

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych, o której to zmianie mowa w art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014**

(2023/C 344/20)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 6b ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 664/2014 <sup>(1)</sup>.

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA LUB CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, POCHODZĄCEGO Z PAŃSTWA CZŁONKOWSKIEGO

**(rozporządzenie (UE) nr 1151/2012)**

**„Cabrales”**

**Nr UE: PDO-ES-0081-AM02 - 6.7.2023 r.**

**ChNP (X) ChOG ()**

**1. Nazwa produktu**

„Cabrales”

**2. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Hiszpania

**3. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Dyrekcja Generalna ds. Rozwoju Obszarów Wiejskich i Rolnictwa i Żywności – Departament Środowiska Wiejskiego i Spójności Terytorialnej Księstwa Asturii (Dirección General de Desarrollo Rural y Agroalimentación - Consejería de Medio Rural y Cohesión Territorial del Principado de Asturias)

**4. Opis zatwierdzonej zmiany (zatwierdzonych zmian)**

1. Modyfikacja elementów graficznych papieru spożywczego stanowiącego opakowanie produktu.

W sekcji B) Opis produktu, specyfikacji produktu. W ust. 4 skreślono, że na papierze spożywczym musi widnieć rysunek liści klonu jaworowego.

Uzasadnienie: konieczność dostosowania obecnie stosowanych materiałów. Użyty materiał przypomina swoją zieloną barwą liście klonu jaworowego, co pozwala zachować charakter pierwotnego opakowania.

Uznaje się ją za standardową zmianę, ponieważ stosowność użytych materiałów nie wpływa na właściwości fizyczne, chemiczne i organoleptyczne.

Zmiana ta nie powoduje zmiany podstawowych właściwości ani nie wpływa na autentyczność produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 179 z 19.6.2014., s. 17.

## 2. Specyfikacja pochodzenia zwierzęcego podpuszczki

Sekcja E) Metoda produkcji specyfikacji produktu i pkt 3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych) w jednolitym dokumencie.

Określono pochodzenie zwierzęce podpuszczki

Przedmiotowa zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Uzasadnienie: konieczne jest dostosowanie pochodzenia obecnie stosowanej podpuszczki, ponieważ naturalna podpuszczka, która jest produkowana samodzielnie przez samych producentów ChNP przy użyciu żołądków kozłat źrebię przed odłączeniem od matki, nie posiada rejestru zdrowia oraz ze względu na skomplikowane dawkowanie proszku podpuszczkowego.

Uznaje się ją za standardową zmianę, ponieważ stosowność użytych materiałów nie wpływa na właściwości fizyczne, chemiczne i organoleptyczne.

Zmiana ta nie powoduje zmiany podstawowych właściwości ani nie wpływa na autentyczność produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

## 3. Korekta błędu redakcyjnego

Sekcja E) Metoda produkcji specyfikacji produktu.

W ust. 5 hiszpańskiej wersji dokumentu wyraz „arniaos” zastępuje się wyrazem „arnios”.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

Uzasadnienie: wynika to z konieczności skorygowania użytych materiałów, ponieważ „arniao” jest serem wewnątrz formy, a „arnio” – samą formą.

Uznaje się ją za standardową zmianę, ponieważ korekta błędów nie wpływa na właściwości fizyczne, chemiczne i organoleptyczne.

Zmiana ta nie powoduje zmiany podstawowych właściwości ani nie wpływa na autentyczność produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

## 4. Zniesienie wymogu stosowania jednej etykiety przez wszystkich serowarów.

Sekcja H) Etykietowanie specyfikacji produktu i pkt 3.6) Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa jednolitego dokumentu.

Proponuje się skreślenie ostatniego ustępu.

Przedmiotowa zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Uzasadnienie: konieczność zróżnicowania produktu na rynku przez serowarów. Serowarzy nadal prowadzą niewielką produkcję. Z czasem jednak osiągnęli pewną pozycję na rynku i w związku z tym chcą się wyróżniać poprzez stosowanie własnej etykiety handlowej z nazwą przedsiębiorstwa. Zachowany zostaje sposób prezentacji produktu, forma, struktura i centralna numeracja (pieczęć gwarancyjna).

Zmianę uznaje się za standardową, ponieważ nie powoduje ona zmiany podstawowych właściwości ani nie wpływa na autentyczność produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

## 5. 5- Usunięcie włączenia krajowych wymogów prawnych.

Sekcja I) Krajowe wymogi prawne specyfikacji produktu.

Proponuje się skreślenie tej sekcji.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

Uzasadnienie: nie jest to element obowiązkowy w strukturze specyfikacji produktu. Sekcja ta prawdopodobnie stanie się nieaktualna po publikacji nowych przepisów.

Uznaje się ją za standardową zmianę, ponieważ nie ma ona wpływu na istotne elementy

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

#### JEDNOLITY DOKUMENT

### „Cabrales”

Nr UE: PDO-ES-0081-AM02 - 6.7.2023 r.

#### ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Cabrales”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

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

3.1. *Typ produktu [zgodnie z załącznikiem XI]*

Klasa 1.3. Sery

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

Ser z przerostem niebieskiej pleśni wyprodukowany z surowego mleka krowiego, owczego lub koziego lub z połączenia dwóch lub wszystkich trzech wymienionych rodzajów mleka – przy czym mleko to musi zawsze być mlekiem pełnym – o zrównoważonym składzie pod względem zawartości tłuszczów i białek.

Ser dojrzewający w jaskiniach przez co najmniej dwa miesiące, licząc od momentu powstania skrzepu.

Właściwości serów dojrziałych:

kształt: cylindryczny, o gładkich bokach;

wysokość: 7–15 centymetrów,

masa i średnica: zróżnicowane,

skórka: miękka, cienka, tłusta, szara – o barwie brązowo-pomarańczowej, z miejscami czerwono-żółtymi,

mięsz ser: oleista konsystencja o zróżnicowanym stopniu jednolitości, w zależności od stopnia fermentacji sera. Zwarty i pozbawiony dziur. Miejscami biały z zielonkawo-niebieskimi żyłkami. Nieco pikantny smak, intensywniejszy w serach wyprodukowanych z czystego mleka owczego lub koziego lub z mieszanin tych dwóch rodzajów mleka,

zawartość tłuszczu: nie mniej niż 45 % suchej masy,

minimalna zawartość wilgoci: 30 %.

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

Zwierzęta gospodarskie karmi się zgodnie z tradycyjnymi praktykami, wypasając je bezpośrednio na pastwiskach i uzupełniając ich dietę paszą.

Surowe mleko krowie, owcze lub kozie pochodzące z gospodarstw hodowlanych położonych na określonym obszarze geograficznym. Podpuszczka wyłącznie pochodzenia zwierzęcego.

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

Zarówno produkcja mleka, jak i wytwarzanie, dojrzewanie, porcjowanie, przygotowywanie i pakowanie sera muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

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

Porcjowanie, przygotowywanie i pakowanie muszą być realizowane przez samych serowarów na określonym obszarze geograficznym, aby zagwarantować określone optymalne warunki wywierające wpływ na jakość produktu, co pozwala utrzymać autentyczność produktu i ułatwia przeprowadzanie kontroli identyfikowalności.

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

Etykiety handlowe umieszczane na serach muszą zawierać słowa „Denominación de Origen Protegida Cabrales”, a także unijne logo chronionej nazwy pochodzenia.

Sery muszą również posiadać etykietę dodatkową opatrzoną własnym numerem seryjnym odpowiednią dla formy sera, do którego dana etykieta się odnosi. Etykiety dodatkowe muszą zostać zatwierdzone, sprawdzone i dostarczone przez organ kontrolny w sposób uniemożliwiający ich ponowne wykorzystanie.

**4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji mleka, z którego można wytwarzać ser „Cabrales”, obejmuje wsie: Arangas, Arenas, Asiego, Bero dia, Bulnes, Camarmeña, Canales, Carreña, Escobar, Inguanzo, La Molina, La Salce, Ortiguero, Pandiello, Puertas, Poo, Sotres i Tielve w gminie Cabrales oraz Oceño, Cáraves i Rozagas w gminie Peñamellera Alta – wszystkie wymienione wsie znajdują na obszarze Picos de Europa położonym w prowincji Asturia.

Ser jest również przetwarzany i dojrzewa na obszarze produkcji.

**5. Związek z obszarem geograficznym**

Specyfika produktu

Specyficzny charakter sera Cabrales, który odróżnia go od innych serów, jest związany z jego właściwościami organoleptycznymi (skórka i miąższ). Specyfika obszaru

Specyfika obszaru

Specyfika obszaru znajduje odzwierciedlenie w następujących czynnikach naturalnych i ludzkich:

1- Czynniki naturalne

Pasma Picos de Europa położone w południowo-wschodniej części prowincji Asturia i rozciągające się na część prowincji León i Kantabria składa się z masywów górskich wyrastających z północnych zboczy Gór Kantabryjskich oraz rozległych pastwisk usytuowanych na wysokości powyżej 800 metrów.

2- Czynniki ludzkie

Z uwagi na izolację, jakiej doświadczyły pokolenia mieszkańców tego obszaru, gospodarka regionu opiera się na pełnym wykorzystywaniu dostępnych zasobów naturalnych.

Po pierwsze, mieszkańcy osiedli ludzkich położonych na obszarze Picos de Europa tradycyjnie wykorzystywali miesiące letnie do wypasania różnego rodzaju zwierząt gospodarskich na pastwiskach – zwierzęta te pochodziły zazwyczaj ze wsi położonych na obrzeżach obszaru Picos. Latem zwierzęta swobodnie przemierzają trudne tereny pastwisk peña (jak Picos de Europa nazywa miejscowa ludność). Każda mała wieś posiada własną zagrodę, z której korzysta cała społeczność, ale w której znajdują się różne stada, każde należące do innego mieszkańca. W miesiącach letnich zwierzęta przekazuje się kilku mieszkańcom wsi odpowiedzialnym za sprawowanie opieki nad zwierzętami gospodarskimi i zarządzanie nimi, natomiast pozostali mieszkańcy pozostają we wsi i koncentrują się na żniwach i sianokosach.

Po drugie, dzięki unikalnej wiedzy fachowej, jaką dysponują lokalni producenci, a także z uwagi na fakt, że trudności natury transportowej sprawiały, iż punkty konsumpcji produktów były tak bardzo oddalone od punktów ich produkcji, przetwarzaniem mleka w ser zajmowali się sami pasterze.

Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy specyficznym charakterem obszaru a procesem produkcji i właściwościami produktu

a) Jaskinie, w których dojrzewają sery

Obecność jaskiń i pieczar o różnej wielkości i charakterystyce na tym obszarze jest związana z formacjami krasowymi i unikalną interakcją między powietrzem i wodą w masywie skał wapiennych Picos de Europa, który jest jednym z najgrubszych masywów tego rodzaju w Europie.

Choć jaskinie, w których dojrzewają sery, znajdują się niekiedy w pobliżu zagrody lub szałas pasterskiego, większość jest położona daleko i prowadzą do nich trudno dostępne, wijące się górskie ścieżki. Jaskinie są położone na wysokości 800–1 200 metrów; uważa się, że sery dojrzewające w wyżej położonych jaskiniach cechują się lepszą jakością.

Aby daną jaskinię można było uznać za nadającą się do dojrzewania w niej sera „Cabrales”, musi spełniać ona następujące warunki: być głęboka i posiadać wejście wychodzące na stronę północną; posiadać co najmniej dwa otwory prowadzące na zewnątrz (jeden pełniący funkcję wejścia i jeden do celów wentylacyjnych), aby doprowadzić do powstania strumienia powietrza wewnątrz jaskini, tzw. soplado; musi znajdować się w niej również płynąca woda. Wszystkie te warunki sprawiają, że w jaskini istnieje nieznaczny ruch powietrza i panuje w niej bardzo wysoka wilgotność (powyżej 90 %), a temperatura utrzymuje się na poziomie 6–10 °C.

W tych warunkach ściany jaskini pokrywają się pleśnią, głównie *Penicillium roqueforti*, a strumienie powietrza, czyli soplados, przenoszą zarodniki, które opadają na ser, kielkują i przedostają się do miąższu sera.

Aby osiągnąć odpowiedni poziom dojrzałości, sery muszą leżakować w jaskiniach przez okres od dwóch do pięciu miesięcy na drewnianych półkach (talameras). W tym czasie są one okresowo obracane i czyszczone.

Po zakończeniu procesu dojrzewania sery zawijano dawniej w liście klonu jaworowego, aby ułatwić manipulowanie nimi w trakcie sprzedaży. Obecnie – w przypadku serów objętych nazwą pochodzenia – zaprzestano stosowania tej praktyki; zamiast tego sery zawija się w papier do pakowania żywności opatrzony nadrukiem przedstawiającym liście.

b) Renoma

Renoma sera „Cabrales” znajduje potwierdzenie w szeregu źródeł. Na przykład zapiski Jovellanos (XVIII w.), *Diccionario Geográfico* autorstwa Madoza zredagowany na początku XIX w. oraz *Memorias Asturianas* González Solís potwierdzają, że sery Cabrales zostały zaprezentowane na wystawie rolniczej w Madrycie w 1857 r. razem z innymi produktami z Asturii.

Z opracowania poświęconego przemysłowi serowarskiemu w Santander opracowanego przez braci Alvarado wynika, że w 1911 r. rozpoczęli oni swoją wędrowkę po regionie Cabrales, w trakcie której wspięli się na masyw Picos de Europa, aby „odwiedzić jaskinie pasterzy wytwarzających słynny ser »Cabrales«”.

### Odesłanie do publikacji specyfikacji

<https://www.asturias.es/documents/217090/555882/dop-cabrales-pliego.pdf/4123ccd8-878f-ff16-41e7-69ed6d64d0a?t=1671616901729>

---