

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Wniosek o zatwierdzenie zmiany nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2017/C 297/05)

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

## WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY NIEZNACZONEJ

**Wniosek o zatwierdzenie zmiany nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(2)</sup>**

„IDIAZABAL”

Nr UE: PDO-ES-0082-AM03 – 9.5.2017

ChNP ( X ) ChOG ( ) GTS ( )

**1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida „Idiazabal” (rada regulacyjna ds. chronionej nazwy pochodzenia „Idiazabal”)

Granja Modelo de Arkaute, s/n  
01192 Arkaute – Álava  
HISZPANIA

Tel. +34 9452899710

Faks: +34 945121386

E-mail: info@idiazabalgazta.eus

Rada regulacyjna została oficjalnie uznana za organ zarządzający ds. ChNP „Idiazabal” zgodnie z pierwszym przepisem dodatkowym ustawy 6/2015 z dnia 12 maja 2015 r. w sprawie chronionych nazw pochodzenia oraz oznaczeń geograficznych, których terytorialny zakres stosowania obejmuje więcej niż jedną wspólnotę autonomiczną Hiszpanii. Jedną z jej szczególnych funkcji jest przedstawianie wniosków w sprawie zmian specyfikacji.

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

**3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

- Opis produktu
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [określić]

**4. Rodzaj zmian**

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która nie wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.

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

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, dla którego nie został opublikowany jednolity dokument (lub dokument mu równoważny).
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu będącego GTS, kwalifikująca się jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit czwarty rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

## 5. Zmiany

Wprowadza się możliwość dodawania słów *baserrikoa – de caserío* [z gospodarstwa] na etykiecie serów produkowanych wyłącznie z mleka pochodzącego z danego gospodarstwa, tj. mleka wyprodukowanego przez samego producenta sera.

W punkcie „Etykietowanie” jednolitego dokumentu dodaje się zdanie:

„W przypadku serów produkowanych wyłącznie z mleka pochodzącego z miejsca produkcji danego sera do logotypu ChNP »Idiazabal« można dodać napis *baserrikoa – de caserío*.”.

Ponadto w punkcie „Etykietowanie” jednolitego dokumentu dodaje się zdanie:

„W przypadku serów produkowanych wyłącznie z mleka pochodzącego z miejsca produkcji danego sera zgodnie z postanowieniami podręcznika stosowania elementów identyfikacji i etykietowania oraz zarządzania tymi czynnościami do napis *baserrikoa – de caserío* można dodać logotyp ChNP »Idiazabal«, którego format, umiejscowienie i rozmiar są określone przez organ zarządzający.”.

Uzasadnienie zmiany:

*Wprowadzenie i kontekst zmiany*

Produkcja serów objętych chronioną nazwą pochodzenia (zwaną dalej „ChNP”) „Idiazabal” wynika z chowu owiec, który jest prowadzony od dawna i nieprzerwanie aż po dzień dzisiejszy na obszarze geograficznym objętym ChNP. W związku z tym, ze względu na krajobraz obszarów produkcji rozciągających się na terenach górskich Álava, Vizcaya, Guipúzcoa i Nawarra, w miejscowościach położonych na tych terenach niewątpliwie wyróżniają się duże zabudowania, tzw. *caserío*, pełniące funkcje zarówno mieszkalne, jak i gospodarskie związane z uprawą lub chowem zwierząt.

Tradycyjnie wielu rolników produkowało ser objęty ChNP „Idiazabal” z mleka produkowanego w ich własnym gospodarstwie. W innych przypadkach łańcuch produkcji jest jednak taki sam jak w przypadku większości serów na rynku, a mianowicie obejmuje przekazanie mleka do zakładu produkcji, który znajduje się poza zabudowaniami gospodarstwa, tj. do mleczarni. W obu przypadkach cały proces produkcji jest zgodny z wymogami określonymi w specyfikacji ChNP, która uwzględnia jako element zasadniczy stosowanie surowego, niepoddanego obróbce termicznej mleka, ponieważ obróbka termiczna mogłoby zniszczyć lub ograniczyć jego właściwości smakowo-zapachowe, co jest zgodne z ugruntowaną tradycją tego obszaru.

W związku z tym faktem art. 12 ust. 1 rozporządzenia Ministerstwa Rolnictwa, Żywności i Środowiska z dnia 30 listopada 1993 r. regulującego ChNP przewiduje, że na etykietach serów produkowanych przez samego rolnika można „stosować napis »Artzaigazta« lub ser pasterski, jeśli ser został wyprodukowany z mleka surowego pochodzącego z danego gospodarstwa”. Biorąc pod uwagę, że wspomniane wyżej rozporządzenie będzie zastąpione statutem spółki prawa publicznego, o którym mowa w pierwszym przepisie dodatkowym ustawy 6/2015 z dnia 12 maja 2015 r. w sprawie chronionych nazw pochodzenia oraz oznaczeń geograficznych, których terytorialny zakres stosowania obejmuje więcej niż jedną wspólnotę autonomiczną Hiszpanii, należy uwzględnić podobny napis – jak ma to miejsce w przypadku *baserrikoa – de caserío* – w sekcji dotyczącej etykietowania w specyfikacji ChNP.

Uwzględnienie takiego napisu spowoduje również zwiększenie pewności prawa w odniesieniu do etykietowania sera objętego ChNP „Idiazabal” i usprawni zarządzanie tą kwestią, ponieważ z technicznego i prawnego punktu widzenia bardziej stosowne jest zawarcie postanowień dotyczących etykietowania (w szczególności określeń stosowanych fakultatywnie) w specyfikacji produktu.

*Fakultatywny charakter tekstu przewidzianego we wniosku w sprawie zmiany*

Zmiana, której dotyczy wniosek, wpływa jedynie na etykietowanie serów objętych ChNP „Idiazabal”. Zaproponowana zmiana nawet w zakresie etykietowania nie nakłada jednak obowiązków na podmioty gospodarcze ani nie stanowi żadnego ograniczenia w odniesieniu do postanowień przewidzianych już w obecnej specyfikacji.

Proponowana zmiana specyfikacji umożliwi zainteresowanym podmiotom gospodarczym zapewnienie konsumentom dokładnych dodatkowych informacji na temat sera objętego ChNP „Idiazabal”. W szczególności napis *baserrikoa – de caserío* na etykiecie informują konsumenta o tym, że dany ser wyprodukowano z mleka pochodzącego wyłącznie z gospodarstwa należącego do producenta sera.

W związku z tym należy zauważyć, że proponowana zmiana nie przewiduje różnych kategorii sera objętego ChNP. Zmiana ta umożliwia po prostu dostarczenie dodatkowych informacji, które są w zupełności możliwe do sprawdzenia poprzez system identyfikowalności ChNP. W związku z tym napis *baserrikoa – de caserío* ma charakter dobrowolny i nie oznacza nowych obowiązków dla jakiegokolwiek podmiotu gospodarczego. Stosowanie tego napisu jest dobrowolne również w przypadku podmiotów gospodarczych, które produkują lub wprowadzają do obrotu ser spełniający warunki jego stosowania.

*Rozpoczęcie i rozwój produkcji „de caserío” (w gospodarstwie)*

Ponadto należy również zwrócić uwagę na wielkość produkcji serów objętych ChNP, które obecnie spełniają warunki umożliwiające wprowadzanie ich do obrotu z napisem *baserrikoa – de caserío* na etykiecie.

Należy zauważyć w tym względzie, że większość podmiotów gospodarczych zarejestrowanych przez radę regulacyjną ds. ChNP „Idiazabal” produkuje ser objęty ChNP z własnego mleka, tj. zgodnie z warunkami wymaganymi do stosowania napisu *baserrikoa – de caserío*. Ponadto około połowę łącznej wielkości produkcji sera, który uzyskał certyfikację ChNP „Idiazabal”, stanowi ser wyprodukowany z mleka pochodzącego wyłącznie z gospodarstw należących do producentów sera.

Dodatkowo podmioty gospodarcze produkujące ser z mleka pochodzącego z ich własnych gospodarstw są jako grupa bardzo dobrze znane i uznane wśród społeczności obszaru geograficznego objętego ChNP. W związku z tym należy uwzględnić różne okoliczności, takie jak: prowadzenie działalności na lokalnych rynkach, na których nawiązywane są bezpośrednie kontakty między konsumentami a producentami-sprzedawcami, wsparcie ze strony organów publicznych oraz sieć przedsiębiorców związanych z działalnością pasterską, a także atrakcyjność produktów tradycyjnych w związku z rozwojem kuchni delikatesowej.

*Nieznaczną zmianą oraz brak jej wpływu na produkt objęty ChNP*

Proponowana zmiana specyfikacji wpływa jedynie na etykietowanie produktu objętego ChNP, nie ma zaś wpływu na sam produkt. Zmiana ta nie odnosi się do żadnej cechy produktu objętego ChNP ani do żadnego etapu procesu produkcji, nie wpływa również na określenie obszaru geograficznego produkcji ani na przygotowanie, monitorowanie i identyfikowalność produktu.

Ponadto nie prowadzi ona do zmiany nazwy produktu objętego ChNP ani związku między produktem a wyznaczonym obszarem ani nie wprowadza żadnych ograniczeń w odniesieniu do sprzedaży produktu lub surowców, z których jest on produkowany.

Podsumowując, zmiana, której dotyczy wniosek, jest nieznaczną zgodnie z art. 53 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, ponieważ spełnia warunki wymienione w ust. 2 akapit trzeci tego artykułu.

## 6. Zaktualizowana specyfikacja produktu (wyłącznie w odniesieniu do ChNP i ChOG)

[http://www.mapama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/pliegoconmodificacionmenoretiquet22022017\\_tcm7-449827.pdf](http://www.mapama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/pliegoconmodificacionmenoretiquet22022017_tcm7-449827.pdf)

JEDNOLITY DOKUMENT

„IDIAZABAL”

Nr UE: PDO-ES-0082-AM03 – 9.5.2017

ChNP ( X ) ChOG ( )

### 1. Nazwa lub nazwy

„Idiazabal”

### 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 „Idiazabal” jest to ser produkowany wyłącznie z surowego mleka owiec ras *latxa* i *carranzana*. Ser ten jest odciśnięty, nie jest poddawany obróbce termicznej, a okres jego dojrzewania wynosi 60 dni. Masa minimalna sera wynosi 1 kg (z tolerancją wynoszącą 10%), wysokość sera wynosi 8–12 cm (z tolerancją wynoszącą 0,5 cm), a średnica sera wynosi 10–30 cm. Ser może być wędzony.

Zabrania się dodawania do mleka jakichkolwiek substancji poza bakteriami fermentacji mlekowej, lizozymem, podpuszczką i solą.

Ser ma kształt cylindryczny, twardą skórkę, jest gładki i ma bladożółtą lub – w przypadku serów wędzonych – ciemnobrązową barwę. Wygląd sera w przekroju (barwa i otwory w masie) jest jednolity, ma barwę od kości słoniowej po słomkowożółtą, z niewieloma małymi, nieregularnymi otworami. Konsystencja sera jest raczej sprężysta, twarda oraz do pewnego stopnia ziarnista. Jeśli chodzi o walory zapachowe i smakowe sera, ma on intensywny zapach, przypominający zapach mleka owczego i podpuszczki, oraz zrównoważony i intensywny na podniebieniu smak z delikatnymi nutami pikantności, kwasowości i, w odpowiednich przypadkach, wędzenia. Intensywny posmak sera utrzymuje się jeszcze długo po spożyciu.

Zawartość tłuszczu sera nie może być mniejsza niż 45 % suchej masy, całkowita zawartość białka musi stanowić co najmniej 25 % suchej masy, a sama sucha masa musi stanowić co najmniej 55 %. Wskaźnik pH tego produktu musi wynosić 4,9–5,5.

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

Pasza: owce ras *latxa* i *carranzana* zwykle wypasają prawie przez cały rok. Stada przemieszcza się okresowo między dolinami a wyższymi partiami gór w zależności od pory roku. Jako że owce przebywają praktycznie przez cały rok w środowisku naturalnym, żywią się one głównie roślinnością naturalnie dostępną zimą w lasach w niższych partiach gór, a latem na wysoko położonych górskich halach. Żywienie owiec odbywa się w owczarni, kiedy wypas jest utrudniony lub gdy jest to wskazane ze względu na stan fizjologiczny zwierząt (laktacja).

Surowce: surowe mleko owiec rasy *latxa* i *carranzana* pochodzące z określonego obszaru geograficznego.

Zabrania się dodawania do mleka jakichkolwiek substancji poza bakteriami fermentacji mlekowej, lizozymem, podpuszczką i solą.

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

Zarówno produkcja mleka, jak i produkcja i dojrzewanie sera muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym, co oznacza, że wszystkie etapy produkcji odbywają się na tym obszarze.

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

Ser „Idiazabal” można oferować do sprzedaży w formie całych bloków lub w kawałkach (porcjach).

Pakowanie odpowiednio sera „Idiazabal” lub jego porcji musi zawsze odbywać się po wymaganym okresie dojrzewania, tj. po upływie co najmniej 60 dni.

Krojenie sera, poza przypadkami sprzedaży detalicznej, a także ewentualne pakowanie musi również odbywać się na określonym obszarze geograficznym. Jest to wymagane z dwóch określonych niżej powodów.

Po pierwsze, podczas krojenia sera co najmniej dwie powierzchnie powstających kawałków są pozbawiane skórki ochronnej. Aby zatem zapewnić zachowanie pożądanych cech organoleptycznych właściwych dla sera „Idiazabal”, w przypadku krojenia sera kawałki muszą być pakowane bardzo szybko po pokrojeniu.

Po drugie, w wyniku krojenia oznaczenia gwarantujące autentyczność i pochodzenie produktu mogą także zniknąć lub stać się niewidoczne. Dlatego też, aby uniknąć podważania autentyczności pokrojonego produktu, konieczne jest jego krojenie i pakowanie w miejscu pochodzenia.

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

Ser „Idiazabal” musi być opatrzone elementami identyfikującymi zgodnie z następującymi zasadami:

- na etapie formowania lub prasowania na każdym serze należy umieścić kazeinową etykietę z niepowtarzalnym numerem serii. Etykietę dostarcza organ zarządzający,
- etykiety stosowane przy wprowadzaniu sera do obrotu muszą zawierać nazwę i logotyp chronionej nazwy pochodzenia.

W przypadku serów produkowanych wyłącznie z mleka pochodzącego z miejsca produkcji danego sera do logotypu ChNP „Idiazabal” można dodać napis *baserrikoa – de caserío*,

- umieszczenie na serze etykiety, niezależnie od tego, czy ser ten wprowadza się do obrotu w całości, czy w kawałkach, musi odbywać się w zarejestrowanej mleczarni, w której ser został wyprodukowany i poddany dojrzewaniu, zgodnie z przepisami prawa hiszpańskiego,
- sery muszą także posiadać dodatkową etykietę z własnym numerem seryjnym, zgodnie z wielkością i formą sera, do którego dana etykieta się odnosi. Na etykiecie dodatkowej musi znajdować się nazwa „Idiazabal” oraz logotyp chronionej nazwy pochodzenia. Etykiety dodatkowe są wydawane i kontrolowane przez organ zarządzający oraz udostępniane w niedyskryminacyjny sposób wszystkim podmiotom, które się o to zwrócą i które spełniają warunki określone w specyfikacji.

#### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny obejmuje naturalne tereny występowania ras owiec *latxa* i *carranzana* w prowincjach Álava, Vizcaya, Guipúzcoa i Nawarra, poza gminami wchodzącymi w skład Valle del Roncal. Obszar produkcji położony jest w północnej części Półwyspu Iberyjskiego pomiędzy 43°27' i 41°54' szerokości geograficznej północnej oraz 1°05' i 3°37' długości geograficznej zachodniej.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

##### *Specyfika obszaru geograficznego*

Istnieją dowody wskazujące na to, że chów owiec ras *latxa* i *carranzana* prowadzony był na tym obszarze już od około 2200 roku p.n.e. Ze względu na wielowiekowe przystosowywanie się tych ras do określonego obszaru jego szczególne cechy mają zasadnicze znaczenie dla prawidłowego rozwoju i prowadzenia tych ras. Obszar produkcji sera obejmuje surowe tereny górskie o ostrych zboczach, co utrudnia komunikację. Sytuacja ta przyczyniła się do nieprzerwanego prowadzenia chowu owiec na obszarze wielu tutejszych dolin i wyżyn. Doskonałe podłoże dla pastwisk stanowią tutejsze zasadowe gleby bogate w składniki odżywcze, których wypłukiwanie jest ograniczone przez naturalne właściwości występujących tu skał, a niekiedy także przez występowanie w strukturze gleby węglanów. Ukształtowanie terenu wpływa na zróżnicowanie klimatyczne obszaru, który obejmuje zarówno strefy klimatu oceanicznego, jak i śródziemnomorskiego, ze strefami przejściowymi związanymi z występowaniem naturalnych barier w postaci łańcuchów górskich. Sieć hydrograficzna jest rozległa i bogata ze względu na występowanie licznych wzgórz i gór oraz znaczną ilość opadów. Wyróżnić można dwie główne zlewnie: zlewnię Morza Kantabryjskiego, do której spływają wody rzek z prowincji Vizcaya, Guipúzcoa oraz północnych dolin prowincji Álava i Nawarra, a także zlewnię Morza Śródziemnego, która obejmuje tereny prowincji Álava oraz obszary Nawarra Media i La Ribera. Jeżeli chodzi o roślinność, na terenach tych występują liczne naturalne łąki i pastwiska. Sprzyjające warunki klimatyczne i glebowe przyczyniły się do rozwoju higrofitów typowych dla warunków oceanicznych panujących w Kraju Basków i na północy Nawarry.

##### *Specyfika produktu*

Ser „Idiazabal” ma szczególne właściwości organoleptyczne, odróżniające go od innych serów. Wyrażają się one w bogactwie doznań smakowo-zapachowych, których dostarcza produkt, a także w jego lekko lub średnio sprężystej i ziarnistej konsystencji oraz średnim do dużego stopniu twardości. Ser ma intensywny, długo utrzymujący się w ustach smak i harmonijnie łączy w sobie aromaty mleczne oraz aromaty charakterystyczne dla podpuszczki i produktów prażonych, które uzupełniają liczne akcenty smakowe i zapachowe nadające produktowi prawdziwie wyjątkowy charakter.

##### *Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy obszarem geograficznym a specyficznym charakterem produktu*

Specyfika produkcji mleka wykorzystywanego do produkcji sera „Idiazabal” wynika głównie z indywidualnych cech ras owiec dopuszczonych do jego produkcji (rasy *latxa* i *carranzana*). Przystosowanie owiec tych ras do określonego obszaru geograficznego oraz historyczne zależności między środowiskiem, owcami i pasterzami tworzą trwałą więź, która w dużej mierze wyjaśnia szczególne cechy sera „Idiazabal”. Rasy *latxa* i *carranzana* są to rasy szczególnie przystosowane do produkcji mleka, niezwykle odporne i dostosowane do terenów górskich, ukształtowane przez baskijską kulturę chowu, a także topografię i środowisko naturalne rodzimego obszaru.

Wszystkie te cechy, zależne od środowiska naturalnego i zmieniające się w zależności od pory roku, rodzaju paszy, klimatu itd. mają bezpośrednie przełożenie na smak sera „Idiazabal”, również dlatego, że ser ten produkuje się zgodnie z długą tradycją tego obszaru, z surowego mleka bez żadnej obróbki termicznej, która mogłaby zniszczyć lub ograniczyć jego właściwości organoleptyczne decydujące o smaku sera.

#### Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

[http://www.mapama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/pliegoconmodificacionmenoretiquet22022017\\_tcm7-449827.pdf](http://www.mapama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/pliegoconmodificacionmenoretiquet22022017_tcm7-449827.pdf)