



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

(C/2025/337)

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

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

„Cabrales”

Nr UE: PDO-ES-0081-AM03 - 14 października 2024 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 zatwierdzonych zmian

Wyjaśnienie, dlaczego zmiany wchodzą w zakres definicji „zmiany standardowej”, jak przewidziano w art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) 1151/2012:

Zmiany opisane poniżej nie obejmują zmiany nazwy chronionej nazwy pochodzenia ani stosowania tej nazwy; nie wiążą się one z ryzykiem unieważnienia związku ani z nowymi ograniczeniami we wprowadzaniu produktu do obrotu. Zmiany te kwalifikują się zatem jako „zmiany standardowe” zgodnie z definicją w art. 53 ust. 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

1. Bardziej szczegółowy opis cech charakterystycznych skórki

Cechy charakterystyczne skórki sera zostały opisane bardziej szczegółowo, zastępując opis „miękką, cienką, tłustą, szarą, miejscami czerwono-żółtą” następującym tekstem:

„Skórka miękka, cienka, tłusta, szara – o barwie brązowo-pomarańczowej, z miejscami czerwono-żółtymi”.

Zmiana dotyczy rozdziału B „Opis produktu” specyfikacji produktu oraz pkt 3.2 „Opis produktu” jednolitego dokumentu.

Uzasadnienie:

Zmieniono opis cech charakterystycznych skórki w celu dokładniejszego określenia właściwości chronionego produktu. Skórka sera objętego ChNP „Cabrales” charakteryzuje się kolorem odcieni od szarego do pomarańczowo-brązowego, który jest mniej lub bardziej intensywny, w zależności od czasu dojrzewania i obchodzenia się z serami w jaskini przez każdego z producentów.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Od momentu wprowadzenia ChNP „Cabrales” zaobserwowano występowanie żółtoczerwoczerwonego zabarwienia skórki, głównie w serach dojrzewających w jaskiniach na dużych wysokościach, gdzie okresy dojrzewania są dłuższe, podczas gdy sery dojrzewające w jaskiniach na niższej wysokości zazwyczaj nie posiadają tego rodzaju żółtoczerwono-czerwonego zabarwienia.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

2. Dokładniejszy opis cech morfologicznych sera.

Bardziej szczegółowo opisano cechy morfologiczne związane ze średnicą i wysokością (proporcjonalną) sera objętego ChNP „Cabrales”, a w części określającej cechy charakterystyczne produktu „średnica” zawarto następujące zdanie:

„Średnica nigdy nie może być mniejsza niż wysokość sera”.

Zmiana dotyczy rozdziału B „Opis produktu” specyfikacji produktu oraz pkt 3.2 „Opis produktu” jednolitego dokumentu.

Uzasadnienie:

Zmiana ta wynika z konieczności zapewnienia przez grupę składającą wniosek tradycyjnej morfologii produktu. Ser objęty ChNP „Cabrales” jest wytwarzany i wprowadzany do obrotu w standardowej morfologii cylindrycznej, której średnica jest równa lub większa od wysokości. Definicja tej proporcji poprawia opis produktu i wzmacnia związek z tradycyjną produkcją produktu.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Cabrales”

Nr UE: PDO-ES-0081-AM03 - 14 października 2024 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. Kod Nomenklatury scalonej

— 04 – PRODUKTY MLECZARSKIE; JAJA PTASIE; MIÓD NATURALNY; JADALNE PRODUKTY POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO, GDZIE INDZIEJ NIEWYMIENIONE ANI NIEWŁĄCZONE

0406 – Ser i twaróg

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; średnica nigdy nie może być mniejsza niż wysokość sera;

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

miąsz ser: miękka 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 przetwarzanie i dojrzewanie sera muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

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

Pakowanie musi odbywać się na określonym obszarze geograficznym, aby zagwarantować określone optymalne warunki wywierające wpływ na jakość produktu. Dzięki temu serowarzy mogą zagwarantować autentyczność produktu, co 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, Berodia, Bulnes, Camarmaña, 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 miąsz). 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 *soplad*os, przenoszą zarodniki, które opadają na ser, kiełkują 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* Gonzáleza Solisa 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 wędrówkę 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 produktu

<https://run.gob.es/wzoCabralesN24>