

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku w sprawie zmian 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

(2013/C 329/04)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾****WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9****„QUESO DE MURCIA”****NR WE: ES-PDO-0105-01062-05.11.2012****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 zmiany

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez władze publiczne

3. Zmiany

Wprowadzenie

Rozdzielono specyfikację chronionych nazw pochodzenia „Queso de Murcia” oraz „Queso de Murcia al vino”. Fragmenty, które nie odnoszą się do opisywanej nazwy („Queso de Murcia”), zostały usunięte z nowej specyfikacji.

Poniżej wyszczególniono wprowadzone zmiany oraz ich przyczyny.

Opis produktu

— Surowiec: mleko:

- Dostosowano wymagania dotyczące zawartości bakterii oraz obecności substancji farmakologicznie czynnych zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Usunięto zapis dotyczący właściwości analitycznych mleka „w gospodarstwie”, ponieważ określone wymagania odnoszą się do mleka jako surowca przeznaczonego do produkcji chronionych serów i z tego względu muszą być spełnione w każdym momencie, niezależnie od tego, czy pomiar jest wykonywany w gospodarstwie czy w serowniach.
- Zmieniono dozwoloną wartość procentową tłuszczu w mleku z minimalnej wartości 5 % na minimalnie 4,7 %.

Zawartość tłuszczu w mleku kóz rasy Murciano-Granadina w gospodarstwach pasterskich regionu Murcji stopniowo ulega zmniejszeniu w ciągu pierwszych sześciu miesięcy w roku, aż do osiągnięcia minimalnej wartości w lipcu (4,7 %).

Produkcja mleka w 176 hodowlach kóz wpisanych do rejestru gospodarstw Rady Regulacyjnej wzrosła w 2012 roku do 17 914 841 litrów, z których jedynie 3 127 613 litrów przeznaczono do produkcji serów objętych ChNP, po uprzednim potwierdzeniu badaniami minimalnej zawartości 5 % tłuszczu wymaganej w oryginalnej specyfikacji.

Propozycję zmiany oparto na przewidywaniach związanych z oczekiwanym wzrostem produkcji tych serów bazujących na danych z ostatnich lat, które wskazują na zwiększone zapotrzebowanie na mleko pochodzące ze wspomnianych gospodarstw. Nie wydaje się oczywiste, aby minimalna zawartość 5 % tłuszczu określona w oryginalnej specyfikacji była uzasadniona, biorąc pod uwagę, iż wspomniana wartość bazuje na rocznej średniej zawartości tłuszczu w mleku kóz tej rasy. Jest to wartość przybliżona i należy stwierdzić, iż nie oddaje ani nie przewiduje cyklicznych zmian zawartości tłuszczu, które w naturalny sposób mogą dochodzić do wartości minimalnej zbliżonej do tej, której dotyczy niniejszy wniosek w sprawie zmian.

- Kwasowość będzie mierzona jedynie na podstawie wartości pH, co jest dokładniejszym pomiarem niż pomiar uwzględniający wartość w skali Dornic.
- Gotowy produkt:

W celu dostosowania się do potrzeb rynku zwiększono ustaloną wielkość serów. Z tego powodu przeprowadzono badania analityczne nowych wielkości minimalnych oraz maksymalnych (ustalonych z uwzględnieniem nowych parametrów określonych w pkt E nowej specyfikacji „Uzyskiwanie produktu”), z jednoczesnym zachowaniem właściwości fizykochemicznych oraz organoleptycznych ustalonych w oryginalnej specyfikacji.

Właściwości fizyczne

„Queso de Murcia fresco” (świeży)

Kształt: ustalono więcej szczegółów dotyczących kształtu produktu i uwzględniono następujący zapis: „o bokach prostych lub lekko zaokrąglonych”.

W nowej specyfikacji, zgodnie z nowymi dozwolonymi wielkościami, uwzględniono następujące wymagania:

- waga: od 250 g do 3 kg,
- maksymalna średnica: 200 mm,
- maksymalna wysokość: 120 mm,
- proporcje średnica/wysokość: nie mniej niż 1,5–nie więcej niż 2,2.

„Queso de Murcia curado” (dojrzały)

Kształt: uściślono opis produktu, uwzględniając zapis „o bokach lekko zaokrąglonych”.

W nowej specyfikacji, zgodnie z nowymi dozwolonymi wielkościami, uwzględniono następujące wymagania:

- waga: od 250 g do 2,6 kg,
- maksymalna średnica: 190 mm,
- maksymalna wysokość: 100 mm,
- proporcje średnica/wysokość: nie mniej niż 1,5–nie więcej niż 2,2.

Wspomniane właściwości podsumowują i upraszczają informacje zawarte w oryginalnej specyfikacji. Ustalono maksymalną średnicę oraz wysokość sera i wprowadzono proporcje średnica/wysokość w celu zapewnienia odpowiednich proporcji serów.

Proporcja średnica/wysokość (1,5–2,2) wynika z minimalnych i maksymalnych wysokości (8–12 cm dla „Murcia fresco”/7–9 cm dla „Murcia curado”) oraz średnicy (12–18 cm) zawartych w oryginalnej specyfikacji. Proporcje mają na celu zachowanie oryginalnego kształtu sera, niezależnie od wielkości form stosowanych przez serownie, z zagwarantowaniem wagi od 250 g do 3 000 g w przypadku sera „Murcia fresco” oraz od 300 g do 2 600 g w przypadku sera „Murcia curado”.

Załączono przeprowadzone na Uniwersytecie w Murcji badania zatytułowane „Raport oceniający propozycję zmian parametrów fizycznych sera objętego ChNP »Queso de Murcia«” potwierdzające powyższe dane i w których stwierdzono, że nowe kształty zapewniają utrzymanie oryginalnych właściwości chemicznych oraz sensorycznych.

Właściwości organoleptyczne

Uzupełniono część poświęconą właściwościom organoleptycznym o bardziej szczegółowy opis skórki oraz wnętrza sera.

„Queso de Murcia fresco”

W nowej specyfikacji uzupełniono i zmieniono następujący zapis:

SKÓRKA:

- konsystencja: o takich właściwościach, jak wnętrze sera,
- kolor: biały,
- wygląd: brak skórki. Boki proste lub lekko zaokrąglone z tłoczeniem typu „pleita” (w kształcie warkoczka). Powierzchnie górna i dolna sera gładkie lub z tłoczeniem w formie kwiatu. Brzegi zaokrąglone.

WNEŹTRZE:

- konsystencja: od miękkiej po twardą,
- tekstura: elastyczna, miękka, wilgotna i bez oznak lepkości,
- wygląd/struktura: praktycznie bez dziur, rzadko występują nierównomiernie ułożone dziury,
- kolor: biały i błyszczący,
- zapach: delikatny zapach świeżego mleka koziego,
- smak: smak o średniej lub niskiej intensywności, który nie utrzymuje się długo. Lekko słonawy i słodkawy. Aromat charakterystyczny dla świeżego nabiału (mleczny, śmietankowy). Niemal niewyczuwalny posmak koziego mleka.

„Queso de Murcia curado”

W nowej specyfikacji uzupełniono i zmieniono następujący zapis:

SKÓRKA:

- konsystencja: twarda,
- kolor: odcienie od żółtego zbliżonego do wosku po kolor ochry, zmieniający się wraz z długością dojrzewania,
- wygląd: gładka skórka (bez tłoczeń), sucha i bez pęknięć, o bokach prostych lub lekko zaokrąglonych. Mogą pojawić się plamy pleśni.

WNEŹTRZE:

- konsystencja: twarda i zwarta,
- tekstura: o niewielkiej elastyczności, ze skłonnością do bardzo delikatnej i sypkiej w przypadku serów o długim okresie dojrzewania,
- wygląd/struktura: obecność dziur o różnej wielkości i nierównomiernym ułożeniu,
- kolor: pod skórką widać warstwę przejściową między skórką a wnętrzem. Kolor biały matowy, który w przypadku serów dłużej dojrzewających przechodzi w żółty i kolor ochry,
- zapach: średnio mocny. Z możliwą nutą nabiału (masła), zwierzęcą (kozy), roślinną (siana, suszonych owoców), a w przypadku bardziej dojrzałych serów z nutą prażenia (tostów, karmelu),
- smak: trwały, lekko kwaskowaty, delikatnie słodkawy i średnio słony smak, w przypadku serów dłużej dojrzewających lekko pikantny posmak. Aromat nabiału, zwierzęcy, roślinny, aż po nutę prażenia w przypadku serów dłużej dojrzewających.

Dowody potwierdzające, że produkt pochodzi z danego obszaru geograficznego

W celu zwiększenia gwarancji pochodzenia produktów wprowadzono następujący wymóg:

„Serownie są zobowiązane do korzystania z takich systemów produkcyjnych, które pozwalają uniknąć styczności z innymi produktami.”.

Jednocześnie istnieje wymóg, aby w dojrzewalniach oraz magazynach produkty były oznaczone oraz wyraźnie oddzielone od innych serów, które nie posiadają certyfikatu chronionej nazwy pochodzenia.

W przypadku sera „Queso de Murcia” wprowadzono system oznaczeń w postaci indywidualnych identyfikatorów.

Liczba kontretykiet stosowanych przez zakłady produkcyjne będzie zależała od ilości, wielkości oraz rodzaju sera, jak również postaci, w jakiej jest sprzedawany (w całości, w kawałkach, w plastrach oraz tarty).

Opis metody uzyskiwania produktu

Specyfikacja chronionej nazwy pochodzenia „Queso de Murcia” została określona na podstawie standardów dotyczących rasy i wymogów morfologicznych, jakie muszą spełnić kozy rasy Murciana, od których pochodzi mleko przeznaczone do produkcji serów posiadających tę nazwę. Podczas prac nad

oryginalną specyfikacją nie uwzględniono dryfu genetycznego, więc wydaje się wskazane doprecyzowanie tej kwestii w nowej specyfikacji oraz dopuszczenie 3 % defektów morfologicznych występujących we wspomnianej rasie, a spowodowanych dryfem genetycznym.

Zmiany określające szczegółowy proces uzyskiwania produktu

— Usunięto wymóg częstotliwości dojenia raz dziennie. Jest to spowodowane faktem, iż rozwój technologiczny sprzętu do dojenia oraz systemów kontroli jakości mleka, który miał miejsce w ostatnich latach, pozwala na dojenie tych kóz oraz innych ras kóz lub owiec typu mlecznego dwa razy dziennie.

— Do etapu wybierania – ugniatania ziarna dodano etap odsączania serwatki, co uściśla metodę pracy. Dodano następujący akapit:

„Po zakończeniu etapu wybierania – ugniatania ziarna usuwa się serwatkę, a pozostały twaróg jest gotowy do etapu wkładania do form.”.

Usunięto określenie „odpowiedni” w kontekście konsystencji ziarna, gdyż nie jest to konkretny wymóg.

— Określono dopuszczalne metody nakładania twarogu do form: „ręcznie lub mechanicznie”.

— Dodano akapit dotyczący wyjmowania z form, który uściśla całość procesu:

„Wyjmowanie z formy. Po upływie czasu koniecznego do prasowania twarogu sery wyjmuje się z form.”.

— Określono miejsce, gdzie w formach do wyrobu sera „Queso de Murcia fresco” występuje tłoczenie typu „pleita” (występuje na bokach).

Zmiany dotyczące procesu uzyskiwania produktu

— Usunięto wzmiankę o filtrowaniu, gdyż obecny system dojenia obejmuje tę czynność i ten etap nie jest konieczny w procesie produkcyjnym. To samo dotyczy procesu rozładunku mleka, przechowywania w zbiornikach i późniejszej pasteryzacji, gdyż zbiorniki i pasteryzatory są wyposażone w filtry eliminujące zanieczyszczenia z mleka.

— W przypadku sera „Queso de Murcia curado” zmniejszono czas trwania etapu tężenia twarogu i zamiast od 40 do 60 minut wynosi on od 30 do 60 minut. Powodem tej zmiany są:

— obecność na rynku nowych podpuszczek o różnej sile działania oraz bardziej aktywnych fermentów mlecznych,

— niewielkie zmiany w składzie mleka (tłuszcz i białko) zależne od momentu w krzywej laktacji, kiedy miał miejsce dój.

— Na etapie ścinania pominięto wielkość ziarna twarogu powstającego podczas etapu ścinania, gdyż uznano, że jest to kryterium, które każdy zakład produkcyjny powinien ustalić zgodnie z własnym systemem pracy. Niezależnie od tego produkt końcowy musi spełniać wymogi określone w specyfikacji.

— Zmieniono czas trwania etapu prasowania dla sera „Queso de Murcia curado” i zamiast 2–4 godziny wynosi on 1–4 godziny. Powodem tej zmiany jest to, że nowe wielkości mniejszych serów wymagają krótszego prasowania. Dla „Queso de Murcia fresco” ustalono maksymalny czas prasowania trwający 2 godziny (w przypadku, gdy ma miejsce prasowanie; ten etap nie jest obowiązkowy przy produkcji tego rodzaju serów).

— Na etapie solenia usunięto wymóg solanki o maksymalnym stężeniu 16° Bé w przypadku sera „Queso de Murcia fresco” oraz 20° Bé dla sera „Queso de Murcia curado”. Czas moczenia produktu w solance został utrzymany, a stopień stężenia solanki pozostawia się decyzji operatora, który musi zapewnić produkt o właściwościach zgodnych z ustaleniami zawartymi w specyfikacji.

— Stopień wilgotności względnej w dojrzewalniach dostosowano do obecnych metod pracy i zamiast minimalnej wartości 80 % dopuszczono 70–90 %, z zaznaczeniem, że produkt końcowy musi spełniać wymogi określone w specyfikacji.

- Minimalny okres dojrzewania w przypadku sera „Queso de Murcia curado” wydłużono z 60 do 120 dni. Zwiększenie tego okresu czasu wiąże się z poprawą całkowitej zawartości suchego ekstraktu sera z zachowaniem ilości tłuszczu i białka. Jeżeli chodzi o właściwości sensoryczne, doświadczenia zdobyte na podstawie panelu degustacyjnego pokazują, że oceny koloru, zapachu, tekstury, smaku oraz trwałości ulegają znacznej poprawie w przypadku serów dojrzewających 160 dni w porównaniu z serami dojrzewającymi 60 dni. Ta zmiana w żadnym stopniu nie wpływa na wymogi fizykochemiczne oraz organoleptyczne ustalone w specyfikacji.
- W przypadku „Queso de Murcia curado” ustalono minimalny 60-dniowy okres dojrzewania dla serów ważących 500 g lub o mniejszej wadze.

Zmiany zgodne z obowiązującymi przepisami

- Temperaturę przechowywania oraz systemy odbioru i transportu mleka dostosowano do obowiązujących przepisów (transport odbywa się w izolowanych termicznie autocysternach, a temperatura mleka w zbiorniku wynosi ≤ 6 °C).
- Enzymy wykorzystywane podczas ścinania mleka zamiast określone przez strukturę kontrolną mają być zgodne z obowiązującymi przepisami (numer wpisu Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz certyfikat spożywczy).
- Dopuszcza się do użytku różne formy dostępne na rynku zgodne z obowiązującymi przepisami (numer wpisu Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz certyfikat spożywczy), bez konieczności uprzedniej akceptacji przez strukturę kontrolną pod warunkiem, że są odpowiedniego rozmiaru, tak aby sery po okresie dojrzewania miały określony kształt, wymiary oraz wagę.

Związek

Uściślono i usunięto niektóre czynniki zawarte w części „Szczególne właściwości obszaru geograficznego” oraz w akapitach jej dotyczących.

Zaktualizowano akapit a) „Historia” oryginalnej specyfikacji i usunięto pewne fragmenty odnoszące się jedynie do „Queso de Murcia al vino”.

Usunięto również nieaktualne dane lub informacje dotyczące sytuacji sektora w momencie składania pierwszego wniosku o rejestrację:

„(...) obecna nazwa to Acrimur. Liczy 54 pasterzy z Murcji, prowadzi księgę genealogiczną rasy, zajmuje się jej rozwojem oraz kontrolą mleka poprzez Jednostkę Kontroli (Nucleomur)”;

„(...) pod koniec XX wieku zostaną otwarte dwie nowe serownie o możliwości produkcyjnej 1 000 l/dzień, które są obecnie w fazie budowy”;

„Produkcja serów, których dotyczy wnioski o ochronę, została uregulowana w rozporządzeniu Rady ds. Rolnictwa i Rybołówstwa (Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca) z dnia 11 czerwca 1990 r., w sprawie szczególnych regulacji serów kozich posiadających nazwę »Producto de Calidad de Murcia«. Konieczność uchylecia tego przepisu, zgodnie ze wskazaniami Komisji, spowodowała, że zdecydowano się na złożenie wniosku o przyznanie nazw pochodzenia”;

„W ostatnim czasie usprawniono organizację sektora dzięki założeniu Asociación de Fabricantes de Queso de la Región de Murcia (Aquemur) (Stowarzyszenie Producentów Sera z Regionu Murcji), które składa się z ośmiu serowni przetwarzających niemal 25 000 litrów koziego mleka dziennie.

Stowarzyszenie nie tylko dba o zachowanie wyjątkowego charakteru serów z tego regionu i stara się przeciwdziałać przejściu mleka przez obcy przemysł, ale także pracuje nad poprawą jakości i ceny mleka oraz produkowanych z niego serów.”.

Z akapitu b) „Środowisko naturalne” usunięto informacje, które nie są istotne dla związku produktu z obszarem, między innymi:

„Obszar produkcji mleka kóz rasy Murciana oraz produkcji sera charakteryzuje się różnorodną topografią i bogactwem krajobrazu...”;

„Ukształtowanie terenu jest zróżnicowane, a na północnym zachodzie wyróżniają się wysokie Góry Betyckie. Z geologicznego punktu widzenia...”;

„Obszar objęty uprawami w 1996 roku...”.

Z akapitu c) „Warunki hodowli i żywienia” oryginalnej specyfikacji usunięto zapis o dojeniu tej rasy kóz raz dziennie. Pominięto również nieistotne dla tego akapitu kwestie związane z rozmnażaniem: „postęp genetyczny, *efecto macho* (technika stymulacji kóz ważna w procesie reprodukcji) itd.”.

Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania, itd.

Podążając za nowymi tendencjami rynku, dopuszcza się sprzedaż sera w kawałkach, w plastrach i tartego, pod warunkiem że jest opakowany i określono jego pochodzenie.

Krojenie w kawałki i w plastry, tarcie oraz późniejsze pakowanie, jak również pakowanie serów w całości mogą odbywać się w zakładach spoza obszaru produkcji, które przyjęły i dostosowały się do metod działania gwarantujących identyfikowalność produktu oraz pochodzenie produktu końcowego. Wspomniana zmiana została wprowadzona zgodnie z ust. 8 rozporządzenia (WE) nr 1898/2006.

Etykietowanie

W specyfikacji uwzględniono logo chronionej nazwy pochodzenia „Queso de Murcia”, co umożliwia odpowiednią identyfikację produktu.

Przepisy prawa

Przepisy prawa są aktualizowane na poziomie krajowym oraz regionalnym.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽³⁾

„QUESO DE MURCIA”

NR WE: ES-PDO-0105-01062-05.11.2012

ChOG () ChNP (X)

1. **Nazwa**
„Queso de Murcia”
2. **Państwo członkowskie lub kraj trzeci**
Hiszpania

⁽³⁾ Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.3. Sery

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Ustalono dwa rodzaje chronionego sera:

— „Queso de Murcia fresco”: nie poddaje się procesowi dojrzewania,

— „Queso de Murcia curado”.

3.2.1. „Queso de Murcia fresco”

Jest to ser tłusty, o lekko prasowanym wnętrzu, nie jest poddawany gotowaniu, ani procesowi dojrzewania.

Posiada następujące właściwości:

— fizyczne:

kształt: cylindryczny o prostych lub lekko zaokrąglonych bokach;

waga: od 250 g do 3 kg;

maksymalna średnica: 200 mm;

maksymalna wysokość: 120 mm;

proporcje średnica/wysokość: nie mniej niż 1,5–nie więcej niż 2,2;

— chemiczne:

tłuszcz: nie mniej niż 45 % suchego ekstraktu;

białko: nie mniej niż 32 % suchego ekstraktu;

suchy ekstrakt: nie mniej niż 40 %;

pH: nie mniej niż 6,5,

— organoleptyczne:

SKÓRKA:

— konsystencja: o takich właściwościach, jak wnętrze sera,

— kolor: biały,

— wygląd: brak skórki. Boki proste lub lekko zaokrąglone z tłoczeniem typu „pleita” (w kształcie warkocza). Powierzchnie górna i dolna sera gładkie lub z tłoczeniem w formie kwiatu. Brzegi zaokrąglone.

WNĘTRZE:

— konsystencja: od miękkiej po twardą,

— tekstura: elastyczna, miękka, wilgotna i bez oznak lepkości,

— wygląd/struktura: praktycznie bez dziur, rzadko występują nierównomiernie ułożone dziury,

— kolor: biały i błyszczący,

— zapach: delikatny zapach świeżego mleka koziego,

— smak: smak o średniej lub niskiej intensywności, który nie utrzymuje się długo. Lekko słonawy i słodkawy. Aromat charakterystyczny dla świeżego nabiału (mleczny, śmietankowy). Niemal niewyczuwalny posmak koziego mleka.

3.2.2. „Queso de Murcia curado”

Jest to ser tłusty, o prasowanym wnętrzu, nie jest poddawany gotowaniu.

Po zakończeniu procesu dojrzewania posiada następujące właściwości:

— fizyczne:

kształt: cylindryczny o prostych brzegach bez widoczności wnętrza i lekko zaokrąglonych bokach;

waga: od 250 g do 2,6 kg;

maksymalna średnica: 190 mm;

maksymalna wysokość: 100 mm;

proporcje średnica/wysokość: nie mniej niż 1,5 – nie więcej niż 2,2,

— chemiczne:

tłuszcz: nie mniej niż 45 % suchego ekstraktu;

białko: nie mniej niż 32 % suchego ekstraktu;

suchy ekstrakt: nie mniej niż 55 %;

pH: nie mniej niż 5, po odsączeniu solanki.

— organoleptyczne:

SKÓRKA:

— konsystencja: twarda,

— kolor: odcienie od żółtego zbliżonego do wosku po kolor ochry, zmieniający się wraz z długością dojrzewania,

— wygląd: gładka skórka (bez tłoczeń), sucha i bez pęknięć, o bokach prostych lub lekko zaokrąglonych. Mogą pojawić się plamy pleśni.

WNĘTRZE:

— konsystencja: twarda i zwarta,

— tekstura: o niewielkiej elastyczności, ze skłonnością do bardzo delikatnej i sypkiej w przypadku serów o długim okresie dojrzewania,

— wygląd/struktura: obecność dziur o różnej wielkości i nierównomiernym ułożeniu,

— kolor: pod skórką widać warstwę przejściową między skórką a wnętrzem. Kolor biały matowy, który w przypadku serów dłużej dojrzewających przechodzi w żółty i kolor ochry

— zapach: średnio mocny. Z możliwą nutą nabiału (masła), zwierzęcą (kozy), roślinną (siana, suszonych owoców), a w przypadku starszych serów z nutą prażenia (tostów, karmelu)

— smak: trwały, lekko kwaskowaty, delikatnie słodkawy i średnio słony smak, a w przypadku serów dłużej dojrzewających lekko pikantny posmak. Aromat nabiału, zwierzęcy, roślinny, aż po nutę prażenia w przypadku serów dłużej dojrzewających.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Mleko, z którego wytwarza się chronione sery, jest produktem w pełni naturalnym uzyskiwanym podczas dojenia kóz rasy Murciana, pochodzących z hodowli znajdujących się na obszarze geograficznym o następującej charakterystyce:

— obecność bakterii $\leq 1\,500\,000$ kolonii komórek na ml,

— brak substancji farmakologicznie czynnych,

- właściwości analityczne mleka:
 - białko: nie mniej niż 3,4 %,
 - tłuszcze: nie mniej niż 4,7 %,
 - całkowity suchy ekstrakt: nie mniej niż 13,4 %,
 - pH: nie mniej niż 6,5.
- 3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)*

Żywienie kóz opiera się na tradycyjnych praktykach z bezpośrednim wykorzystaniem pastwisk lub subproduktów pochodzących z obszaru produkcji.

Źródłem pożywienia kozy Murciana jest:

 - sezonowe spożycie naturalnej roślinności, w szczególności krzaczastej, ubogiej w wartości odżywcze, choć jej cechy charakterystyczne mają wpływ na walory sensoryczne sera,
 - całoroczne spożycie subproduktów, w szczególności słomy zbóż, liści winorośli, ściętych gałęzi drzew oliwnych, łupin migdałów, miąższu owoców cytrusowych, odpadów warzywnych oraz odpadów z przemysłu konserwowego, który jest bardzo popularny w regionie Murcji,
 - uzupełnienie o wysokim walorze odżywczym stanowią nasiona oraz siano z lucerny.
- 3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Etapy obejmują produkcję mleka, wytwarzanie oraz dojrzewanie „Queso de Murcia”.
- 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.*

Ser „Queso de Murcia” można sprzedawać w kawałkach, plastrach oraz tarty pod warunkiem, że jest opakowany i posiada informację dotyczącą pochodzenia.

Krojenie w kawałki i w plastry, tarcie oraz późniejsze pakowanie, jak również pakowanie serów w całości mogą odbywać się w zakładach spoza obszaru produkcji, które przyjęły i dostosowały się do metod działania gwarantujących identyfikowalność produktu oraz pochodzenie produktu końcowego.
- 3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Na etykietach handlowych obowiązkowo należy umieścić zapis: chroniona nazwa pochodzenia „Queso de Murcia” lub ChNP „Queso de Murcia”.

Jednocześnie wszystkie sery muszą być oznaczone kontretykietą wydaną przez organ kontroli Rady Regulacyjnej z logo nazwy umieszczoną w sposób, który uniemożliwi jej ponowne wykorzystanie.
- 4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny obejmuje wszystkie gminy położone w obrębie prowincji Murcja, znajdującej się w południowo-wschodniej Hiszpanii.
- 5. **Związek z obszarem geograficznym**
- 5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*
 - a) Historia

Jeżeli chodzi o wytwarzanie sera z mleka kóz rasy Murciana, już A. Panés w swojej książce *La Cabra Murciana: su explotación, cuidados y mejora* (1922) (*Koza Murciana: wykorzystanie, opieka i udoskonalanie rasy*) zapewnił, że w Jumilla i Yecla wytwarzano ser na potrzeby mieszkańców, a nawet eksportowano go do Alicante. Ser był dostępny w postaci miękkiej, do natychmiastowego spożycia lub jako ser dojrzwały, który otrzymywano dzięki ścinaniu mleka przez podpuszczkę

otrzymywaną z żołądka koziołka. Po przygotowaniu masy umieszczano ją w niewielkich formach i solono, w wyniku czego powstawał bardzo twardy ser o wspaniałym smaku, który cieszył się ogromnym uznaniem na rynku.

Również sami pasterze, szczególnie w rejonach górskich, wytwarzali sery metodą tradycyjną, niemal zawsze świeże, bez dodatku kultur bakterii, ścinając przegotowane mleko octem lub cytryną.

W publikacji *Manual de Quesos, Queseros y Quesómanos* (Canut, 1988) (*Sery, ich producenci i miłośnicy*) opisano tradycję wytwarzania świeżego sera koziego praktykowaną we wszystkich rodzinach pasterskich z regionu Murcji. Oprócz produkcji sera na własny użytek istniał zwyczaj handlowania nim na lokalną skalę.

b) Środowisko naturalne

Region Murcji leży na najbardziej suchym obszarze Europy o wyjątkowych właściwościach klimatycznych, które różnią się od reszty kontynentu. Należy podkreślić niewielkie opady i wysokie temperatury, co wpływa na deficyt wody oraz roślinność, w większości krzaczastą i w ograniczonym stopniu trawiastą, o charakterze śródziemnomorskim.

Patrząc na tę kwestię z punktu widzenia pasterzy, obszar obfituje w hale porośnięte ostnicą esparto, komosą białą (lebiodą) oraz roślinami z rodziny czystkowatych (*Cistaceae*), które są wykorzystywane w pasterstwie na szeroką skalę.

c) Warunki hodowli i żywienia

Koza Murciana wykazuje aktywność seksualną przez cały rok, co pozwala ograniczyć sezonowość produkcji mleka.

Tradycyjne praktyki związane z żywieniem kóz i bezpośrednim, sezonowym wykorzystaniem pastwisk, subproduktów oraz pewnych dodatków o wysokim walorze odżywczym, typowych dla obszaru produkcji, mają wpływ na wyjątkowe właściwości istotne dla walorów sensorycznych sera.

5.2. Specyfika produktu

Podstawowym czynnikiem wyróżniającym ser „Queso de Murcia” jest mleko kóz rasy Murciana, znane na świecie ze względu na skład szczególnie bogaty w tłuszcze i białka, co daje serom wyjątkowe właściwości sensoryczne, które pozwalają je odróżnić od innych serów o podobnym wyglądzie.

Ser „Queso de Murcia fresco” wyróżnia się i jest rozpoznawany za sprawą cylindrycznego kształtu o bokach z tłoczeniem w formie warkocza typu „pleita”. Bardzo istotny jest intensywny biały kolor oraz połysk wnętrza, jak również całej powierzchni.

Ser „Queso de Murcia curado” wyróżnia się i jest rozpoznawany za sprawą cylindrycznego kształtu oraz gładkiej skórki w naturalnym odcieniu, od żółtego zbliżonego do wosku po kolor ochry w przypadku serów o dłuższym okresie dojrzewania. Wnętrze ma twardą i zwartą konsystencję, z dziurami pochodzenia mechanicznego i różną kolorystyką, od białego po kolor kości słoniowej z żółtawym odcieniem.

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

Region Murcji od wieków związany jest z unikalnymi cechami położenia geograficznego o półpustynnym klimacie, odpowiednim do hodowli tradycyjnej i produktywnej rasy kóz, jaką są kozy Murciano-Granadina. Ograniczone ilości pokarmu przyczyniły się do rozwoju kultury pasterskiej i lokalnej produkcji serów, w której czynnik ludzki odegrał kluczową rolę, jeżeli chodzi o opracowanie strategii wykorzystania dostępnych źródeł (szczególnie ubogich hal oraz subproduktów rolniczych) oraz przetwarzanie produktu nietrwałego, jakim jest mleko, w ser. Produkcja sera, odziedziczona w tym regionie po przodkach, przez wieki była związana z tradycyjnym wytwarzaniem wspomnianych serów, z wykorzystaniem pewnych procesów oraz technik wyróżniających „Queso de Murcia”, między innymi poprzez żółty kolor zbliżony do wosku czy długi okres dojrzewania. Praktyka ta, według dostępnej dokumentacji, spowodowała rozwój i utrzymanie określonych

czynników ludzkich pochodzących od tradycyjnych pasterzy i producentów sera, jak na przykład znajomość lokalnych systemów produkcji koziego mleka i jego przetwarzania w oparciu o tradycyjne praktyki oraz metody, które pozwoliły zachować tę działalność i produkt aż do naszych czasów.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽⁴⁾)

[http://www.carm.es/web/pagina?IDCONTENIDO=834&IDTIPO=11&RASTRO=c214\\$m1185,34701](http://www.carm.es/web/pagina?IDCONTENIDO=834&IDTIPO=11&RASTRO=c214$m1185,34701)

⁽⁴⁾ Porównaj: przypis 3.