

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznaczej
zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

(2021/C 309/11)

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

Wniosek o zatwierdzenie przedmiotowej zmiany nieznaczej jest dostępny w bazie danych Komisji eAmbrosia.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Cebreiro”

Nr UE: PDO-ES-0443-AM01 – 16 lutego 2021

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa

„Cebreiro”

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 pełnotłusty wytwarzany z pasteryzowanego mleka krowiego w procesie produkcji obejmującym etapy koagulacji, rozdrabniania skrzepu, odciągania serwatki, ugniatania i solenia, formowania i odciskania. Może być sprzedawany jako produkt świeży lub peklowany. W tym drugim przypadku minimalny okres dojrzewania powinien wynosić 45 dni.

Główne cechy produktu są następujące:

Właściwości fizyczne

— Kształt: grzyba lub czapki kucharskiej. Ser składa się z dwóch części: cylindrycznej podstawy o zróżnicowanej średnicy i wysokości do 12 cm – z wyjątkiem serów o wadze powyżej 2 kg, które mogą mieć wysokość do 15 cm – oraz „kapelusza”, którego średnica jest o 1–2 cm większa od średnicy podstawy, a wysokość nie przekracza 3 cm. W przypadku serów o wadze powyżej 2 kg średnica kapelusza może być do 4 cm większa od średnicy podstawy, a jego wysokość nie może przekraczać 5 cm.

— Waga: co najmniej 0,3 kg.

(¹) Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Właściwości organoleptyczne

Ser świeży nie posiada skórki, a jego barwa na zewnątrz różni się nieznacznie od barwy miąższu. Miąższ sera jest jednorodny, biały lub lekko żółtawy, miękki i bez ok. Po przekrojeniu może mieć lekko prążkowany i kruchy wygląd. Ser ma zapach mleka ukwaszonego z akcentami śmietany lub masła. Konsystencja sera jest ziarnista, ale rozpluwająca się w ustach i bardzo lepka. Smak jest podobny do zapachu mleka ukwaszonego, śmietany i masła. Ser zostawia trwałe i lekko kwaśny posmak.

Ser peklowany różni się jedynie nieznacznie wyglądem skórki, której kolor waha się od żółtego do intensywnie żółtego, oraz – w zależności od etapu dojrzewania – występowaniem pleśni. Miąższ może mieć barwę od kości słoniowej do żółtej, a jego konsystencja może być elastyczna i jędrna, a czasami zwarta, w zależności od stopnia dojrzałości sera. Jego smak jest mleczny i może być w pewnym stopniu metaliczny i pikantny.

Właściwości chemiczne

- Wilgotność (w odniesieniu do serów peklowanych): zróżnicowana w zależności od stopnia dojrzałości, ale poniżej 50 %.
- Tłuszcz: co najmniej 45 % i maksymalnie 60 % w s.m.

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

Pasze

użytki zielone i rośliny pastewne uprawiane na obszarze produkcji są ważnym składnikiem żywienia krów. Ważną rolę odgrywają także ekstensywne użytki zielone (pastwiska i pastwiska z zaroślami), na których zwierzęta są swobodnie wypasane, gdy pozwalają na to warunki.

Pasze treściwe pochodzenia roślinnego są wykorzystywane jako suplement zaspokajający zapotrzebowanie krów na energię.

Surowce

Ser „Cebreiro” produkuje się z mleka krowiego, podpuszczki zwierzęcej lub innych enzymów koagulujących, których zastosowanie do produkcji tego sera zostało wyraźnie dopuszczone, oraz soli (chlorek sodu).

Ser ten jest produkowany z pełnego mleka krów rasy *rubia gallega*, *frisona* lub *pardo alpina* lub ich krzyżówek w gospodarstwach położonych na określonym obszarze geograficznym i wprowadzonych do odpowiedniego rejestru.

Mleko nie może zawierać siary, konserwantów, inhibitorów ani produktów leczniczych, które mogłyby mieć wpływ na produkcję, dojrzewanie, peklowanie lub konserwację sera. Nie zezwala się na przeprowadzanie żadnych procedur mających na celu normalizację mleka ani procesów zmieniających jego pierwotny skład.

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

Produkcja mleka, wstępne czynności, którym mleko jest poddawane, oraz produkcja, dojrzewanie i peklowanie sera muszą odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4. Wszystkie etapy produkcji muszą zatem odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

Sery objęte ChNP powinny być zasadniczo sprzedawane w postaci całych serów i w zatwierdzonym opakowaniu.

Niemniej jednak można zezwolić na wprowadzanie do obrotu w punkcie sprzedaży detalicznej sera w porcjach lub nawet w plasterkach, pod warunkiem, że w tym celu wprowadzony zostanie odpowiedni system kontroli gwarantujący odtworzenie historii produktu i jego pochodzenia, jak również zapewniający jego jakość, właściwe przechowywanie i prezentację konsumentom, tak by uniknąć jakichkolwiek niejasności.

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

Sery wprowadzane do obrotu jako objęte chronioną nazwą pochodzenia „Cebreiro”, po otrzymaniu zaświadczenia zgodności z wymogami, powinny być opatrzone etykietą odpowiadającą znakowi producenta oraz etykietą dodatkową dopuszczoną i wydaną przez organ kontrolny, zawierającą sekwencyjny kod alfanumeryczny oraz oficjalne logo chronionej nazwy pochodzenia przedstawione poniżej:



Zarówno na etykiecie handlowej, jak i na etykiecie dodatkowej obowiązkowo znajduje się napis „Denominación de Origen Protegida »Cebreiro«”(chroniona nazwa pochodzenia „Cebreiro”). Ponadto w przypadku peklowanego sera „Cebreiro” na etykiecie w widocznym miejscu umieszcza się napis „curado” (peklowany).

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji mleka i wytwarzania serów objętych chronioną nazwą pochodzenia „Cebreiro” znajduje się na terenie geograficznym obejmującym następujące gminy leżące w prowincji Lugo (wspólnota autonomiczna Galicji): Baleira, Baralla, Becerreá, Castroverde, Cervantes, Folgoso do Courel, A Fonsagrada, Láncara, Navia de Suarna, As Nogais, Pedrafita do Cebreiro, Samos i Triacastela.

5. Związek z obszarem geograficznym

Zarys historyczny

Początki wytwarzania tych serów przypisywane są pierwszym mnichom, którzy zamieszkali we wsi Cebreiro — która stanowi wejście do prowincji Galicja na szlaku francuskim, podstawowym szlaku pielgrzymkowym do Santiago — w celu opieki nad schroniskiem wybudowanym tam pod koniec IX na potrzeby pielgrzymów. Przez wieki pielgrzymi jedli ser w górach Cebreiro i popularyzowali go w całej Hiszpanii i Europie.

Dokumenty zachowane w narodowym archiwum historycznym (*Archivo Histórico Nacional*) i w archiwum generalnym Simancas (*Archivo General de Simancas*) pozwalają poznać ciekawe zapiski dotyczące corocznej wysyłki serów wytworzonych w Cebreiro na portugalski dwór królewski podczas panowania króla Karola III. Ser wytwarzany był przez mieszkańców wsi (głównie kobiety) w domostwach leżących na terenie gminy począwszy od listopada. Dostawę wysyłano w czasie ostatnich dwóch tygodni roku, wykorzystując dla lepszej konserwacji sera panujący o tej porze roku chłód. Ser docierał na miejsce w pierwszej połowie stycznia jako dar dla króla Portugalii.

Ponadto szereg dokumentów z wieków XVIII i XIX świadczy o popularności sera z Cebreiro w tej epoce.

W nowszych źródłach pisanych, w książce z 1936 r. *Geografía General del Reino de Galicia* (Geografia ogólna królestwa Galicji), zebrano informacje dotyczące sera z Cebreiro, jego właściwości i sposobu wytwarzania.

Później, w latach siedemdziesiątych XX wieku, Carlos Compairé Fernández, znawca serów hiszpańskich, a szczególnie serów galicyjskich, opublikował szereg prac, w których przedstawił wyniki wszechstronnych badań tych serów, w tym analiz chemicznych i bakteriologicznych. Prace te można uznać za pierwsze badania naukowe dotyczące omawianych serów.

W dokumencie *Inventario Español de Productos Tradicionales* (Hiszpański spis produktów tradycyjnych) opublikowanym przez hiszpańskie Ministerstwo Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności w 1996 r., w rozdziale poświęconym serom, przedstawiono wszechstronne dane dotyczące serów z Cebreiro, wraz z informacjami na temat ich właściwości, sposobu wytwarzania, historii i znaczenia gospodarczego.

Czynniki naturalne

Obszar produkcji sera objętego chronioną nazwą pochodzenia „Cebreiro” charakteryzuje się oceanicznym klimatem górskim. Występuje na nim znaczne zmniejszenie wpływów morza i większe znaczenie klimatu kontynentalnego. Oznacza to istotne ograniczenia dla działalności rolniczej. Znaczna część omawianego obszaru położona jest powyżej 1 000 m n.p.m. i odznacza się temperaturami, które są znaczenie niższe od tych występujących ogólnie w Galicji oraz okresem wolnym od przymrozków krótszym niż pięć miesięcy.

W konsekwencji tych niekorzystnych uwarunkowań geograficznych oraz ze względu na fakt, że klimat, gleby i ukształtowanie terenu nie sprzyjają rolnictwu, podstawowe znaczenie dla gospodarki tego obszaru ma działalność hodowlana, dzięki występowaniu odpowiednich łąk i pastwisk, możliwości wykorzystania jako pastwiska powierzchni gór oraz przystosowaniu bydła do trudnych warunków klimatycznych.

Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a szczególnymi cechami produktu

Obszar geograficzny produkcji sera „Cebreiro” odznacza się występowaniem licznych, położonych między górami, dolin, na których znajdują się obfite łąki i pastwiska, co stało się nawet elementem rozpoznawczym tego krajobrazu.

Takie wyjątkowe środowisko geograficzne w następujący sposób wpływa na cechy charakterystyczne sera „Cebreiro”:

- Przede wszystkim, jak już wspomniano, warunki te są korzystne dla występowania obfitych pastwisk najwyższej jakości.
- Ponadto produkcja mleka opiera się na małych gospodarstwach rodzinnych, w których bydło, często rasy lokalnej, hodowane jest w tradycyjny sposób, a jego pożywienie stanowi pasza uzyskana w ramach samych gospodarstw lub, kiedy umożliwiają to warunki pogodowe, pastwiska.
- Koncentraty żywieniowe pochodzące spoza gospodarstwa stosowane są tylko w niewielkich ilościach, jako uzupełnienie pożywienia bydła. Taki tradycyjny model hodowli, w którym ogranicza się do minimum wykorzystanie paszy pochodzącej spoza gospodarstwa, umożliwia rentowność tych niewielkich gospodarstw rolnych.
- Charakter wspomnianych gospodarstw przyczynia się do uzyskania wysokiej jakości mleka, posiadającego optymalne właściwości do produkcji serów. Zostało naukowo udowodnione, że opisany system produkcji i żywienia bydła w bardziej naturalny sposób przyczynia się do otrzymania mleka o wyższej wartości odżywczej, dzięki wysokiej zawartości CLA (sprzężony kwas linolowy) i kwasów tłuszczowych omega-3 w składzie tłuszczowym, ponieważ dzięki wypasowi bydła na łąkach zwiększa się zawartość tych korzystnych dla diety tłuszczów, co wpływa również pozytywnie na wytwarzane sery.
- Wreszcie produkcja tego typu serów na tym obszarze ma długą tradycję, a sery mają wyjątkowe cechy, począwszy od charakterystycznego tradycyjnego kształtu „czapki kucharza” umożliwiającą ich natychmiastowe rozpoznanie; cechy te przyczyniły się do sławy i uznania wśród konsumentów.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia)

https://mediorural.xunta.gal/sites/default/files/productos/en-tramitacion/Pliego_de_condiciones_DOP_Cebreiro_septiembre_2020_final.pdf
