

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2019/C 359/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„QUESO CASTELLANO”

Nr UE: PGI-ES-02307 – 20.4.2017

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Queso Castellano”

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

„Queso Castellano” jest tłustym lub pełnotłustym serem, wytwarzanym w procesie koagulacji enzymatycznej i intensywnego prasowania, przeznaczonym do długiego przechowywania. Produkuje się go z surowego lub pasteryzowanego mleka owczego pochodzącego z gospodarstw położonych w regionie Kastylii i León. Ser o masie 1,5 kg lub mniejszej dojrzewa co najmniej 30 dni, zaś ser o większej masie dojrzewa co najmniej 60 dni. Po zakończeniu okresu dojrzewania ser „Queso Castellano” posiada następujące właściwości:

- wyraźna skórka, bez pleśni, z możliwymi śladami (formy lub płótna), barwa od białej do brązowej. Skórka może być naturalna lub zawierać dozwolone produkty pokrywające,
- masa twarda i zwarta, o barwie od białawo-żółtej do brązowej, bardzo błyszcząca, z niewielką liczbą małych porów lub dziurek o małej średnicy, zazwyczaj okrągłych, występujących nieregularnie w całym serze, posiadająca następujące właściwości fizyczne i chemiczne:
 - zawartość tłuszczu w suchej masie: co najmniej 45 %,
 - sucha masa: co najmniej 45 %,
 - zawartość białka w suchej masie: co najmniej 25 %,
 - zawartość chlorku sodu w suchej masie: maksymalnie 3,26 %,
 - pH: 4,7–5,7,
- zapach: umiarkowanie intensywny, ale dość zróżnicowany, z przewagą aromatu mlecznego, zwierzęcego (zwierzęta z gatunków mlecznych) i karmelizowanego; w mniejszym stopniu wyczuwalne są aromaty masła, owoców i roślin oraz w bardzo nieznacznym stopniu suszonych owoców. Powyższe nuty zapachowe stają się wyraźniejsze w miarę dojrzewania,
- wrażenia zapachowo-smakowe: bardzo intensywny smak – zarówno kwaśny, jak i słony. Umiarkowany aromat zwierzęcy i karmelowy. Nuty suszonych owoców oraz subtelny owocowy i roślinny aromat. Sery są lekko pikantne, a ich smak utrzymuje się umiarkowanie długo w ustach, pozostawiając lekki końcowy posmak. Wszystkie te wrażenia stają się wyraźniejsze w miarę dojrzewania,
- konsystencja: sery twarde i umiarkowanie rozpuszczalne; w umiarkowanym stopniu lepkie, elastyczne, kruche i ziarniste.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Ser „Queso Castellano” ma cylindryczny kształt o średnicy i maksymalnej wysokości wynoszących odpowiednio 25 cm i 15 cm oraz maksymalną masę 3,8 kg.

Można go wprowadzać do obrotu w całości, w kawałkach, w plastrach i w postaci tartej.

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

„Queso Castellano” wytwarza się z mleka owczego pochodzącego z gospodarstw położonych w regionie Kastylija i León.

System chowu owiec w tym regionie opiera się na rolnictwie ekstensywnym, półekstensywnym i intensywnym, z przewagą dwóch ostatnich rodzajów.

W przypadku systemów ekstensywnych lub półekstensywnych zwierzęta pasą się na wyznaczonym obszarze, żywiąc się częściowo paszą zieloną, ale także – przede wszystkim – roślinami ścierniskowymi. W okresie zimowego zatrzymania wegetacji, w okresach największego zapotrzebowania i w okresach niedoboru żywności wynikającego z niekorzystnych warunków klimatycznych, a także w przypadku chowu intensywnego żywienie zwierząt opiera się na paszy zielonej, obejmującej w szczególności wykę, owies i lucernę; najczęściej stosowanymi metodami konserwacji tej paszy są przygotowanie siana, odwadnianie lub kiszenie. Słoma zbóż i rośliny białkowe to inne rośliny pastewne, które również wykorzystuje się systematycznie w celu żywienia zwierząt. Pasze te uzupełnia się w różnych proporcjach mieszankami paszowymi, aby zapewnić zwierzętom stały pod względem ilości i jakości dopływ składników pokarmowych.

Pasza dostarczana zwierzętom musi pochodzić w co najmniej 50 % ze wspólnoty Kastylija i León.

Mleko pochodzi z całkowitego i nieprzerwanego udoju zdrowych i dobrze karmionych zwierząt i musi być gromadzone i przewożone w dobrych warunkach higienicznych. Jest to mleko pełne, które musi być czyste i wolne od zanieczyszczeń, konserwantów, antybiotyków i wszelkich produktów, które mogłyby wpłynąć negatywnie na produkcję, dojrzewanie i przechowywanie sera.

Analityczne cechy charakterystyczne mleka w momencie rozpoczęcia produkcji są następujące:

- tłuszcz: co najmniej 5,2 %,
- białka: co najmniej 4,6 %,
- całkowita sucha masa: co najmniej 15,9 %.

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

Produkcja mleka, wytwarzanie i dojrzewanie serów.

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*

Ser „Queso Castellano” można wprowadzać do obrotu w całości, w kawałkach, w plastrach i w postaci tartej, pod warunkiem że jego nienaganne opakowanie i etykieta pozwalają na jednoznaczne ustalenie jego pochodzenia.

Produkt przeznaczony do spożycia opatrzony jest etykietami dodatkowymi identyfikującymi CHOG, które umieszcza się w taki sposób, aby nie można było ich ponownie użyć.

Na etykietach handlowych, właściwych dla każdego przedsiębiorstwa, musi znajdować się napis „Indicación Geográfica Protegida – Queso Castellano” wraz z symbolem Unii Europejskiej i logo nazwy.

Logo nazwy wygląda następująco:



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Wspólnota autonomiczna Kastylia i León.

5. Związek z obszarem geograficznym

Ochrona „Queso Castellano” jako chronionego oznaczenia opiera się na tradycji, specyfice i renomie produktu.

W XVI i XVII w. chów owiec odgrywał ważną rolę we wspólnocie Kastylia i León. Mleko owcze bardzo łatwo się psuło i było uzależnione od kaprysów pogody panującej na tym terytorium charakteryzującym się skrajnymi warunkami klimatycznymi, trudno było zatem je przewozić w dobrych warunkach na długich dystansach, w związku z czym ser nie był produkowany na dużą skalę, ale w sposób tradycyjny przez pasterzy lub właścicieli owiec. Używali oni podpuszczki pochodzącej od ostatniego jagnięcia poddanego ubojowi w gospodarstwie i dzięki swojemu doświadczeniu oraz swoim umiejętnościom wytwarzali znakomite sery. Producenci, którzy wytworzyli najwięcej serów, sprzedawali je na targach w swoim regionie lub w dużych miastach, takich jak targi w Villalón i Medinie, uzyskując w ten sposób dodatkowy dochód.

Na początku XX w. powstały główne ośrodki rzemieślnicze zajmujące się produkcją tradycyjną. Mleko zbierano z najbliższych okolic, gdzie dojenie odbywało się rano, i przewożono je do ośrodka rzemieślniczego, aby produkować z niego ser. W taki właśnie sposób we wspólnocie Kastylia i León powstał sektor produkcji „Queso Castellano”, który stale się rozwijał pod względem wielkości i poziomu techniki, higieny oraz kontroli surowca i produktu końcowego, zachowując jednocześnie swój rzemieślniczy charakter.

Obecnie region Kastylia i León dysponuje dużą ilością wysokiej jakości surowca. Świadczy o tym fakt, że ta hiszpańska wspólnota zajmuje pierwsze miejsce pod względem chowu owiec mlecznych oraz pierwsze miejsce pod względem produkcji serów owczych.

O serze „Queso Castellano” wspomina się wyraźnie w niektórych dokumentach historycznych i dziełach literackich, wśród których można wymienić publikację Carlosa Garcíi del Cerro, „España. El país de los cien quesos” (1996), a dokładnie rozdział zatytułowany „De Tartesos a la Mesta y algo más” opisujący dokument z dnia 14 grudnia 1442 r. autorstwa Diego Hurtado de Mendozya, prokuratora wielu miast z północnej Hiszpanii, w szczególności miasta Santander, w którym na polecenie króla Alfonsa V Aragońskiego sporządzono szacunki i określono cenę wszystkich towarów będących przedmiotem obrotu i sprzedaży w regionie: „Wartość funta i ćwierci funta »queso castellano« stanowiących równowartość dwudziestu uncji ustalono na pięć szelągów. Funta serów z Niderlandów lub Flandrii o masie 10 uncji na dwadzieścia liardów. Funta sera »asadero« lub »pasiego« (z doliny Pas) według własnych uncji na sześć liardów”.

Od drugiej połowy XX w., gdy następuje uprzemysłowienie procesu, a renoma „Queso Castellano” zaczyna wykraczać poza granice prowincji i obejmuje już terytorium całego kraju, wzmianki dotyczące tego sera i jego opisy pojawiają się coraz częściej, zwłaszcza w katalogach i przewodnikach turystycznych oraz kulinarnych, co potwierdza, że produkt ten jest typową specjalnością wspólnoty Kastylia i León. Publikacje te obejmują w szczególności:

- książki Carlosa Moro Gonzaleza „Guía práctica de los Quesos de España” (1985), „Los Quesos de Castilla y León” (1983), „Guía práctica de los quesos de España” (1989) i „Los Quesos de Valladolid” (1992),
- „Queso Españoles” autorstwa Simone Ortegi, wydawnictwo Alianza, 1987,
- „Los Quesos” autorstwa I. Cenzano, wydawca: Antonio Madrid Vicente, 1992,
- „Catálogo de Queso de España” autorstwa E. Canuta i E. Navarro, publikacja wydana przez Ministerstwo Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności, Madryt 1990,
- „La enciclopedia mundial del queso” autorstwa Juliet Harbutt, zawierająca przepisy Roz Denny, wydawnictwo Buenos Aires, 1999,
- „Manual del Gourmet del Queso” autorstwa Brigitte Engelman i Petera Hollera, wydawnictwo Ullmann, 2009,
- „El libro del Queso. La mejor selección. Notas de Cata. Más de 750 quesos. Como disfrutarlo” autorstwa Juliet Harbutt, wydawca: H. Blume, 2009.

W regionie Kastylii i León panują warunki glebowo-klimatyczne, dzięki którym region ten od zawsze był szczególnie odpowiedni dla rolnictwa i chowu, zwłaszcza chowu owiec. Występujący na tym obszarze kontynentalny klimat śródziemnomorski i zróżnicowane ukształtowanie terenu, płaskie w głębi łądu i góryste na obrzeżach, sprzyjają urozmaiconej roślinności.

System chowu owiec mlecznych w regionie Kastylii i León opierał się na rolnictwie ekstensywnym, w przypadku którego żywienie opiera się w całości lub częściowo na pastwiskach (nawadnianych lub nienawadnianych – w zależności od obszaru) i ścierniskach. W ostatnich dziesięcioleciach, w wyniku wyludniania się obszarów wiejskich, sektor zmierzał coraz bardziej w kierunku chowu alkiezowego, co spowodowało zmianę wielkości i restrukturyzację gospodarstw przy jednoczesnym wykorzystywaniu w żywieniu zwierząt lokalnych zasobów naturalnych. Ten rodzaj żywienia zwierząt charakteryzuje się niższym spożyciem barwników i nienasyconych kwasów tłuszczowych, co ostatecznie znajduje odzwierciedlenie w mleku charakteryzującym się niską zawartością tłuszczu (niskie stężenia kwasu stearynowego, oleinowego i żwaczowego), suchej masy i barwników, a co za tym idzie – mniej oleistą konsystencją i mniej żółtym zabarwieniem. Z tego rodzaju mleka powstaje ser posiadający charakterystyczny profil kwasów tłuszczowych, który w połączeniu z wilgotnością i kwasowością masy „Queso Castellano” decyduje o jego charakterystycznym i wyjątkowym kolorze.

„Queso Castellano” jest serem o twardej, zwartej masie bez oczek lub z małymi zagłębieniami, charakteryzującym się rozwiniętym i intensywnym smakiem, który jest jednak kwaśniejszy niż smak innych podobnych serów ze względu na większą wilgotność i nieco niższe pH, co wynika z etapów prasowania i dojrzewania stanowiących część tradycyjnego procesu produkcji.

„Queso Castellano” cieszy się dużą popularnością na wiejskich targach, w sklepach, supermarketach i sklepach specjalistycznych. Na renomę „Queso Castellano” wpływają także restauratorzy ze wspólnoty Kastylii i León, którzy oferują go w swoim asortymencie regionalnych serów lub włączają do swoich przepisów. Krajowa i międzynarodowa renoma „Queso Castellano” znajduje również odzwierciedlenie w wielu nagrodach otrzymywanych przez jego producentów w bardzo prestiżowych konkursach, takich jak „Word Cheese Awards” lub nagrody Cincho.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet/elements/galleries/galeria_downloads/registros/2018_09_25_Q_CASTELLANO_Pliego_de_Condiciones.pdf
