

KOMISJA

Publikacja wniosku o zmianę 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

(2007/C 127/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu w odniesieniu do wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie powinny wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty publikacji niniejszego wniosku.

WNIOSEK O ZMIANĘ

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

Wniosek o zmianę zgodnie z art. 9 i art. 17 ust. 2

„QUEIJO SERRA DA ESTRELA”

Nr WE: PT/PDO/117/0213/16.05.2002

CHNP (X) CHOG ()

Wnioskowana zmiana/wnioskowane zmiany:

Rubryka(i) szczegółowego opisu produktu:

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe

Zmiana(-y)

Opis produktu: od niepamiętnych czasów produkcja sera Serra da Estrela odbywa się według dwóch schematów: produkcja sera do natychmiastowego spożycia, określanego zazwyczaj jako Serra da Estrela i produkcja sera do spożycia w dłuższym okresie: Serra da Estrela Velho. Ser ten, identyczny z pierwszym pod względem rasy zwierząt produkujących mleko, sposobu hodowli i żywienia zwierząt, metody otrzymywania i transportu mleka, metody produkcji sera itp., różni się nieco od niego, jeżeli chodzi o warunki dojrzewania, które zajmuje więcej czasu. Z oczywistych przyczyn ser Serra da Estrela Velho ma inne cechy sensoryczne — jest mniejszy, ciemniejszy, a jego smak i zapach są silniejsze niż w przypadku sera Serra da Estrela.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

W związku z tym producenci zamierzają wprowadzić do obrotu również ser Serra da Estrela Velho, także ze względu na to, że uważają za korzystne ponowne rozpoczęcie produkcji mniejszych serów — o wadze ok. 0,7 kg, zgodnie ze starą tradycją.

Metoda produkcji: Ser Serra da Estrela produkuje się, tak jak większość tradycyjnych serów portugalskich, w szczególnych porach roku. W związku z tym, a także aby dostosować się do nowych zwyczajów konsumentów (szczyt popytu przypada na lato i okres Bożego Narodzenia) oraz umożliwić stałym konsumentom o skromniejszych zasobach finansowych dalsze spożywanie wspomnianego sera, którego cena jest wysoka, producenci zamierzają zastosować metody pozwalające na dłuższe przechowywanie Serra da Estrela, w warunkach uniemożliwiających jego zepsucie i dalsze dojrzewanie. Oprócz tego zamierzają również wprowadzić do obrotu oba sery — normalny i dojrzały — w porcjach.

Ser Serra da Estrela jest produktem organicznym, który ulega zmianom nawet po zakończeniu operacji związanych z przechowaniem, krojeniem i pakowaniem. W związku z tym operacje te można przeprowadzać jedynie w regionie pochodzenia, z uwagi na konieczność:

- zapewnienia autentyczności i cech fizycznych, chemicznych i organoleptycznych, składających się na specyfikę tych serów — cech, które właściwie rozpoznać potrafią jedynie producenci, lokalni mieszkańcy i stali konsumenci;
- dokonania oceny jakości każdego sera indywidualnie przed przystąpieniem do wyżej wspomnianych operacji;
- zapewnienia, by ser, nawet po pokrojeniu, zachował swoją charakterystyczną kremowość. W tym celu należy dokonać wyboru serów, które osiągnęły wystarczający stopień dojrzewania w chwili przeprowadzenia danej operacji;
- zapewnienia, aby w przypadku sera dojrzalego plasterki miały wymaganą konsystencję i nie kruszyły się. W tym celu należy dokonać wyboru serów, które w najodpowiedniejszym do krojenia momencie procesu dojrzewania mają właściwy smak i konsystencję;
- zapewnienia utrzymania tradycyjnej renomy produktu, uniemożliwienia jej przywłaszczenia i zapobiegania przypadkom wprowadzenia konsumenta w błąd;
- utrzymania warunków higieniczno-sanitarnych w kontakcie z produktem na przestrzeni czasu i podczas różnych operacji;
- zapewnienia właściwej kontroli operacji, zgodnie z obowiązującymi wymogami;
- zapewnienia identyfikowalności każdego sera i każdej porcji i powiązania go z zakładem produkcyjnym i gospodarstwem rolnym, zachowując tym samym pewność co do pochodzenia geograficznego produktu.

Etykietowanie: zmiany w zakresie etykietowania wynikają z obowiązku dodania określenia „dojrzały” w przypadku serów, których dojrzewanie trwa dłużej niż 120 dni.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„QUEIJO SERRA DA ESTRELA”

Nr WE: PT/PDO/117/0213/16.05.2002

CHNP (X) CHOG ()

Niniejsze stwierdzenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu przeznaczone do celów informacyjnych.

1. *Właściwy organ państwa członkowskiego:*

Nazwa: Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica

Adres: Av. Afonso Costa, 3
P-1949-002 Lisboa

Telefon: (351-21) 844 22 00

Faks: (351-21) 844 22 02

E-mail: idrha@idrha.min-agricultura.pt

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Estrelacoop — Coop. Produtores de Queijo Serra da Estrela, CRL

Adres: R. Miguel Bombarda, 20
P-6360-344 Celorico da Beira

Telefon: (351-271) 74 13 21

Faks: (351-271) 74 13 21

E-mail: estrelacoopqse@oninet.pt

Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.3: sery

4. Szczegółowy opis produktu

(podsumowanie warunków określonych w art. 4 ust. 2)

4.1 Nazwa: „Queijo Serra da Estrela”

- 4.2. Opis: Ser otrzymywany w drodze powolnego odciekania skrzepu, po koagulacji czystego surowego mleka owczego otrzymywanego z dojenja owiec rasy *Bordaleira Serra da Estrela* lub *Churra Mondegueira*, przy użyciu karczocha hiszpańskiego (*Cynara cardunculus* L.) jako podpuszczki. Minimalny czas dojrzewania sera Serra da Estrela wynosi 30 dni. Ser, którego dojrzewanie trwa przynajmniej 120 dni, to Serra da Estrela Velho.

Najważniejsze cechy są następujące:

	Ser Serra da Estrela	Ser Serra da Estrela Velho.
Kształt i konsystencja:	niski (płaski) cylinder, kształt regularny z wybrzuszeniem bocznym i lekkim wybrzuszeniem na górnej powierzchni, bez wyraźnych krawędzi	niski (płaski) cylinder, kształt regularny z niewielkim wybrzuszeniem bocznym lub bez wybrzuszenia, brak krawędzi
Skórka	gładka i półmiękka	gładka i lekko szorstka, o konsystencji twardej do ekstratwardej.
Waga	Między 0,7 a 1,7 kg	0,7 do 1,2 kg
Średnica	11 do 20 cm	11 do 20 cm
Wysokość	3 do 6 cm	3 do 6 cm
Tekstura	zwarta, w środku maślana, deformująca się przy krojeniu, ściśle przylegająca, kremowa i aksamitna, niewiele lub brak oczek	zwarta lub z oczkami, miąższ lekko kruchy i suchy, kremowy
Kolor	biały lub lekko żółtawy	żółtawy po lekko pomarańczowawy/ brązowawy, coraz ciemniejszy od krawędzi w kierunku środka
Cechy sensoryczne	bukiet delikatny, czysty i lekko kwaśnawy	bukiet przyjemny i trwały, czysty, mocny do lekko mocnego i nieznacznie pikantny/ słony
Białko	26 do 33 %	36 do 43 %
Tłuszcz	45 do 60 %	> 60 %
Wilgotność	61 do 69 %	49 do 56 %
Popiół	5 do 6,5 %	7 do 8 %

- 4.3. Obszar geograficzny: Biorąc pod uwagę złożony z wielu czynników ekosystem regionu, tradycyjną wiedzę na temat technik wypasania, warunki klimatyczne wymagane do przetwarzania i dojrzewania sera, szczególnie mikroklimat, tradycyjną wiedzę fachową, istnienie lokalnych, wiernie i stale stosowanych metod, obowiązek ochrony konsumenta przed nadużyciami i wprowadzaniem w błąd, konieczność prowadzenia kontroli wszystkich operacji, obowiązek zapewnienia identyfikowalności produktu na przestrzeni całego cyklu produkcyjnego, obszar geograficzny produkcji i przetwarzania surowców do dojrzewania, przedłużonego przechowywania, krojenia i pakowania sera jest ograniczony do gmin Carregal do Sal, Celorico da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia, Mangualde, Manteigas, Nelas, Oliveira do Hospital, Penalva do Castelo i Seia, parafii Carapito, Cortiçada, Dornelas, Eirado, Forninhos, Penaverde i Valverde, gminy Aguiar da Beira, parafii Anceriz, Barril do Alva, Cerdeira, Coja, Pomares i Vila Cova do Alva, gminy Arganil, parafii Aldeia de Carvalho, Cortes do Meio, Erada, Paul, Sarzedo, Unhais da Serra i Verdelhos, gminy Covilhã, parafii Aldeia Viçosa, Cavadoude, Corujeira, Fala, Famalicão, Fernão Joanes, Maçainhas de Baixo, Mizarela, Pero Soares, Porto da Carne, São Vicente, Sé Seixo Amarelo, Trinta, Vale de Estrelas, Valhelhas, Videmonte, Vila Cortez do Mondego i Vila Soeiro, gminy Guarda, parafii Midões, Póvoa de Midões i Vila Nova de Oliveirinha, gminy Tábua, parafii Canas de Santa Maria, Ferreirós do Dão, Lobão da Beira, Molelos, Mosteiro de Fráguas, Nandufe, Parada de Gonta, Sabugosa, São Miguel do Outeiro, Tonda i Tondela, gminy Tondela, parafii Aldeia Nova, Carniças, Feital, Fiães, Freches, Santa Maria, São Pedro, Tamanho, Torres, Vila Franca das Naves i Vilares, gminy Trancoso i parafii Fragosela, Loureiro de Silgueiros, Povolide i São João de Lourosa, gminy Viseu.
- 4.4 Dowód pochodzenia: Mleko owiec wspomnianych ras może pochodzić jedynie z gospodarstw znajdujących się na wyżej określonym obszarze geograficznym, uprzednio zarejestrowanych w organizacji producentów i poddanych kontroli. Zwierzęta są wpisane do odpowiednich rejestrów. Zakłady, w których sery się produkuje, w których one dojrzewają, są krojone i pakowane, muszą mieć odpowiednie zezwolenia i być zarejestrowane w organizacji producentów, jak również poddane kontroli. W przypadku każdego sera lub porcji sera, oprócz etykiety należy umieścić opatrzone numerem oznaczenie kontrolne, które umożliwi całkowitą identyfikowalność produktu. Cały cykl produkcyjny podlega kontroli dokonywanej przez właściwy organ, szczególnie w zakresie położenia gospodarstw i zakładów przetwórczych, żywienia i sposobu hodowli stad, dojenja i cyklu produkcji mleka i jego przetwarzania aż do etapu wprowadzenia do obrotu.
- 4.5. Metoda produkcji: Zwierzęta hodowane są w systemie ekstensywnym lub semi-ekstensywnym. Dopuszcza się jedynie mleko wyprodukowane w idealnych warunkach higieniczno-sanitarnych. Ser otrzymuje się poprzez dodanie do czystego, surowego mleka soli i karczocha hiszpańskiego, po czym mleko należy delikatnie mieszać, doprowadzając do koagulacji. Skrzep kroi się krajaczem z ostrzem z drutu lub innym odpowiednim narzędziem, następnie owija białą ściereczką i wkłada do otwartych form w celu oddzielenia serwatki. Skrzep dzieli się i wyciska, po czym obraca po raz pierwszy i wyciska w celu oddzielenia maksymalnej ilości serwatki. Formę się otwiera i dzieli masę serową, umieszcza ją w czystej białej ściereczce i ponownie wkłada do formy, gdzie wyciska się ją aż do uzyskania ostatecznej średnicy i obraca po raz drugi, ubijając ręcznie lub mechanicznie. Ser można posolić z zewnątrz przed odłożeniem do dojrzewania, które ma miejsce w warunkach naturalnych lub w regulowanej atmosferze. Proces dojrzewania składa się z dwóch kluczowych etapów: w pierwszym sery owija się w czystą, białą ściereczkę i umieszcza w warunkach wilgotności i temperatury pozwalających na fermentację mlekową lub utworzenie się mazi, po czym sery są myte i przechodzą etap osuszania, na którym temperatura i wilgotność są już inne. Czas dojrzewania decyduje o klasyfikacji sera jako Serra da Estrela albo Serra da Estrela Velho.

Ser Serra da Estrela jest produktem organicznym, który ulega zmianom nawet po zakończeniu operacji związanych z przechowaniem, krojeniem i pakowaniem, w związku z czym operacje te można przeprowadzać jedynie w regionie pochodzenia, z uwagi na konieczność:

- zapewnienia autentyczności i cech fizycznych, chemicznych i organoleptycznych, składających się na specyfikę tych serów — cech, które właściwie rozpoznać potrafią jedynie producenci, lokalni mieszkańcy i stali konsumenci;
- dokonania oceny jakości każdego sera indywidualnie przed przystąpieniem do wyżej wspomnianych operacji;
- zapewnienia, by ser, nawet po pokrojeniu, zachował swoją charakterystyczną kremowość. W tym celu należy dokonać wyboru serów, które osiągnęły wystarczający stopień dojrzewania w chwili przeprowadzenia danej operacji;

- zapewnienia, aby w przypadku sera dojrzałego plasterki miały wymaganą konsystencję i nie kruszyły się. W tym celu należy dokonać wyboru serów, które w najodpowiedniejszym do krojenia momencie procesu dojrzewania mają właściwy smak i konsystencję;
 - zapewnienia utrzymania tradycyjnej renomy produktu, uniemożliwienia jej przywłaszczenia i zapobiegania przypadkom wprowadzenia konsumenta w błąd;
 - utrzymania warunków higieniczno-sanitarnych w kontakcie z produktem na przestrzeni czasu i podczas różnych operacji;
 - zapewnienia właściwej kontroli operacji, zgodnie z obowiązującymi wymogami;
 - zapewnienia identyfikowalności każdego sera i każdej porcji i powiązania go z zakładem produkcyjnym i gospodarstwem rolnym, zachowując tym samym pewność co do pochodzenia geograficznego produktu.
- 4.6 Związek: Cały region położony jest na wyżynie Beira, charakteryzującej się szczególnymi warunkami rolnymi i klimatycznymi: zimną, deszczową i długą zimą, czasem ze śniegiem, oraz gorącym i suchym latem. Naturalnymi pastwiskami są dzikie wieloletnie trawy i uprawy białej koniczyny i koniczyn podziemnych, które nadają mleku owiec i w związku z tym serem charakterystyczny smak. O regionie i serach w nim produkowanych pisali już starożytni Rzymianie, sery wymieniano również jako artykuły chętnie spożywane na statkach w epoce odkryć geograficznych i wspominano o nich w szesnastowiecznych sztukach teatralnych. Związek z miejscem pochodzenia jest jeszcze silniejszy z uwagi na fakt, że mleko pochodzi wyłącznie od owiec ras lokalnych (*Bordaleira Serra da Estrela* i *Churra Mondegueira*).
- 4.7 Organ kontrolny:
- Nazwa: Beira Tradição — Certificação de Produtos da Beira, L.DA
Adres: Urbanização Auto Mecânica, 8 r/c
P-6000 Castelo Branco
Telefon: (351-272) 32 98 43
Faks: (351-272) 32 98 43
E-mail: celestino.almeida@netvisao.pt
- Oznaczenie *Beira Tradição — Certificação de Produtos da Beira, Lda* uznano za spełniające wymogi normy 45011:2001.
- 4.8 Etykietowanie: Oprócz obowiązkowych sformułowań przewidzianych w ogólnych przepisach etykiety muszą zawierać następujące informacje:
- napis „Queijo Serra da Estrela — Denominação de Origem Protegida” lub „Queijo Serra da Estrela Velho— Denominação de Origem Protegida”;
 - wspólnotowe logo CHNP;
 - oznaczenie kontrolne zawierające nazwę wyrobu, nazwę organu kontrolnego wydającego świadectwa oraz numer serii umożliwiający identyfikację wyrobu.
-