

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2012/C 294/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9****„RONCAL”****NR WE: ES-PDO-0217-0091-13.11.2008****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 zmian:

- 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

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

- 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)

3. **Zmiany:**

3.1. *Opis produktu:*

Wyeliminowana została możliwość wykorzystania owczego mleka uzyskanego od krzyżówki F1 ras owczych Lacha i Milschschaf dla potrzeb wytwarzania przedmiotowego produktu.

Wyjaśnia się, że owcze mleko używane do wytwarzania produktu musi być mlekiem surowym.

Dodaje się możliwość użycia surowego mleka owiec rasy Assaf w maksymalnej proporcji 35 % całości mleka użytego do wytwarzania produktu. Surowe mleko owcze ras Lacha lub Rasa nadal będzie głównym surowcem do wytwarzania produktu, zawsze obecnym w proporcji co najmniej 65 % całości użytego mleka.

Dodaje się opis właściwości organoleptycznych produktu.

Wskazuje się wartości masy produktu końcowego.

3.2. *Dowód pochodzenia:*

Zamieszczony zostaje bardziej szczegółowy opis elementów dowodzących, że produkt pochodzi z przedmiotowego obszaru geograficznego, zawierający opis systemu rejestru stad i serowarni, systemu certyfikacji podlegającego organowi kontrolnemu oraz zobowiązań do samokontroli i zapewnienia możliwości przesłедzenia drogi produktu do zarejestrowanych serowarni.

3.3. *Metoda produkcji:*

Metoda produkcji zostaje bardziej precyzyjnie opisana, ze szczególnym uwzględnieniem odniesień do kolejnych faz otrzymywania mleka i wytwarzania sera, przy czym nie oznacza to wprowadzenia do niej zmian.

Jeśli chodzi o pozyskiwanie mleka, wskazuje się szczegółowo, jaka jest podstawa żywienia owczych stad, które je produkują, wskazuje się na temperaturę przechowywania mleka i podaje się krótki opis systemu odbioru i transportu mleka.

Jeśli chodzi o wytwarzanie sera, dla potrzeb jakości produktu końcowego, ustanawia się ograniczenia dotyczące użycia określonych materiałów do pokrywania sera oraz systemów obróbki powierzchni.

3.4. *Wymogi krajowe:*

Wdrożone zostaje Zarządzenie Ministra Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywnienia z dnia 3 października 2001 r., na mocy którego zatwierdza się zmianę Rozporządzenia o nazwie pochodzenia „Roncal”.

Wdrożone zostają mające zastosowanie przepisy wspólnotowe.

3.5. *Inne:*

Przedstawia się szczegółowo oraz uzasadnia konieczność pakowania produktu w obszarze pochodzenia w przypadku wprowadzania go do obrotu handlowego w kawałkach, ze względu na zapewnienie jakości oraz możliwości ustalenia jego pochodzenia, a przede wszystkim w celu udzielenia gwarancji pochodzenia produktu, zapewnienia optymalnej kontroli nad nim oraz zachowania jego właściwości fizycznych i organoleptycznych.

Dokonano niewielkich poprawek w brzmieniu punktów dotyczących powiązania produktu z obszarem geograficznym, nie wprowadzając jednak do nich zmian. Jeśli chodzi o opis obszaru geograficznego, dodano współrzędne oraz informacje na temat granic i elementów fizjograficznych, jak również uzasadnienie spełnienia wymogów przewidzianych w art. 2 ust. 3 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych. Jeśli chodzi o brzmienie punktu dotyczącego związku z obszarem geograficznym, podano bardziej szczegółowe informacje o właściwościach klimatologicznych, orograficznych i gleboznawczych dotyczących tegoż obszaru.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„RONCAL”

NR WE: ES-PDO-0217-0091-13.11.2008

ChOG () ChNP (X)

1. **Nazwa:**

„Roncal”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Hiszpania

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.3 – Ser

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:**Opis ogólny*

Ser prasowany, tłusty, wytwarzany z mleka owiec rasy Lacha lub Rasa, z możliwością stosowania domieszek mleka owiec rasy Assaf, pod warunkiem zachowania następujących proporcji:

- zawartość mleka owiec rasy Lacha lub Rasa będzie stanowić co najmniej 65 % ogólnej ilości wykorzystanego mleka,
- zawartość mleka owiec rasy Assaf będzie maksymalnie stanowić 35 % ogólnej ilości wykorzystanego mleka.

Okres dojrzewania sera „Roncal” wynosi co najmniej 4 miesiące, licząc od zakończenia procesu solenia, w którym to momencie charakteryzuje się następującymi właściwościami:

Właściwości fizyko-chemiczne

Kształt: cylindryczny, z gładkimi powierzchniami bocznymi.

Wysokość: od 8 cm do 12 cm.

Waga: od 0,8 kg do 3 kg.

Skórka: twarda, gruba, szorstka w dotyku, tłusta, z pleśnią lub bez, koloru brązowego lub słomkowego.

Miąsz: twardy, z porami ale bez dziur, o charakterystycznym zapachu i smaku, lekko pikantny, w miejscu przekrojenia koloru biało-żółtawego.

Tłuszcz: nie mniej niż 45 procent w ekstrakcie suchym.

Wilgotność: poniżej 40 procent.

Właściwości organoleptyczne

Zapach i aromat: intensywny i penetrujący, przewaga zapachów z rodziny mlecznej, a następnie zwierzęcej, z możliwą cechą charakterystyczną w postaci zapachów produktów prażonych. Wraz z wydłużeniem okresu dojrzewania zwiększa się intensywność zapachów z rodziny zwierzęcej oraz zapachów produktów prażonych.

Smaki podstawowe: smaki zrównoważone, lekko kwaśny z dodatkiem słonego o średniej intensywności, goryczka nieobecna lub bardzo słaba.

Odczucia smakowe: po 4 miesiącach dojrzewania słaby smak pikantny, którego intensywność zwiększa się wraz z wydłużaniem okresu dojrzewania.

Posmak: długie utrzymywanie się charakterystycznego smaku oraz całkowity brak goryczki lub smaków obcych.

Tekstura: ser twardy, niełamliwy, o niewielkiej ziarnistości odczuwanej w ustach, łatwo rozpuszczający się w ustach.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

Ser „Roncal” wytwarzany jest z mleka owiec ze stad wskazanych ras, przebywających na terenie Wspólnoty Autonomicznej Nawarry, podpuszczki naturalnej i innych dopuszczalnych enzymów koagulacyjnych oraz chlorku sodu.

Mleko nie zawiera siary ani produktów leczniczych mogących niekorzystnie wpłynąć na proces wytwarzania, dojrzewania i przechowywania sera.

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

Podstawą żywienia stad produkujących mleko do wytwarzania sera jest wypas odbywający się wyłącznie na obszarze produkcyjnym określonym w punkcie 4.

Pasze, jakimi odżywia się trzoda, są zróżnicowane i bogate we florę autochtoniczną. Wśród pastwisk należy wyróżnić tak zwane pastwiska komunalne, do użytku wspólnego mieszkańców dolin oraz pastwiska równinne, gdzie ma miejsce wypas w okresie dojenia, zaś część traw jest przechowywana na zimę.

Zazwyczaj podaje się również pokarm uzupełniający wypas w okresach wzmożonego zapotrzebowania żywieniowego trzody, który zbiega się z końcem ciąży oraz laktacją; wówczas stosuje się pasze na bazie zbóż, roślin oleistych, strączkowych, pasze pochodzące z wykorzystywanych pastwisk oraz lucernę. Pokarm uzupełniający można także podawać w przypadku wyjątkowo niekorzystnych warunków atmosferycznych uniemożliwiających wypas.

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

Produkcja mleka nadającego się do wyrobu sera „Roncal” powinna odbywać się na obszarze produkcyjnym opisanym w punkcie 4.

Wytwarzanie i dojrzewanie serów „Roncal” powinno odbywać się na obszarze wyrobu i dojrzewania opisanym w punkcie 4.

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

- Ser „Roncal” może być sprzedawany w całości lub w kawałkach mających postać klinów.
- W przypadku wprowadzania do obrotu produktu porcjowanego, pakowanie winno odbywać się na obszarze geograficznym wyznaczonym dla wyrobu sera. Wymóg ten uzasadnia się w następujący sposób:
 - a) podczas porcjowania sera co najmniej dwie powierzchnie klinów zostają pozbawione ochronnej skórki. Dlatego też, w celu zagwarantowania zachowania właściwości organoleptycznych sera „Roncal” kiedy jest on sprzedawany w kawałkach, niezbędne jest aby pomiędzy operacją porcjowania a pakowaniem powstałych w jej wyniku klinów minęło jak najmniej czasu w celu uniknięcia odwodnienia, utlenienia oraz przebarwień;
 - b) ser „Roncal” nie posiada żadnego znaku nanoszonego na gorąco na skórce, identyfikującego go jako produkt chroniony przez ChNP; taka identyfikacja realizowana jest przez użycie słowa „Roncal” na etykiecie operatora oraz zastosowanie kontretykiet wydawanych przez organ kontrolny, umieszczanych bezpośrednio na produkcie. To powoduje, że w przypadku porcjowania sera, znaki identyfikacyjne mogą być niewidoczne na niektórych częściach. Dlatego też, aby nie podawać w wątpliwość autentyczności produktu, konieczne jest pakowanie go w miejscu wytwarzania pod nadzorem organu kontrolnego.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Sery opatrzone Chronioną Nazwą Pochodzenia muszą mieć na etykietach słowo „Roncal” oraz być opatrzone numerowanymi kontretykietami dostarczonymi, wydawanymi oraz nadzorowanymi przez organ kontrolny.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Obszar produkcji obejmuje całą Wspólnotę Autonomiczną Nawarry zlokalizowaną w północnej części Półwyspu Iberyjskiego, na zachodnim krańcu Pirenejów.

Obszar wytwarzania i dojrzewania sera obejmuje gminy Uztarroz, Isaba, Urzainqui, Roncal, Garde, Vidángoz i Burgui, znajdujące się w Dolinie Roncal na północnym wschodzie Wspólnoty Autonomicznej Nawarry.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Właściwości orograficzne i klimatologiczne Doliny Roncal (opisane poniżej) oraz jej komplementarność ze strefami sąsiadującymi sprawiły, że pasterze z tego obszaru tradycyjnie organizowali redyki swoich trzód, wykorzystując zimowe pastwiska na południu Nawarry i letnie na północy.

Wskutek praktykowania takich redyków, aby móc wytwarzać ser „Roncal”, serowarnie uzupełniały mleko uzyskane od trzód z Doliny mlekiem pozyskiwanym tradycyjnie od gospodarstw zlokalizowanych poza Doliną Roncal, jednakże blisko tamtejszych obszarów wypasu, na terenach występowania owiec rasy Rasa i Lacha na terytorium Wspólnoty Autonomicznej Nawarry. To spowodowało powstanie dwóch wyznaczonych obszarów geograficznych: jednego dla produkcji mleka a drugiego dla wyrobu i dojrzewania sera.

Obszar produkcji mleka

Wspólnota Autonomiczna Nawarry znajduje się na obszarze przejściowym pomiędzy klimatem oceanicznym i śródziemnomorskim. Od północnego i południowego wschodu powstaje silna gradacja klimatyczna, w ramach której zarówno wskaźniki opadów, jak i temperatur, charakteryzują się znacznymi wahaniami. Różnice te, wraz ze zmianami towarzyszącymi poszczególnym porom roku, uczyniły redyki o krótszym i dłuższym zasięgu praktyką charakterystyczną dla wypasu na omawianym obszarze, pozwalającą zapewnić trzodom ochronę przed najtrudniejszymi warunkami pogodowymi oraz ujednolicić dostępność pastwisk na przestrzeni całego roku.

Wysokość opadów stopniowo maleje w strefach tworzących równoległe pasy terenu z północy na południe we wszystkich porach roku; niezależnie od tego wzrost pasz na pastwiskach uzależniony od pór roku i różnic w lokalizacji terenów sprawia, że omawiany obszar charakteryzuje się różnorodnością i bogactwem pasz, w skład których wchodzi gatunki flory autochtonicznej, bardzo przydatne do wypasu owiec.

Warunki klimatyczne w sposób istotny determinują zarządzanie stadami owiec, w szczególności mając na uwadze fakt, że zwyczajową praktyką przy wypasie owiec rasy Lacha i Rasa jest wypas ekstensywny. Tutejsze ziemie od czasów prehistorycznych zamieszkują dwa typy owiec, co przyczyniło się do ich adaptacji do miejscowego systemu eksploatacji warunkowanego właściwościami lokalnego środowiska naturalnego.

Obszar wyrobu i dojrzewania sera

Dolina Roncal charakteryzuje się izolacją geograficzną, jako że jest umiejscowiona pomiędzy szczytami Pirenejów, na terenie o górskiej orografii. Klimat jest zróżnicowany: od subalpejskiego na obszarach najwyższej położonych po subśródziemnomorski na obszarach położonych najniższej. Lata są krótkie i łagodne, po nich zaś następują długie, ostre i śnieżne zimy.

Ser uzyskuje się tradycyjnym systemem wyrobu właściwym dla Doliny Roncal, charakteryzującym się przede wszystkim wykorzystaniem surowego mleka owczego, podpuszczki naturalnej oraz innych dopuszczalnych enzymów koagulacyjnych dla potrzeb koagulacji oraz minimalnym okresem dojrzewania trwającym 4 miesiące, licząc od zakończenia solenia.

5.2. Specyfika produktu:

Ser prasowany, z porami ale bez dziur, tłusty, o naturalnej, twardej skórce, bez pokrywania i obróbki powierzchni, koloru biało-żółtawego w miejscu przekrojenia, o charakterystycznym, intensywnym i penetrującym aromacie oraz charakterystycznym lekko kwaśnym smaku, tłustawy oraz lekko pikantny.

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

Sery produkowane w Dolinie Roncal mają charakter bardzo sezonowy i mocno powiązany z tradycyjnym systemem produkcji i wyrobu: laktacje mają miejsce w listopadzie i marcu, a następnie produkt dojrzewa na charakterystycznym obszarze.

Swoje charakterystyczne właściwości organoleptyczne ser zawdzięcza wielu czynnikom:

— wykorzystanie w charakterze surowca surowego mleka owczego niepoddawanego obróbce cieplnej zapewnia dużą różnorodność mikrobiologiczną, która nadaje serowi charakterystyczne właściwości podczas dojrzewania, co jest bardzo istotne w przypadku tego sera o wydłużonym okresie dojrzewania,

- tradycyjny system wyrobu praktykowany od niepamiętnych czasów: wytwarzanie sera z surowego owczego mleka, w postaci prasowanej, niegotowanej masy, poprzez koagulację enzymatyczną oraz dojrzewanie trwające minimum 4 miesiące, prowadzi do powstania naturalnej skórki,
- koagulacja przy użyciu podpuszczki, zaczynów mlecznych i bakterii obecnych w surowym owczym mleku wraz z dojrzewaniem trwającym minimum 4 miesiące nadaje charakterystyczną pikantność oraz (ze względu na niską aktywność wody i odczyn pH) brak mikroorganizmów patogennych,
- warunki dojrzewania sera wyłącznie na terenie Doliny Roncal determinują aktywność enzymów (proteoliza, lipoliza) oraz mikroorganizmów (laktokoki, lactobacillus, enterokoki, inne), które nadają serowi jego charakterystyczne właściwości organoleptyczne,
- sezonowanie i dojrzewanie sera o naturalnej skórce, bez obróbki powierzchni, zapewnia mu bardzo charakterystyczną skórkę stanowiącą jego wyróżnik w obrocie handlowym.

Owce rasy Lacha i Rasa, które są w większości wykorzystywane do produkcji mleka, zamieszkują obszar produkcji od czasów prehistorycznych, co przyczyniło się do ich znakomitej adaptacji do trudnych warunków klimatycznych oraz do charakterystycznych właściwości pastwisk, na których się żywią, a których flora zapewnia bardzo charakterystyczne właściwości organoleptyczne sera.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

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

<http://www.navarra.es/NR/rdonlyres/E04A0F92-7922-42E2-A2BA-EEA2D24C8527/223122/PliegoDOPRONCAL184122.pdf>
