

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany 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

(2015/C 235/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY INNEJ NIŻ NIEZNACZNA W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 „TORTA DEL CASAR”

Nr UE: ES-PDO-0105-01128 – 8.7.2013

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i uzasadniony interes

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Torta Del Casar (Consejo Regulador)

Avda. de la Constitución, 13. 10190
Casar de Cáceres

Tel./Faks +34 927290713/927291654
E-mail: info@tortadelcasar.eu

Rada Regulacyjna jest organizacją typu non-profit uznaną przez właściwy organ w państwie członkowskim za organ zajmujący się oznaczeniami pochodzenia, który działa zgodnie z zasadami demokratycznymi, reprezentując interesy ekonomiczne oraz sektora swoich członków, ze szczególnym uwzględnieniem interesów mniejszościowych i zachowaniem równowagi w reprezentowaniu różnych interesów.

W związku z niniejszym wnioskiem Rada Regulacyjna ma za zadanie proponować zmiany specyfikacji oraz uczestniczyć w postępowaniach, które go dotyczą, jak również określać wymagania związane z kontretykietami, banderolami oraz innymi gwarancyjnymi pieczęciami urzędowymi, w tym także tymi umieszczanymi na etykietach, a dotyczącymi oznaczeń pochodzenia, jak również może je wydawać.

Wniosek o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji został uzgodniony przez Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Torta del Casar, co mieści się w kompetencjach tej organizacji oraz jest zgodny z jej słusznym interesem.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

3. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

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

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne:
 - Wymogi krajowe
 - Jednostka/struktura kontroli

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego 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

Wprowadzenie

Zmiany Opisu produktu oraz Metody produkcji mają na celu lepsze zapewnienie jakości produktu, ułatwienie zrozumienia oraz odpowiedź na nowe oczekiwania rynku, a wszystko to bez wpływu na charakterystykę produktu.

Akapity dotyczące „Dowodu pochodzenia”, „Etykietowania” oraz akapit „Inne” zostały zmienione zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012. Opracowanie obowiązującej specyfikacji miało miejsce przed publikacją wspomnianego rozporządzenia, co spowodowało, że niektóre akapity, w świetle nowych przepisów, stały się nieaktualne. Jednocześnie wprowadzono zmiany mające na celu lepszą kontrolę ich przestrzegania, zgodnie z normą PN-EN ISO/IEC 17065:2012.

Akapit dotyczący „Związku z obszarem geograficznym” został preredagowany i wzmocniony wnioskiem odpowiednich organów Dyrekcyj Generalnej ds. Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich (DG AGRI) Komisji Europejskiej.

Poniżej uwzględniono wprowadzone zmiany opatrzone stosownym wyjaśnieniem.

Opis produktu

- Uwzględniono bardziej szczegółowy opis właściwości fizycznych sera Torta del Casar, w tym dotyczący jego brzegów, które w oryginalnej formie nie są ostre, stąd wprowadzono zapis „brzegi zaokrąglone”, co wskazuje na poprawność procesu dojrzewania.
- Wprowadzono nową wielkość sera Torta del Casar, określoną mianem „mały”, którego waga wynosi od 200 do 500 g. Wprowadzenie nowej wielkości jest odpowiedzią na nowe oczekiwania rynku wskazane w badaniu „Estudio Notoriedad e Imagen de la Torta del Casar” przeprowadzonym przez specjalistyczną firmę konsultingową AC Nielsen w maju 2008 roku oraz w badaniu „Estrategias de mercados de quesos DOP Torta del Casar” przeprowadzonym przez firmę konsultingową Bureau Veritas w 2005 r.

Udowodniono, że ta wielkość sera („średni” oraz „duży”) pozwala zachować wszystkie właściwości fizyczno-chemiczne oraz organoleptyczne, szczególnie jeżeli chodzi o czas dojrzewania, gdyż w specyfikacji nie określono jednakowego czasu dla wszystkich serów, a jedynie minimalną okres, który pozwala serom uzyskać właściwe cechy i umożliwia ich sprzedaż, ponieważ okres 60 dni odpowiada wymogom sanitarnym dotyczącym stosowania świeżego mleka. Okres dojrzewania może zostać przedłużony do 90 lub 100 dni, w zależności od wielkości oraz warunków dojrzewania. Wspomniane określenie zostało zatwierdzone przez Instituto Tecnológico Agroalimentario de Extremadura (INTAEX), zgodnie z jego raportem dotyczącym zmian wielkości serów „Informe de Modificación de Formatos”. Nie określono, czy ser nowej wielkości może dojrzewać w krótszym czasie, gdyż okres dojrzewania nie był przedmiotem niniejszego wniosku o zatwierdzenie zmiany.

Wprowadzono zmianę dopuszczalnych przedziałów wagowych dwóch wielkości już opisanych w specyfikacji, sera dużego od 900 do 1 100 g i średniego od 500 do 700 g. Dopuszczalny przedział wagowy sera dużego zwiększono o 100 g (801–1 100 g). Dopuszczalny przedział wagowy sera średniego także został zwiększony o 100 g (501–800 g), a w klasyfikacji uwzględniono również przedział od 700 do 900 g, który został bez powodu pominięty.

Wprowadzono nazwy trzech wielkości, czyli obecnie sery nazywają się „mały” (200–500 g), „średni” (501–800 g) oraz „duży” (801–1 100 g), gdyż kwalifikacja produktu oraz przyznawanie etykiet certyfikatów odbywa się na podstawie produkowanych sztuk, a nie ich wagi i dlatego wyznaczono trzy zakresy pozwalające doprecyzować relacje między wielkościami, co pozwala na odpowiednią kontrolę kwalifikacji. Kontrola wagi odbywa się na końcu fazy dojrzewania, a przed fazą wysyłki.

Zmieniono system określania wielkości tak, aby uwzględnić nową wielkość, jak również, żeby w systemie tradycyjnej produkcji, gdzie wielkości nie zawsze są jednakowe, gotowy ser Torta del Casar był zbliżony kształtem do ciasta typu „torta de pan”, od którego pochodzi jego nazwa, czyli jego szerokość powinna być większa od wysokości.

W opisie właściwości organoleptycznych aktualne określenia odpowiadają przede wszystkim ocenie subiektywnej i nie zawsze są równoważne z określeniami i metodologią bardziej obiektywną, z jakiej korzystają Normy ISO stosowane w Analizie Sensorycznej, co będzie punktem odniesienia do późniejszej weryfikacji. W przypadku aktualnego opisu, oprócz terminologii określonej we wspomnianych normach, wzięto pod uwagę publikację „Guía de evaluación sensorial de los quesos” (autorzy: José González Crespo oraz Isidro Roa Ojalvo; Instituto Tecnológico Agroalimentario de Extremadura., wyd. Fondo Formación, 2000).

Aby ta analiza sensoryczna była obiektywna, zastosowano podział charakterystyki na część zewnętrzną lub skórkę oraz na część wewnętrzną lub wnętrze:

- Skórka: z określenia koloru „między żółtym a kolorem ochry”, usunięto kolor żółty, który mieści się w definicji koloru ochry, a tym samym jest zbędny i nie wzbogaca opisu produktu.
- Wnętrze: doprecyzowano elementy oceny:
 - Zmieniono opis konsystencji wnętrza na „od miękkiej po bardzo miękką”. Zrezygnowano z określenia „do smarowania” powiązane z atrybutem „kleistości” (ISO 5492:08; 3.48, kleistość).
 - Określono „strukturę” (ISO 5492:08; 3.55 struktura), zmieniając „zwartą” na „jednolitą”, odnosząc się do „ułożenia i rozmieszczenia elementów wewnętrznych” (Guía de evaluación sensorial de los quesos, str. 22). Zaznaczono, że znajdujące się w serze dziury muszą być „zaokrąglone w wyniku procesu dojrzewania”. Jednocześnie usunięto określenia „miękki i do smarowania”, które są atrybutami twardości (ISO 5492:08; 3.42, twardość) oraz kleistości (ISO 5492:08; 3.48, kleistość), które już uwzględniono w konsystencji wnętrza.
 - Został usunięty fragment „co powoduje, że wnętrze czasami wylewa się przez pęknięcia w skórce”, co przeczy definicji skórki, która dopuszcza jedynie niewielkie pęknięcia na powierzchni.
 - Jeżeli chodzi o teksturę, aby dostosować definicję bez jej całkowitej zmiany:
 - Zachowano określenie „kremowy” użyte w pierwszej definicji do określenia stopnia płynności, zamiast „kleisty” (ISO 5492:08; 3.48, kleistość), ale dodano przymiotnik „umiarkowany”, aby lepiej oddać stopień „kleistości”.
 - Dodano określenie „ziarnistość niewielka lub jej brak” (ISO 5492:08; 3.54 ziarnistość)
 - W odniesieniu do zapachu i smaku, które określają jedynie wnętrze sera, dodano osobny akapit, oddzielając tę kwestię od akapitu poświęconego skórce, dodając dla jasności osobną definicję.
 - W odniesieniu do zapachu, usunięto określenie „silny”, które dotyczy jedynie intensywności odczucia (ISO 5492:08; 2.8 intensywność), gdyż nie identyfikuje ono samo z siebie cech chronionego produktu. Zdecydowano się na określenie tej intensywności na podstawie właściwości rodzin produktów mlecznych i roślinnych.
 - W przypadku smaku usunięto określenie „desarrollado”, które nie zostało zdefiniowane w normach i zdecydowano się na określenie dominującego smaku mianem „gorzki” (ISO 5492:08; 3.5 goryczka), wprowadzając i określając dwa dominujące smaki „słony” (ISO 5492:08; 3.6 słoność) oraz „kwaśny” (ISO 5492:08; 3.3 kwaśność). Odstąpiono od użycia wyrażenia „spowodowany zastosowaniem enzymu roślinnego do zsiadania”, gdyż nie opisuje ono ani nie określa smaku.

Dowód pochodzenia

Dostosowując się w większym stopniu do normy PN-EN ISO/IEC 17065:2012, wprowadzono zmiany w niektórych fragmentach niniejszej części, opisując kontrolę producentów zgodną z niniejszą specyfikacją oraz weryfikację jej przestrzegania przez organ kontroli.

Metoda produkcji

W celu potwierdzenia pochodzenia mleka przeznaczonego do produkcji sera objętego ChNP *Torta del Casar* dodano wymóg dotyczący systemu funkcjonowania gospodarstw hodowlanych: „wszystkie zwierzęta zarejestrowane w uwzględnionych gospodarstwach hodowlanych muszą należeć do rasy merino i entrefino. Jednocześnie, wszystkie gospodarstwa hodowlane korzystające ze wspólnych instalacji obsługi oraz udojowych muszą zostać wpisane do odpowiedniego rejestru”. Usunięto następujący akapit: „Jednocześnie, w przypadku obecności owiec zarejestrowanych oraz niezarejestrowanych, należy wyraźnie rozróżnić instalacje obsługi”.

Usunięto akapit dotyczący ilości dojonych zwierząt w stadzie hodowlanym należących do ras merino i entrefino, jak również szacunkowej rocznej produkcji mleka, gdyż są to dane mogące ulec zmianie na przestrzeni czasu.

Szczegółowo opisano dozwolony system hodowli oraz karmienia. Określenie „pastwiska” zastąpiono „zasobami naturalnymi”, co obejmuje tradycyjne praktyki siewu stosowane na tym obszarze, które są wykorzystywane do wypasu lub karmienia po zbiorze, w formie zielonej lub przeznaczonej do przechowywania. Jednocześnie, w związku z żywieniem uzupełniającym, wyszczególniono dozwolone „pasze”, „słomę”, „mieszanki” lub „koncentraty”. Usunięto fragment „kontrolowana przez techników z Rady Regulacyjnej”, który nie opisuje systemu żywienia.

Zmiany legislacyjne na przestrzeni ostatnich lat, mające miejsce po opracowaniu i pierwszej publikacji Specyfikacji ChNP *Torta del Casar*, wymagają preredagowania oraz uzupełnienia punktu określającego procesy, których te normy dotyczą, czyli dojenia, transportu oraz konserwacji mleka. Publikacja rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych⁽¹⁾ oraz rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego⁽²⁾ określają normy związane z higieną produkcji świeżego mleka owczego. Następnie, ustawa 752/2011 z dnia 27 maja 2011 r. ustanawiająca podstawowe przepisy dotyczące kontroli, której powinny przestrzegać firmy z sektora produkcji świeżego mleka owczego i koziego, wprowadza wspomniane rozporządzenia wspólnotowe do prawa krajowego. Dodatkowo, ustawa nakłada obowiązek przekazywania wyników różnych kontroli dotyczących owiec mlecznych do bazy danych „Letra Q”, do tej pory dotyczący jedynie sektora mlecznych krów. Mając na uwadze powyższe, zdecydowano:

- Określić minimalne wymogi, które musi spełniać mleko przeznaczone do produkcji serów objętych ChNP *Torta del Casar*, i wprowadzono następujący tekst: „Mleko wykorzystywane do produkcji *Torta del Casar*, jeżeli chodzi o jakość i skład, bezwzględnie musi: być świeże, pełne, niestandardyzowane, czyste oraz bez zanieczyszczeń; zawierać przynajmniej 11,0 % tłuszczu i protein, w tym protein nie mniej niż 4,8 %; charakteryzować się pH przynajmniej 6,6, ale nie więcej niż 6,9”.
- Pozwolić głównemu producentowi na określenie najlepszych praktyk hodowli bydła domowego, umożliwiając indywidualne podejście, choć zawsze gwarantujące higieniczne otrzymywanie mleka. W tym celu został usunięty fragment „Proces dojenia ma miejsce dwa razy dziennie”, a dodano „Proces dojenia będzie wykonywany w warunkach, które zawsze będą gwarantowały higieniczne otrzymywanie mleka oraz jego odbiór, a transport, jeżeli zachodzi taka potrzeba, będzie odbywał się z zagwarantowaniem oddzielenia od innego mleka.”.
- Dostosowanie parametrów dotyczących obchodzenia się z mlekiem, jeżeli chodzi o temperaturę minimalną oraz maksymalną, jak również maksymalny czas przechowywania, do realnych warunków, w których ulepszenie instalacji oraz kontrole wymagane przez nowe przepisy pozwalają zawsze zagwarantować najwyższą jakość mleka. Z tego względu usunięto następujący fragment „przechowując mleko w temperaturze 4 stopni przez maksymalny okres 48 godzin i przewożąc je, jeśli zachodzi taka potrzeba, zawsze w higienicznych pojemnikach izotermicznych lub chłodniach”, a dodano fragment „Maksymalny okres przechowywania od momentu dojenia do czasu przetworzenia nie może przekroczyć 72 godzin, a mleko należy przechowywać w temperaturze od 1 do 6 °C, przez cały czas w zimnych zbiornikach przeznaczonych wyłącznie do mleka pochodzącego z zarejestrowanych hodowli i znajdujących się w instalacjach zgłoszonych przez producentów.”.

Jednocześnie dla poprawy procesu produkcyjnego, który ma wpływ na jakość oraz gwarancję mleka przeznaczonego do produkcji sera chronionego ChNP *Torta del Casar*, uwzględniono następujący wymóg: „Wszystkie serownie są zobowiązane do posiadania w swoich zakładach przynajmniej jednego zimnego zbiornika wyłącznie do zlewania i przechowywania mleka pochodzącego od zarejestrowanych producentów”.

⁽¹⁾ Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 55.

Dostosowano określone parametry produkcji, które do tej pory przedstawiały konkretne, całkowite wartości, a teraz nie wydają się spójne z wykorzystaniem w instalacjach produkcyjnych urządzeń pomiarowych, których kalibracja, dokładność i precyzja pozwalają na ustalenie dopuszczalnych przedziałów, które nie tylko nie pogarszają tych wartości, ale nawet poprawiają zdolność przemysłu, jeżeli chodzi o kontrolę procesu. Jednocześnie wprowadzenie w zakładach lepszej kontroli temperatury (termometry w kadziach do zsiadania mleka), ciśnienia (manometry w prasach pneumatycznych) oraz wilgotności względnej (higrometry w komorach dojrzewania), jak również zastosowanie zewnętrznych systemów kalibracji i weryfikacji przeprowadzanych przez niezależne laboratoria, pozwalają uzyskać bardziej dokładne i zbliżone do realnych wartości służące do kontroli procesu. Dzięki temu dostosowano wartości dotyczące temperatury (zmniejszono temperaturę minimalną z 28 do 26 °C), czas zsiadania (wydłużono maksymalny okres z 80 do 90 min.), prasowania (zwiększono maksymalny nacisk z 2,5 do 3 kg/cm², a zrezygnowano z minimalnej granicy czasu prasowania, wprowadzając zamiast przedziału od „3 do 8” godzin „maksymalny okres 8 godzin”) oraz wilgotności względnej podczas dojrzewania, rozszerzając maksymalną granicę z 90 do 95 %).

W przypadku fazy moczenia w solance określenie „chlorek sodu” zamieniono na „zwykłą sól kuchenną”, podkreślając wykorzystanie tradycyjnego składnika, który jednocześnie odnosi się do samej nazwy fazy. Jednocześnie utrzymano możliwość stosowania solanki do sera lub solenia na sucho, ale usunięto fragment „W przypadku roztworu wodnego, sery pozostaną w roztworze soli około 5-6 godzin o gęstości maksymalnej 16° Beaumé”, gdyż gęstość roztworu soli kuchennej od 0° do 16° Beaumé wcale nie musi oznaczać odpowiedniej solanki. Jednocześnie należy podkreślić, że maksymalna proporcja głównego składnika soli kuchennej, chlorku sodu, została wcześniej określona w opisie produktu (pkt B.2. specyfikacji, NaCl maksymalnie 3 %), czyli podlega ostatecznej kontroli.

W celu zapewnienia ostatecznej jakości chronionego sera uwzględniono fragment „Podczas procesu dojrzewania, powierzchnia sera może zostać poddana bezbarwnej obróbce przeciwwgrzybiczej” i dopuszcza się zastosowanie takiej bezbarwnej obróbki przeciwwgrzybiczej. Pleśńie z rodzaju *Penicillium Aspergillus* czy *Fusarium* to mikroorganizmy, które, gdy mają dostęp do tlenu, dobrze się rozwijają na pożywnym podłożu, przy dużej wilgotności, w umiarkowanej temperaturze, pewnej kwasowości i niewielkiej ilości soli. Wspomniane warunki można z łatwością znaleźć na powierzchni sera *Torta del Casar*, a rozwój pleśni może okazać się znaczący i wpłynąć na jakość produktu. Dodatkowo niektóre pleśnie mogą produkować mykotoksyny, a te mają negatywny wpływ na bezpieczeństwo spożywania produktu.

Zostały usunięte następujące fragmenty z powodu braku związku z procesem produkcyjnym oraz odniesienia do innych dokumentów (Rozporządzenie, Księga jakości oraz Księga procedur):

- „Produkty, które po zakończeniu okresu dojrzewania odpowiadają charakterystyce opisanej w części B, są weryfikowane przez techników z Rady Regulacyjnej, którzy poddają je odpowiedniej kontroli, pobierają próbki i przeprowadzają badania mające na celu sprawdzenie zgodności z wymogami określonymi w rozporządzeniu, w Księdze jakości oraz w Księdze procedur. Proces kontroli jest kontynuowany przez Komitet ds. Certyfikacji, organ złożony z trzech członków, którzy jednocześnie reprezentują trzy grupy interesów, hodowców i producentów, konsumentów oraz użytkowników, a także techników specjalistów, który to organ powiadamia Radę Regulacyjną o swojej zgodzie dotyczącej wyników przeprowadzonych prób lub jej braku.”.
- „Zakończenie procesu certyfikacji ma miejsce wtedy, gdy każdy z weryfikowanych serów uzyskuje numerowaną kontretykię gwarantującą jego pochodzenie oraz jakość, która jest wydawana przez Radę Regulacyjną i przymocowywana do sera w sposób uniemożliwiający usunięcie i trwałą do czasu jego spożycia”

Niemniej jednak, w celu zagwarantowania przestrzegania specyfikacji, wskazuje się, że Rada Regulacyjna jest organem kontroli zgodnie z artykułami 37 i 39 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, co określa norma PN-EN 45011/1998 od dnia 20 lipca 2012 i wciąż obowiązuje (Aneks techniczny, akredytacja nr 103/C-PR221, wznowienie 2, z dnia 29 lipca 2014). Oznacza to, że Rada Regulacyjna wykazała swoje kompetencje techniczne, bezstronność oraz obiektywizm, jak również wykorzystwała środki potrzebne do działania jako organ certyfikacji produktu.

W ten sposób Rada Regulacyjna jako organ kontroli sprawdza proces produkcyjny producentów, oceniając poprawność wyników kontroli, jak również bada próbki pobrane podczas produkcji, zarówno surowców, jak i gotowego produktu. W celu zagwarantowania bezstronności i obiektywizmu swoich działań posiada Komitet Interesariuszy (wcześniej zwany Komitetem Certyfikacji) złożony ze zrównoważonej ilości przedstawicieli trzech grup interesów, dostawców i przetwórców mleka, konsumentów i użytkowników oraz techników specjalistów.

Ser *Torta del Casar* posiada kremową teksturę, co jest jedną z jego głównych cech. Jednakże po uzyskaniu optymalnego poziomu kremowości, stopniowo ją traci, co może powodować, że z czasem ser nie odpowiada właściwościom, które powinien posiadać. Dlatego właśnie dla zagwarantowania optymalnej jakości produktu ustala się termin przydatności do spożycia, dodając, że „Przed wysyłką, sery przygotowane przez serownie zgodnie ze specyfikacją, powinny zostać opatrzone etykietami z certyfikatem gwarantującym ich pochodzenie i identyfikację. Każda etykieta musi zawierać przynajmniej numer, partię oraz termin przydatności do spożycia, który nie może przekroczyć 210 dni od momentu produkcji”, z zaznaczeniem dokładnej daty dd/mm/rr koagulacji mleka, która rozpoczyna proces powstawania sera.

Dopuszcza się wysyłkę sera w kawałkach w odpowiedzi na nowe oczekiwania rynku wskazane w badaniu „Estrategias de mercados de quesos con Denominación de Origen Protegida *Torta del Casar*” przeprowadzonym przez Bureau Veritas, z powodu których określono, że „W celach wysyłki zakwalifikowane sery można podzielić na połówki lub ćwiartki”.

Jeżeli chodzi o pakowanie, w celu zapewnienia konsumentom produktu lepszej jakości, określono, że „System pakowania zapewnia nienaruszalność i ostateczną jakość produktu”.

Związek z obszarem geograficznym

Przeredagowano akapity dotyczące tej części, nie zmieniono akapitu dotyczącego czynników naturalnych, poprawiono zapis dotyczący informacji o czynnikach historycznych i ekonomicznych, a także uwzględniono czynnik ludzki, który wzmacnia związek z obszarem geograficznym

Etykietowanie

Tekst dostosowano do rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 oraz do ustaleń zawartych we wcześniejszych akapitach, a usunięto tekst dotyczący procedur wykorzystania marki ustalonych przez Radę Regulacyjną w dokumentacji dotyczącej jakości.

W celu uzupełnienia poprzednich części oraz dla zapewnienia kontroli identyfikacji wybranych serów i ich kawałków dodano zapis „Ostateczne etykiety obejmują etykietę komercyjną serowni oraz etykietę certyfikatu, które umieszcza się na zakwalifikowanym serze lub jego kawałku w sposób uniemożliwiający usunięcie i trwałe, a za ich odpowiednie wykorzystanie ponosi odpowiedzialność producent.” Jeżeli chodzi o obowiązkowe stosowanie etykiety certyfikatu, Rada Regulacyjna dysponuje systemem informatycznym obejmującym wnioski i przyznawanie etykiet certyfikatów dostępne dla wszystkich producentów. System ten był poddany kontroli przez audyty zewnętrzne przeprowadzone przez ENAC, podczas których weryfikowano jego działanie, przydatność automatycznego przyznawania etykiet oraz ich dystrybucję, bez dyskryminacji z powodu ilości zakwalifikowanej produkcji.

Jednocześnie każdy producent ponosi jednakowe koszty zamawianych etykiet, niezależnie od ilości, jaką zamawia. Koszty są obliczane procentowo od kosztu produkcji.

Inne

- Wymogi krajowe: na polecenie odpowiednich organów krajowych zrezygnowano z tego akapitu, zwanego w Specyfikacji „Wymogi prawne”, gdyż nie istnieją szczegółowe wymagania dotyczące chronionego produktu.
- Jednostka/Struktura kontroli: zaktualizowano dane dotyczące organu kontroli, którym, jak wskazano, jest Consejo Regulador ChNP *Torta del Casar*.

JEDNOLITY DOKUMENT

„**TORTA DEL CASAR**”

Nr UE: **ES-PDO-0105-01128 – 8.7.2013**

ChNP () ChOG ()

1. **Nazwa**
„*Torta del Casar*”
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

Torta del Casar to ser wyprodukowany ze świeżego mleka owczego ras merino oraz entrefino, którego koagulacja jest przeprowadzana za pomocą procesu zsiadania na bazie roślinnej z karczocha hiszpańskiego *Cynara cardunculus*, a okres dojrzewania trwa przynajmniej 60 dni.

Ser Torta del Casar musi posiadać następujące właściwości fizyczne, fizyczno-chemiczne oraz organoleptyczne:

a) Fizyczne:

— Kształt: cylindryczny o lekko spłaszczonych bokach, wklęsłej powierzchni i zaokrąglonych krawędziach.

— Wymiary:

(i) Minimalna średnica 7 cm

(ii) Proporcja wysokość/maksymalna średnica 50 %

— Waga: określono trzy wielkości, z maksymalną tolerancją 5 %

(i) Duży, od 801 do 1 100 g

(ii) Średni, od 501 do 800 g

(iii) Mały, od 200 do 500 g

b) Fizyczno-chemiczne:

— Tłuszcz: minimum 50 % suchego ekstraktu

— Suchy ekstrakt: minimum 50 %

— pH: minimum 5,20 – maksimum 5,90

— NaCl: maksymalnie 3,0 %

c) Organoleptyczne:

— Skórka: półtwarda, określona, odróżniająca się od wnętrza, w jednolitym kolorze w tonacji ochry bez dodatku barwników, o tradycyjnym wyglądzie, pokryta oliwą/olejem. Dopuszczalne niewielkie pęknięcia na powierzchni.

— Wnętrze

(i) Konsystencja: od miękkiej po bardzo miękką

(ii) Kolor: od białego po żółtawy

(iii) Struktura: jednolita, z dopuszczalnymi okrągłymi dziurami właściwymi dla procesu dojrzewania rozmieszczonymi w serze

(iv) Tekstura: jest podstawową cechą wyróżniającą ten ser, umiarkowanie lub bardzo kremowa, tłusta, rozplývająca się, bez oznak lub o delikatnej ziarnistości

(v) Zapach: średnio mocny lub delikatny z nutą nabiału i/lub roślinną

(vi) Smak: średnio lub delikatnie gorzki, delikatnie słony, lekko kwaskowaty lub bez kwaskowatego posmaku

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

System żywienia zarejestrowanych stad owiec opiera się na tradycyjnych praktykach wykorzystujących zasoby naturalne obszaru geograficznego poprzez systemy ekstensywne i półekstensywne, z żywieniem uzupełniającym w postaci pasz, słomy, mieszanek lub koncentratów.

Maksymalna ilość bydła na hektar, aby przyjąć, że system jest półekstensywny wynosi 1,8 sztuk. W ten sposób gwarantuje się, że żywienie uzupełniające spoza obszaru geograficznego nie przekracza limitu ustalonego przez stosowne przepisy.

Na pożywienie pochodzące z obszaru geograficznego, oprócz naturalnej roślinności będącej podstawą systemu ekstensywnego lub półekstensywnego, składa się siano, słoma, zboża lub groch z siewów, które można wykorzystać podczas wypasu lub do karmienia po zbiorze, w formie zielonej lub przeznaczonej do przechowywania.

Pożywienie uzupełniające jest przygotowywane przede wszystkim na bazie źródeł protein (soja, rzepak > 50 %) oraz zbóż (jęczmień, kukurydza, pszenica > 25 %) Ostateczna mieszanka podawana zwierzętom składa się przede wszystkim ze wspomnianej podstawy (> 25 %), pasz (lucerna, groch polny > 30 %), zbóż (kukurydza, jęczmień > 20 %) oraz nasion (bawełny, słonecznika > 6 %).

Nie ma technicznych możliwości dostępu na obszarze geograficznym do soi, rzepaku, słonecznika, bawełny, ani lucerny.

Mleko do produkcji sera *Torta del Casar* pochodzi od owiec rasy merino oraz entrefino.

Mleko wykorzystywane do produkcji sera *Torta del Casar*, jeżeli chodzi o jakość i skład, musi być odpowiednie do produkcji sera, czyli:

- świeże, pełne, niestandardyzowane, czyste oraz bez zanieczyszczeń,
- zawierać przynajmniej 11,0 % tłuszczu i protein, a samych protein nie mniej niż 4,8 %,
- charakteryzować się pH przynajmniej 6,6, ale nie więcej niż 6,9.

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

Obszar geograficzny ChNP *Torta del Casar* znajduje się w Cáceres, prowincji leżącej w regionie autonomicznym Extremadura (Hiszpania) i został określony w punkcie 4 niniejszego dokumentu. Etapy produkcji odbywające się na tym obszarze to:

- produkcja mleka, zgodnie z ustaleniami zawartymi w pkt 3.3,
- Produkcja sera obejmuje fazę zsiadania mleka, ścinania mleka, wlewania do form, prasowania, solenia oraz dojrzewania.

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

W celach wysyłki sery można podzielić na połówki lub ćwiartki. System pakowania jest dowolny, z zastrzeżeniem, że musi zapewniać spójność i ostateczną jakość produktu.

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

Etykietowanie serów całych lub podzielonych musi odbywać się na obszarze geograficznym i być wykonywane przez certyfikowanych producentów tak, aby zagwarantować pochodzenie oraz autentyczność produktu. Zgodnie z zapisem zawartym w akapicie 3.2 lit. c) niniejszego dokumentu *Torta del Casar* to ser o półtwardej skórce i z tego względu nie dopuszcza się umieszczania na niej usuwalnych elementów, jak naklejek, które umożliwiają jego identyfikację. Z tego względu jedynym elementem, który może zagwarantować autentyczność i pochodzenie, jest etykieta certyfikatu z wytłoczonym numerem partii oraz indywidualnym numerem, która jest umieszczana na każdym kawałku sera przez producenta jeszcze przed wysyłką w celu umożliwienia kontroli przez Rada Regulacyjna. Nie stanowi to ograniczenia rynku.

Ostateczne etykiety obejmują etykietę komercyjną serowni oraz etykietę certyfikatu, które umieszcza się na zakwalifikowanym serze lub jego kawałku w sposób uniemożliwiający usunięcie i trwałą, a za ich odpowiednie wykorzystanie ponosi odpowiedzialność producent.

Ostateczna etykieta zawiera także identyfikację partii, termin przydatności do spożycia, który nie może przekroczyć 210 dni od momentu produkcji, jak również wszelkie wskazówki wymagane przepisami prawa dotyczące tej materii.

Logo ChNP Torta del Casar:



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny dotyczący produkcji mleka oraz wytwarzania sera Torta del Casar znajduje się w Cáceres, prowincji leżącej w regionie autonomicznym Extremadura (Hiszpania) w okręgach Los Llanos de Cáceres, Sierra de Fuentes oraz Montánchez, czyli w środkowo-południowej części prowincji.

Obszar zajmuje około 400 000 hektarów i obejmuje wsie w następujących gminach:

Albalá, Alcuéscar, Aldea del Cano, Aliseda, Almoharín, Arroyo de la Luz, Arroyomolinos, Benquerencia, Botija, Brozas, Cáceres, Casar de Cáceres, Casas de Don Antonio, Garrovillas, Herrerueta, Hinojal, La Cumbre, Malpartida de Cáceres, Monroy, Montánchez, Navas del Madroño, Plasenzuela, Ruanes, Salvatierra de Santiago, Santa Ana, Santa Marta de Magasca, Santiago del Campo, Sierra de Fuentes, Talaván, Torremocha, Torreorgaz, Torrequemada, Torre de Santa María, Valdefuentes, Valdemorales, Zarza de Montánchez.

5. Związek z obszarem geograficznym

Specyfika obszaru geograficznego

a) Czynniki naturalne:

- Orografia: obszar produkcji obejmuje północ Sierra de San Pedro, terenu graniczącego z prowincją Badajoz, na wschodzie granice stanowią rzeki Magasca i Almonte, a na północy rzeka Tajo. Obszar geograficzny to równina stepowa z bruzdami erozyjnymi od północnego zachodu po południowy wschód przez obszar Sierra de Fuentes o wysokościach od 250 do 450 metrów.
- Podłoże: podłoże jest piaszczyste, gliniasto-piaszczyste lub gliniaste, mało żyzne, o niewielkiej gęstości, powstałe w wyniku niszczenia granitowego podglebia, z licznymi elementami skalnymi tworzącymi tzw. berrocales lub barruecos, jak znany Malpartida de Cáceres. Obszarów nadających się do uprawy jest niewiele, więc większość terenu przeznaczona jest do wypasu owiec.
- Klimat: klimat jest kontynentalny, charakteryzujący się długimi i gorącymi okresami letnimi oraz słabymi i krótkimi zimami. Średnia roczna temperatura wynosi od 15 do 18 °C, a w lato może przekraczać 40 °C. Opady wynoszą od 300 do 500 mm, są nieregularne i przeważają w okresach wiosennych i jesiennych.
- Zagadnienia klimatyczne dotyczące opadów: oprócz wspomnianych wcześniej rzek, istnieją inne.
- Flora i pastwiska naturalne: flora składa się przede wszystkim z roślin zielnych oraz roślin trawiastych (trawy łąkowe, kostrzewa, trawy z gatunku *Agrostis*), strączkowych (lucerna *Medicago* i koniczyna) oraz roślin złożonych o znacznej wartości odżywczej, ale ubogim wzroście. Można również spotkać pozostałości roślin krzaczastych, szczególnie na wyżej położonych obszarach, jak *Genista*, *Aulaga* oraz drzewa z gatunku *Quercus* (dąb zimozielony, dąb karłowaty, dąb korkowy).

b) Czynniki historyczne i ekonomiczne:

Obszar geograficzny ChNP Torta del Casar, już wcześniej opisany w punkcie 4 niniejszego dokumentu, od niepaństwianych czasów był związany z wędrowną i wypasem bydła, czyli działalnościami bardzo powiązanymi ze sobą oraz z okolicą, gdyż opisane wcześniej czynniki naturalne zmuszały zamieszkującą w rejonie ludność do maksymalnego wykorzystania każdego z dostępnych zasobów w celach utrzymania.

W związku z istnieniem terenów ubogich w zasoby naturalne, rozwinęła się hodowla bydła, szczególnie owiec. Obecność stad od zamierzchłych czasów została potwierdzona, a już w 1791 r. opisana w opracowaniu „Interrogatorios de la Real Audiencia. Extremadura al final de los tiempos modernos. Partido Judicial de Cáceres”, a w nim ser, którym opłacano podatek tzw. dziesięcinę oraz bydło, które dawało mleko, ale przede wszystkim było hodowane na wełnę.

Jednakże, spadek wartości wełny spowodował, że to produkcje mleka i serów stały się ważniejsze, stąd produkcja sera Torta del Casar, która zyskała kluczowe znaczenie dla ekonomii tego obszaru geograficznego.

c) Zasoby ludzkie:

Utrzymanie wyjątkowej charakterystyki sera Torta del Casar miało związek z zasobami naturalnymi, historycznymi i ekonomicznymi, jak również zasobami ludzkimi reprezentowanymi przez mistrza serowarstwa. Pomimo rozwoju systemów produkcyjnych i odejścia od produkcji serów na potrzeby własne w owczarniach obok stad i stworzenia obecnych serowni dostosowanych do nowych norm, a także oczekiwań rynku, postać mistrza serowarstwa była i jest kluczowa, gdyż to on posiada nieodzowną wiedzę na temat surowców, procesów i oczekiwanych wyników produkcji sera Torta del Casar. Należy sobie uświadomić, że to ta osoba kontroluje wiele zmiennych wymagających specjalistycznej wiedzy technicznej, gdyż:

- Praca ze świeżym mlekiem, pełnym i niestandardyzowanym, produkowanym w różnych porach roku, wiąże się z wieloma różnicami w składzie oraz obecności bakterii, co warunkuje cały proces.
- Zastosowanie naturalnego *Cynara Cardunculus*, a nie wyciągu ani standaryzowanej jego formy, powoduje, że faza koagulacji mleka jest wyjątkowo skomplikowana i ważna dla otrzymania optymalnego zsiadania mleka.
- Moment ścięcia oraz wielkość powstałego ziarna zależą od poprzednich czynników, a są określane na podstawie doświadczenia.
- Ręczne formowanie oraz prasowanie wymaga dokładnej wiedzy na temat tego, ile zsiadłego mleka zmieści się w każdej z form i w jaki sposób należy prasować, aby uzyskać oczekiwaną wilgotność.
- Różnorodne zmiany atmosferyczne mające miejsce przez cały rok i wpływające na proces dojrzewania, wymagają ciągłej kontroli i weryfikacji poprawności dojrzewania sera.

Jedynie znajomość tych czynników pozwala uzyskać silną proteolizę, czyli proces rozkładu białek mleka, który występując przed całkowitym powstaniem skórki, pozwala na uzyskanie charakterystycznej tekstury i kształtu sera Torta del Casar.

Specyfikacja produktu

Wyjątkowość produktu, która powoduje, że Torta del Casar jest unikatem wśród innych serów, polega na nietypowym kształcie szerszym niż wyższym o wklęsłej powierzchni niemal bez krawędzi, który przypomina tradycyjne ciasto „torta de pan” oraz kremowej teksturze wnętrza, jak również lekko gorzkawym smaku. Jednocześnie sposób spożycia tego sera również różni się od innych, gdyż aby dostać się do wnętrza bez jego rozlania, należy odciąć górną część tak, jak zdejmuje się przykrywkę, a następnie przykryć podczas przechowywania.

Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Obszar geograficzny ubogi w zasoby naturalne z powodu charakterystyki naturalnej opisanej w części 5.1 a) spowodował, że rdzenni mieszkańcy zdecydowali się na działalność opartą na hodowli bydła, a dokładnie owiec, z racji ich odpowiedniego przystosowania do środowiska, wybierając hodowlę nastawioną na produkcję mleka i sera z powodu spadku znaczenia wełny.

W tej sytuacji, owce ras merino oraz entrefino, dzięki i przystosowujące się do warunków, idealnie zaaklimatyzowały się na pół-stepowej równinie tego obszaru geograficznego, dając mleko, które po przetworzeniu bez stosowania procesów termicznych, zachowuje bogactwo flory bakteryjnej w systemie produkcyjnym, co skutkuje charakterystycznym zapachem nabiału i/lub roślinnym.

Jednocześnie niespotykany kształt charakterystyczny dla sera Torta del Casar to wynik wyjątkowego procesu dojrzewania, który nie pozwala zachować tradycyjnej formy innych serów.

Proces zsiadania na bazie roślinnej z rosnącego na obszarze karczocha hiszpańskiego *Cynara Cardunculus* wykorzystany do produkcji sera, dzięki specjalistycznej wiedzy mistrzów serowarstwa, w procesie dojrzewania, prowadzi do silnej proteolizy zanim całkowicie utworzy się skórka. Ser nie jest w stanie utrzymać własnego ciężaru, ulega spłaszczeniu i uwypukleniu po bokach i tak powstaje wyjątkowy kształt, który serowarom z Cáceres przypominał ciasto „torta de pan”, od którego pochodzi nazwa Torta del Casar.

Silny proces proteolizy nadaje zaś serom Torta del Casar charakterystyczną kremową teksturę wnętrza.

Na zakończenie należy dodać, że lekko gorzkawy smak Torta del Casar jest wynikiem użycia karczocha hiszpańskiego *Cynara Cardunculus* rosnącego na tamtym obszarze, który jest wykorzystywany w procesie koagulacji mleka.

W konsekwencji, jedynie połączenie świeżego mleka owiec ras merino i entrefino hodowanych na obszarze ChNP, z użyciem karczocha hiszpańskiego *Cynara Cardunculus* rosnącego na tamtym terenie do naturalnej koagulacji mleka oraz z wykorzystaniem tradycyjnej wiedzy mistrzów serowarstwa, pozwala na uzyskanie sera o charakterystyce kształtu, tekstury, zapachu i smaku sera Torta del Casar.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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

<http://pame.gobex.es/NR/rdonlyres/0C950236-7397-4C23-94BD-99772603F0DD/0/PliegoCondicionesTortaCasarModif.pdf>
