

INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku 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

(2008/C 85/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku 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.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„SAN SIMÓN DA COSTA”****NR WE: ES/PDO/005/0359/19.08.2004****CHNP (X) CHOG ()**

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Subdirección General de Calidad y Promoción Agroalimentaria — Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación — Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. España

Adres: Paseo Infanta Isabel, 1
E-28071 Madrid

Tel.: (34) 913 47 53 94

Faks: (34) 913 47 54 10

E-mail: —

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: D. Javier Piñeiro López (Quesería AS Fontelas) y otros productores

Adres: Lobán, 3
E-San Simón da Costa, Vilalba (Lugo)

Tel.: (34) 982 52 57 88

Faks: (34) 982 52 57 88

E-mail: as_fontelas@wanadoo.es

Skład: Producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.3: Sery

(¹) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

4. Specyfikacja produktu:

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. *Nazwa produktu:* „San Simón da Costa”

4.2. *Opis produktu:* Ser produkowany z mleka krowiego o następujących właściwościach:

a) *Właściwości organoleptyczne:*

- Kształt: pośredni między gruszką a kulą, część górna zakończona czubkiem.
- Skórka: wędzona, twarda, nieelastyczna, o grubości od 1 do 3 mm, w kolorze żółtej ochry, nieznacznie natłuszczona.
- Masa: struktura gładka, tłusta, częściowo twarda, częściowo elastyczna i gęsta, w kolorze między białym a żółtym, miękka przy krojeniu, o charakterystycznym zapachu i smaku.
- Dziury: w niezbyt dużej liczbie, o okrągłym lub nieregularnym kształcie, w różnych rozmiarach, ale mniejsze od średniej wielkości ziarna grochu.

b) *Właściwości analityczne:*

- Sucha masa: co najmniej 55 %.
- Tłuszcz: nie mniej niż 45 % i nie więcej niż 60 % suchej masy.
- pH: od 5,0 do 5,6.

Ser występujący pod tą nazwą jest wytwarzany w dwóch rozmiarach:

- w rozmiarze dużym, dojrzewający przez co najmniej 45 dni, o wadze końcowej od 0,8 do 1,5 kg i wysokości od 13 do 18 cm,
- w rozmiarze małym, tak zwany „Bufón”, dojrzewający przez co najmniej 30 dni, o wadze końcowej od 0,4 do 0,8 kg i wysokości od 10 do 13 cm.

4.3. *Obszar geograficzny:* Obszar produkcji mleka i wytwarzania serów objętych chronioną nazwą pochodzenia „San Simón da Costa” obejmuje obszar geograficzny okręgu Terra Chá, na który składają się następujące miejscowości (wszystkie znajdujące się w prowincji Lugo): Vilalba, Muras, Xermade, Abadín, Guitiriz, Begonte, Castro de Rei, Cospeito oraz A Pastoriza.

4.4. *Dowód pochodzenia:* Do wytwarzania serów objętych chronioną nazwą pochodzenia „San Simón da Costa” używane jest mleko pochodzące wyłącznie od krów z gospodarstw hodowlanych wpisanych do odpowiedniego rejestru.

W ten sam sposób miano serów objętych chronioną nazwą pochodzenia „San Simón da Costa” mogą uzyskać wyłącznie sery wytwarzane, dojrzewające i wędzone w serowniach, dojrzewalniach i wędzarniach wpisanych do rejestrów organu kontrolnego.

W celu weryfikacji czy spełniane są wymogi określone w specyfikacji produktu organ kontrolny prowadzi rejestr kontroli gospodarstw hodowlanych, serowni i dojrzewalni. Wszystkie osoby fizyczne lub prawne, będące właścicielami przedsiębiorstw wpisanych do wspomnianych rejestrów, a także urządzenia i produkty, poddawane są takiej kontroli, tak by dokonać weryfikacji, czy produkty, które mają zostać objęte chronioną nazwą pochodzenia „San Simón da Costa”, spełniają wymogi określone w specyfikacji produktu.

Kontrole będą obejmować inspekcje hodowli bydła i urządzeń, sprawdzanie dokumentów oraz analizę surowców i gotowych serów. W przypadku stwierdzenia, że surowiec lub sery nie zostały wytworzone zgodnie z wymogami określonymi w specyfikacji produktu lub przejawiają wady lub widoczne odchylenia od normy, nie mogą być sprzedawane jako produkty objęte chronioną nazwą pochodzenia „San Simón da Costa”.

Na serach objętych chronioną nazwą pochodzenia umieszcza się numerowaną etykietę dodatkową, która jest kontrolowana, przyznawana i wydawana przez organ kontrolny.

- 4.5. *Metoda produkcji:* Do produkcji tych serów wykorzystuje się mleko surowe lub pasteryzowane, naturalne i pełnotłuste, pochodzące od krów ras „rubia gallega”, „pardo alpina” i „frisona”, lub ich krzyżówek, z gospodarstw wpisanych do rejestrów nazw pochodzenia. Mleko nie zawiera siary ani konserwantów i ogólnie powinno być zgodne z wymogami określonymi w obowiązujących przepisach.

Mleko nie może być poddawane żadnemu procesowi standaryzacji, powinno być przechowywane w temp. nie wyższej niż 4 °C, tak aby uniknąć rozwoju mikroorganizmów. Przerwa między udojem a rozpoczęciem produkcji nie powinna być dłuższa niż 48 godzin. Proces produkcji serów składa się z następujących etapów:

Koagulacja: Wywoływana przez podpuszczkę, na której aktywny komponent składają się enzymy chymozyna i pepsyna. Stosuje się bakterie mlekowe *Lactococcus lactis* w różnych odmianach oraz *Streptococcus cremoris* i *Streptococcus lactis*. Zwiększa się odzyskiwanie i użycie szczepów autochtonicznych. Mleko ścina się w temperaturze 31–33 °C przez 30–40 minut, chyba że przetwarzane jest mleko świeże; w tym przypadku parametry te wynoszą 28–32 °C oraz 30–35 minut.

Rozdrabnianie skrzepu: Skrzep dzieli się w taki sposób, aby średnica ziaren wynosiła od 5 do 12 mm.

Formowanie: Napęnia się formy o kształtach i wymiarach odpowiednich do wytworzenia serów o cechach właściwych dla certyfikowanego produktu.

Odciskanie: Wykonuje się w odpowiednich prasach, w których sery pozostają przez odpowiedni czas, w zależności od siły nacisku oraz rozmiaru produktu. Aby ułatwić odprowadzenie serwatki oraz wygładzenie skórki, sery owija się w bawełniane płótno.

Solenie: Przeprowadza się w roztworze soli o stężeniu 14–17 % przez maksymalnie 24 godziny.

Dojrzewanie: Minimalny okres dojrzewania to 45 dni w przypadku serów dużych oraz 30 dni w przypadku serów małych („Bufón”), licząc od momentu zakończenia solenia. W trakcie dojrzewania sery są odpowiednio obracane i czyszczone, aby nabrały swych charakterystycznych cech.

Zanurzenie w kąpieli zapobiegającej pleśnieniu: Jest to czynność opcjonalna polegająca na zanurzeniu serów w zbiorniku z oliwą lub innym dopuszczonym produktem zapobiegającym rozwijaniu się pleśni.

Wędzenie: Przeprowadza się przez czas odpowiedni do osiągnięcia przez sery charakterystycznego koloru, przy czym unika się bezpośredniego kontaktu z ogniem. Używa się do tego zawsze drewna brzozowego bez kory.

Aby zagwarantować jakość produktu i jego identyfikowalność, chronione sery muszą być sprzedawane generalnie w całości i w opakowaniach zatwierdzonych przez organ kontrolny. Niemniej jednak organ kontrolny może zezwolić na wprowadzanie do obrotu serów w porcjach lub nawet pokrojonych w punkcie sprzedaży, pod warunkiem, że w tym celu wprowadzony zostanie odpowiedni system kontroli gwarantujący odtworzenie historii produktu i jego pochodzenia, jak również zapewniający jego jakość, właściwe przechowywanie i prezentację konsumentom, tak by uniknąć jakiegokolwiek możliwości pomyłki.

- 4.6. *Związek z obszarem geograficznym:*

Historyczne:

Według legendy początki wytwarzania sera „San Simón da Costa” sięgają czasów cywilizacji grodzisk założonych prawdopodobnie przez plemiona celtyckie, usytuowanych w górach A Carba oraz Xistral. Odnotowano również tradycję z czasów rzymskich, kiedy to sery, z uwagi na ich szczególne właściwości smakowe oraz trwałość, wysyłano do Rzymu. W późniejszych czasach używane były jako opłata sądowa oraz dziesięcina płacona panom feudalnym i kościołowi.

Przyrodnicze:

Okręg Terra Chá jest uznawany za jeden z największych i najbardziej wyróżniających się okręgów Galicji, prezentuje dużą jednolitość ze względu na łagodną rzeźbę, przerywaną jedynie przez łańcuchy górskie na jego obrzeżach.

Związek przyczynowy między pochodzeniem geograficznym a specyficznymi właściwościami produktu:

Istnieje grupa czynników związanych ze środowiskiem geograficznym, które wpływają na wyróżniające właściwości serów „San Simón da Costa”:

- a) Po pierwsze środowisko geograficzne jest korzystne dla występowania obfitych pastwisk najwyższej jakości, na które składają się autochtoniczne gatunki flory trawiastej (tymotka, kłosówka, kostrzewa, rajgras) i strączkowej (komonica, koniczyna i lucerna), dostosowane do temperatury i wilgotności tego obszaru.
- b) Produkcja mleka odbywa się w małych gospodarstwach rodzinnych, w których bydło, często rasy lokalnej, hodowane jest w tradycyjny sposób, dzięki czemu produkowane mleko uzyskuje charakterystyczne cechy i dobrą jakość. Dochodzi do tego żywienie oparte głównie na paszach i zielonkach własnej produkcji, którymi krowy karmione są, o ile pozwala na to klimat, w trakcie wypasu.

Koncentraty paszowe spoza własnej produkcji są używane w sytuacji niedostatku paszy, jako dodatek służący zaspokojeniu potrzeb żywieniowych bydła. W miarę możliwości pasze powinny pochodzić z ograniczonej strefy. Taki tradycyjny model hodowli, w którym ogranicza się do minimum wykorzystanie paszy pochodzącej spoza gospodarstwa, umożliwia rentowność tych niewielkich gospodarstw rolnych.

Charakter wspomnianych gospodarstw przyczynia się do uzyskania wysokiej jakości mleka, posiadającego optymalne właściwości do produkcji. Zostało naukowo udowodnione, że opisany system produkcji i żywienia bydła w bardziej naturalny sposób przyczynia się do otrzymania mleka o wyższej wartości odżywczej, dzięki wysokiej zawartości CLA (sprzężony kwas linolowy) i kwasów tłuszczowych omega-3 w składzie tłuszczowym, ponieważ dzięki wypasowi bydła na łąkach zwiększa się zawartość tych korzystnych dla diety tłuszczów, co również wpływa na właściwości wytwarzanych serów.

- c) Środowisko naturalne z dużą liczbą brzoź, których drewno używane w procesie wędzenia nadaje produktowi niepowtarzalny kolor i zapach.
- d) Wreszcie producenci pochodzący z tego regionu kultywują długą tradycję wytwarzania tego typu serów o wyjątkowych cechach, przede wszystkim o szczególnym kształcie i tradycyjnym kolorze, które umożliwiają ich natychmiastowe rozpoznanie, dzięki czemu produkty te osiągnęły należyty im prestiż i uznanie wśród konsumentów.

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Dirección General de Producción, Industrias y Calidad Agroalimentaria

Adres: Edificio Administrativo San Caetano, Santiago de Compostela

Tel.: (34) 981 54 47 77

Faks: (34) 981 54 57 35

E-mail: —

- 4.8. *Etykietowanie*: Sery wprowadzane do obrotu jako objęte chronioną nazwą pochodzenia „San Simón da Costa”, po otrzymaniu zaświadczenia zgodności z wymogami określonymi w specyfikacji produktu i rozporządzeniu, powinny być opatrzone w banderolę, etykietę lub etykietę dodatkową z oznaczeniem alfanumerycznym z odpowiednim numerem, dopuszczoną i wydaną przez organ kontrolny, a także z oficjalnym logo chronionej nazwy pochodzenia.

Zarówno na etykiecie handlowej, jak i na etykiecie dodatkowej obowiązkowo znajduje się napis „chroniona nazwa pochodzenia San Simón da Costa”.

Na etykiecie należy określić, czy ser został wyprodukowany z mleka świeżego czy pasteryzowanego.
