

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2022/C 108/02)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„QUESO DE ACEHÚCHE”

Nr UE: PDO-ES-02621 – 14 lipca 2020

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy**

„Queso de Acehúche”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Typ produktu*

1.3. Sery

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Queso de Acehúche” to ser produkowany wyłącznie z mleka surowego kóz ras Murciana-Granadina, Florida, Malagueña, Retinta i Verata lub krzyżówek tych ras, z gospodarstw znajdujących się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4. Otrzymuje się go w wyniku procesu enzymatycznej koagulacji i procesu dojrzewania, który trwa co najmniej 40 dni.

Dojrzały ser „Queso de Acehúche” posiada następujące cechy:

a) **Właściwości fizyczne**

— Kształt: cylindryczny, o zasadniczo płaskiej powierzchni górnej i dolnej i płasko-wypukłych bokach

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Rozmiar:
- Średnica: co najmniej 7 cm
- Wysokość: nie większa niż 50 % średnicy
- Masa: 200–1 200 g

b) Właściwości fizykochemiczne

- Zawartość tłuszczu w suchej masie: co najmniej 45 %
- Całkowity suchy ekstrakt: co najmniej 50 %
- pH: co najmniej 5,0, nie wyższe niż 6,0
- NaCl: nie więcej niż 4 %

c) Właściwości organoleptyczne

- Skórka: od barwy żółtej zbliżonej do naturalnego wosku po barwę ciemnej ochry, lekko chropowata. W trakcie dojrzewania może wytworzyć się charakterystyczna maź. Ser może być sprzedawany w stanie niezmiennym lub obtoczony w papryce lub nasmarowany oliwą. Sery wytwarzane z wykorzystaniem techniki mycia „sobao” mają gładką skórkę i zaokrąglone brzegi.
- Miąższ: od barwy białej po barwę kości słoniowej, o zwartej, jednolitej strukturze, bez pęknięć. W przekroju może być widocznych kilka małych, okrągławych, nierównomiernie rozmieszczonych dziurek. Ma półtwardą i elastyczną konsystencję. Podczas jedzenia jest miękki, niezbyt kruchy, tłustawy, lepki, wilgotny i niezbyt ziarnisty, lekko rozpływa się w ustach.
- Zapach: o średniej lub dużej intensywności oraz mlecznym (mleko kozie) i innych (gnilnych) aromatach.
- Smak: o niskim poziomie słoności, goryczy i ostrości oraz umiarkowanym poziomie kwasowości, wyrazistszy w przypadku bardziej dojrzałych serów, o średniej lub dużej ogólnej trwałości.

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

- a) Zarejestrowane stada kóz muszą być żywione zgodnie z tradycyjnymi praktykami wykorzystującymi zasoby naturalne obszaru geograficznego w ramach rolnictwa ekstensywnego lub półekstensywnego. Można stosować pasze uzupełniające oparte na zielonce, słomie i mieszankach paszowych składających się ze zbóż, roślin strączkowych i nasion w okresach największego zapotrzebowania, takich jak poród i laktacja, oraz gdy ilość paszy jest niewystarczająca z powodu niekorzystnych warunków pogodowych, takich jak okresy suszy.

Maksymalna gęstość obsady dla systemu rolniczego, który można uznać za półekstensywny, wynosi 1,8 dużej jednostki przeliczeniowej inwentarza na hektar (DJP/ha). Ponieważ dorosła koza odpowiada 0,15 DJP, maksymalna gęstość obsady dla najmniej rygorystycznego dopuszczalnego systemu rolniczego wynosiłaby maksymalnie 12 kóz na hektar. Maksymalna gęstość obsady na tym poziomie zapewnia wystarczającą ilość pożywienia przez cały rok i gwarantuje stałe utrzymanie ilości paszy pochodzącej spoza obszaru geograficznego poniżej limitu dotyczącego suchej masy w skali roku określonego w przepisach unijnych.

Oprócz naturalnej roślinności związanej z rolnictwem ekstensywnym lub półekstensywnym obszar geograficzny zapewnia również siano, słomę, zboża, lucernę, wykę lub uprawiany z nasion owies, które mogą być wykorzystywane do wypasu lub – po zbiorach – jako zielonka lub susz paszowy. Do wypasu można również wykorzystywać rośliny ścierniskowe.

- b) Mleko wykorzystywane do wyrobu sera „Queso de Acehúche” musi być produktem naturalnym otrzymanym w wyniku dojenia kóz z zarejestrowanych gospodarstw i musi:
- być surowe, pełne, nieznormalizowane, czyste i wolne od zanieczyszczeń;
 - mieć łączną zawartość tłuszczu i białka na poziomie co najmniej 7 % i zawartość białka na poziomie co najmniej 3 %;
 - mieć pH o wartości pomiędzy 6,5 a 6,8.

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

Na określonym obszarze geograficznym muszą odbywać się wszystkie etapy produkcji:

- produkcja mleka, określona w pkt 3.3;
- produkcja sera, która obejmuje koagulację, krojenie, formowanie, prasowanie, solenie i dojrzewanie, w tym technikę „sobao”, jeśli jest ona stosowana.

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

Istnieje możliwość dowolnego wyboru opakowania, pod warunkiem że pozwala ono na zachowanie integralności i końcowej jakości produktu.

Producenci mogą kroić sery przeznaczone do wysyłki na połówki lub ćwiartki; w takim przypadku należy opatrzyć każdą porcję etykietą certyfikującą w celu zapewnienia pełnej identyfikacji i identyfikowalności.

Ser „Queso de Acehúche” można kroić na dowolnej wielkości kawałki w punktach sprzedaży detalicznej, pod warunkiem że krojenie odbywa się w obecności konsumenta w chwili sprzedaży.

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

Końcowe etykietowanie „Queso de Acehúche” musi składać się z etykiety handlowej podmiotu i etykiety certyfikującej, które muszą zostać umieszczone w sposób nierozłączny i trwały na każdym certyfikowanym serze lub certyfikowanej porcji sera. Ostateczna odpowiedzialność za właściwe stosowanie tych etykiet spoczywa na certyfikowanym podmiocie.

Na etykiecie certyfikującej każdego sera – całego lub w kawałkach – należy umieścić niepowtarzalny alfanumeryczny numer seryjny, napis „Denominación de Origen Protegida Queso de Acehúche” [chroniona nazwa pochodzenia „Queso de Acehúche”], słowo „sobao”, jeżeli zastosowano tę technikę, oraz logo produktu przedstawione poniżej:



Końcowe etykietowanie każdego sera – całego lub w kawałkach – musi również zawierać wszystkie inne szczegółowe informacje określone w odpowiednich przepisach.

4. Zwiąże określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny, na którym produkowane jest mleko i wytwarzany jest ser „Queso de Acehúche”, znajduje się w prowincji Cáceres, która jest częścią wspólnoty autonomicznej Estremadury (Hiszpania).

Jest on położony w środkowo-zachodniej części prowincji, zajmuje powierzchnię około 396 000 ha i obejmuje następujące gminy w okręgach Tajo-Salor-Almonte i Valle del Alagón: Acehúche, Alcántara, Brozas, Cachorrilla, Calzadilla, Cañaverl, Casas de Millán, Casillas de Coria, Casar de Cáceres, Ceclavín, Coria, Garrovillas de Alconétar, Hinojal, Holguera, Mata de Alcántara, Mirabel, Monroy, Navas del Madroño, Pedroso de Acím, Pescueza, Piedras Albas, Portaje, Portezuelo, Riolobos, Santiago del Campo, Serradilla, Talaván, Torrejón el Rubio, Torrejoncillo, Villa del Rey i Zarza la Mayor.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

a) Czynniki naturalne

Orografia. Obszar produkcji jest penepłeną o niskiej rzeźbie terenu uformowanej wskutek długiego procesu erozji. Przecinają go ze wschodu na zachód pasma górskie Las Corchuelas, Santa Catalina, El Arco, Grande, Solana i Garrapata. Jego średnia wysokość wynosi 350 m n.p.m., niektóre obszary położone są na wysokości 250 m n.p.m., a najwyższy punkt znajduje się na wysokości 825 m n.p.m.

Rzeka Tag i jej dopływy Alagón i Almonte spotykające się na obszarze geograficznym wyznaczają jego ramy i doprowadziły do powstania dolin z ciekami wodnymi, które ze względu na nierównomierną erozję terenu spowodowały w niektórych miejscach charakterystyczne zjawisko rozcięcia. Stworzyło to warunki sprzyjające budowie na rzece Tag zapory Alcántara, która podniosła poziom wody w tych trzech rzekach do 220 m n.p.m. i doprowadziła do zalania obszaru o powierzchni ponad 10 000 ha. Innymi ważnymi rzekami są Árrago, która jest lewobrzeżnym dopływem Alagón, oraz Rivera de Fresnedosa, ciek wodny wpadający do Tagu z jego prawej strony i spiętrzany przez zaporę Torrejoncillo, a następnie przez zaporę Portaje. Zanim obszar został uregulowany, odnotowywano na nim bardzo niskie przepływy, a na najniższej położonych terenach prawie nie było wody. Na system hydrograficzny obszaru składają się również liczne strumienie i przełomy, niewielkie zlewnie rzek, których cieki są również bardzo nieregularne.

Roślinność i środowisko naturalne. Roślinność obszaru geograficznego jest głównie śródziemnomorska i kserofitowa. Pseudostepowa penepłena, gdzie roślinność składa się głównie z czystka, drzew mastyksowych, wrzosu, żarnowca, lawendy francuskiej i tymianku, różni się od penepłeny zwanej „dehesa” (sawanny dębowej), gdzie roślinność składa się głównie z dębów szypułkowych i roślin zielnych, chociaż mogą występować również inne drzewa, takie jak dęby korkowe i dzikie drzewa oliwne, a także nieliczne, ale wysokiej jakości pastwiska. Flora obejmuje również zagajniki olchowe, topolowe i wierzbowe wzdłuż cieków wodnych oraz pozostałości lasów górskich. Należy również zauważyć, że kilka gmin znajdujących się na tym obszarze geograficznym leży na terenie Parku Narodowego Monfragüe i jego obszaru oddziaływania, a także na terenie kilku stref sklasyfikowanych jako obszary specjalnej ochrony (OSO) ptaków.

b) Czynniki historyczne i ekonomiczne

Okręgi tworzące określony obszar geograficzny mają długą tradycję produkcji rolnej na własne potrzeby i chowu kóz poprzez wypasanie ich na lokalnych pastwiskach i wykorzystywanie produktów ubocznych pochodzenia rolniczego, ponieważ opisane powyżej czynniki naturalne zmusiły ludzi, które się tam osiedliły, do maksymalnego wykorzystania wszelkich dostępnych zasobów w celu utrzymania swojej gospodarki. „Queso de Acehúche” jest zatem ważnym i autentycznym produktem lokalnym, o czym świadczą nagrody i wyróżnienia zdobywane przez serownie z tego obszaru na specjalistycznych targach i konkursach.

Należy również zaznaczyć, że z inicjatywy rady gminy Acehúche – miejscowości, od której pochodzi nazwa sera – oraz w celu zachowania tradycyjnej metody produkcji i promowania jakości, od 2004 r. w Acehúche odbywają się targi „Feria Ibérica del queso de cabra de Acehúche” [iberyjskie targi serów kozich w Acehúche], skierowane wyłącznie do producentów sera koziego z surowego mleka.

c) Czynniki ludzkie

Czynniki ludzkie, w postaci producentów lokalnych, pełnią kluczową rolę w zachowaniu szczególnego charakteru „Queso de Acehúche”, jako że ich wiedza specjalistyczna, zasadniczo nabyta wraz z doświadczeniem, jest niezwykle ważna nie tylko z punktu widzenia produkcji „Queso de Acehúche”, ale także z perspektywy przekazania tej umiejętności przyszłym pokoleniom.

Należy przede wszystkim zauważyć, że w procesie produkcji serowarzy zarządzają szeregiem zmiennych, które często trudno jest kontrolować, i korzystają z technik w znacznym stopniu opartych na doświadczeniu zdobytym podczas pracy z innymi wykwalifikowanymi serowarami. Praca z surowym, nieznormalizowanym mlekiem wyprodukowanym o różnych porach roku wiąże się z tym, że jego skład i właściwości bakteriologiczne mogą znacznie się różnić, co ma wpływ na cały proces. Umiejętność określenia, kiedy należy kroić skrzep, także wymaga wiedzy i doświadczenia, aby osiągnąć odpowiedni rozmiar ziaren i właściwe odsączenie, ponieważ są one uwarunkowane zarówno składem mleka oraz ilością użytej podpuszczki, jak i czynnikami środowiskowymi, takimi jak temperatura i wilgotność w serowni. Procesy wypełniania form i ręcznego prasowania również wymagają precyzyjnej wiedzy, ile skrzepu umieścić w każdej formie oraz jak silny nacisk zastosować, aby uzyskać wymaganą zawartość wilgoci.

Liczne zmiany środowiskowe, które mają miejsce w ciągu roku i – jak wyjaśniono powyżej – wywierają wpływ na mleko i proces produkcji, wpływają także na dojrzewanie serów, co oznacza, że należy stale monitorować zakres temperatury i poziom wilgotności oraz ręcznie oczyszczać i obracać sery, aby upewnić się, że dojrzewają prawidłowo. To na tym etapie produkcji stosuje się tradycyjną technikę „sobao”. Jest ona charakterystyczna dla tego sera; producenci lokalni stosowali ją czasem, aby usunąć maź i nadać „Queso de Acehúche” kształt, a tym samym poprawić sposób jego prezentacji na rynku.

5.2. Specyfika produktu

Specyficzny charakter, który odróżnia „Queso de Acehúche” od innych serów kozich, jest rezultatem produkcji wyłącznie z mleka surowego w połączeniu z niskim stopniem odsączenia, co powoduje, że miąższ ma półmiękką, a czasem rozpływającą się konsystencję, a pokryta mazią, niejednokrotnie wybrzuszona skórka wydziela lekko gnilny aromat. Technika „sobao” także jest charakterystyczna dla tego sera.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu

Obszar geograficzny, którego warunki naturalne opisano w pkt 5.1, charakteryzuje się niewielką ilością zasobów, w związku z czym jego mieszkańcy tradycyjnie opierają swoją gospodarkę na chowie zwierząt gospodarskich, w szczególności kóz, ze względu na ich przystosowanie do warunków geograficznych. Chów kóz prowadzi się do celów produkcji mięsa, mleka i sera.

Zmieniające się w ciągu roku warunki pogodowe oraz zróżnicowanie terenu i gleby wspierają złożoność ekosystemu. Te szczególne warunki lokalne przyczyniają się do wzrostu charakterystycznej roślinności opisanej w pkt 5.1 lit. a), którą wykorzystuje się do wypasu stad kóz chowanych metodą ekstensywną lub pół-ekstensywną.

Roślinność pastwisk zwanych „dehesa” oraz pseudostepowych penepelen, na którą składa się bogactwo różnorodnych gatunków, przekłada się na jakość tłuszczu mleka, ze względu na sposób jego trawienia w żwaczku, w wyniku którego powstają krótko i średniołańcuchowe kwasy tłuszczowe i kształtuje się charakterystyczna mikroflora mleka, z którego wytwarza się sery bez obróbki termicznej.

Tradycyjny sposób produkcji „Queso de Acehúche” opiera się również na czynniku ludzkim. Ser wytwarzany przez producentów lokalnych to ser o wysokiej wilgotności, ponieważ po krojeniu skrzepu odsącza się mniejszą ilość serwatki, co prowadzi do lekkiego wybrzuszenia brzegów sera oraz nadaje mu miękką, rozpływającą się w ustach konsystencję. Dzięki stosowanej technice produkcji podczas dojrzewania na skórce powstaje maż, która nadaje serowi lekko gnilny aromat. Stosowanie techniki „sobao” w odniesieniu do serów w trakcie ich dojrzewania to również wieloletnia praktyka wywodząca się od producentów lokalnych, która polega na obmywaniu wierzchu, spodu i boków każdego sera rękami zwilżonymi wodą, gdy zaczyna tworzyć się na nim skórka. Ma to służyć uzyskaniu gładkiej i równomiernej skórki o zaokrąglonych brzegach.

W rezultacie głęboko zakorzeniona, wieloletnia tradycja chowu kóz na obszarze geograficznym, w której wykorzystuje się szeroką gamę rodzimych gatunków roślin występujących o różnych porach roku i która pozwala produkować wyjątkowe mleko, łączy się z metodą produkcji sera bez żadnej obróbki termicznej stosowaną przez producentów lokalnych korzystających z tradycyjnych umiejętności i technik, dając w rezultacie charakterystyczny kształt, konsystencję, aromat oraz właściwości smakowe, które wyróżniają „Queso de Acehúche”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

http://www.juntaex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/Solic_PliegoCondicionesQuesoAcehuche_.pdf
