

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznaczonej  
zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

(2020/C 347/13)

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

Wniosek o zatwierdzenie niniejszej zmiany nieznaczonej jest dostępny w bazie danych Komisji e-Ambrosia.

JEDNOLITY DOKUMENT

„QUESO LOS BEYOS”

Nr UE: PGI-ES-00806-AM01 – 31.5.2019

CHNP ( ) CHOG (X)

**1. Nazwa**

„Queso Los Beyos”

**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**

Chronionym oznaczeniem geograficznym „Queso Los Beyos” objęte są sery wytwarzane z mleka krowiego, owczego lub koziego, surowego lub pasteryzowanego, niemieszanego; w procesie koagulacji mleka; dojrzewające przez co najmniej 15 dni lub 60 dni w przypadku serów wytwarzanych z surowego mleka. Sery te spełniają wymogi określone w specyfikacji i posiadają poniżej opisane cechy.

**Właściwości fizyczne**

Kształt: cylindryczny, o płaskich lub lekko wgłębionych ściankach.

Wymiary: wysokość: 3–9 cm, średnica: 7–11 cm; z dopuszczalnym marginesem odchyień  $\pm 0,5$  cm zarówno w przypadku wysokości, jak i średnicy.

Waga: 250–500 g, z dopuszczalnym marginesem odchyień  $\pm 5$  %.

**Właściwości chemiczne**

Sucha masa: min. 50 %

Zawartość tłuszczu w suchej masie: min. 45 %

Zawartość białka w suchej masie: min. 30 %

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

#### Właściwości sensoryczne

Cienka, pomarszczona skórka o barwie od kremowożółtej lub bladożółtej do jasnobrązowej, w zależności o rodzaju mleka krowiego, koziego lub owczego.

Mięsz półtwardy do twardego, zwarty, bez oczek fermentacyjnych, o niewielkiej liczbie otworów powstałych mechanicznie, kruszy się lub rozpada przy krojeniu. Mięsz sera z mleka koziego ma barwę białą lub kości słoniowej, a sera owczego lub krowiego – bladożółtą.

Ser ma zwartą konsystencję, jest nieelastyczny lub elastyczny tylko w niewielkim stopniu. Jest on średnio lub bardzo kruchy.

Zapach i aromat sera są łagodne, charakterystyczne dla produktów mlecznych charakterystyczne dla produktów mlecznych. Zapach i aromat serów owczych i kozich jest bardziej intensywny, lekko kojarzący się z danym gatunkiem zwierząt.

Łagodny smak, bardziej intensywny w przypadku sera owczego, z lekką nutą owczą i kozią w przypadku serów owczych i kozich. Sery te mają słonawy i lekko kwaśny smak, przyjemny i harmonijny. Sery krowie pozostawiają świeży mleczny posmak, który jest bardziej intensywny i dłużej utrzymuje się w przypadku serów owczych i kozich.

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

Mleko krowie, owcze lub kozie; kultury starterowe, chlorek wapnia, podpuszczka i sól. Składników tych używano tradycyjnie i są one obecnie nadal stosowane.

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

Wytwarzanie i dojrzewanie odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

—

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

Sery, które spełniają warunki sprzedaży z chronionym oznaczeniem pochodzenia, będą opatrzone etykietą zarejestrowanej mleczarni skąd pochodzi mleko i w której dojrzewał ser, a także własną etykietą producenta (etykieta handlowa) oraz numerowaną etykietą gwarantującą pochodzenie produktu, która musi być widoczna. Na etykiecie tej będą figurować określenia „Indicación Geográfica Protegida” (chronione oznaczenie geograficzne) i „Queso Los Beyos”, a także logo IGP (ChOG). Na etykiecie handlowej będzie podany wielkimi literami także gatunek zwierząt, z których mleka wytworzono ser, a także imię i nazwisko osoby lub nazwa przedsiębiorstwa i adres wytwórcy, aby uniknąć ewentualnego wprowadzenia konsumenta w błąd.

Logo, w trzech wersjach barw, wielkości co najmniej 1 cm.



#### 4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Określony obszar geograficzny, w którym odbywa się produkcja i dojrzewanie serów objętych ChOP „Queso Los Beyos”, składa się z gmin Oseja de Sajambre, Amieva i Ponga. Pierwsza z gmin administracyjnie należy do Wspólnoty Autonomicznej Kastylii-León, a gminy Ponga i Amieva są częścią Księstwa Asturii.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Granice omawianego obszaru geograficznego są wyznaczone w naturalny sposób poprzez następujące pasma górskie: od południa – Góry Kantabryjskie, od wschodu – odgałęzienie zachodniego masywu Picos de Europa, od północy – pasmo Fontecha, a od zachodu wzniesienia Ponga. Te formacje górskie utrudniają rozwój komunikacji. Przez urwiste góry trzeba było przedostawać się przejściami na dużych wysokościach i przez trudno dostępne przełęcze.

Z drugiej strony ukształtowanie wnętrza tego obszaru, pomimo że również przysparza trudności, dzięki różnym ścieżkom i drogom łączącym miejscowości pozwala na sprawniejszą komunikację i umożliwia korzystanie ze wspólnych szafasów pasterskich. Dzięki temu na tym obszarze występują podobne zwyczaje i stanowi on bazę terytorialną o wielu wspólnych cechach, niezależnie od podziałów administracyjnych.

Około jedna trzecia powierzchni gleby jest przeznaczona na łąki wykorzystywane przez większość roku.

Z grubsza można wyróżnić następujące piętra krajobrazowe występujące we wszystkich trzech gminach: pierwsze piętro, wysokie, o nieregularnych formacjach skalnych, pomiędzy którymi znajdują się łąki wysokogórskie; drugie, średnie piętro, na którym znajdują się lasy i rozproszone zielone pastwiska, oraz trzeci, niski poziom, który stanowią kośne łąki z rozproszonymi skupiskami drzew.

Górskie ukształtowanie obszaru bez wątpienia miało zasadnicze znaczenie dla powstania tego wyjątkowego sera, wytwarzanego z nadwyżek mleka występujących w związku z faktem, że produkcja mleka jest jedną z niewielu możliwości utrzymania się dostępnych dla mieszkańców regionu. Wymienione już ogromne trudności w rozwoju sieci dróg, nie tak wielkie jednak w przypadku połączeń między gminami wchodzącymi w skład wyznaczonego obszaru, przyczyniły się do powstania bliskich więzi między mieszkańcami regionu, wspólnie mieszkającymi, przez pewną część roku, w szafasach pasterskich na przełęczach, dzieląc przestrzeń fizyczną, jak i sposób życia. W tym warunkach wykształciły się wspólne sposoby wykorzystywania dostępnych zasobów, co zaowocowało powstaniem sera „Queso Los Beyos”.

Właściwości gleby również przyczyniły się do tego, że system produkcyjny i zarządzanie stadami tradycyjnie opierało się na działalności leśno-pasterskiej (ekstensywnej) o wyraźnej sezonowości, dostosowanej do wysokości nad poziomem morza i składu łąk. System produkcji mieszanej mleczno-mięsnej umożliwiał produkcję dwutorową: chów młodych zwierząt każdego z wymienionych gatunków oraz wytwarzanie serów z mleka z nadwyżek mleka pozostałych po karmieniu lub odsadzeniu młodych.

W przeszłości stada miały różny skład w zależności od właściwości terenu, nawet w obrębie jednej gminy, bardziej sprzyjających jednemu bądź innemu gatunkowi. Pasterze posiadali więc krowy, owce lub kozy, a rzadziej stada mieszane, w związku z czym wytwarzali ser owczy, kozi lub z mleka krowiego, a nie z mleka mieszanego. Był to jeden z czynników, które wpłynęły na rozwój omawianego rodzaju sera.

Rozwój tego sera zdeterminowały w pierwszym rzędzie uwarunkowania związane z regionem, jednak sam sposób wytwarzania tego sera, przyjęty przez mieszkańców wymienionych miejscowości w związku z warunkami panującymi w regionie, także wpłynął na właściwości produktu końcowego.

### 5.2. Specyfika produktu

Specyfika tego produktu polega przede wszystkim na jego wyglądzie zewnętrznym, którym całkowicie różni się on wszystkich innych rodzajów sera wytwarzanych w okolicach wyznaczonego obszaru. Ser „Queso Los Beyos” wyróżnia się tym, że ma małe rozmiary, a jego wysokość jest trochę mniejsza niż średnica. Mały rozmiar tego sera jest nieprzypadkowy, pozwala bowiem na szybsze oddzielenie serwatki i osuszenie sera, co ma istotne znaczenie, gdyż usunięcie serwatki od zawsze następowało zasadniczo na etapie formowania sera. Na tym etapie serwatka oddziela się sama pod wpływem siły grawitacji, gdyż skrzep kurczy się pod wpływem własnego ciężaru (samoprasowanie). Metoda ta, stosowana do dzisiaj, ma zasadniczy wpływ na konsystencję i wygląd miąższu sera, decydujące o jego specyfice. Jego szczególnymi wyróżnikami są następujące cechy miąższu: zwarty, kruszący się lub rozpadający przy krojeniu. Smak sera z mleka krowiego jest mniej intensywny niż serów wytwarzanych z mleka koziego lub owczego, które kojarzą się ze smakiem mleka, z którego pochodzą. Wszystkie jednak odmiany tego sera mają lekko kwaśną nutę, związaną ze sposobem wytwarzania tych serów, zwłaszcza z rodzajem koagulacji mleka. Nuta ta osłabia wyczuwalność niuansów smakowych.

O tradycyjnym wytwarzaniu omawianego sera z mleka krowiego, koziego lub owczego mowa jest w kilku źródłach. Na przykład w opracowaniu „Los quesos artesanales de Asturias” („Sery wyrobione w Asturii metodami tradycyjnymi” (1985) czytamy: „Ser »El Queso Los Beyos« wytwarza się z mleka krowiego, koziego lub owczego, jednak zgodnie z lokalną tradycją nie mieszano mleka zwierząt różnych gatunków”. W podobny sposób pisze o tym serze José A. Fidalgo Sánchez w opracowaniu „Asturias, parada y fonda” (Asturia, gdzie się zatrzymać i co jeść) (1988). Te same informacje znajdziemy w „Quesos” („Sery”) (1992), Enric Canut i in. Ten sam autor w „Manual de quesos, queseros y quesómanos” („Sery i ich miłośnicy”) powtarza „wytwarza się go z pełnotłustego mleka krowiego, koziego lub owczego, niemieszanego”.

### 5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a renomą lub innymi właściwościami produktu

Ser ten, który bierze swoją nazwę od wielkiego wąwozu Los Beyos, wyżłobionego w skałach wapiennych przez rzekę Sella, płynącą przez gminy tworzące wyznaczony obszar, tradycyjnie cieszy się uznanym prestiżem, związanym z miejscem jego pochodzenia.

Reputacja ta jest głównym elementem uzasadniającym związek między obszarem geograficznym a produktem. Świadczą o niej liczne dowody. W słowniku Sebastiána Miñano z 1827 r. wprost pisze się o wysokiej jakości tego sera. Jeszcze wcześniejsze wzmianki na ten temat pojawiły się w spisie „Catastro del Marqués de La Ensenada” („Kataster Marquiza Ensenady”) (1752) i w zarządzeniach gminnych różnych gmin z tego obszaru, z których najstarsze datuje się z 1779 r. W późniejszym okresie pojawiły się liczne książki i publikacje, w których pisze się o tym serze, lub nawet poświęcone konkretnie tej odmianie sera, nazywanej „perłą Wschodu” lub „owocem wąwozu”, jak nazwał go Juan Gabriel Pallarés w swoim opracowaniu „Guía de productos de la tierra” („Przewodnik po produktach lokalnych”) (1998)

O prestiżu tego sera świadczą także liczne książki kulinarne, w których mowa jest o „Queso Los Beyos”: „Guía del buen comer español” („Przewodnik po dobrej hiszpańskiej kuchni”) (1929), w którym wskazuje się na wyróżniający „dobry smak sera”; „Lecciones de cocina regional” („Lekcje kuchni regionalnej”) (1962), gdzie ser ten opisuje się dosłownie jako „o bardzo dobrym smaku”; „Comer en Asturias” („Kuchnia asturyjska”) (1980), wymieniająca „Queso Los Beyos” wśród najlepszych asturyjskich serów: „istnieje co najmniej pięć rodzajów serów wytwarzanych w Asturii”; podobnie wyraża się o nim autor „Cocina práctica de los quesos de España” („Przyrządzanie hiszpańskich serów”) (1983). O „Queso Los Beyos” mowa jest także w „El Gran libro de la cocina asturiana” („Wielka księga kuchni asturyjskiej”) (1986), w której opisuje się go jako „charakterystyczny dla wąwozu Los Beyos”.

Pierwotnie, tak jak opisano, ser ten był wytwarzany do użytku domowego lub przy jego użyciu opłacano dzierżawę gruntów. Później jednak, choć w umiarkowanym zakresie, pełnił rolę podarunku lub środka płatniczego, był wykorzystywany do celów handlu wymiennego, a także, dzięki nadwyżkom mleka, stał się źródłem bezpośrednich dochodów. Wymienione zastosowania tego sera ograniczały się zasadniczo do lokalnego handlu, którego zakres terytorialny poszerzył się wraz z powstaniem nowych targów w sąsiednich miejscowościach, jak w Cangas de Onís. To właśnie na tym targu nadano omawianemu serowi jego nazwę ze względu na pochodzenie z wąwozu Los Beyos.

Miejscowość ta uczestniczy w „Concurso – Exposición de Quesos Picos de Europa” (konkurs – wystawa serów z Picos de Europa), wydarzeniu odbywającym się od czasu jesiennych targów w 1942 r. W ratuszu przechowywane są dowody udziału w tym konkursie, w którym „Queso Los Beyos” wiedzie prym wraz z innymi miejscowymi rodzajami sera.

Dla tego sera organizuje się także osobny konkurs. W asturyjskiej gazecie „La Nueva España” dnia 10 grudnia 1984 napisano: „Ponga ma od wczoraj własny konkurs »Queso Los Beyos«”. W innych artykułach prasowych z 1984 r. czytamy: „»Queso Los Beyos«, bodziec dla gospodarki”, „coraz bardziej ceniony ser »Queso Los Beyos«”. Dnia 28 maja 2004 r. w „La Voz de Asturias” zapowiedziano pierwsze dni kulinarne poświęcone serowi „Los Beyos”, podczas których miał odbyć się 21. konkurs tego sera. W miejscowości Amieva od 1992 r. także organizowany jest taki konkurs. W ratuszach znajduje się dokumentacja tych wydarzeń, zawierająca dane o uczestnikach, składzie jury, wysokości nagród i nazwiskach laureatów.

Obecnie nadal odbywają się takie konkursy z udziałem producentów z trzech gmin z wyznaczonego obszaru. Wydarzenia te odnotowują dużą liczbę odwiedzających.

### Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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

[https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/pliegoquesolosbeyosversion62020\\_tcm30-539927.pdf](https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/pliegoquesolosbeyosversion62020_tcm30-539927.pdf)