Real Audiencia. Extremadura al final de los tiempos modernos. Partido Judicial de Cáceres”, a w nim ser, którym opłacano podatek tzw. dziesięcinę oraz bydło, które dawało mleko, ale przede wszystkim było hodowane na wełnę.

Jednakże, spadek wartości wełny spowodował, że to produkcje mleka i serów stały się ważniejsze, stąd produkcja sera *Torta del Casar*, która zyskała kluczowe znaczenie dla ekonomii tego obszaru geograficznego.

c) *Zasoby ludzkie*

Utrzymanie wyjątkowej charakterystyki sera *Torta del Casar* miało związek z zasobami naturalnymi, historycznymi i ekonomicznymi, jak również zasobami ludzkimi reprezentowanymi przez mistrza serowarstwa. Pomimo rozwoju systemów produkcyjnych i odejścia od produkcji serów na potrzeby własne w owczarniach obok stad i stworzenia obecnych serowni dostosowanych do nowych norm, a także oczekiwań rynku, postać mistrza serowarstwa była i jest kluczowa, gdyż to on posiada nieoddzowną wiedzę na temat surowców, procesów i oczekiwanych wyników produkcji sera *Torta del Casar*. Należy sobie uświadomić, że to ta osoba kontroluje wiele zmiennej wymagających specjalistycznej wiedzy technicznej, gdyż:

- Praca ze świeżym mlekiem, pełnym i niestandardyzowanym, produkowanym w różnych porach roku, wiąże się z wieloma różnicami w składzie oraz obecności bakterii, co warunkuje cały proces.
- Zastosowanie naturalnego *Cynara Cardunculus*, a nie wyciągu ani standaryzowanej jego formy, powoduje, że faza koagulacji mleka jest wyjątkowo skomplikowana i ważna dla otrzymania optymalnego zsiadania mleka.
- Moment ścięcia oraz wielkość powstałego ziarna zależą od poprzednich czynników, a są określane na podstawie doświadczenia.
- Ręczne formowanie oraz prasowanie wymaga dokładnej wiedzy na temat tego, ile zsiadłego mleka zmieści się w każdej z form i w jaki sposób należy prasować, aby uzyskać oczekiwaną wilgotność.
- Różnorodne zmiany atmosferyczne mające miejsce przez cały rok i wpływające na proces dojrzewania, wymagają ciągłej kontroli i weryfikacji poprawności dojrzewania sera.

Jedynie znajomość tych czynników pozwala uzyskać silną proteolizę, czyli proces rozkładu białek mleka, który występując przed całkowitym powstaniem skórki, pozwala na uzyskanie charakterystycznej tekstury i kształtu sera *Torta del Casar*.

5.2. *Specyfikacja produktu*

Wyjątkowość produktu, która powoduje, że *Torta del Casar* jest unikatem wśród innych serów, polega na nietypowym kształcie szerszym niż wyższym o wklęsłej powierzchni niemal bez krawędzi, który przypomina tradycyjne ciasto „torta de pan” oraz kremowej teksturze wnętrza, jak również lekko gorzkawym smaku. Jednocześnie sposób spożycia tego sera również różni się od innych, gdyż aby dostać się do wnętrza bez jego rozlania, należy odciąć górną część tak, jak zdejmuje się przykrywkę, a następnie przykryć podczas przechowywania.

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)*

Obszar geograficzny ubogi w zasoby naturalne z powodu charakterystyki naturalnej opisanej w części 5.1 a) spowodował, że rdzenni mieszkańcy zdecydowali się na działalność opartą na hodowli bydła, a dokładnie owiec, z racji ich odpowiedniego przystosowania do środowiska, wybierając hodowlę nastawioną na produkcję mleka i sera z powodu spadku znaczenia wełny.

W tej sytuacji, owce ras merino oraz entrefino, dzięki i przystosowujące się do warunków, idealnie zaaklimatyzowały się na pół-stepowej równinie tego obszaru geograficznego, dając mleko, które po przetworzeniu bez stosowania procesów termicznych, zachowuje bogactwo flory bakteryjnej w systemie produkcyjnym, co skutkuje charakterystycznym zapachem nabiału i/lub roślinnym.

Jednocześnie niespotykany kształt charakterystyczny dla sera *Torta del Casar* to wynik wyjątkowego procesu dojrzewania, który nie pozwala zachować tradycyjnej formy innych serów.

Proces zsiadania na bazie roślinnej z rosnącego na obszarze karczocha hiszpańskiego *Cynara Cardunculus* wykorzystany do produkcji sera, dzięki specjalistycznej wiedzy mistrzów serowarstwa, w procesie dojrzewania, prowadzi do silnej proteolizy zanim całkowicie utworzy się skórka. Ser nie jest w stanie utrzymać własnego ciężaru, ulega spłaszczeniu i uwypukleniu po bokach i tak powstaje wyjątkowy kształt, który serowarom z Cáceres przypominał ciasto „torta de pan”, od którego pochodzi nazwa Torta del Casar.

Silny proces proteolizy nadaje zaś serom Torta del Casar charakterystyczną kremową teksturę wnętrza.

Na zakończenie należy dodać, że lekko gorzkawy smak Torta del Casar jest wynikiem użycia karczocha hiszpańskiego *Cynara Cardunculus* rosnącego na tamtym obszarze, który jest wykorzystywany w procesie koagulacji mleka.

W konsekwencji, jedynie połączenie świeżego mleka owiec ras merino i entrefino hodowanych na obszarze ChNP, z użyciem karczocha hiszpańskiego *Cynara Cardunculus* rosnącego na tamtym terenie do naturalnej koagulacji mleka oraz z wykorzystaniem tradycyjnej wiedzy mistrzów serowarstwa, pozwala na uzyskanie sera o charakterystyce kształtu, tekstury, zapachu i smaku sera Torta del Casar.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 8 ust. 2 lit. d) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012)

<https://www.juntaex.es/documents/77055/621148/DOP+Torta+del+Casar.+Pliego+condiciones.pdf>
