

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, 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

(2019/C 375/09)

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

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmian zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„Queso de Valdeón”

Nr UE: PGI-ES-0267-AM01 – 5.7.2018

ChNP () ChOG (X)

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Nazwa grupy: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida „Queso de Valdeón”

Adres: C/El Cantón, s/n, 24915 Posada de Valdeón (León, Hiszpania)

Telefon: +34 987740514

E-mail: quesosv@quesospicosdeeuropa.com

Grupa składająca wniosek reprezentuje wspólny interes producentów sera „Queso de Valdeón”, a zatem ma uzasadniony interes w złożeniu wniosku o zmianę specyfikacji produktu objętego chronionym oznaczeniem geograficznym „Queso de Valdeón”; wspiera również ochronę tego produktu.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Związek
- Etykietowanie
- Inne (struktury kontroli)

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

Zmiana 1

Punkt „Opis produktu”

Uzasadnienie zmiany

W akapicie pierwszym zawarto bardziej szczegółowy opis sera, aby lepiej określić jego właściwości.

Przedmiotowa zmiana dotyczy pkt 4.2 oryginalnego jednolitego dokumentu lub dokumentu równorzędnego.

Obecne brzmienie specyfikacji produktu

Sery objęte chronionym oznaczeniem geograficznym »Queso de Valdeón« to sery z przerostem niebieskiej pleśni, tłuste, wyprodukowane z mleka krowiego lub z mieszanki mleka krowiego i owczego lub koziego. Mają one postać całych serów lub serów do smarowania.

Proponowana zmiana

Sery objęte chronionym oznaczeniem geograficznym »Queso de Valdeón« to sery z przerostem niebieskiej pleśni, tłuste, wyprodukowane z mleka krowiego lub z mieszanki mleka krowiego i owczego lub koziego, surowego bądź pasteryzowanego, w procesie koagulacji kwasowej i enzymatycznej, poddane procesowi dojrzewania przez co najmniej dwa miesiące w przypadku serów z mleka surowego i jeden miesiąc w przypadku serów z mleka pasteryzowanego. Mają one postać całych serów lub serów do smarowania.

Zmiana 2

Punkt „Opis produktu”

Uzasadnienie zmiany

Nieznacznie rozszerza się przedział masy sera wprowadzanego do obrotu w całości (przedział 0,5–3 kg zwiększa się do 0,2–3 kg). Przedmiotowe rozszerzenie przedziału nie ma żadnego wpływu na właściwości sera „Queso de Valdeón”. Zmiana ta wynika z ewolucji nawyków żywieniowych konsumentów, która nastąpiła wskutek zmian socjodemograficznych w społeczeństwie skutkujących powstaniem odmiennych struktur konsumpcji. Jedną ze wspomnianych zmian jest powstanie zapotrzebowania na mniejsze opakowania produktów spożywczych ze względu na zmniejszenie się liczby członków rodzin.

W akapicie tym wskazano również, że ser można wprowadzać do obrotu w kawałkach.

Zwiększenie wykorzystywania składników opatrzonych znakiem jakości przez różne przedsiębiorstwa (na przykład zakłady hotelarskie, sieci dystrybucji i przemysł) spowodowało natomiast wzrost popytu na opakowania o większej pojemności w przypadku składników w postaci niestalej, na przykład sera do smarowania chronionego przedmiotowym ChOG. W rezultacie zakres pojemności netto opakowań sera do smarowania zwiększono do maksymalnie 6 kilogramów.

Biorąc pod uwagę wspomniane zapotrzebowanie, grupa będzie musiała znaleźć nowe postaci, pod którymi będzie wprowadzać swoje produkty do obrotu i które będą dostosowane do tendencji i wymogów rynkowych, zachowując jednocześnie jakość tych produktów.

Przedmiotowe zmiany dotyczą pkt 4.2 oryginalnego jednolitego dokumentu lub dokumentu równorzędnego.

Obecne brzmienie specyfikacji produktu

1. Właściwości sera wprowadzanego do obrotu w całości

— Cechy morfologiczne:

— kształt walcowaty, przy czym strony wierzchnia i spodnia są lekko wklęsłe;

- wysokość maksymalna wynosząca 15 cm i średnica maksymalna wynosząca 25 cm;
- masa wynosząca 0,5–3 kg.

2. Właściwości sera do smarowania

- Cechy morfologiczne

Ser wprowadza się do obrotu w opakowaniach, których pojemność netto wynosi od 20 g do 1,5 kg.

Ser do smarowania jest idealnie jednolity, bez żadnych grudek.

Proponowana zmiana

1. Właściwości sera wprowadzanego do obrotu w całości

- Cechy morfologiczne:
 - kształt walcowaty, przy czym strony wierzchnia i spodnia są lekko wklęsłe;
 - wysokość maksymalna wynosząca 15 cm i średnica maksymalna wynosząca 25 cm;
 - masa wynosząca 0,2–3 kg.
- Ser można wprowadzać do obrotu również w kawałkach.

2. Właściwości sera do smarowania

- Cechy morfologiczne

Ser wprowadza się do obrotu w opakowaniach, których pojemność netto wynosi od 20 g do 6 kg. Opakowania o pojemności netto większej niż 1,5 kg są przeznaczone wyłącznie dla lokali gastronomicznych, sieci dystrybucji oraz przemysłu.

Ser do smarowania jest idealnie jednolity, bez żadnych grudek.

Zmiana 3

Punkt „Opis produktu” 1. – Właściwości sera wprowadzanego do obrotu w całości

Uzasadnienie zmiany

Usuwa się ostatni akapit tego punktu, w którym określono różne możliwości prezentacji sera. Uznano, że właściwsze będzie umieszczenie tych informacji w pkt 3.2, aby wskazać, że ser można wprowadzać do obrotu w kawałkach, oraz w pkt 3.6 poświęconym etykietowaniu, w którym to wspomniano o możliwości wprowadzania produktu do obrotu w kawałkach, pod warunkiem że będzie on opakowany i że konsument będzie w stanie ustalić jego pochodzenie.

Usuwa się opis krojenia na kawałki – których wprowadzenie jest uzasadnione koniecznością zaspokojenia zapotrzebowania konsumentów na mniejsze opakowania – oraz masy kawałków, ponieważ ani masa kawałka mniejsza niż 250 g, ani kształt kawałka nie mają wpływu na jakość „Queso de Valdeón”.

Przedmiotowa zmiana dotyczy pkt 4.2 oryginalnego jednolitego dokumentu lub dokumentu równorzędnego.

Przepisy usunięte ze specyfikacji produktu

Cały ser można również wprowadzać do obrotu w kawałkach otrzymanych poprzez poprzeczne cięcie wzdłuż promieni podstawy walca; zachowuje się naturalną skórkę, a minimalna masa wynosi 250 g.

Zmiana 4

Punkt „Elementy świadczące o pochodzeniu produktu z obszaru geograficznego”

Uzasadnienie zmiany

Przededagowano cały ten punkt, przede wszystkim w celu poprawy jego zrozumiałości oraz dostosowania do obowiązujących przepisów.

Usunięto również odniesienia do zezwolenia wydawanego przez organ regulacyjny lub do przeprowadzanej przez niego kontroli, aby nie ograniczać swobodnego przepływu towarów i swobody świadczenia usług.

Przedmiotowa zmiana dotyczy pkt 4.4 oryginalnego jednolitego dokumentu lub dokumentu równorzędnego.

Obecne brzmienie specyfikacji produktu

- Sery muszą pochodzić wyłącznie z zakładów serowarskich oraz dojrzewalni wpisanych do rejestrów organu regulacyjnego.

- Zakłady serowarskie i dojrzewalnie należy poddać wstępnej ocenie w chwili ich wpisu do rejestrów organu regulacyjnego oraz poddawać ocenie okresowej w celu zapobieżenia ich wykreśleniu z tych rejestrów.
- Sery należy produkować zgodnie z metodą opisaną w niniejszej specyfikacji produktu.
- Do obrotu wprowadza się i obejmuje się gwarancją pochodzenia poświadczoną znakiem zgodności wydanym przez organ regulacyjny wyłącznie sery, które pomyślnie przeszły wszystkie kontrole przewidziane w ramach procedury.
- Liczbę etykiet dodatkowych zapewnionych sektorowi serowarskiemu przez organ regulacyjny oblicza się w zależności od wyprodukowanej ilości mleka oraz masy poszczególnych wytwarzanych rodzajów sera.
- Kontrole i oceny okresowe muszą się opierać na analizach mleka w chwili jego umieszczenia w zbiorniku do koagulacji, na kontroli metody produkcji, badaniu dokumentacji, kontroli zapasów oraz poborze próbek z produktu końcowego.
- W przypadku wykrycia ewentualnych nieprawidłowości organ regulacyjny w stosownych przypadkach zastosuje sankcje przewidziane w swoim wewnętrznym regulaminie.
- Organ regulacyjny prowadzi rejestr – nominalny i ilościowy – wydanych numerowanych znaków identyfikacyjnych, świadectw własności oraz certyfikatów.

Proponowana zmiana

- Sery muszą pochodzić wyłącznie z zakładów serowarskich oraz dojrzewalni wpisanych do rejestrów i poddawanych kontroli.
- Zakłady serowarskie i dojrzewalnie należy poddać wstępnej ocenie w chwili ich wpisu do rejestrów oraz poddawać ocenie okresowej w celu zapobieżenia ich wykreśleniu z tych rejestrów.
- Sery należy produkować zgodnie z metodą opisaną w lit. E) niniejszej specyfikacji produktu.
- Do obrotu wprowadza się i obejmuje się gwarancją pochodzenia poświadczoną etykietą wskazującą chronione oznaczenie geograficzne wyłącznie sery, które pomyślnie przeszły wszystkie kontrole przewidziane w ramach procesu produkcji.
- Kontrole i oceny okresowe muszą się opierać na analizach mleka w chwili jego umieszczenia w zbiorniku do koagulacji, na kontroli metody produkcji, badaniu dokumentacji, kontroli zapasów oraz poborze próbek z produktu końcowego.
- Każdy podmiot gospodarczy musi być w stanie określić:
 - a) dostawcę, ilość i pochodzenie całości otrzymanego mleka;
 - b) odbiorcę, ilość i miejsce przeznaczenia wszystkich opatrzonych etykietą serów;
 - c) związek między otrzymanym mlekiem, o którym mowa w lit. a), a każdą z partii serów opatrzonych etykietą, o których mowa w lit. b).

Zmiana 5

Punkt „Metoda produkcji”

Uzasadnienie zmiany

Minimalny okres dojrzewania serów wytworzonych z mleka pasteryzowanego zostaje skrócony z półtora miesiąca do jednego miesiąca. Skrócenie wspomnianego okresu nie ma żadnego wpływu na naturalne procesy dojrzewania ani na końcowe właściwości produktu, a odzwierciedla jedynie zmniejszenie masy serów wprowadzanych do obrotu w całości.

Przedmiotowa zmiana dotyczy pkt 4.5 oryginalnego jednolitego dokumentu lub dokumentu równorzędnego.

Obecne brzmienie specyfikacji produktu

Okres dojrzewania trwa co najmniej dwa miesiące w przypadku serów z mleka surowego i półtora miesiąca w przypadku serów z mleka pasteryzowanego.

Proponowana zmiana

Okres dojrzewania trwa co najmniej dwa miesiące w przypadku serów z mleka surowego i jeden miesiąc w przypadku serów z mleka pasteryzowanego.

Zmiana 6

Punkt „Metoda produkcji”

Uzasadnienie zmiany

Usuwa się zapis dotyczący etykiet i etykiet dodatkowych serów, ponieważ właściwsze jest umieszczenie tych informacji w punkcie „Etykietowanie”. Zob. tekst zawarty w opisie zmiany punktu „Etykietowanie”, w którym wspomniano o nowym umiejscowieniu tego zapisu w specyfikacji produktu.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy żadnego punktu oryginalnego jednolitego dokumentu ani dokumentu równorzędnego.

Przepisy usunięte z punktu „Metoda produkcji” specyfikacji produktu

W ostatniej chwili, przed wprowadzeniem produktu do obrotu, na serach oraz opakowaniach sera do smarowania umieszcza się etykiety i etykiety dodatkowe.

Zmiana 7

Punkt „Etykietowanie”

Uzasadnienie zmiany

Wszelkie odniesienia do możliwości wprowadzania produktu do obrotu w całości, w postaci sera do smarowania lub w kawałkach, pod warunkiem że będzie on opakowany i że konsument będzie w stanie ustalić jego pochodzenie, przenosi się do tego punktu.

Usuwa się odniesienia do zezwolenia wydawanego przez organ regulacyjny lub do przeprowadzanej przez niego kontroli, aby nie ograniczać swobody przemieszczania się.

Określa się treść niektórych wzmianek fakultatywnych, które należy zawrzeć, oraz dodaje się logo chronionego oznaczenia geograficznego, ponieważ nie figuruje ono w obecnej wersji specyfikacji produktu.

Wprowadza się zapis usunięty z punktu „Metoda produkcji”, o którym mowa w opisie zmiany 6.

Przedmiotowy zapis przeredagowano, aby był on bardziej zrozumiały.

Przedmiotowa zmiana dotyczy pkt 4.8 oryginalnego jednolitego dokumentu lub dokumentu równorzędnego.

Obecne brzmienie specyfikacji produktu

Etykiety handlowe każdego zarejestrowanego przedsiębiorstwa handlowego muszą zawierać informację »chronione oznaczenie geograficzne 'Queso de Valdeón'« oraz logo organu regulacyjnego. Wspomniane etykiety podlegają zatwierdzeniu przez organ regulacyjny.

Oprócz etykiet na opakowaniu umieszcza się znak zgodności chronionego oznaczenia geograficznego, tj. numerowaną etykietę dodatkową wydaną przez organ regulacyjny. Przedmiotowy znak zgodności pozwala na zapewnienie identyfikowalności produktu.

Numerowaną etykietę dodatkową umieszcza się w taki sposób, aby uniemożliwić jej ponowne użycie. Musi ona zawierać sformułowanie »Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida 'Queso de Valdeón'« oraz logo organu regulacyjnego.

W swoim podręczniku jakości organ regulacyjny określa dodatkowe zasady wykorzystywania znaku jakości zgodnie z chronionym oznaczeniem geograficznym, jeżeli chodzi o rozmiar znaku i jego umieszczenie na produkcie.

Proponowana zmiana

Ser »Queso de Valdeón« można wprowadzać do obrotu w całości, w kawałkach lub w postaci sera do smarowania, pod warunkiem że będzie on opakowany i że konsument będzie w stanie ustalić jego pochodzenie.

Etykiety handlowe, którymi opatrzony jest chroniony produkt wprowadzany do obrotu, muszą zawierać nazwę i logo chronionego oznaczenia geograficznego.

Sery wprowadzane do obrotu w całości i w postaci sera do smarowania muszą posiadać etykietę dodatkową opatrzoną indywidualnym numerem seryjnym. Etykieta dodatkowa zawiera nazwę i logo chronionego oznaczenia geograficznego.

Etykiety serów wprowadzanych do obrotu w kawałkach muszą zawierać nazwę i logo chronionego oznaczenia geograficznego oraz informacje umożliwiające ustalenie pochodzenia serów.

Przed wprowadzeniem produktu do obrotu na serach oraz opakowaniach sera do smarowania umieszcza się etykiety i etykiety dodatkowe.

Logo ChOG jest następujące:



Zmiana 8

Punkt „Organ kontrolny”

Uzasadnienie zmiany

Organem kontrolnym jest Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (Instytut Technologii Rolnictwa Wspólnoty Autonomicznej Kastylii i León) jako organ właściwy.

Przedmiotowa zmiana dotyczy pkt 4.7 oryginalnego jednolitego dokumentu lub dokumentu równorzędnego.

Obecne brzmienie specyfikacji produktu

Nazwa: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Queso de Valdeón»

Adres: C/El Cantón, s/n. 24915-Posada de Valdeón (León).

Telefon: +34 987 740 514

Faks +34 987 740 568

Organ regulacyjny właściwy dla chronionego oznaczenia geograficznego «Queso de Valdeón» jest w stanie spełnić wymogi normy EN-45011 »Wymagania ogólne dotyczące jednostek prowadzących systemy certyfikacji wyrobów«.

Proponowana zmiana

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León

Ctra. de Burgos Km 119. Finca Zamadueñas

47071 Valladolid (E)

Telefon: +34 983412034

Faks +34 983412040

E-mail: controloficial@itacyl.es

Instytut Technologii Rolnictwa Wspólnoty Autonomicznej Kastylii i León (Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León), za pośrednictwem swojej poddyrekcji ds. jakości i promocji produktów spożywczych, odpowiada za weryfikację przestrzegania warunków opisanych w niniejszej specyfikacji produktu chronionego oznaczenia geograficznego «Queso de Valdeón» zgodnie z art. 139 ustawy nr 1/2014 z dnia 19 marca 2014 r. o rolnictwie we wspólnocie autonomicznej Kastylii i León.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Queso de Valdeón”

Nr UE: PGI-ES-0267-AM01 – 5.7.2018

ChNP () ChNP ()

1. **Nazwa lub nazwy**

„Queso de Valdeón”

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

Sery objęte chronionym oznaczeniem geograficznym „Queso de Valdeón” to sery z przerostem niebieskiej pleśni, tłuste, wyprodukowane z mleka krowiego lub z mieszanki mleka krowiego i owczego lub koziego, surowego bądź pasteryzowanego, w procesie koagulacji kwasowej i enzymatycznej, poddane procesowi dojrzewania przez co najmniej dwa miesiące w przypadku serów z mleka surowego i jeden miesiąc w przypadku serów z mleka pasteryzowanego. Mają one postać całych serów lub serów do smarowania.

1. Właściwości sera wprowadzanego do obrotu w całości

Cechy morfologiczne

Kształt walcowaty, przy czym strony wierzchnia i spodnia są lekko wklęsłe.

Wysokość maksymalna wynosząca 15 cm i średnica maksymalna wynosząca 25 cm.

Masa wynosząca 0,2–3 kg.

Ser można wprowadzać do obrotu również w kawałkach.

Właściwości fizykochemiczne

Zawartość tłuszczu w suchej masie wynosząca co najmniej 45 %.

Minimalny poziom wilgotności wynoszący 30 %.

Zawartość procentowa soli nieprzekraczająca 3,5 %.

Właściwości organoleptyczne

Skórka naturalna, cienka, miękka, o żółtawej barwie z szarawymi refleksami.

Przekrój o gładkiej teksturze, z licznymi nieregularnymi otworami o różnym rozmiarze i o zielonkawoniebieskiej barwie rozmieszczonymi w jednolity sposób.

Masa ma barwę kości słoniowej wpadającą w barwę kremową i jest intensywnie lśniąca z lekko widocznym ciemniejszym odcieniem pod skórka w zależności od stopnia dojrzałości.

Masa jest mało elastyczna i łatwo się kruszy, nie jest zbyt zwarta, odkształca się w średnim stopniu, rozpływa się w ustach oraz charakteryzuje się dobrą rozpuszczalnością i ograniczoną przylegalnością.

Gdy sery są półdojrzałe, posiadają lekko kwaśny lub mleczny aromat oraz bardzo charakterystyczny aromat pleśni.

W miarę dojrzewania sera mleczny aromat znika, a zastępuje go aromat trwalszy i bardziej intensywny. Pojawiają się także nuty przypraw, owoców, a nawet nuty aromatyczne, mimo że aromat pleśni nadal się utrzymuje.

Smak jest intensywny, słony i pikantny, lekko ostry, a jego wyrazistość wrasta w miarę dojrzewania oraz dzięki zastosowaniu mleka koziego lub owczego.

Sery, zwłaszcza te bardziej dojrzałe, charakteryzują się długo utrzymującym się smakiem.

2. Właściwości sera do smarowania

Cechy morfologiczne

Ser wprowadza się do obrotu w opakowaniach, których pojemność netto wynosi od 20 g do 6 kg.

Opakowania o pojemności netto większej niż 1,5 kg są przeznaczone wyłącznie dla lokali gastronomicznych, sieci dystrybucji oraz przemysłu.

Ser do smarowania jest idealnie jednolite, bez żadnych grudek.

Właściwości fizykochemiczne

Zawartość tłuszczu w suchej masie wynosząca co najmniej 45 %.

Minimalny poziom wilgotności wynoszący 30 %.

Zawartość procentowa soli nieprzekraczająca 3,5 %.

Właściwości organoleptyczne

Krem ma barwę kości słoniowej z zielonkawoniebieskimi refleksami i jest mało lśniący.

W miarę wzrostu temperatury produktu krem staje się coraz bardziej aksamitny o średniej konsystencji, zbliżonej do kremowej.

Ser posiada lekko kwaśny lub mleczny aromat oraz aromat pleśni, utrzymujący się i intensywny.

Krem rozpływa się w ustach, charakteryzuje się dobrą rozpuszczalnością i średnią przylegalnością.

Jego intensywny i pikantny smak potęguje stosowanie mleka koziego lub owczego.

Ser ma intensywnie słony smak z lekko pikantnymi nutami.

Smak sera długo się utrzymuje.

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

Minimalne parametry analityczne w zbiorniku do koagulacji, po zmieszaniu różnych rodzajów mleka, są następujące:

- tłuszcze (w %): 3,5;
- białko (w %): 3,1;
- sucha masa (w %): 12,0.

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

Proces produkcji sera, w tym proces dojrzewania, odbywa się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

—

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

Ser „Queso de Valdeón” można wprowadzać do obrotu w całości, w kawałkach lub w postaci sera do smarowania, pod warunkiem że będzie on opakowany i że konsument będzie w stanie ustalić jego pochodzenie.

Etykiety handlowe, którymi opatrzone jest chroniony produkt wprowadzany do obrotu, muszą zawierać nazwę i logo chronionego oznaczenia geograficznego.

Sery wprowadzane do obrotu w całości i w postaci sera do smarowania muszą posiadać etykietę dodatkową opatrzoną indywidualnym numerem seryjnym. Etykieta dodatkowa zawiera nazwę i logo chronionego oznaczenia geograficznego.

Etykiety serów wprowadzanych do obrotu w kawałkach muszą zawierać nazwę i logo chronionego oznaczenia geograficznego oraz informacje umożliwiające ustalenie pochodzenia serów.

Przed wprowadzeniem produktu do obrotu na serach oraz opakowaniach sera do smarowania umieszcza się etykiety i etykiety dodatkowe.

Logo ChOG jest następujące:



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar gminy Posada de Valdeón (León).

5. Związek z obszarem geograficznym

Liczne dowody potwierdzające istnienie związku produktu z obszarem geograficznym obejmują cechy klimatyczne regionu, tradycyjną metodę produkcji oraz renomę produktu.

Ser „Queso de Valdeón” swoją nazwę zawdzięcza obszarowi gminy Posada de Valdeón położonemu w Parku Narodowym Picos de Europa. Granice przedmiotowego obszaru wyznaczają znaczące bariery naturalne, które sprawiają, że jest to strefa idealnie wyodrębniona. Wspomnianymi barierami są przełęcz Puerto de Panderrueda (1 450 m), przełęcz Puerto del Pontón (1 311 m) i przełęcz Puerto de Pandetrave (1 562 m).

W centrum tych wysokich gór znajduje się znaczne zagłębienie terenu położone na średniej wysokości wynoszącej 650 metrów.

Szczególny klimat wyznaczonego obszaru można określić jako klimat wysokogórski. Zimy są tam długie i srogie, występują mrozy utrzymujące się przez wiele dni (ponad 100 dni między listopadem a kwietniem) oraz obfite opady, zwykle w postaci śniegu. Lata są krótkie i chłodne (średnia temperatura minimalna rzędu 5–6 °C i maksymalna rzędu 18 °C) i charakteryzują się obfitymi opadami, które są jednak krótkie w porównaniu z pozostałymi porami roku. Wilgotność względna pozostaje wysoka z powodu mgieł i zamglenia.

Roczna suma opadów wynosi średnio 1 100 mm w dolinie i 1 800 mm na szczytach gór.

Wszystkie te elementy w połączeniu z występowaniem jaskiń w regionie sprzyjały w przeszłości rozwojowi szczególnych warunków do dojrzewania serów, które ze względu na górzyste ukształtowanie terenu na obszarze geograficznym produkowano z dostępnych na nim surowców.

Szczególny mikroklimat tego regionu wraz z tradycyjnymi metodami produkcji sprzyjały rozwojowi zaszczepionej flory bakteryjnej charakteryzującej przedmiotowe sery.

Specyfika produktu jest ewidentna nawet na pierwszy rzut oka, biorąc pod uwagę fakt, że jest to ser z przerostem niebieskiej pleśni, co sprawia, iż jego wygląd różni się od wyglądu pozostałych serów produkowanych w tym regionie – która to cecha jest najlepiej zauważalna podczas obserwacji przekroju masy z widocznymi różnorodnymi otworami o zielonkawoniebieskiej barwie – poddawany procesowi dojrzewania w niskiej temperaturze i przy wysokiej wilgotności, które to warunki odzwierciedlają warunki dojrzewania występujące w jaskiniach wykorzystywanych w tym celu na obszarze geograficznym, co uwypukla obecność pleśni nie tylko na poziomie wizualnym, ale również aromatycznym i smakowym.

Kilka źródeł pisanych z XIX wieku oraz z początku XX wieku potwierdza rzemieślniczą produkcję tych objętych ochroną serów w takich warunkach produkcji. Obecnie w dolinie Valdeón metody produkcji zbliżone do tych stosowanych kilka wieków temu stosuje się równoległe z innymi metodami, do których włączono nowe technologie. Kluczowe zasady regulujące proces produkcji, o których mowa w świadectwach opisanych w niniejszym punkcie, stosuje się jednak nadal w pełnym zakresie.

Historia produkcji sera w dolinie Valdeón sięga czasów przedromańskich, kiedy to jako surowiec wykorzystywano mleko kozie.

Pierwsze pisemne wzmianki o produkcji sera w dolinie Valdeón pochodzą z połowy XIX wieku. W swoim dziele „Diccionario” (lata 1845–1859) Pascual Madoz wspomina o produkcji serów oraz o znaczeniu chowu kóz we wsiach położonych w dolinie Valdeón.

W drugiej połowie XIX wieku produkcja sera stanowiła istotną działalność w dolinie Valdeón. Kiedy latem stada kóz pasły się na wysoko położonych łąkach, mleko przetwarzano na ser bezpośrednio w schroniskach lub transportowano je do doliny. W 1892 r. hrabia Saint-Saud opisał ten aspekt w następujący sposób: „Krzepkie, młode kobiety z Valdeón wychodzą w góry rano i wieczorem w sabotach z trzema niewielkimi kawałkami drewna u podstawy, niosąc torby pasterskie z koziej skóry z posiłkiem na drogę, w drodze powrotnej zapełniając je natomiast bukłakami z mlekiem wydojonym w owczarni”.

Liczne przekazy potwierdzają, że produkcja sera z przerostem niebieskiej pleśni w dolinie Valdeón w celu wprowadzenia go do obrotu na regionalnych rynkach stanowiła istotną działalność od początku XX wieku. Przekaz Doñii Marmety Pérez Marcos jest w tym kontekście szczególnie adekwatny: „Cała moja rodzina pochodzi z Caín. Ja również urodziłam się tam w 1922 r. Moi rodzice odziedziczyli po swoich przodkach recepturę, z której i ja do niedawna korzystałam. Używaliśmy podpuszczki koziej do zakwaszania od 50 do 60 litrów mleka dziennie; wyrabialiśmy sery o masie nieco ponad jednego kilograma. Dosiadaliśmy osła i jeździliśmy je sprzedawać do miejscowości Puentealmuey, oddalonej o ponad 50 kilometrów. Zaraz po wojnie sprzedawaliśmy je po 36 peset za kilogram. Sprzedaż serów w Arenas de Cabrales zaczęliśmy dopiero po wojnie, przedtem tam nie jeździliśmy. Sery wyrabialiśmy z mleka koziego i owczego oraz odrobiny mleka krowiego, do których dodawaliśmy podpuszczkę. Po zakwaszeniu mleka wkładaliśmy sery do naczynia zwanego »arno«, a następnie do naczynia zwanego »duerna«, gdzie przez dwa dni odciekała serwatka. Wyciągaliśmy je i odkładaliśmy do wyschnięcia na deskach w szałasach służących za owczarnię. Po piętnastu dniach sery były gotowe. Ale aby uzyskać niebieską pleśń i dobry smak, sery dojrzewały w jaskiniach. Po miesiącu ser był wysmienity”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

http://www.itacyl.es/documents/20143/342640/2019_02_8+Pliego+Q+Valde%C3%B3n+.pdf/fbc379cc-8473-8829-744b-6baf02ed5ba7
