

Ansøgning om godkendelse af en mindre ændring offentliggjort i overensstemmelse med artikel 6, stk. 2, femte afsnit, i Kommissionens delegerede forordning (EU) nr. 664/2014 om supplerende af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 med hensyn til fastlæggelsen af EU-symboler for beskyttede oprindelsesbetegnelser, beskyttede geografiske betegnelser og garanterede traditionelle specialiteter og med hensyn til visse regler om oprindelse, visse procedureregler og visse yderligere overgangsbestemmelser

(2017/C 247/08)

Europa-Kommissionen har godkendt denne mindre ændring i overensstemmelse med artikel 6, stk. 2, tredje afsnit, i nævnte forordning ⁽¹⁾.

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN MINDRE ÆNDRING

Ansøgning om godkendelse af en mindre ændring i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, andet afsnit, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽²⁾

»QUESO DE LA SERENA«

EU-nr.: PDO-ES-2152 — 14.7.2016

BOB (X) BGB () GTS ()

1. Ansøgende sammenslutning og legitim interesse

Kontrolinstans for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Queso de la Serena«
Ctra. EX-104, s/n (Ints. Ferial de La Serena)
06420 Castuera (Badajoz)
SPANIEN

Tlf. +34 924772114

E-mail: info@quesoserena.com

Kontrolinstansen blev anerkendt ved bekendtgørelse fra ministeriet for landbrug, fiskeri og fødevarer af 14. april 1993 om ratificering af forordningen om oprindelsesbetegnelsen »Queso de la Serena« og dens kontrolinstans (det spanske statstidende nr. 100 af 27.4.1993). I henhold til artikel 6, stk. 2, i Kommissionens delegerede forordning (EU) nr. 664/2014 er det derfor den samme gruppe, som oprindeligt indgav ansøgningen om registrering af den betegnelse, som specifikationen vedrører. Lov nr. 4/2010 af 28. april 2010 om kontrolinstanser for oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for fødevarer af høj kvalitet i Extremadura definerer nu kontrolinstanser som organer med ansvar for forvaltning af BOB/BGB, der har deres egen juridiske personlighed, finansielle autonomi og fuldmagt til at træffe foranstaltninger for at nå deres mål. De opererer på grundlag af demokratiske principper og varetager deres medlemmers økonomiske og sektorspecifikke interesser, der er involveret i BOB/BGB, med særligt fokus på minoritetsinteresser, idet de skal varetage alle de forskellige interesser ligeligt, samtidig med at de opretholder et almenntilgængeligt motiv som deres grundlæggende princip. Dens funktioner, som fastsat i artikel 16, stk. 2, litra g), i lov nr. 4/2010, omfatter »ændringsforslag vedrørende specifikationen og deltagelse i procedurerne, der er indledt med henblik herpå«.

Denne ansøgning om en mindre ændring af varespecifikationen er godkendt af kontrolinstansen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Queso de la Serena« i overensstemmelse med dens tildelte rolle, og dens interesse er derfor helt legitim.

2. Medlemsstat eller tredjeland

Spanien

3. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen

- ☒ Varebeskrivelse
- ☐ Bevis for oprindelse
- ☐ Fremstillingsmetode

⁽¹⁾ EUT L 179 af 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

- ☐ Tilknytning
- ☐ Mærkning
- ☒ Andet: Tilsynsorgan og nationale lovgivningsmæssige krav

4. Type ændring(er)

- ☐ Ændring af varespecifikationen for en registeret BOB eller BGB, som betegnes som mindre i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012, og som ikke kræver ændring af det offentliggjorte enhedsdokument.
- ☐ Ændring af varespecifikationen for en registeret BOB eller BGB, som betegnes som mindre i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012, og som kræver ændring af det offentliggjorte enhedsdokument.
- ☒ Ændring af varespecifikationen for en registeret BOB eller BGB, som betegnes som mindre i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012, for hvilken et enhedsdokument (eller lignende) ikke er blevet offentliggjort.
- ☐ Ændring af varespecifikationen for en registeret GTS, som betegnes som mindre i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, fjerde afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012.

5. Ændring(er)

- 5.1. Følgende afsnit i afsnit »B (Varebeskrivelse)« i specifikationen er blevet ændret med hensyn til »ostens fysiske egenskaber efter modning«:

- »Diameter: 18-24 cm« er blevet erstattet af »Diameter: 10-24 cm«.

Ændringsforslaget påvirker ikke mælkens egenskaber eller egenskaberne hos de dyr, der producerer den. Produktets fysisk-kemiske egenskaber er heller ikke ændret (de forbliver uændrede med samme tærskler som i den oprindelige specifikation), og hvad angår ostens fysiske egenskaber, forbliver dens »form«, »højde« og »vægt«, »skorpe«, »masse«, »aroma« og »smag« nøjagtig de samme. Den eneste foreslåede ændring er at sænke den mindste grænse for diameteren. Det bør tages i betragtning, at da den oprindelige specifikation blev udarbejdet (for mere end 20 år siden), var oste med en vægt i den lavere ende af det, der var tilladt i specifikationen (750-2 000 g), ikke almindelige. På det tidspunkt var der derfor beskeden teknisk viden om de diameter, som de mindste oste kunne have, og dette var kombineret med det forhold, at det i et traditionelt produktionssystem som dette er svært at være nøjagtig med hensyn til visse mål.

Under alle omstændigheder er ostens diameter ikke afgørende i forhold til at definere produktets størrelse, i modsætning til dens vægt. I denne henseende indeholdt både resuméet og den konsoliderede udgave kun følgende tekst under overskriften vedrørende varebeskrivelsen i den oprindelige ansøgningsfil for »Queso de la Serena«: »Fuldfed til ekstra fuldfed ost; modnet, fra blød til mellemlagret; hjulformet med flad front og konvekse sider; fast skorpe og blød til fast masse; vægt 750 g til 2 kg«. Følgelig er ingen af de elementer, der er indeholdt i RESUMÉ eller KONSOLIDERET UDGAVE, ændret, og endelig er ingen af de vigtigste egenskaber ved produktet påvirket. Kravet til mindre ændringer fastsat i artikel 53, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer er derfor opfyldt.

- 5.2. I forhold til artikel 7, stk. 1, litra g), i forordning (EU) nr. 1151/2012 er hele afsnittet »G (Tilsynsorgan)« i specifikationen erstattet af oplysningerne om den nuværende kontrolinstans med ansvar for at kontrollere overholdelsen af specifikationen på grundlag af artikel 37, stk. 1, litra b), i forordning (EU) nr. 1151/2012. Derfor skal dette afsnit blot ajourføres for at give oplysninger om det produktcertificeringsorgan, til hvilket den kompetente myndighed har delegeret den opgave at kontrollere, at specifikationen for BOB »Queso de la Serena« overholdes, jf. artikel 39 i forordning (EU) nr. 1151/2012 og artikel 59 og kapitel III i Del III i lov 6/2015 af 24. marts 2015 om landbrug i Extremadura.

Med den foreslåede ændring lyder specifikationens afsnit G således:

»Navn: AGROCOLOR, S.L.

Adresse: Ctra. de Ronda, n.º 11, Bajo. 04004 Almería (Spain).

Tlf. +34 950280380

E-mail: agrocolor@agrocolor.es

- 5.3. Artikel 7, stk. 1, i forordning (EU) nr. 1151/2012 gør det også unødvendigt at medtage afsnit »I (Nationale lovkrav)«, så hele afsnittet er slettet fra specifikationen.

6. **Opdateret varespecifikation (kun for BOB og BGB)**

http://www.gobex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/DOP_Queso_Serena_Pliego_Condiciones.pdf

ENHEDSDOKUMENT

»QUESO DE LA SERENA«

EU-nr.: PDO-ES-02152 — 14.7.2016

BOB (X) BGB ()

1. **Navn**

»Queso de la Serena«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.3. Oste

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Queso de la Serena« er en blød til halvhård ost lavet af merinofåremælk. Det er en fuldfed til ekstra fuldfed ost, modnet, formet som et hjul med flad front og konvekse sider, en fast skorpe og en blød til fast masse. Den vejer 750 g-2 kg, er 4-8 cm i højden og har en diameter på 10-24 cm.

Dens fysisk-kemiske egenskaber er som følger:

- Fedt: mindst 50 % af tørstoffet.
- Tørstof: mindst 50 %.
- pH: mellem 5,2 og 5,9.
- Samlet protein i tørstof: mindst 35 %.

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Der er få græsarealer i det geografiske område, men de er af høj kvalitet, hvilket giver den producerede mælk dens karakteristiske egenskaber. På bestemte tidspunkter af året flyttes fårene fra folden for at græsse på stubbe af korn-afgrøder og undertiden rester af kunstvandede afgrøder. De gældende regler indeholder bestemmelser om anvendelse af foder, hvor dette er nødvendigt, herunder specifikke regler for indkøb af foder og råvarer til produkter med beskyttet oprindelsesbetegnelse.

Den mælk, der bruges til at producere »Queso de la Serena«, kommer fra gårde med merinofår, der er beliggende inden for produktionsområdet. Mælken skal komme fra sunde moderfår og skal være naturlig sødmælk, der er ren og fri for urenheder, råmælk og medicinske konserveringsmidler, der kan have en skadelig virkning på ostens produktion, modning og bevaring eller på hygiejne og hygiejniske forhold.

Mælkens analytiske egenskaber er som følger:

- Protein: mindst 5 %
- Fedt: mindst 7 %
- Totalt tørstof: mindst 18 %.

3.4. *Specifikke trin i produktionen, der skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

De produktionsstadier, der skal finde sted inden for det geografiske område, som er defineret i punkt 4, er som følger:

- Produktion af mælken med de egenskaber og betingelser, der er specificeret i afsnit 3.3, herunder malkning, afkøling, opbevaring, indsamling og transport af mælken.

- Fremstilling af osten, herunder koagulering af mælken, som finder sted ved en temperatur på 25-32 °C og tager 50-75 minutter (ved anvendelse af et naturligt vegetabilsk koaguleringsmiddel fremstillet af tørrede *kardon-blomster*), skæring, formning, saltning og modning.

3.5. *Særlige regler vedrørende udsækning, rivning, emballering osv. af det produkt, som det registrerede navn henviser til*

—

3.6. *Specifikke mærkningsregler af det produkt, som betegnelsen henviser til*

De registrerede firmaers salgsetiketter skal godkendes af kontrolinstansen for BOB'en. Etiketter skal være påført følgende ordlyd: Denominación de Origen »Queso de La Serena«.

Det markedsførte produkt skal være forsynet med nummererede sekundære etiketter, der er udstedt af kontrolinstansen for BOB, som plomberes i anlægget til osteproduktion på en sådan måde, at de ikke kan genbruges.

4. **Præcis afgrænsning af det geografiske område**

Området, hvor »Queso de la Serena« fremstilles, modnes og produceres, omfatter følgende 21 kommuner i den yderste sydøstlige del af provinsen Badajoz: La Haba, Magacela, La Coronada, Campanario, Esparragosa de Lares, Valle de la Serena, Zalamea de la Serena, Higuera de la Serena, Quintana de la Serena, Malpartida de la Serena, Esparragosa de la Serena, Castuera, Cabeza del Buey, Santi-Spiritus, Risco, Garlitos, Peñalsordo, Zarzacapilla, Capilla, Monterrubio de la Serena og Benquerencia de la Serena.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

5.1. *Historisk baggrund*

Henvisninger til »Queso de la Serena« findes i en række litterære værker:

Antonio Agúndez Fernández's bog fra 1791 *Viaje a La Serena*, som handler om La Serena-området og er taget fra nogle manuskripter skrevet af dommer Agustín Cubeles, indeholder følgende henvisning: »Denne fåremælksost er berømt for sin smag og sit gode håndværk, og en arroba sælges til 60 realer.«

Lovgivningen i Cabeza del Buey i det 16. og 17. århundrede indeholder henvisninger til tiendeopkrævning af osten og den første produktion skal gives til sognekirken, da bonden skulle give alle oste fremstillet af det første parti, der blev malket til ostefremstilling, til byens præster.

5.2. *Natur*

a) *Terrænforhold*

I provinsen Badajoz er der overvejende et let bølgende terræn, området er et peneplan. Det er et område med græsningsarealer af høj kvalitet på skifer og granit, der dækker omkring 300 000 ha, som merinofårene græsser på; faktisk er disse urteagtige græsgange den vigtigste energikilde for økosystemet i denne region, som består af forskellige planter (jf. afsnit om flora). Den gennemsnitlige højde over havoverfladen er 430 m.

b) *Jord*

Provinsen Badajoz' geologiske struktur består af et palæozoisk peneplan med nogle senere sedimenter og et stort antal magmatiske blotninger.

Der er lavvandede, moderat gennemtrængelige kambriske, siluriske og granitiske jordarter, hvorved grundfjeldet ofte danner blotninger. Gradienten er lav, topografien er let bølgende med en sydlig orientering. Jordarterne er generelt skifer og granit, sur, med en pH på 5 til 5,5 og lavt fosforindhold. Der let træbevoksning eller ikke-eksisterende nogle steder, hvilket giver regionen et afskovet udseende.

c) *Klima*

Området La Serena har et middelhavsklima, der er påvirket af Atlanterhavet med varme tørre somre samt milde og regnfulde vintre. I dette område er vintrene generelt milde, selv om der er en frostperiode mellem 1. november og 10. marts. Somrene er varme og tørre, og området er særligt karakteriseret ved dets tørhed. Den gennemsnitlige årlige nedbør er 498 mm.

d) *Hydrografi*

Floderne Guadiana Menor og Zújar løber gennem La Serena-området.

e) Flora

Plantearterne i området omfatter:

- *Vulpia ciliata*, *Bromus mollis* og *Agrostis* spp. fra Gramineae-familien
- *Trifolium* (*T. arvense*, *T. campestre* og *T. glomeratum*)
- *Ornithopus compressus* fra Leguminosae-familien; *Helianthemum*, *Erodium*, *Plantago*, *Carlina* og *Hypochaeris*.

5.3. Produktion og forarbejdningssystemer

a) Produktion

Får af merinoracen er meget hårdføre og passer godt til det hårde klima og terræn. Dets primære egenskaber er dets uldproduktion, men øvrige egenskaber omfatter også kød- og mælkeproduktion, der gør det tilstrækkeligt lønsomt, hvis der tages hensyn til det vanskelige habitat, hvori det lever. Fåret producerer en lille mængde mælk, som til gengæld har et højt indhold af protein og fedt.

Det er et lille får, hunnerne vejer 40-45 kg og hannerne 55-65 kg. Dets lange ben er velegnede til at gå lange afstande på jagt efter føde (selv om fårene nu kun forlader gårdene på bestemte tidspunkter af året, migrerede de tidligere en gang om året). Racen har en reproduktionsrate på 85 % og en fertilitetsrate på 80 %. Det læmmer normalt en gang årligt, selv om det ofte læmmer tre gange i løbet af to år.

b) Forarbejdning

Osten fremstilles ved hjælp af enzymatisk koagulering af mælken ved brug af det vegetabiliske koaguleringsmiddel (*kardon*), sædvanligvis ved en temperatur under 30 °C.

Som et resultat af disse to faktorer, dvs. den moderate temperatur og anvendelsen af et koaguleringsmiddel med en lav koaguleringskapacitet, er der behov for en lang koaguleringsstid, og ostemassen er ret blød. Følgelig er den proteolytiske aktivitet højere, hvilket giver en ost med en mindre ensartet tekstur.

20 dage efter formning skal ostene normalt igennem et forløb, der kaldes »atortado«, hvor massen bliver flydende og ostene skal håndteres forsigtigt for at forhindre, at skorpen knækker og løber ind i massen.

5.4. Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber

For det første strækker græsarealerne i La Serena-området sig over 300 000 ha, der næsten er helt afskovet og vokser således uden konkurrence fra planter. Det betyder, at græsarealerne får alle næringsstofferne i jorden og derfor har en høj næringsværdi, hvilket gør dem ideelle til husdyrfoder. For det andet producerer merinofår, der bedst tilpasser sig La Serenas ekstreme klima og terræforhold, en lille mængde mælk med et højt fedt- og proteinindhold.

Denne århundredgamle og uerstattelige kombination gør mælk fra merinofår, der græsser på La Serenas græsarealer, ideelle til produktion af »Queso de la Serena«, hvilket giver den sine specielle og unikke egenskaber.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i nærværende forordning)

http://www.gobex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/DOP_Queso_Serena_Pliego_Condiciones.pdf
