

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**z dnia 8 sierpnia 2019 r.****w sprawie publikacji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 49 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012****„Αρσενικό Νάξου” (Arseniko Naxou) (ChNP)**

(2019/C 271/04)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 50 ust. 2 lit. a),

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Grecja przekazała Komisji wniosek o ochronę nazwy „Αρσενικό Νάξου” (Arseniko Naxou) zgodnie z art. 49 ust. 4 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- (2) Zgodnie z art. 50 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Komisja zbadała ten wniosek i stwierdziła, że spełnia on warunki określone w tym rozporządzeniu.
- (3) Aby umożliwić złożenie zawiadomień o sprzeciwie zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, należy opublikować w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* jednolity dokument oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu, o których mowa w art. 50 ust. 2 lit. a) tego rozporządzenia, w odniesieniu do nazwy „Αρσενικό Νάξου” (Arseniko Naxou),

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

Jednolity dokument oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu, o których mowa w art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, w odniesieniu do nazwy „Αρσενικό Νάξου” (Arseniko Naxou) (ChNP) zamieszczono w załączniku do niniejszej decyzji.

Zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 publikacja niniejszej decyzji uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec rejestracji nazwy, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, w ciągu trzech miesięcy od daty publikacji niniejszej decyzji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 8 sierpnia 2019 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

ZAŁĄCZNIK

JEDNOLITY DOKUMENT

„ΑΡΣΕΝΙΚΟ ΝΑΞΟΥ” (ARSENIKO NAXOU)

Nr UE: PDO-GR-02323 – 6.11.2017

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy

„Αρσενικό Νάξου” (Arseniko Naxou)

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Grecja

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

„Arseniko Naxou” jest twardym, dojrzewającym serem stołowym wytwarzanym w sposób tradycyjny z niepasteryzowanego mleka koziego i owczego.

Ser „Arseniko Naxou”, wprowadzany do obrotu w postaci całych kręgów, posiada następujące właściwości fizyczne: kształt walca, masa 1–4 kg, kolor od kości słoniowej do bladej żółtej z twardą, stosunkowo cienką skorupką.

Zawartość tłuszczu w suchej masie nie może być niższa niż 43 %, zawartość białek nie może być niższa niż 27 %, natomiast wilgotność nie może przekraczać 38 %, a zawartość soli nie może przekraczać 3,5 %.

Właściwości organoleptyczne produktu, które odróżniają go od pozostałych twardych serów, to intensywny, pikantny, słono-słodki i przyjemny smak, kremowa i gładka konsystencja oraz bogaty aromat. W miarę dojrzewania staje się on bardziej pikantny i aromatyczny.

Ze względu na stosowanie mleka niepasteryzowanego dojrzewanie sera „Arseniko Naxou” musi mieć miejsce na co najmniej 3 miesiące przed dopuszczeniem go do obrotu, aby zagwarantować brak niepożądanych mikroorganizmów. Okres wytwarzania produktu trwa od grudnia do maja.

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

Owce i kozy z górskiego i półgórskiego regionu Naksos to lokalne rasy i krzyżówki tych ras, dostosowane do warunków panujących w tych regionach, których chów odbywa się w tradycyjny sposób w gospodarstwach prowadzących chów ekstensywny. W przybliżeniu od grudnia do maja, w okresie zwiększonej produkcji mleka i wytwarzania „Arseniko Naxou”, zwierzęta żywią się rodzimą roślinnością regionu, która staje się jeszcze bujniejsza wraz z nastaniem okresu zimowych i wiosennych opadów deszczu (tymian, *Genista acanthoclada*, czystek, krwiściąg ciernisty, *Calicotome villosa*, pistacja kleista, dąb skalny itp.). Gdy warunki klimatyczne na to nie pozwalają, karmi się je suszem paszowym produkowanym na obszarze geograficznym (jęczmień, owies, wyka, koniczyna). Od czerwca do września, w okresie, w którym produkcja mleka jest niewielka i w którym produkt nie jest wytwarzany, zwierzęta żywią się trawą pastewną, lokalnie produkowanymi suplementami i paszami produkowanymi poza obszarem geograficznym (ziarna zbóż bogate w skrobię, otręby, słoma). W okresie od października do listopada, ze względu na niezbyt obfitą naturalną roślinność i większe potrzeby zwierząt, ich dietę uzupełnia się lokalnie produkowanym suszem paszowym i paszami pochodzącymi z innych obszarów geograficznych. Maksymalny odsetek suplementów produkowanych poza obszarem geograficznym wynosi mniej niż 40 % suchej masy w ujęciu rocznym.

Podstawowymi surowcami do produkcji „Arseniko Naxou” są: mleko, podpuszczka, sól i oliwa.

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

Etapy związane z produkcją i przetwarzaniem mleka, a także z produkcją i dojrzewaniem produktu końcowego odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

Pakowanie produktu musi odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym w sposób gwarantujący:

- a) jakość produktu – podczas jego przechowywania i transportu – poprzez jego ochronę przed czynnikami fizycznymi (wilgoć, światło, temperatura, kurz, gazy spalinowe) i czynnikami biologicznymi (bakterie, grzyby, wirusy);
- b) identyfikowalność produktu; oraz c) wymaganą kontrolę monitorowania ilości produkowanych, pakowanych i sprzedawanych oraz zgodności z dopuszczonymi surowcami i metodami produkcji.

Pakowaniem musi zajmować się producent, wykorzystując papier lub inne materiały opakowaniowe odpowiednie do przechowywania żywności.

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

Całe kręgi sera muszą być opatrzone etykietą, która zawiera następujące informacje:

- nazwę „Arseniko Naxou” wraz z określeniem „chroniona nazwa pochodzenia” lub akronimem „ChNP”,
- określenie „z mleka surowego”,
- nazwę i adres zakładu produkcyjnego lub zakładu pakowania,
- datę produkcji.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji i dojrzewania sera obejmuje całe terytorium administracyjne następujących gmin: Apeiranthos, Damarionas, Danakos, Keramoti, Koronida, Koronos, Kinidaros, Messi, Moni, Filoti i Chalkio w jednostkach regionalnych Naksos i Małe Cyklady.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Gleba

Obszar produkcji sera położony jest w górskiej i półgórskiej części wyspy, która zajmuje jej północne i wschodnie krańce. Region charakteryzuje się nachyleniem terenu oraz występowaniem tarasów – uskoków – murków i rozległych pastwisk.

Klimat

W Naksos panuje klimat typu umiarkowanego „śródziemnomorsko-wyspiarskiego”: umiarkowany, łagodny i wilgotny z gwałtownymi wiatrami. W górzystych regionach wyspy temperatury są niższe o około 5 °C, średnia roczna wilgotność względna wynosi 85 %, a poziom opadów 770 mm. Niekiedy odnotowuje się silne opady śniegu.

Roślinność

Specyficzne warunki związane z temperaturą, wilgotnością i opadami umożliwiają rozwój mieszanek typowych roślin górskich, które stanowią główne źródło pożywienia owiec i kóz.

Na wyznaczonym obszarze znajdują się rozległe uprawy drzew oliwnych i winorośli. Skaliste zbocza gór pokrywa niska roślinność (zarośla zwane garigami) oraz roślinność średnia do wysokiej (makia). Wśród roślinności makii dominują *Calycotome vilosa*, pistacja kleista (*Pistacia lentiscus*), dąb skalny (*Quercus coccifera*), klon wieczniezielony (*Acer sempervirens*), dąb ostrolistny (*Quercus ilex*) i platan wschodni (*Platanus orientalis*), które stanowią cenne źródło pożywienia, zwłaszcza dla kóz. Na pastwiskach regionu występują liczne gatunki dziko rosnących roślin, takie jak rośliny zielne *Allium luteolum*, *Alyssum foliosum*, *Bolanthus greacus*, *Bupleurum aira*, *Campanula calaminthifolia*, *Centaurea oliverana*, *Cerastium runemarkii*, *Corydalis integra*, *Erysimum hayekii*, *Erysimum naxense*, *Galanthus ikariae*, *Galium confome*, *Scutellaria virgaurea*, *Symphytum davisii*, *Verbascum adeliae*, odpowiednie do wypasu zwierząt.

Zwierzęta gospodarskie

Kozy i owce są doskonale dostosowane do lokalnych warunków regionu, są małe i produkują niewielką ilość mleka. Tradycyjna praktyka wypasu na wolnym wybiegu (ekstensywna metoda chowu) zapewnia zwierzętom możliwość żywienia się na pastwiskach w regionie z wykorzystaniem lokalnej roślinności.

Czynnik ludzki

„Arseniko Naxou” od wieków zajmuje bardzo ważne miejsce w życiu i diecie mieszkańców. Rolnicy prowadzący chów-serowarzy do dziś nadal wytwarzają ser zgodnie z tradycyjną metodą. Umiejętności serowara na różnych etapach produkcji sera stanowią ważny element nadający produktowi specyficzny charakter oraz czynnik decydujący o jego późniejszej jakości. Elementem decydującym jest umiejętność wskazania przez serowara odpowiedniego momentu koagulacji mleka, kiedy to skrzep jest gotowy do krojenia. Zabiegi, takie jak krojenie skrzepu za pomocą odpowiedniego narzędzia, tak aby uzyskać mleczną konsystencję, powolne mieszanie, aby oddzielić skrzep od serwatki, i ręczne prasowanie skrzepu w formach, aby wydobyć płyn i nadać serowi ostateczny kształt, świadczą o tym, że proces wytwarzania produktu przeprowadza się ręcznie. Podczas dojrzewania doświadczony serowar potrafi rozpoznać odpowiedni moment: a) w którym należy dokonać selekcji serów wyprodukowanych odpowiednią metodą i odrzucić te, które nie spełniają wymogów; b) w którym należy obrócić sery; oraz c) w którym należy pokryć je oliwą z oliwek lub osadem z oliwy z oliwek, który to zabieg ma decydujący wpływ na jakość sera.

5.2. Specyfika produktu

„Arseniko Naxou”

— Ma intensywny, pikantny, przyjemny, słono-słodki smak i bogaty aromat.

Jego właściwości organoleptyczne wynikają z wykorzystywania w żywieniu zwierząt endemicznych gatunków roślin, co nadaje mleku i produkowanemu z niego serowi „Arseniko Naxou” intensywny i przyjemny smak oraz bogaty aromat. Specyfika techniki produkcji, w ramach której wykorzystuje się mleko niepasteryzowane, umożliwia zachowanie właściwości mleka produkowanego w regionie i obecności lokalnych bakterii mlekowych, które odgrywają decydującą rolę w kształtowaniu walorów smakowych sera, przyczyniając się do jego pikantnego i słono-słodkiego smaku.

Dzięki wysokiej zawartości tłuszczu ma on kremową i gładką konsystencję. Podczas procesu produkcji „Arseniko Naxou” jest pierwszym serem produkowanym ze świeżego pełnego mleka i zawiera więcej tłuszczu.

— Przybiera on kształt formy wykorzystanej do jego produkcji. Ma twardą i cienką skórkę, co wynika z długiego okresu dojrzewania. Do powstawania skórki przyczynia się również ugniatanie skrzepu w formach, a także pokrywanie solą i oliwą.

— Zawartość tłuszczu w suchej masie (43 %) i białek (27 %) jest wyższa w porównaniu z pozostałymi serami tego samego rodzaju.

— Nosi on szczególną nazwę „arseniko” nadaną przez pasterzy-serowarów z regionu, aby potwierdzić, że jest to twardy, odporny na upływ czasu ser o największej zawartości tłuszczu i białek. Są to cechy przypisywane określeniu „arseniko” (mężczyzna w języku greckim).

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)

„Arseniko Naxou” jest owocem połączenia warunków glebowo-klimatycznych panujących w regionie, systemu chowu ekstensywnego i tradycyjnej metody produkcji.

Geohistoria, geomorfologia, topografia i różnorodność skał w regionie przyczyniły się do bogactwa roślinności, która stanowi główną paszę owiec i kóz, od których pochodzi produkt. Ze względu na wypas na wolnym wybiegu na obszarach górskich i półgórskich lokalne rasy owiec i kóz są niewymagające, odporne i doskonale dostosowane do szczególnego środowiska geograficznego.

Warunki klimatyczne regionu sprzyjają:

- a) występowaniu i rozwojowi dużej liczby pnących, zielnych, drzewiastych i krzewiastych roślin aromatycznych należących do rodzin *Labiatae* (jasnotowate), *Umbelliferae* (selerowate), *Compositae* (astrowate) itp., które są spożywane przez owce i kozy, nadając aromat i smak mleku i produkowanemu z niego serowi;
- b) długiemu przebywaniu owiec i kóz na naturalnych pastwiskach regionu i najlepszemu wykorzystywaniu endemicznych gatunków roślin; oraz
- c) dojrzewaniu sera „Arseniko Naxou”. Warunki związane z temperaturą i wilgotnością w regionie, gdzie temperatura nie spada poniżej 10 °C, a wilgotność waha się między 70 a 90 %, przyczyniają się do naturalnego dojrzewania produktu w pomieszczeniach magazynowych i produkcji sera o charakterystycznej strukturze i charakterystycznym składzie. Stabilne poziomy temperatury i wilgotności, bez istotnych wahań, skutkują stopniowym dojrzewaniem produktu przyczyniającym się do ewolucji jakościowej i ilościowej, która zachodzi podczas dojrzewania, decydując o charakterystycznej strukturze sera.

Skutkiem specyfiki systemu chowu (wolny wybieg), tradycyjnie stosowanego przez rolników prowadzących chów serowarów z regionu, jest wykorzystywanie pastwisk, a w związku z tym lokalnej roślinności regionu, co przyczynia się do właściwości organoleptycznych produktu.

Specyfika techniki produkcji „Arseniko Naxou” wynika ze stosowania mleka niepasteryzowanego, co warunkuje obecność lokalnej mikroflory, która pochodzi ze środowiska obory i zakładu serowarskiego i która odgrywa decydującą rolę w kształtowaniu walorów smakowych sera. W miarę dojrzewania sera jego aromat i smak stają się bardziej intensywne. Pozytywną korelację pikantnego smaku, bogatego aromatu i charakterystycznej konsystencji z wiekiem sera przypisuje się zachodzącym w znacznym stopniu proteolizie i lipolizie spowodowanym działaniem lokalnych bakterii mlekowych podczas dojrzewania sera.

Umiejętności serowarów z regionu, którzy wykonują ręcznie odpowiednie czynności podczas koagulacji, umieszczania w formie i dojrzewania produktu, mają istotny wpływ na powstawanie właściwości fizykochemicznych i organoleptycznych produktu.

Proces produkcji jest ściśle związany z umiejętnościami serowara, który potrafi określić czas produkcji sera w zależności od warunków klimatycznych regionu i składu roślinności; wiąże się on również z wykonywaniem ręcznie odpowiednich czynności przez serowara, dzięki czemu produkt jest produkowany w sposób tradycyjny.

Odniesienia do „Arseniko Naxou” pojawiały się w prasie, w internecie i w telewizji. Opisuje się go jako element tradycji serowarskiej z Naksos i jeden z najbardziej znanych serów na wyspie, o specyficznym, unikalnym, intensywnym i przyjemnym smaku, który w miarę upływu czasu staje się bardziej pikantny i aromatyczny, i określa się go mianem rodzynka wśród serów oraz źródła inspiracji. Renoma produktu wykroczyła poza granice obszaru produkcji – jest on również doceniany przez konsumentów w innych regionach.

Nazwa „Arseniko Naxou” jest dobrze ugruntowana, o czym świadczą odniesienia historyczne, publikacje w prasie tradycyjnej i internetowej oraz faktury zakupu i sprzedaży produktu.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prodiagrafes_arsenikou_naxou.pdf
