

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

(2022/C 286/13)

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

Wniosek o zatwierdzenie tej zmiany nieznaczej jest podany do wiadomości publicznej w bazie danych Komisji eAmbrosia.

JEDNOLITY DOKUMENT

„IDIAZABAL”

Nr UE: PDO-ES-0082-AM02-16.2.2021

ChNP (X) ChOG

1. Nazwa

„Idiazabal”

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

„Idiazabal” to prasowany niegotowany ser wytwarzany wyłącznie z surowego mleka owczego pochodzącego od ras latxa i carranzana, dojrzewający przez okres co najmniej 60 dni. Ser ten ma następujące właściwości: masa 1–3,5 kg, wysokość 8–12 cm i średnica 10–30cm. Dla każdej z tych właściwości dopuszcza się tolerancję $\pm 10\%$. Ser może być również wędzony.

Zabrania się dodawania do mleka jakichkolwiek substancji poza bakteriami fermentacji mlekowej, lizozymem, podpuszczką i solą.

Ser ma kształt cylindryczny, gładką i twardą skórkę barwy bladożółtej lub – w przypadku serów wędzonych – ciemnobrązowej. Powierzchnia (barwa i otwory w masie) jest jednolita, ma barwę od kości słoniowej po słomkowożółtą, z niewieloma małymi, nieregularnymi otworami. Konsystencja sera jest raczej elastyczna, twarda oraz do pewnego stopnia ziarnista. Jeśli chodzi o walory zapachowe i smakowe sera, ma on intensywny zapach mleka owczego i podpuszczki oraz zrównoważony i intensywny na podniebieniu smak z delikatnymi nutami pikantności, kwaskowatości i, w odpowiednich przypadkach, wędzenia. Intensywny posmak sera utrzymuje się jeszcze długo po jego spożyciu.

Zawartość tłuszczu nie może być mniejsza niż 45 % suchej masy sera, Całkowita zawartość białka musi stanowić co najmniej 25 % suchej masy, a sama sucha masa musi stanowić co najmniej 55 %. Wskaźnik pH produktu musi wynosić 4,9–5,5.

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

Pasza: Owce ras latxa i carranzana zwykle wypasa się prawie przez cały rok. Stada przemieszcza się okresowo między dolinami a wyższymi partiami gór, w zależności od pory roku. Jako że owce przebywają praktycznie przez cały rok w środowisku naturalnym, żywią się one głównie roślinnością naturalnie dostępną zimą w lasach w niższych partiach gór, a latem na wysoko położonych górskich halach. Żywienie owiec w owczarni ma miejsce, kiedy wypas jest utrudniony lub gdy jest to wskazane ze względu na stan fizjologiczny zwierząt (laktacja).

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Surowce: Surowe mleko owiec ras latxa i carranzana wyprodukowane na określonym obszarze geograficznym.

Zabrania się dodawania do mleka jakichkolwiek substancji poza bakteriami fermentacji mlekowej, lizozymem, podpuszczką i solą.

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

Produkcja mleka, wytwarzanie i dojrzewanie sera muszą mieć miejsce na określonym obszarze geograficznym, co oznacza, że wszystkie etapy produkcji muszą odbywać się w jego granicach.

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

Ser „Idiazabal” można wprowadzać do sprzedaży w formie całych bloków lub w kawałkach (porcjach).

Pakowanie odpowiednio sera „Idiazabal” lub jego porcji zawsze odbywa się po wymaganym okresie dojrzewania, tj. po upływie co najmniej 60 dni.

Ser może być krojony w porcje i, w stosownych przypadkach, pakowany wyłącznie na określonym obszarze geograficznym. Jest to wymagane z dwóch powodów.

Po pierwsze, podczas krojenia sera co najmniej dwie powierzchnie powstających kawałków są pozbawiane skórki ochronnej. W związku z tym, w celu zachowania właściwości organoleptycznych, jeżeli ser „Idiazabal” wprowadzany jest do obrotu w porcjach, kawałki muszą zostać zapakowane wkrótce po jego pokrojeniu.

Po drugie, w wyniku porcjowania oznaczenia gwarantujące autentyczność i pochodzenie produktu mogą zniknąć lub stać się niewidoczne. A zatem krojenie i pakowanie sera powinno odbywać się bezpośrednio w miejscu produkcji w celu zapewnienia, by autentyczność porcjowanego produktu nie została narażona na szwank.

Na zasadzie odstępstwa ser „Idiazabal” może być porcjowany w punktach sprzedaży detalicznej, pod warunkiem, że krojenie odbywa się w obecności konsumenta w chwili sprzedaży.

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

Ser „Idiazabal” musi być opatrzony elementami identyfikującymi zgodnie z następującymi zasadami:

- na etapie formowania lub prasowania na każdym serze należy umieścić kazeinową etykietę z niepowtarzalnym numerem serii; etykietę dostarcza organ zarządzający;
- etykiety stosowane przy wprowadzaniu sera do obrotu muszą zawierać nazwę i logotyp chronionej nazwy pochodzenia;

W przypadku serów produkowanych wyłącznie z mleka pochodzącego z jednego gospodarstwa do logotypu ChNP „Idiazabal” można dodać napis *baserrikoa – de caserío* [z gospodarstwa]

- Umieszczenie na serze etykiety, niezależnie od tego, czy ser ten wprowadza się do obrotu w całości, czy w kawałkach, musi odbywać się w mleczarniach wpisanych do rejestrów ChNP, zgodnie z prawem hiszpańskim.
- Sery muszą także posiadać dodatkową etykietę z własnym numerem seryjnym, odpowiadającym wielkości i formie sera, do którego dana etykieta się odnosi. Na etykietce dodatkowej musi znajdować się nazwa „Idiazabal” oraz logotyp chronionej nazwy pochodzenia. Etykiety dodatkowe są wydawane i kontrolowane przez organ zarządzający oraz udostępniane w niedyskryminacyjny sposób wszystkim podmiotom, które się o to zwrócą i które spełniają warunki określone w specyfikacji.

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny obejmuje naturalne środowisko ras owiec latxa i carranzana w prowincjach Álava, Vizcaya, Guipúzcoa i Nawarra, z wyjątkiem gmin wchodzących w skład doliny Roncal. Obszar produkcji położony jest w północnej części Półwyspu Iberyjskiego pomiędzy 43°27' i 41°54' szerokości geograficznej północnej oraz 1°05' i 3°37' długości geograficznej zachodniej.

5. Związek z obszarem geograficznym

Szczególne cechy obszaru geograficznego:

Istnieją dowody wskazujące na to, że chów owiec ras latxa i carranzana prowadzony był na tym obszarze już od około 2200 r. p.n.e. Ze względu przystosowywanie się tych ras do określonego obszaru na przestrzeni wieków, szczególne cechy tego obszaru mają zasadnicze znaczenie dla prawidłowego rozwoju i prowadzenia tych ras. Obszar produkcji obejmuje złożony region górski o surowym i nierównym terenie, co utrudnia komunikację. Sytuacja ta przyczyniła się do nieprzerwanego prowadzenia chowu owiec na obszarze wielu tutejszych dolin i wyżyn. Doskonałe podłoże dla pastwisk stanowią tutejsze zasadowe gleby bogate w składniki odżywcze, których wypłukiwanie jest ograniczone przez naturalne właściwości występujących tu skał, a niekiedy także przez występowanie w strukturze gleby węglanów. Ukształtowanie terenu wpływa na zróżnicowanie klimatyczne obszaru, od klimatu oceanicznego po śródziemnomorski, ze strefami przejściowymi związanymi z występowaniem naturalnych barier w postaci łańcuchów górskich. Sieć hydrograficzna jest rozległa i bogata ze względu na występowanie licznych wzgórz i gór oraz obfite opady. Wyróżnić można dwie główne zlewnie: zlewnię Morza Kantabryjskiego, do której spływają wody rzek z prowincji Vizcaya, Guipúzcoa oraz północnych dolin prowincji Álava i Nawarra, a także zlewnię Morza Śródziemnego, która obejmuje tereny prowincji Álava oraz obszary środkowej Nawarry i La Ribera. Jeżeli chodzi o roślinność, na terenach tych występują liczne naturalne łąki i pastwiska. Sprzyjające warunki klimatyczne i glebowe przyczyniły się do rozwoju higrofitów typowych dla klimatu oceanicznego panującego w Kraju Basków i na północy Nawarry.

Specyfika produktu:

Ser „Idiazabal” posiada szczególne właściwości organoleptyczne odróżniające go od innych serów. Wyrażają się one w bogactwie doznań smakowo-zapachowych, których dostarcza produkt, a także w jego lekko lub średnio elastycznej i ziarnistej konsystencji oraz średnim do dużego stopniu twardości. Ser ma intensywny, długo utrzymujący się w ustach smak i harmonijnie łączy w sobie aromaty mleczne oraz aromaty charakterystyczne dla podpuszczki i produktów prażonych, które uzupełniają liczne akcenty smakowe i zapachowe nadające produktowi wyjątkowy charakter.

Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy obszarem geograficznym a specyficznym charakterem produktu

Właściwości mleka wykorzystywanego do produkcji sera „Idiazabal” wynikają głównie z indywidualnych cech dopuszczonych ras owiec, z których jest ono otrzymywane (rasy latxa i carranzana). Przystosowanie owiec tych ras do określonego obszaru geograficznego oraz historyczne powiązanie między środowiskiem, owcami i pasterzami tworzą trwałą więź, która w dużej mierze wyjaśnia szczególne cechy sera „Idiazabal”. Rasy latxa i carranzana są szczególnie przystosowane do produkcji mleka, niezwykle odporne i dostosowane do terenów górskich, ukształtowane przez baskijską kulturę chowu, a także topografię i ekologiczny charakter siedliska.

Wszystkie te cechy, zależne od środowiska naturalnego i zmieniające się w zależności od pory roku, rodzaju paszy, klimatu itd. bezpośrednio przekładają się na smak sera „Idiazabal” również dlatego, że ser ten produkuje się z surowego mleka niepoddanego obróbce termicznej. Podgrzewanie mleka mogłoby zniszczyć lub ograniczyć jego właściwości organoleptyczne, które stanowią o wyjątkowości produktu i łączą go z wieloletnią tradycją tego obszaru.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

<https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/htm/DOP-Idiazabal-modificacion-menor.aspx>