

## V

(Ogłoszenia)

## 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**

(2015/C 70/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmiany 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****„IDIAZABAL”****Nr WE: ES-PDO-0217-01160 – 20.9.2013 r.****ChOG ( ) ChNP ( X )****1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne: opakowane, korekta błędów, kontrola.

**2. Rodzaj 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)

<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.

- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fito-sanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

### 3. Zmiany

#### 3.1. Nazwa produktu

Usuwa się znak diakrytyczny (akcent graficzny) nad drugą literą „a” w słowie „Idiazabal”, by odpowiadało ono oficjalnej nazwie gminy. Idiazabal to słowo pochodzące z języka baskijskiego, w którym nie stosuje się akcentów graficznych.

#### 3.2. Opis produktu

Maksymalna waga sera zostaje zwiększona z 3 kg do 3,5 kg. Wagą minimalną pozostaje 1 kg, ale dopuszcza się tolerancję  $\pm 10\%$  tej wartości. Wysokość sera pozostaje w przedziale 8–12 cm, z uwzględnieniem tolerancji w zakresie  $\pm 0,5$  cm zarówno w odniesieniu do niższej, jak i do wyższej z tych wartości.

Konieczność zwiększenia wagi maksymalnej produktu oraz uwzględnienia granic tolerancji w zakresie jego wysokości i wagi minimalnej wynika z tradycyjnego sposobu produkcji sera gatunku: wszystkie czynności związane z ugniataniem skrzepu serowego, jego późniejszym krojeniem w celu umieszczenia w formach, a także odsączanie poprzedzające prasowanie produktu wykonuje się ręcznie, co utrudnia dokładne przewidzenie jego ostatecznej wagi i wysokości.

Waga i wysokość mogą się także zmniejszać w trakcie dojrzewania sera.

Załącza się szczegółową charakterystykę organoleptyczną produktu, uwzględniającą jego wygląd, konsystencję oraz walory zapachowe i smakowe.

#### 3.3. Dowód pochodzenia

W tej części dokumentu bardziej szczegółowo przedstawiono dowody pochodzenia sera z terenu produkcji. W pierwszym punkcie opisano system rejestracji przedsiębiorców oraz wymogi, które muszą spełnić wszystkie podmioty uczestniczące w produkcji sera „Idiazabal”, tj. hodowcy bydła, punkty skupu mleka i serownie. W drugim punkcie opisano system identyfikowalności, który obejmuje całość procesu, począwszy od produkcji mleka po dojrzewanie sera i stanowi gwarancję pochodzenia produktu.

#### 3.4. Metoda produkcji

Surowcem, z którego wytwarza się ser „Idiazabal”, jest surowe, nieprzetworzone mleko owiec rasy *latxa* i *carranzana*. Przy produkcji sera „Idiazabal” nigdy nie stosowano standaryzacji ani modyfikacji składu surowca, jednakże z uwagi na coraz szersze korzystanie z tego rodzaju praktyk w przemyśle mleczarskim w związku z obecnym postępem technologicznym zaznacza się wyraźnie, że rozwiązania takie są niedozwolone. Ponadto w celu utrzymania wysokiej jakości produktu oraz jego naturalnego charakteru wyklucza się możliwość stosowania do jego wyrobu jakichkolwiek dodatków poza bakteriami fermentacji mlekowej, lizozymem, podpuszczką i solą.

Jako warunki konieczne produkcji sera wyraźnie wskazano etap odsączania i ponownego podgrzewania masy, ale usunięto odniesienia do długości tego procesu, jako że dane takie mogły mieć jedynie charakter orientacyjny. Z tego samego powodu usunięto także informację o czasie odciskania oraz wartości minimalnej i maksymalnej siły nacisku. Wartości tych nie da się określić w sposób bezwzględny, jako że zależą one od różnych zmiennych, tj. np. parametrów pras, wielkości sera, temperatury otoczenia czy wartości pH sera w chwili poddania odciskaniu.

W odniesieniu do ograniczenia wykorzystywania dodatków uściśla się, że do solenia produktu można używać jedynie soli kuchennej. Oznacza to zakaz stosowania dodatków służących do konserwacji roztworu soli, co ma pozwolić na zachowanie naturalnego charakteru produktu.

Z biegiem czasu, dzięki lepszej znajomości praktyk serowarskich, udało się ustalić, że określenie konkretnych warunków suszenia może nie być korzystne. Konieczność osuszania lub choćby zwykłego „odsączania”, a także jego czas trwania oraz warunki związane z temperaturą i wilgotnością zależą od licznych zmiennych, tj. pory roku, temperatury masy serowej w prasie czy ilości sera w komorach itd. Suszenie nie figuruje zatem jako zasadniczy proces składowy wytwarzania produktu.

Większe doświadczenie w korzystaniu z dojrzewalni serów (które było bardzo ograniczone w chwili sporządzenia pierwotnej specyfikacji) pozwoliło na wyciągnięcie wniosku, że zakres wartości temperatury i wilgotności w pomieszczeniach i dojrzewalniach był bez potrzeby zbyt restrykcyjny. Zakres wilgotności względnej rozszerzono w związku z tym do 80–95 %, a zakres temperatury do 8–14 °C.

Uściśla się, że ewentualne wędzenie możliwe jest jedynie poprzez poddanie produktu działaniu dymu pochodzącego ze spalania naturalnego drewna. W ten sposób unika się wykorzystania np. drewna poddanego uprzednio lakierowaniu, co mogłoby wpłynąć na jakość sera.

### 3.5. Etykietowanie

Uszczegółowiono opis etykiet komercyjnych oraz etykiet dodatkowych jako elementów identyfikujących ser „Idiazabal” zarówno w blokach, jak i w porcjach. Dodano także nowy element, który ma być gwarancją autentyczności i prawidłowej identyfikacji sera: jest to etykieta kazeinowa z oznaczeniem serii oraz numerem każdego sera.

Wymagania krajowe:

Ten ustęp specyfikacji został usunięty zgodnie z zapisami art. 7 rozporządzenia (UE) 1151/2012.

### 3.6. Inne

Określono, że z uzasadnionych względów dotyczących jakości i identyfikowalności produkt musi być porcjowany i pakowany na obszarze pochodzenia, zgodnie z zapisami ust. 3.6 jednolitego dokumentu.

Ponadto poprawiono następujące błędy, które wystąpiły w pierwotnej specyfikacji ChNP „Idiazabal”:

W części dotyczącej obszaru geograficznego poprawiono błędnie podane współrzędne względem południka zerowego. Obszar geograficzny, na którym prowadzony jest wyrób i przygotowanie produktu, znajduje się pomiędzy współrzędnymi 43° 27' i 41° 54' szerokości geograficznej północnej a 1° 05' i 3° 37' długości geograficznej zachodniej. W pierwotnej specyfikacji omyłkowo podano długość geograficzną wschodnią.

W ostatnim zdaniu w pkt 2 lit. c), dotyczącym związku produktu z regionem pochodzenia, koryguje się brak określenia „latxa”, a co za tym idzie zdanie to przyjmuje brzmienie: „Klimat śródziemnomorski kontynentalny występuje w regionach Rioja Alavesa i Ribera Navarra, tj. na obszarze rzadkiego występowania owiec rasy latxa”.

Termin „lacha” używany w pierwotnej specyfikacji zastąpiono tutaj terminem „latxa”, odnoszącym się do jednej z ras owiec, od których pozyskuje się surowiec do wyrobu sera. Powodem tej zmiany jest fakt, że termin „latxa”, pochodzący z języka baskijskiego, jest oficjalną nazwą tej rasy owiec według wykazu „Catálogo Oficial de Razas de Ganado de España” (Oficjalny wykaz ras bydła hiszpańskiego), zamieszczonego w załączniku nr 1 do hiszpańskiego dekretu królewskiego nr 2129/2008 z dnia 26 grudnia 2008 r. w sprawie ustanowienia Krajowego programu zachowania, poprawy i rozwoju ras bydła.

W odniesieniu do punktu F specyfikacji: Organy lub instytucje odpowiadające za kontrolę przestrzegania zapisów specyfikacji:

Zaproponowano następujące brzmienie tego akapitu:

„Za kontrolę spełnienia warunków opisanych w niniejszej Specyfikacji Chronionej Nazwy Pochodzenia »Idiazabal« odpowiada Dirección General de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (Generalna Dyrekcja ds. Przemysłu Spożywczego Ministerstwa Rolnictwa, Żywności i Środowiska).”.

Uzasadnienie: Właściwym organem kontrolnym jest Dirección General de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (Dyrekcja Generalna ds. Przemysłu Spożywczego Ministerstwa Rolnictwa, Żywności i Środowiska).

JEDNOLITY DOKUMENT

## ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(3)</sup>

„IDIAZABAL”

Nr WE: ES-PDO-0217-01160 – 20.9.2013

ChOG ( ) ChNP ( X )

### 1. Nazwa

„Idiazabal”

<sup>(3)</sup> Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

## 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

Ser „Idiazabal” to ser wytwarzany wyłącznie z surowego mleka owiec ras *latxa* i *carranzana*. Jego miąższ jest odciskany, nie jest poddawany gotowaniu, a okres dojrzewania wynosi co najmniej 60 dni. Waga minimalna bloku sera wynosi 1 kg  $\pm$  10 %, wysokość pomiędzy 8 a 12 cm  $\pm$  0,5 cm, a średnica pomiędzy 10 a 30 cm. Może on także być wędzony.

Ser ma kształt cylindryczny, twardą, gładką skorórkę w kolorze bladożółtym lub ciemnobrązowym w przypadku serów wędzonych. Przekrój (kolor i otwory w miąższu) jednolity z miąższem o barwie od kości słoniowej po słomkową, z niewieloma małymi, nieregularnymi otworami. Konsystencja lekko elastyczna, twarda, nieco ziarnista. Wśród walorów zapachowo-smakowych produktu należy wymienić jego intensywny zapach, przypominający zapach owczego mleka i podpuszczki, a także harmonijny smak i intensywny aromat z pikantną lub kwaskowatą nutą, a w przypadku sera wędzonego także aromat dymu. Po spożyciu utrzymuje się wyrazisty posmak.

Zawartość tłuszczu w produkcie nie może być mniejsza niż 45 % suchej masy, zawartość białka winna stanowić co najmniej 25 % suchej masy, a ta ostatnia co najmniej 55 % produktu. Wskaźnik pH sera tego gatunku waha się w granicach 4,9 do 5,5.

### 3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Surowe mleko owiec ras *latxa* i *carranzana* pochodzące z wyznaczonego obszaru geograficznego.

Niedopuszczalne jest dodawanie do mleka jakichkolwiek substancji z wyjątkiem bakterii fermentacji mlekowej, lizozymu, podpuszczki i soli.

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

Prowadzenie prawie stałego wypasu jest normalną metodą użytkowania owiec ras *latxa* i *carranzana*, przy czym stada zwykle przemieszczają się okresowo między dolinami a wyższymi partiami gór w zależności od pory roku. Jako że owce praktycznie bez przerwy bytują na wolności, ich dieta opiera się na roślinności sezonowo dostępnej w lasach, niższych partiach gór w zimie oraz na wysoko położonych górskich halach w lecie. Kiedy wypas jest utrudniony lub jest to wskazane ze względu na stan fizjologiczny zwierząt (laktacja), owce otrzymują też dodatkowo koncentrat.

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

Zarówno produkcja mleka, jak i wytwarzanie i dojrzewanie sera winny być przeprowadzane na wyznaczonym obszarze geograficznym, a zatem wszystkie etapy produkcji odbywają się na tym terenie.

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

Ser „Idiazabal” można oferować do sprzedaży w formie całych bloków lub w porcjach.

Pakowanie sera „Idiazabal” lub jego porcji zawsze odbywa się po obowiązkowym okresie dojrzewania, tj. po upływie co najmniej 60 dni.

Krojenie, poza przypadkami bezpośredniej sprzedaży detalicznej, a także ewentualne pakowanie, powinno również odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym. Jest to wymagane z dwóch względów:

Po pierwsze, podczas krojenia sera co najmniej dwie powierzchnie powstających porcji są pozbawiane ochronnej skorinki. Aby zagwarantować zachowanie pożądanych cech organoleptycznych właściwych dla sera „Idiazabal”, należy zadbać, by poszczególne porcje pakowane były możliwie szybko po pokrojeniu.

Po drugie, w wyniku krojenia mogą także zniknąć lub stać się niewidoczne oznaczenia gwarantujące autentyczność i pochodzenie produktu. Dlatego też, aby autentyczność krojonego produktu nie mogła być kwestionowana, konieczne jest jego krojenie i pakowanie w miejscu pochodzenia.

### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Sery „Idiazabal” muszą być koniecznie opatrzone następującymi trzema oznaczeniami identyfikującymi:

- Etykieta kazeinowa z oznaczeniem serii i numeru, naniesiona podczas formowania lub prasowania sera, dostarczana przez jednostkę zarządzającą.
- Etykiety komercyjne, z którymi ser będzie sprzedawany na rynku, winny zawierać nazwę i logotyp Chronionej Nazwy Pochodzenia.
- Etykietowanie serów, czy to w całości, czy w porcjach, następuje w miejscu pochodzenia w zarejestrowanej serowni, która wyprodukowała i przeprowadziła dojrzewanie sera, zgodnie z przepisami krajowymi.
- Sery muszą także posiadać dodatkową etykietę z numerem serii i numerem jednostkowym oraz oznaczeniami określającymi wielkość i kształt sera. Na wspomnianej etykiecie dodatkowej musi widnieć słowo „Idiazabal” oraz logotyp Chronionej Nazwy Pochodzenia. Dodatkowe etykiety są wydawane i kontrolowane przez podmiot zarządzający i będą jednakowo do dyspozycji wszystkich zainteresowanych przedsiębiorców, którzy spełniają wymagania wskazane w Specyfikacji.

## 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny obejmuje tereny naturalne, na których występują rasy owiec *latxa* i *carranzana*, położone w prowincjach Álava, Vizcaya, Guipúzcoa i Nawarra, poza gminami wchodzącymi w skład Valle del Roncal. Położony jest on w północnej części Półwyspu Iberyjskiego pomiędzy współrzędnymi 43° 27' i 41° 54' szerokości geograficznej północnej a 1° 05' i 3° 37' długości geograficznej zachodniej.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Istnieją dowody wskazujące na to, że owce ras *latxa* i *carranzana* były wypasane na tych terenach już od 2200 roku p.n.e. Ze względu na ich wielowiekowe przystosowywanie się do bytowania w tych okolicach odpowiedni rozwój i utrzymanie tych ras możliwe są jedynie w warunkach panujących na tym konkretnym obszarze geograficznym. Obszar produkcji sera to surowe tereny górskie, przecinane licznymi ciekami wodnymi, co utrudnia komunikację i co przyczyniło się do przetrwania pasterstwa w wielu tutejszych dolinach i górach. Doskonale podłoże dla pastwisk stanowią tutejsze zasadowe gleby bogate w składniki odżywcze, których wypłukiwanie ograniczane jest przez rodzaj występujących tu skał, a często także przez zawartość węglanów. Ukształtowanie terenu decyduje o dużej różnorodności klimatycznej na tym terenie, obejmującej zarówno strefy klimatu oceanicznego, jak i śródziemnomorskiego, z obszarami przejściowymi związanymi z występowaniem naturalnych barier w postaci łańcuchów górskich. Sieć hydrograficzna jest tu bogata i silnie rozwinięta ze względu na zróżnicowane ukształtowanie terenu oraz znaczną ilość opadów, przy czym wyróżnić można dwa główne zlewiska, tj. zlewisko Morza Kantabryjskiego, do którego spływają wody rzek z prowincji Vizcaya, Guipúzcoa oraz północnych dolin prowincji Álava i Nawarra, oraz zlewisko Morza Śródziemnego, które obejmuje tereny prowincji Álava, oraz regionów Nawarra Media i La Ribera. Jeżeli chodzi o florę, na terenach tych występują liczne naturalne łąki i pastwiska. Korzystny klimat i odpowiednia gleba pozwoliły na rozwój higrofitów typowych dla oceanicznych warunków panujących w Kraju Basków i na północy prowincji Nawarra.

### 5.2. Specyfika produktu

Ser „Idiazabal” ma szczególne właściwości organoleptyczne, odróżniające go od innych serów. Wyrażają się one w bogactwie doznań smakowo-zapachowych, których dostarcza produkt, a także w jego lekko lub średnio sprężystej i ziarnistej konsystencji oraz średniej do dużej twardości. Ser ma intensywny, długo utrzymujący się smak i harmonijnie łączy w sobie aromaty mleczne oraz charakterystyczne dla podpuszczki i produktów prażonych, uzupełniane mnóstwem akcentów smakowych nadających produktowi prawdziwie oryginalny charakter.

### 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)

Specyfika produkcji mleka przeznaczonego do wyrobu sera „Idiazabal” wynika głównie z indywidualnych cech ras owiec dopuszczonych do jego produkcji (rasy *latxa* i *carranzana*). Przystosowanie owiec tych ras do wspomnianego obszaru geograficznego oraz historyczne zależności pomiędzy lokalnym środowiskiem, owcami i pasterzami sprawiają, że wszystkie te elementy są ze sobą nierozzerwalnie powiązane, co w dużej mierze tłumaczy szczególne właściwości sera „Idiazabal”. Rasy *latxa* i *carranzana* to rasy mleczne, niezwykle odporne i przystosowane do bytowania w górach, ukształtowane przez baskijską kulturę pasterską, a także topografię i środowisko naturalne obszaru, na którym występują.

Wszystkie te cechy, zależne od środowiska naturalnego i zmieniające się w zależności od pory roku, rodzaju paszy, klimatu itd. znajdują swoje bezpośrednie odzwierciedlenie w smaku sera „Idiazabal”. Jest tak, ponieważ wyrabia się go zgodnie z lokalną tradycją z surowego mleka bez żadnej obróbki termicznej, która mogłaby zniszczyć lub ograniczyć jego walory smakowo-zapachowe.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 (\*))

[http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/PLIEGO\\_incluidas\\_modif\\_Idi\\_v6-5-14\\_tcm7-326642.pdf](http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/PLIEGO_incluidas_modif_Idi_v6-5-14_tcm7-326642.pdf)

---

(\* ) Zob. przypis 3.