

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2018/C 62/06)

Komisja Europejska zatwierdziła tę zmianę nieznaczną zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY NIEZNACZONEJ

Wniosek o zatwierdzenie zmiany nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽²⁾

„CABRALES”

Nr UE: PDO-ES-0081-AM01 – 20.10.2017

ChNP (X) ChOG () GTS ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida „CABRALES” [Rada Regulacyjna ds. Chronionej Nazwy Pochodzenia „CABRALES”].

Ctra. General, s/n

33555, Carreña de Cabrales

ASTURIA

HISZPANIA

Tel. +34 985845335

E-mail: dop@quesocabrales.org

Adres strony internetowej: <http://www.quesocabrales.org/>

Rada Regulacyjna to grupa przedstawicieli podmiotów oficjalnie uznana za organ zarządzający ChNP zgodnie z obowiązującymi przepisami (ZARZĄDZENIE z dnia 29 czerwca 1990 r. ratyfikujące rozporządzenie w sprawie chronionej nazwy pochodzenia „Cabrales” i jej Rady Regulacyjnej). Uprawnienia Rady w zakresie przedstawiania wniosków w sprawie zmian specyfikacji określono w jej celach i zadaniach.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Opis produktu
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne: Organ kontrolny

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która nie wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, dla którego nie został opublikowany jednolity dokument (lub dokument mu równoważny).
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu będącego GTS, kwalifikująca się jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit czwarty rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

1. Sekcja G „Organ kontrolny”

Obecne brzmienie

„G) Organ kontrolny

Odpowiedzialność za przeprowadzanie kontroli w odniesieniu do nazwy pochodzenia »Cabrales« spoczywa na Radzie Regulacyjnej zrzeszającej przedstawicieli producentów i przetwórców, w której skład wchodzi następujące osoby:

- Przewodniczący
- Wiceprzewodniczący
- dwóch członków reprezentujących sektor produkcji zwierzęcej
- sześciu członków reprezentujących sektor przetwórstwa rzemieślniczego
- dwóch członków technicznych posiadających określoną wiedzę fachową w dziedzinie zwierząt gospodarskich i chowu bydła mlecznego.

Członków Rady wyłania się w demokratycznych wyborach przeprowadzanych co cztery lata.

Uprawnienia:

Pod względem terytorialnym: w obrębie obszaru produkcji, przetwarzania i dojrzewania.

W odniesieniu do produktu: produkty objęte chronioną nazwą pochodzenia na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania, dojrzewania, dystrybucji i wprowadzania do obrotu.

W odniesieniu do osób: osoby wpisane do różnych rejestrów.

Obowiązki:

- sporządzanie i kontrolowanie różnych rejestrów;
- dostarczanie wytycznych dotyczących nadzorowania i monitorowania produkcji, przetwarzania i jakości sera objętego ChNP;
- ocena produktu;
- promowanie i ochrona chronionej nazwy pochodzenia;
- decydowanie o postępowaniu dyscyplinarnym w przypadku niespełnienia wymogów określonych w rozporządzeniu;
- działanie z pełną odpowiedzialnością prawną i zdolnością do czynności prawnych (tj. do zaciągania zobowiązań i bycia stroną postępowania sądowego), podejmowanie działania odpowiedniego do sprawowanej roli w zakresie reprezentowania i obrony ogólnych interesów związanych z nazwą pochodzenia.”

Nowy, zmieniony tekst

„G) Organ kontrolny

Odpowiedzialność za kontrolowanie zgodności z wymogami ustanowionymi w specyfikacji produktu spoczywa na:

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida »CABRALES« [Radzie Regulacyjnej ds. Chronionej Nazwy Pochodzenia »CABRALES«].

Adres: Ctra. General, s/n. 33555, Carreña de Cabrales (Asturia)

Tel. +34 985845335

Faks: +34 985845130

E-mail: dop@quesocabrales.org

Zakres kontroli

W skład Rady Regulacyjnej ds. ChNP »Cabrales« wchodzi organ kontrolny (Departament Certyfikacji), który pełni funkcję jednostki certyfikującej produkt i który został akredytowany zgodnie z określoną normą referencyjną (UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 lub norma, która zastąpiła tę normę). Organ ten jest odpowiedzialny za przeprowadzanie kontroli w zakładach serowarskich i jaskiniach, w których dojrzewają sery, aby zweryfikować zgodność z wymogami ustanowionymi w specyfikacji produktu ChNP »Cabrales«.

W trakcie tych kontroli pobiera się próbki produktu, który uznano za odpowiedni i który podmioty zidentyfikowały jako objęty ChNP, w celu przeprowadzenia badań fizykochemicznych i organoleptycznych.

Metoda monitorowania

Weryfikacja zgodności ze specyfikacją produktu będzie opierała się na następujących działaniach:

- przeprowadzaniu kontroli w gospodarstwach hodowlanych, aby potwierdzić, że surowiec posiada pożądane właściwości,
- przeprowadzaniu kontroli w punktach skupu mleka w celu zapewnienia identyfikowalności,
- przeprowadzaniu audytów (wstępnych, uzupełniających, nadzwyczajnych) w zakładach przetwórstwa (zakładach serowarskich i jaskiniach, w których dojrzewają sery), aby zbadać produkt i proces jego produkcji,
- pobieraniu próbek produktu w celu przeprowadzenia badań fizykochemicznych i organoleptycznych.

Oceny, o których mowa powyżej, przeprowadza się co najmniej raz do roku.

Próbki pobiera się w trakcie audytów podmiotów znakujących swój ser ChNP »Cabrales«. Próbki pobiera się, stosując kryteria proporcjonalności bazujące na rodzaju produktu i wielkości produkcji. Analizy fizykochemiczne przeprowadza się w akredytowanych laboratoriach.

Choć gospodarstwa hodowlane nie podlegają certyfikacji, są objęte częścią procesu kontroli. Certyfikaty przyznaje się wyłącznie zakładom serowarskim i jaskiniom, w których dojrzewają sery, ponieważ są one użytkownikami znaku ChNP.

Obowiązki:

- sporządzanie i kontrolowanie różnych rejestrów,
- weryfikowanie wyników kontroli produkcji, przetwarzania i jakości sera objętego ChNP,
- ocenianie środków w zakresie samodzielnego monitorowania podejmowanych przez podmioty biorące udział w procesie certyfikacji produktu,
- przyznawanie certyfikatów zakładom serowarskim i jaskiniom, w których dojrzewają sery, spełniającym wymogi przewidziane w specyfikacji produktu,
- promowanie i ochrona chronionej nazwy pochodzenia.”

Uzasadnienie

Definicja organu kontrolnego została zmieniona w części dotyczącej składu i uprawnień tego organu. Zmiana ta była podyktowana koniecznością dostosowania istniejącego systemu kontroli, aby zapewnić organowi możliwość wykonywania powierzonych mu zadań oraz działania zgodnie z normą ISO/IEC 17065.

2. **Punkt H „Etykietowanie”**

Obecne brzmienie

„H) Etykietowanie

Etykiety handlowe każdego zarejestrowanego przedsiębiorstwa muszą zostać zatwierdzone przez Radę Regulacyjną.

Na etykietach należy umieścić następujące sformułowanie: »Denominación de origen ‘Cabrales’«.

Ser przeznaczony do spożycia musi być oznaczony etykietą, etykietą dodatkową lub pieczęcią z numerem wydaną przez Radę Regulacyjną.

Biorąc pod uwagę fakt, że większość serowarów produkuje swoje wyroby na niewielką skalę, przyjęto jedną etykietę dla wszystkich serowarów, na której znajdują się różne sylwetki – jednego, dwóch lub wszystkich trzech gatunków zwierząt – wskazujące na rodzaj mleka wykorzystanego w procesie przetwarzania.

(Załączono przykład dla każdego rodzaju).”

Nowy, zmieniony tekst

„H) Etykietowanie

Etykiety handlowe każdego zarejestrowanego przedsiębiorstwa muszą zostać przekazane Radzie Regulacyjnej, która – przed ich wpisaniem do rejestru – oceni ich zgodność z wymogami przewidzianymi w specyfikacji produktu.

Na etykietach należy umieścić następujące sformułowanie: »Denominación de Origen Protegida ‘Cabrales’«.

Produkty przeznaczone do spożycia muszą być oznaczone etykietą i etykietą dodatkową składającą się z czerwonego paska otoczonego z obu stron zielonymi paskami oraz z logo Rady Regulacyjnej wraz z odpowiednim numerem wydanym przez Radę Regulacyjną. Etykiety muszą zostać przytwierdzone w zakładzie serowarskim w sposób uniemożliwiający ich ponowne wykorzystanie.

Biorąc pod uwagę fakt, że większość serowarów produkuje swoje wyroby na niewielką skalę, przyjęto jedną etykietę dla wszystkich serowarów, na której znajdują się różne sylwetki – jednego, dwóch lub wszystkich trzech gatunków zwierząt – wskazujące na rodzaj mleka wykorzystanego w procesie przetwarzania.

(Załączono przykład dla każdego rodzaju)».

Uzasadnienie

Brzmienie tej sekcji zostało zmienione w części dotyczącej uprawnień Rady Regulacyjnej jako organu kontrolnego.

Zmianę uznaje się za nieznaczną, ponieważ nie odnosi się ona do istotnych cech danego produktu, nie zmienia związku produktu ze środowiskiem geograficznym, nie wpływa na określenie obszaru geograficznego ani nie oznacza dodatkowych ograniczeń w handlu danym produktem lub używanymi do jego wytworzenia surowcami zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012 (którego art. 53 ust. 2 dotyczy zmian nieznaczących).

JEDNOLITY DOKUMENT

„CABRALES”

Nr UE: PDO-ES-0081-AM01 – 20.10.2017

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy**

„Cabrales”

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*

Ser z przerostem niebieskiej pleśni wyprodukowany z surowego mleka krowiego, owczego lub koziego lub z połączenia dwóch lub wszystkich trzech wymienionych rodzajów mleka – przy czym mleko to musi zawsze być mlekiem pełnym – o zrównoważonym składzie pod względem zawartości tłuszczów i białek.

Ser dojrzewający w jaskiniach przez co najmniej dwa miesiące, licząc od momentu powstania skrzepu.

Właściwości serów dojrzałych:

— kształt: cylindryczny, o gładkich bokach;

— wysokość: 7–15 centymetrów,

— masa i średnica: zróżnicowane,

— skórka: miękka, cienka, tłusta, szara, miejscami czerwono-żółta,

— miąższ sera: oleista konsystencja o zróżnicowanym stopniu jednolitości, w zależności od stopnia fermentacji sera. Zwarty i pozbawiony dziur. Miejscami biały z zielonkavo-niebieskimi żyłkami. Nieco pikantny smak, intensywniejszy w serach wyprodukowanych z czystego mleka owczego lub koziego lub z mieszanin tych dwóch rodzajów mleka,

— zawartość tłuszczu: nie mniej niż 45 % suchej masy,

— minimalna zawartość wilgoci: 30 %.

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

a) Pasza

Zwierzęta gospodarskie karmi się zgodnie z tradycyjnymi praktykami, wypasając je bezpośrednio na pastwiskach i uzupełniając ich dietę paszą.

b) Surowce

Surowe mleko krowie, owcze lub kozie pochodzące z gospodarstw hodowlanych położonych na określonym obszarze geograficznym. Podpuszczka wyłącznie pochodzenia zwierzęcego.

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

Zarówno produkcja mleka, jak i przetwarzanie i dojrzewanie sera muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

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

Pakowanie musi odbywać się na określonym obszarze geograficznym, aby zagwarantować określone optymalne warunki wywierające wpływ na jakość produktu. Dzięki temu serowarzy mogą zagwarantować autentyczność produktu, co ułatwia przeprowadzanie kontroli identyfikowalności.

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

Etykiety handlowe umieszczane na serach muszą zawierać słowa „Denominación de Origen Protegida Cabrales”, a także unijne logo chronionej nazwy pochodzenia.

Sery muszą również posiadać etykietę dodatkową opatrzoną własnym numerem seryjnym odpowiednią dla formy sera, do którego dana etykieta się odnosi. Etykiety dodatkowe muszą zostać zatwierdzone, sprawdzone i dostarczone przez organ kontrolny w sposób uniemożliwiający ich ponowne wykorzystanie.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji mleka, z którego można wytwarzać ser „Cabrales”, obejmuje wsie: Arangas, Arenas, Asiego, Berodia, Bulnes, Camarmerña, Canales, Carreña, Escobar, Inguanzo, La Molina, La Salce, Ortiguero, Pandiello, Puertas, Poo, Sotres i Tielve w gminie Cabrales oraz Oceño, Cáraves i Rozagas w gminie Peñamellera Alta – wszystkie wymienione wsie znajdują na obszarze Picos de Europa położonym w prowincji Asturia.

Ser jest również przetwarzany i dojrzewa na obszarze produkcji.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Specyfika produktu

Specyficzny charakter sera Cabrales, który odróżnia go od innych serów, jest związany z jego właściwościami organoleptycznymi (skórka i miąższ).

Specyfika obszaru

Specyfika obszaru znajduje odzwierciedlenie w następujących czynnikach naturalnych i ludzkich:

1. Czynniki naturalne

Pasma Picos de Europa położone w południowo-wschodniej części prowincji Asturia i rozciągające się na część prowincji León i Kantabria składa się z masywów górskich wyrastających z północnych zboczy Gór Kantabryjskich oraz rozległych pastwisk usytuowanych na wysokości powyżej 800 metrów.

2. Czynniki ludzkie

Z uwagi na izolację, jakiej doświadczyły pokolenia mieszkańców tego obszaru, gospodarka regionu opiera się na pełnym wykorzystywaniu dostępnych zasobów naturalnych.

Po pierwsze, mieszkańcy osiedli ludzkich położonych na obszarze Picos de Europa tradycyjnie wykorzystywali miesiące letnie do wypasania różnego rodzaju zwierząt gospodarskich na pastwiskach – zwierzęta te pochodziły zazwyczaj ze wsi położonych na obrzeżach obszaru Picos. Latem zwierzęta swobodnie przemierzają trudne tereny pastwisk *peña* (jak Picos de Europa nazywa miejscowa ludność). Każda mała wieś posiada własną zagrodę, z której korzysta cała społeczność, ale w której znajdują się różne stada, każde należące do innego mieszkańca. W miesiącach letnich zwierzęta przekazuje się kilku mieszkańcom wsi odpowiedzialnym za sprawowanie opieki nad zwierzętami gospodarskimi i zarządzanie nimi, natomiast pozostali mieszkańcy pozostają we wsi i koncentrują się na żniwach i sianokosach.

Po drugie, dzięki unikalnej wiedzy fachowej, jaką dysponują lokalni producenci, a także z uwagi na fakt, że trudności natury transportowej sprawiały, iż punkty konsumpcji produktów były tak bardzo oddalone od punktów ich produkcji, przetwarzaniem mleka w ser zajmowali się sami pasterze.

Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy specyficznym charakterem obszaru a procesem produkcji i właściwościami produktu

a) Jaskinie, w których dojrzewają sery

Obecność jaskiń i pieczar o różnej wielkości i charakterystyce na tym obszarze jest związana z formacjami krasowymi i unikalną interakcją między powietrzem i wodą w masywie skał wapiennych Picos de Europa, który jest jednym z najgrubszych masywów tego rodzaju w Europie.

Choć jaskinie, w których dojrzewają sery, znajdują się niekiedy w pobliżu zagrody lub szałas pasterskiego, większość jest położona daleko i prowadzi do nich trudno dostępne, wijące się górskie ścieżki. Jaskinie są położone na wysokości 800–1 200 metrów; uważa się, że sery dojrzewające w wyżej położonych jaskiniach cechują się lepszą jakością.

Aby daną jaskinię można było uznać za nadającą się do dojrzewania w niej sera „Cabrales”, musi spełniać ona następujące warunki: być głęboka i posiadać wejście wychodzące na stronę północną; posiadać co najmniej dwa otwory prowadzące na zewnątrz (jeden pełniący funkcję wejścia i jeden do celów wentylacyjnych), aby doprowadzić do powstania strumienia powietrza wewnątrz jaskini, tzw. *soplado*; musi znajdować się w niej również płynąca woda. Wszystkie te warunki sprawiają, że w jaskini istnieje nieznaczny ruch powietrza i panuje w niej bardzo wysoka wilgotność (powyżej 90 %), a temperatura utrzymuje się na poziomie 6–10 °C.

W tych warunkach ściany jaskini pokrywają się pleśnią, głównie *Penicillium roqueforti*, a strumienie powietrza, czyli *soplad*os, przenoszą zarodniki, które opadają na ser, kielkują i przedostają się do miększu sera.

Aby osiągnąć odpowiedni poziom dojrzałości, sery muszą leżakować w jaskiniach przez okres od dwóch do pięciu miesięcy na drewnianych półkach (*talameras*). W tym czasie są one okresowo obracane i czyszczone.

Po zakończeniu procesu dojrzewania sery zawijano dawniej w liście klonu jaworowego, aby ułatwić manipulowanie nimi w trakcie sprzedaży. Obecnie – w przypadku serów objętych nazwą pochodzenia – zaprzestano stosowania tej praktyki; zamiast tego sery zawija się w papier do pakowania żywności opatrzony nadrukiem przedstawiającym liście.

b) Renoma

Renoma sera „Cabrales” znajduje potwierdzenie w szeregu źródeł. Na przykład zapiski Jovellanos (XVIII w.), *Diccionario Geográfico* autorstwa Madoza zredagowany na początku XIX w. oraz *Memorias Asturianas* González Solís potwierdzają, że sery Cabrales zostały zaprezentowane na wystawie rolniczej w Madrycie w 1857 r. razem z innymi produktami z Asturii.

Z opracowania poświęconego przemysłowi serowarskiemu w Santander opracowanego przez braci Alvarado wynika, że w 1911 r. rozpoczęli oni swoją wędrówkę po regionie Cabrales, w trakcie której wspięli się na masyw Picos de Europa, aby „odwiedzić jaskinie pasterzy wytwarzających słynny ser »Cabrales«”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

[https://www.asturias.es/Asturias/descargas/PDF_TEMAS/Agricultura/Alimentaci%C3%B3n/Queso%20Cabrales%20\(MODIFICADO\).pdf](https://www.asturias.es/Asturias/descargas/PDF_TEMAS/Agricultura/Alimentaci%C3%B3n/Queso%20Cabrales%20(MODIFICADO).pdf)
