

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku w sprawie zmian 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

(2014/C 188/07)

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⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾**

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„MANTEQUILLA DE SORIA”

Nr WE: ES-PDO-0105-01110 – 19.04.2013

ChOG () ChNP (X)

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne [określić jakie]

2. Rodzaj zmiany

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006).
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

3. **Zmiany**

Dowód pochodzenia

Niniejsza część została zmieniona celem jaśniejszego określenia mechanizmów kontrolnych służących zagwarantowaniu jakości i pochodzenia przedmiotowych rodzajów masła, z jednoczesnym usunięciem niepotrzebnych informacji.

Usunięto obowiązek wstępnej oceny podmiotów celem dostosowania się do wymogów dyrektywy usługowej.

Usuwa się odniesienia do upoważnień udzielanych przez radę regulacyjną i przeprowadzanych przez nią kontroli, tak by nie przyczyniać się do ograniczania swobody przemieszczania się.

Metoda produkcji

W pkt 1 tej części zawarto wymóg dotyczący żywienia zwierząt, jaki spełniać muszą gospodarstwa prowadzące produkcję mleczną na potrzeby wytwarzania przedmiotowego masła.

Ustalono, że opis procesu uzyskiwania śmietany był błędny i musi zostać skorygowany. Przy tej okazji postanowiono przedstawić kompletnie nową wersję opisu tego procesu.

W tych ramach usunięto informacje dotyczące mechanizmów kontroli wewnętrznej realizowanych przez zakład produkcyjny po przyjęciu mleka w ramach samokontroli – nie ma potrzeby, by figurowały one w specyfikacji.

Usunięto liczne odniesienia do procesu chłodzenia z wykorzystaniem płyt, uznając, że metoda schładzania nie ma znaczenia, usuwając tym samym przeszkody na drodze do postępu technicznego w tym zakresie.

Zmianie ulegają niektóre zakresy temperatur, uznawane za niepotrzebnie rygorystyczne, np. zakres temperatur przechowywania mleka, zmywania tłuszczu wodą itd., które były bardzo wąskie (2–4 °C), ponieważ specjaliści zapewniali, że zakres od 1 °C do 6 °C stanowi wystarczające zabezpieczenie zachowania właściwości produktu w trakcie całego procesu przetwarzania, nie wpływa na produkt końcowy i ściślej odpowiada parametrom wykorzystywanych maszyn i technologii. W związku z tym wystarczy ustalić temperaturę maksymalną na 6 °C.

Jak już wspomniano, punkt zawierający opis procesu pozyskiwania śmietany został całkowicie zastąpiony ze względu na występujące w nim błędy. W związku z tym poniższy fragment:

„Mleko poddawane jest obróbce cieplnej (podgrzewanie przez 15 sekund do temperatury w zakresie 57 °C–68 °C) w płytowym wymienniku ciepła, a następnie poddawane wirowaniu w celu zebrania śmietany i oczyszczenia. Otrzymywana w temperaturze pomiędzy 30 °C a 40 °C śmietana powinna mieć do momentu pasteryzacji zawartość tłuszczu pomiędzy 38 i 45 % i kwasowość poniżej 13 °Dornic. Jest ona następnie schładzana do temperatury pomiędzy 2 °C a 4 °C celem konserwacji do momentu poddania jej pasteryzacji”.

Otrzymuje brzmienie:

„Mleko poddawane jest obróbce termicznej celem zebrania śmietany i oczyszczenia. W trakcie tego procesu, w zakresie temperatur pomiędzy 40 °C a 55 °C, zbierana jest śmietana przez odwirowanie. Śmietana powinna mieć zawartość tłuszczu pomiędzy 38 i 45 % i kwasowość poniżej 13 °Dornic. Następnie śmietana jest schładzana celem konserwacji do temperatury nie wyższej od 6 °C do momentu poddania jej pasteryzacji”.

Wynika to z faktu, że temperatura obróbki cieplnej (zakres pomiędzy 57° a 68 °C) to temperatura osiągnięta przez mleko po zebraniu śmietany, w związku z czym czynnik ten nie ma znaczenia ani w pozyskiwaniu śmietany, ani też w późniejszym procesie wytwarzania masła. Z drugiej strony śmietana zbierana jest zazwyczaj przy temperaturze wynoszącej między 40 °C a 55 °C, co jest zakresem zalecanym przez producentów wyposażenia, ponieważ ułatwia zbieranie śmietany oraz zapobiega mechanicznemu rozbijaniu kulek tłuszczu, ograniczając tym samym aktywność lipaz oraz procesy dekompozycji. Słuszność powyższych zasad potwierdzają następujące publikacje: „Technology of dairy products” autorstwa Ralpha Early (Blackie Academia & Professional), rozdział 7 „Cream pasteurization technology” w biuletynie IDF nr 271 „Pasteurization of Cream” autorstwa T. Bøgha-Sørensen, „Tratamiento específico para diferentes tipos de nata” autorstwa Carlosa Gandolfo (www.agroterra.es) oraz rozdział 8 „Manual de Industrias Lácteas” (Tetra Pack Processing Systems AB, 2003).

Równocześnie pozostawia się możliwość dopuszczenia w przyszłości innych, równie skutecznych metod określania kwasowości śmietany, takich jak mierzenie jej pH.

Jeżeli chodzi o pasteryzację śmietany, usuwa się wzmiankę o czynnikach pasteryzacji, ponieważ wynikają one z samej definicji tego procesu obróbki termicznej, który jest jednym z krytycznych etapów kontroli w sektorze.

W odniesieniu do etapu dojrzewania śmietany, usuwa się odniesienie do czynnika kwasowości śmietany pomiędzy 18 a 28 °Dornic mającego wyznaczać moment, w którym należy przerwać proces dojrzewania, ponieważ faktycznie decyzja o zakończeniu dojrzewania podejmowana jest nie tyle na podstawie kwasowości, lecz czasu, jaki upłynął od rozpoczęcia procesu (12–15 godz.), czyli czasu trwania procesów fermentacyjnych.

Jeżeli chodzi o ten etap, usuwa się również odniesienie do przetrzymywania śmietany w chłodzie przez okres 4 godzin, ponieważ przybliżony czas potrzebny do schłodzenia śmietany zależy od wielkości danej partii, nie można zatem określić go z góry. Poza tym w okresie, w którym śmietana przechowywana jest w zbiorniku, temperatura jest stale kontrolowana celem utrzymywania jej na stabilnym poziomie, nie istnieje zatem ryzyko pogorszenia jakości produktu związane z okresem przechowywania w zbiorniku.

W odniesieniu do etapu ugniatania, usuwa się obowiązek analizowania wilgotności masła z wykorzystaniem wagi na podczerwień, dopuszczając tym samym możliwość wykorzystywania innych technik.

Etykietowanie

Usuwa się odniesienia do upoważnień udzielanych przez radę regulacyjną i przeprowadzanych przez nią kontroli, tak by nie przyczyniać się do ograniczania swobody przemieszczania się.

Dołącza się rysunek przedstawiający logo produktu, chociaż nie ma już dłużej obowiązku zamieszczania go na etykiecie.

Wymogi krajowe

Zaktualizowano obowiązujące prawodawstwo wpływające na chronione nazwy pochodzenia oraz obszary geograficzne.

Organ kontrolny

Organem kontrolnym jest obecnie Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León pełniący rolę właściwego organu.

Grupą, która występuje o wprowadzenie zmian, jest Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida „Mantequilla de Soria”, organ reprezentujący sektory produkcji i przetwarzania masła w prowincji Soria, uznawany za posiadający prawnie chroniony interes w zmianie specyfikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽³⁾

„MANTEQUILLA DE SORIA”

Nr WE: ES-PDO-0105-01110 – 19.04.2013

ChOG () ChNP (X)

1. **Nazwa**

„Mantequilla de Soria”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

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

3.1. **Rodzaj produktu**

Klasa 1.5. Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, oleje itp.)

⁽³⁾ Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Masło uzyskiwane z tłuszczu zawartego w mleku krów rasy fryzyjskiej, brunatnej alpejskiej lub krzyżówek tych ras, pochodzących z gospodarstw mleczarskich określonych gmin w prowincji Soria.

Chroniona nazwa pochodzenia „Mantequilla de Soria” obejmuje trzy rodzaje masła wytwarzane według tradycyjnej receptury: naturalne, solone i słodkie.

Właściwości fizykochemiczne i organoleptyczne poszczególnych rodzajów:

1. Masło naturalne:

Właściwości fizykochemiczne

- Zawartość tłuszczu: minimalnie 82 % m/m
- Zawartość tłuszczu w suchej masie: maksymalnie 2 % m/m
- Wilgotność: maksymalnie 16 % m/m

Właściwości organoleptyczne: kolor pomiędzy kością słoniową i słomkowożółtym. Słaby lub średnio intensywny aromat diacetylowy. Lekko kwaskowaty smak. W trakcie spożycia rozpuszcza się umiarkowanie szybko. Średnia lepkość. Aromat świeżej śmietany. Umiarkowany posmak.

2. Masło solone:

Właściwości fizykochemiczne

- Zawartość tłuszczu: minimalnie 80 % m/m
- Zawartość tłuszczu w suchej masie: maksymalnie 4 % m/m
- Wilgotność: maksymalnie 16 % m/m
- Chlorek sodu: maksymalnie 2,5 % m/m

Właściwości organoleptyczne: kolor kości słoniowej. Po przekrojeniu lekko ziarnisty wygląd. Zapach lekko dojrzałej śmietany. Smak intensywnie słony. W trakcie spożycia rozpuszcza się umiarkowanie szybko. Średnia lepkość. Aromat śmietany. Krótkotrwały posmak.

3. Masło słodkie

Właściwości fizykochemiczne

- Zawartość tłuszczu: minimalnie 39 % m/m
- Zawartość tłuszczu w suchej masie: maksymalnie 35 % m/m
- Wilgotność: maksymalnie 25 % m/m
- Sacharoza: od 20 do 35 % m/m
- Dodatki: beta-karoten lub ekstrakt z kosheliny jako barwniki.

Właściwości organoleptyczne: kolor kości słoniowej, z wyjątkiem dekoracji, mającej kolor pomarańczowy lub różowawy. Po przekrojeniu ma wygląd słabo lub lekko napowietrzony, ale zwartej piany, z nieregularnymi rozstępami o wielkości od ziarna białego cukru do ziarna ryżu. Aromat diacetylowy z odcieniem karmelizowanego cukru. Smak intensywnie słodki i lekko kwaskowaty. W trakcie spożycia rozpuszcza się umiarkowanie szybko. Średnia lepkość. Aromat śmietany z lekką nutą warzywną. Posmak od średnio- do długotrwałego.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Mleko wykorzystywane do produkcji masła pochodzi z gospodarstw rolnych położonych w określonym obszarze geograficznym, który stanowi część prowincji Soria, najwyższej położonej i z najchłodniejszym klimatem, w której tradycyjnie zajmowano się produkcją mleczną i gdzie rosną twarde i suche trawy, a także charakterystyczna flora, nadająca mleku specyficzne właściwości, które przechodzą na masło.

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

System żywienia zwierząt, determinowany przez czynniki klimatyczne oraz dostępność naturalnych zasobów, opiera się na wykorzystywaniu pastwisk w normalnych okresach wypasu, w pozostałym zakresie natomiast zwierzęta odżywiane są kiszonką, sianem, zmielonymi ziarnami lub paszą, w miarę możliwości pochodzącą z wyznaczonego obszaru.

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

Na wyznaczonym obszarze odbywa się zarówno produkcja mleka, jak i proces wytwarzania masła.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

W oznaczeniach i na etykietach opakowań zawierających masło obowiązkowo umieszczane są wyrażenia „Denominación de Origen Protegida” i „Mantequilla de Soria”.

Masła korzystające z chronionych oznaczeń przeznaczone do konsumpcji muszą być opatrzone znakiem zgodności w formie drugiej, odpornej na fałszerstwa etykiety nienadającej się do powtórnego wykorzystania, która jest przytwierdzana przed wysyłką produktu.

Na etykiecie tej musi widnieć logo oznaczenia oraz alfanumeryczny kod gwarantujący identyfikowalność umieszczony na pasku: złotym w przypadku masła naturalnego, różowym w przypadku masła słodkiego i niebieskim w przypadku masła słonego.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Na obszar produkcji mleka i wytwarzania Mantequilla de Soria składa się 169 gmin należących do prowincji Soria. Chodzi o następujące gminy:

Abejar; Adradas; Ágreda; Alconaba; Alcubilla de Avellaneda; Aldealafuente; Aldealices; Aldealpozo; Aldeal-señor; Aldehuela de Periañez; Aldehuelas, Las; Alentisque; Aliud; Almajano; Almaluez; Almarza; Almazán; Almazul; Almenar de Soria; Aracón; Arcos de Jalón; Arévalo de la Sierra; Ausejo de la Sierra; Barca; Bayubas de Abajo; Bayubas de Arriba; Beratón; Berlanga de Duero; Blacos; Bliccos; Borjabad; Borobia; Buberos; Buitrago; Burgo de Osma-Ciudad de Osma; Cabrejas del Campo; Cabrejas del Pinar; Calatañazor; Caltojar; Candilichera; Cañamaque; Carabantes; Carrascosa de Abajo; Carrascosa de la Sierra; Casarejos; Castilfrío de la Sierra; Castillejo de Robledo; Castilruiz; Centenera de Andaluz; Cerbón; Cidones; Cigudosa; Cihuela; Ciria; Cirujales del Río; Coscurita; Covalada; Cubilla; Cubo de la Solana; Cueva de Ágreda; Dévanos; Deza; Duruelo de la Sierra; Escobosa de Almazán; Espeja de San Marcelino; Espejón; Estepa de San Juan; Frechilla de Almazán; Fresno de Caracena; Fuentearmegil; Fuentecambrón; Fuentecantos; Fuentel-monge; Fuentelsaz de Soria; Fuentepinilla; Fuentes de Magaña; Fuentestrún; Garray; Golmayo; Gómara; Gormaz; Herrera de Soria; Hinojosa del Campo; Langa de Duero; Losilla, La; Magaña; Maján; Matalebreras; Matamala de Almazán; Medinaceli; Miño de San Esteban; Molinos de Duero; Momblona; Monteagudo de las Vicarías; Montenegro de Cameros; Morón de Almazán; Muriel de la Fuente; Muriel Viejo; Nafría de Ucero; Narros; Navaleno; Nepas; Noviercas; Ólvega; Oncala; Pinilla del Campo; Portillo de Soria; Póveda de Soria, La; Pozalmuro; Quintana Redonda; Quintanas de Gormaz; Quiñonera, La; Rábanos, Los; Rebollar; Recuerda; Renieblas; Reznos; Rioseco de Soria; Rollamienta; Royo, El; Salduero; San Esteban de Gormaz; San Felices; San Leonardo de Yagüe; San Pedro Manrique; Santa Cruz de Yanguas; Santa María de Huerta; Santa María de las Hoyas; Serón de Nájima; Soliedra; Soria; Sotillo del Rincón; Suellacabras; Tajahuerce; Tajueco; Talveila; Tardelcuende; Taroda; Tejado; Torlengua; Torreblacos; Torrubia de Soria; Trévago; Ucero; Vadillo; Valdeavellano de Tera; Valdegeña; Valdelagua del Cerro; Valdemaluque; Valdenebro; Valdeprado; Valderrodilla; Valtajeros; Velamazán; Velilla de La Sierra; Velilla de los Ajos; Viana de Duero; Villaciervos; Villanueva de Gormaz; Villar del Ala; Villar del Campo; Villar del Río; Villares de Soria, Los; Villaseca de Arciel; Vinuesa; Vizmanos; Vozmediano; Yanguas.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Właściwości Mantequilla de Soria wynikają z faktu wytwarzania tego masła z mleka pochodzącego od krów żywionych produktami uzyskiwanymi w specyficznych warunkach klimatycznych i na szczególnej wysokości.

Prowincja Soria położona jest na obszarze, którego średnia wysokość nad poziomem morza wynosi 1 026 m. Jest to jedna z prowincji najwyższej położonych i o najbardziej zróżnicowanym terenie na Mesecie, co przyczynia się do wyjątkowej surowości warunków klimatycznych.

Na najwyższej położonych obszarach, powyżej 1 500 m n.p.m., dominują pastwiska nadające się do wykorzystania w miesiącach letnich. Na terenach o średniej wysokości, tj. wynoszącej od 1 000 do 1 500 m n.p.m., istotną rolę odgrywają lasy, są jednak także pastwiska wykorzystywane od wiosny do jesieni. Na obszarach przejściowych, tj. o wysokości 900–1 000 m n.p.m. występują gleby słabo najadające się do uprawy, dlatego prawie przez cały rok obszary te przeznaczone są na pastwiska. Wreszcie, na obszarach położonych poniżej 900 m n.p.m. dominuje uprawa roli. Na nienawadnianych obszarach najpowszechniejsze uprawy to zboża i rośliny pastewne, natomiast w nawadnianych, najniższej położonych dolinach na południu prowincji uprawia się także kukurydzę. Z wyznaczonego obszaru wykluczono najniższej położone obszary na południu prowincji, na których panują najwyższe temperatury i gdzie nie ma tradycji w zakresie produkcji i przetwarzania mleka.

Charakterystycznym widokiem w Sorii jest bydło wypasające się swobodnie na pastwiskach.

Kompozycja traw, suchych i twardych oraz charakterystyczna flora nadają mleku szczególne właściwości, które przechodzą na masło.

Zarówno wcześniejsza metoda wyrabiania masła przy użyciu „manzadero” (tradycyjnej masielnicy) oraz obecna, z wykorzystaniem masielnicy do periodycznego zmaśniania, pozwalają na łączenie drobinek tłuszczu w śmietanie. W „manzadero” odbywało się to poprzez ręczne uderzenia podobne do uderzeń tłoka, aż do ich zbitcia, współczesna masielnica do periodycznego zmaśniania powoduje podobny efekt dzięki ciśnieniu, jakie wytwarza ruch masielnicy.

5.2. Specyfika produktu

Cechą wyróżniającą proces produkcji tego masła jest dodawanie kultur bakterii dopiero po upływie od 3 do 4 godzin po rozpoczęciu dojrzewania, w celu uzyskania lepszego, wyróżniającego się wyglądu.

Z kolei wytwarzanie syropu w odmianie słodkiej odbywa się zgodnie z dawnymi zasadami, a wygląd produktu podtrzymuje dawną estetykę i formę.

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

Istnieje wiele materiałów pozwalających zrekonstruować historię Mantequilla de Soria: spisane świadectwa, artykuły w prasie, informacje itd., z których najstarsze pochodzą z 1845 r. Wskazują one, że produkt ma niewątpliwie bogatą historię i tradycję, w związku z czym nazwa geograficzna ma wystarczającą renomę i uznanie.

Ponieważ obszar ten jest bardzo słabo zaludniony i trudno w związku z tym liczyć na efekty medialne, reputacja produktu wynikać może jedynie z charakterystycznych właściwości mleka oraz procesu wytwarzania masła, które łącznie pozwalają uzyskać produkt ceniony przez konsumentów.

Ukształtowanie terenu przesądza o ekstremalnych warunkach klimatycznych wpływających na rodzaje i skład traw i upraw, którymi żywione są zwierzęta. Dieta ta pozwala uzyskać w mleku odpowiednią zawartość kwasów tłuszczowych oraz nadać mu szczególne właściwości, które przechodzą na masło.

Z drugiej strony istnieją tradycje związane z tym obszarem, takie jak wykorzystanie *manzadero* czy masielnicy do periodycznego zmaśniania, które pozwalają nadać produktowi szczególną formę, również wpływającą na jego właściwości.

Tradycja wytwarzania w *pastelerías* słodkiego masła na bazie masła naturalnego stanowi również wyłączność tego obszaru.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006⁽⁴⁾)

http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/informacion_al_ciudadano/calidad_alimentaria/4_condiciones_DOP/index.html

⁽⁴⁾ Zob. przypis 3.