

Ovaj zahtjev za odobrenje manje izmjene objavljen je u skladu s člankom 6. stavkom 2. petim podstavkom Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 o dopuni Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća u pogledu utvrđivanja simbola Unije za zaštićene označke izvornosti, zaštićene označke zemljopisnog podrijetla i zajamčeno tradicionalne specijalitete i u pogledu određenih pravila o podrijetlu, određenih pravila postupka i određenih dodatnih prijelaznih pravila

(2017/C 247/08)

Europska komisija odobrila je ovaj zahtjev za manju izmjenu u skladu s člankom 6. stavkom 2. trećim podstavkom te Uredbe (¹).

#### ZAHTJEV ZA ODOBRENJE MANJE IZMJENE

Zahtjev za odobrenje manje izmjene u skladu s člankom 53. stavkom 2. drugim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća (²)

„QUESO DE LA SERENA”

EU br.: PDO-ES-2152 – 14.7.2016.

ZOI (X) ZOZP ( ) ZTS ( )

1. Skupina koja podnosi zahtjev i legitimni interes

Consejo Regulador (Regulatorno vijeće) ZOI-ja „Queso de la Serena”  
Ctra. EX-104, s/n (Ints. Ferial de La Serena)  
06420 Castuera (Badajoz)  
ŠPANJOLSKA

Tel. +34 924772114

E-pošta: info@quesoserena.com

Consejo Regulador priznat je Odlukom Ministarstva poljoprivrede, ribolova i prehrane od 14. travnja 1993., kojom je ratificirana Uredba o oznaci zemljopisnog podrijetla „Queso de la Serena” i njezino regulatorno vijeće (Consejo Regulador) (BOE br. 100 od 27.4.1993.). Dakle, riječ je o skupini koja je podnijela zahtjev za registraciju naziva na koji se odnosi specifikacija, u skladu s člankom 6. stavkom 2. Delegirane uredbe Komisije (EU) br. 664/2014. Trenutačno su zakonom Ley 4/2010 od 28. travnja o regulatornim vijećima za označke izvornosti i označke zemljopisnog podrijetla poljoprivredno-prehrambene kvalitete iz Extremadure (Consejos Reguladores de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas de Calidad Agroalimentaria de Extremadura) Consejos Reguladores utvrđena kao tijela za upravljanje ZOI-jima i ZOZP-ovima koja imaju vlastitu pravnu osobnost, gospodarsku samostalnost i potpunu sposobnost djelovanja u svrhu ispunjavanja svoje zadaće. Podliježe demokratskim načelima i načelima zastupanja gospodarskih i sektorskih interesa svojstvenih ZOI-ju i ZOZP-u. Osobito pozornost posvećuju manjinama, različiti postojeći interesi zastupljeni su u jednakoj mjeri, a njihovo je glavno načelo obavljanje neprofitnih djelatnosti. U skladu s člankom 16. stavkom 2. točkom (g) predmetnog zakona Ley 4/2010, Consejos Reguladores obavljaju, među ostalim, sljedeće dužnosti: poduzimaju inicijative radi izmjene specifikacija i sudjeluju u postupcima u tom pitanju.

Zahtjev za manju izmjenu specifikacije odobrila je skupina Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida „Queso de la Serena” u okviru svojih dužnosti te je stoga njezin interes u potpunosti opravdan.

2. Država članica ili treća zemlja

Španjolska

3. Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje izmjena

- Opis proizvoda
- Dokaz o podrijetlu
- Metoda proizvodnje

(¹) SL L 179, 19.6.2014., str. 17.

(²) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

- Povezanost
- Označivanje
- Ostalo: kontrolno tijelo i nacionalni zakonodavni zahtjevi

#### 4. Vrsta izmjene

- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a koja se može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012 i koja ne uključuje nikakve izmjene objavljenog jedinstvenog dokumenta.
- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a koja se može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012, a koja zahtijeva izmjenu objavljenog jedinstvenog dokumenta.
- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a koja se može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012, za koju nije objavljen jedinstveni dokument (ili istovrijedan dokument).
- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZTS-a koja se može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. četvrtim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012.

#### 5. Izmjene

5.1. Izmjena sljedećeg stavka u rubrici „B) Opis proizvoda“ specifikacije koja se odnosi na „fizičke značajke sira dobivenog nakon zrenja“:

- Izraz „Promjer: od 18 do 24 cm“ zamjenjuje se sljedećim: „Promjer: od 10 do 24 cm“.

Prijedlog izmjene nema nikakvog utjecaja na značajke mlijeka ni životinja od kojih se mlijeko dobiva. Jednako vrijedi za fizikalno-kemijske značajke proizvoda (koje ostaju nepromijenjene, kao i granične vrijednosti navedene u specifikaciji) te za fizičke značajke: „oblik“, „visina“, „masa“, „kora“, „tijesto“ te „aroma i okus“ ostaju isti. Prijedlog izmjene odnosi se samo na povećanje najniže vrijednosti promjera. Treba uzeti u obzir da, kada je bila sastavljena prva specifikacija (prije više od 20 godina), sirevi čija je masa bila u donjem rasponu dopuštenih graničnih vrijednosti (od 750 do 2 000 g) bili su rijetkost. Stoga nisu postojala tehnička saznanja o promjerima koje mogu imati manji sirevi, uz činjenicu da je u tradicionalnom sustavu proizvodnje kao što je ovaj komplikirano točno odrediti neke mjere.

U svakom slučaju promjer sira, za razliku od mase, nije temeljni kriterij pri utvrđivanju formata proizvoda. U tom pogledu dokumentacija prvog zahtjeva za registraciju sira „Queso de la Serena“ te sažetak i pročišćeni dokument sadržavali su samo sljedeći tekst u dijelu koji se odnosio na opis proizvoda: „Masni ili vrlo masni zreli sir, blag do polustar; ima oblik diska, gornja i donja strana ravne su, a bočna strana ispupčena; kora je polutvrda; stupanj tvrdoće tjestova je između mekanog i polutvrdog; masa je od 750 g do 2 kg“. Prema tome, ni jedan se element sadržan u sažetku i u pročišćenom dokumentu u konačnici ne mijenja te ni jedna bitna značajka proizvoda nije obuhvaćena promjenom. Na taj način ispunjeni su uvjeti za manje izmjene iz članka 53. stavka 2. točke (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode.

5.2. Uzimajući u obzir članak 7. stavak 1. točku (g) predmetne Uredbe (EU) br. 1151/2012, cijelu rubriku „(G) Kontrolno tijelo“ u specifikaciji treba zamijeniti podatkom o sadašnjem kontrolnom tijelu koje je dužno osigurati da se poštuje predmetna specifikacija na temelju članka 37. stavka 1. točke (b) Uredbe (EU) br. 1151/2012. Prema tome, treba samo ažurirati rubriku navodeći podatke o tijelu za certifikaciju proizvoda koje odobrava nadležno tijelo koje je dužno osigurati da se poštuje specifikacija ZOI-ja „Queso de la Serena“, u skladu s člankom 39. Uredbe (EU) br. 1151/2012 i člankom 59. poglavljem III. glavom III. Zakona Ley 6/2015 Agraria de Extremadura od 24 ožujka.

Nakon izmjene nova rubrika (g) u specifikaciji glasi kako slijedi:

„Naziv: AGROCOLOR, S.L.  
Adresa: Ctra. de Ronda, n.º 11, Bajo. 04004 Almería (Španjolska).“

Tel. +34 950280380  
E-pošta: agrocolor@agrocolor.es“

5.3. S obzirom na članak 7. stavak 1. Uredbe (EU) br. 1151/2012 rubrika „I.) Nacionalni zahtjevi” više nije potrebna i stoga se u cijelosti briše iz specifikacije.

#### 6. Ažurirana specifikacija proizvoda (samo za ZOI i ZOZP)

[http://www.gobex.es/filescms/con03/uploaded\\_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/DOP\\_Queso\\_Serena\\_Pliego\\_Condiciones.pdf](http://www.gobex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/DOP_Queso_Serena_Pliego_Condiciones.pdf)

JEDINSTVENI DOKUMENT

„QUESO DE LA SERENA”

EU br.: PDO-ES-02152 – 14.7.2016.

ZOI (X) ZOZP ( )

##### 1. Naziv

„Queso de la Serena”

##### 2. Država članica ili treća zemlja

Španjolska

##### 3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

###### 3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.3. Sirevi

###### 3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

„Queso de La Serena” sir je mekog do polutvrdog tijesta, zreo, a proizvodi se od mlijeka pasmine ovaca Merino. Riječ je o masnom do vrlo masnom siru, u obliku diska, ravne gornje i donje te ispucane bočne strane, polutvrde kore i mekog do polutvrdog tijesta. Masa mu je od 750 grama do 2 kilograma, visina od 4 do 8 cm, a promjer od 10 do 24 cm.

Njegove fizikalno-kemijske značajke sljedeće su:

- mast: najmanje 50 % u ukupnoj suhoj tvari,
- suha tvar: najmanje 50 %,
- pH: od 5,2 do 5,9,
- ukupne bjelančevine u suhoj tvari: najmanje 35 %.

###### 3.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)

Travnjaka na zemljopisnom području nema puno, ali su dobre kvalitete, zahvaljujući čemu proizvedeno mlijeko ima osobita svojstva. Ovce u određenim razdobljima izlaze s farmi kako bi se hranile slamom žitarica, a ponekad i kulturama uzgojenim na navodnjrenom području. Kad je potreban unos hrane, primjenjuje se zakonodavstvo na snazi, uključujući i posebne propise za proizvode sa zaštićenom oznakom izvornosti, a koji se odnose na podrijetlo hrane i sirovina.

Mlijeko od kojeg se proizvodi sir „Queso de La Serena” dobiva se na farmama ovaca pasmine Merino koje se nalaze na području proizvodnje. Mlijeko mora u cijelosti biti prirodno, dobiveno mužnjom zdravih ovaca, čisto i bez tragova nečistoća, bez kolostruma, lijekova ili konzervansa, jer sve to može imati negativne posljedice na proizvodnju, zrenje i čuvanje sira te na higijenske i zdravstvene uvjete.

Analitičke su značajke sira sljedeće:

- bjelančevine: najmanje 5 %,
- masnoće: najmanje 7 %,
- ukupan suhi ekstrakt: najmanje 18 %.

###### 3.4. Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području

Na zemljopisnom području iz točke 4. moraju se odvijati sljedeće faze proizvodnje:

- proizvodnja mlijeka, sa značjkama i pod uvjetima navedenima u točki 3.3, uključujući mužnju, hlađenje, čuvanje, prikupljanje i prijevoz mlijeka,

— izrada sira, uključujući fazu grušanja mlijeka na temperaturi od 25 °C do 32 °C tijekom 50 do 75 minuta (prirodnim biljnim zgrušavanjem upotrebom suhog cvijeća biljke *Cynara cardunculus*), rezanja, stavljanja u kalup, soljenja i zrenja.

### 3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

---

### 3.6. Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Komercijalne etikete svakog registriranog trgovackog društva mora odobriti regulatorno vijeće ZOI-ja. Obvezno moraju nositi oznaku: Oznaka izvornosti „Queso de La Serena”.

Proizvođač sira na proizvod namijenjen prehrani stavlja sekundarne etikete označene brojevima koje izdaje regulatorno vijeće ZOI-ja kako bi se spriječila ponovna uporaba.

## 4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Područje izrade, zrenja i proizvodnje sira „Queso de La Serena” čini 21 općina na krajnjem jugu provincije Badajoz: La Haba, Magacela, La Coronada, Campanario, Esparragos de Lares, Valle de la Serena, Zalamea de la Serena, Higuera de la Serena, Quintana de la Serena, Malpartida de la Serena, Esparragos de la Serena, Castuera, Cabeza del Buey, Santi-Spiritus, Risco, Garlitos, Peñalsordo, Zarzacapilla, Capilla, Monterrubio de la Serena, Benquerencia de la Serena.

## 5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

### 5.1. Povijesni pregled

Navedimo neka bibliografska upućivanja u kojima se spominje sir „Queso de La Serena”:

U djelu *Viaje a La Serena* D. Antonia Agúndeza (1791.) o regiji Serena, izvadak iz rukopisa Magistrada Cubelesa, u kojem se nalazi sljedeći tekst: „Poznat po svojem okusu i dobroj izradi, ovaj sir proizvodi se od ovčjeg mlijeka i jedna jedinica *arroba* prodaje se za 60 reala”.

U dokumentima „Ordenanzas” iz 16. i 17. stoljeća, za općinu Cabeza del Buey spominje se desetina (porez) na sir i „primicia” za župnu crkvu; naime, vlasnik stoke morao je pri podnošenju prvog zahtjeva za proizvodnju sira sve proizvedene sireve dati župnicima gradske župne crkve kao porez koji se zvao „primicia”.

### 5.2. Prirodni čimbenici

#### (a) Orografija

U provinciji Badajoz prevladava blagi reljef čija konfiguracija većim dijelom odgovara valovitim ravninama. Riječ je o regiji s pašnjacima iznimne kvalitete na tlu od škriljevca i granita koji se proteže na više od 300 000 ha, a na kojima pasu Merino ovce; zapravo, ta travnata površina čini najbolji izvor energije u ekosustavu te regije i čini je raznolika flora (vidjeti odlomak o flori). Prosječna je nadmorska visina 430 metara.

#### (b) Tlo

Geološka struktura provincije Badajoz valovita je ravnica nastala u paleozoiku s određenim mlađim slojevima i brojnim područjima vulkanskog podrijetla.

Zemlja je srednje porozna, kambrijska, silurska i granitna, plitka, s učestalim pojavama osnovne stijene. Padina je blaga, a topografija blago valovita i okrenuta prema jugu. Riječ je većim dijelom o kiselom tlu čija je pH vrijednost od 5 do 5,5, s neznatnim udjelom fosfora. Stabla su rijetka, a u određenim ih slučajevima i nema.

#### (c) Klima

Regija Serena ima mediteranski klimu s atlantskim utjecajem, s toplim i suhim ljetima te kišnim i blagim zimama. U tom su području zime uobičajeno blage, iako je moguć mraz od 1. studenoga do 10. ožujka, a ljeta su topla i suha, uz sušu kao uobičajenu pojavu u tom području. Prosječne godišnje padaline iznose 498 mm.

#### (d) Hidrografija

Regijom La Serena teku rijeke Guadiana Menor i Zújar.

## (e) Flora

Na tom području nalazimo sljedeće biljne vrste:

- *Vulpia ciliata*, *Bromus mollis* i *Agrostis* spp. kad je riječ o travama,
- *Trifolium* (*T. arvense*, *T. campestre* i *T. glomeratum*),
- *Ornitopus compressus* od mahunarka; *Helianthemus*, *Erodium*, *Plantago*, *Carlina* i *Hipochaeris*.

#### 5.3. Sustavi proizvodnje i prerade

##### (a) Proizvodnja

Pasmine Merino odlikuje se velikom otpornošću, prilagođena je teškim klimatskim uvjetima i zahtjevnom tlu; njezina je glavna značajka proizvodnja vune, ali usprkos tome pogodna je i za proizvodnju mesa i mlijeka, zahvaljujući čemu je njezin uzgoj zadovoljavajući s obzirom na nepovoljno stanište; količine proizvedenog mlijeka ograničene su, ali s velikim udjelom bjelančevina i masti.

Životinja je mala rastom, mase od 40 do 45 kg za ženke i od 55 do 65 kg za mužjake, njihove dugačke noge pogodne su za prevaljivanje velikih udaljenosti u potrazi za hranom (iako životinje sada farmu napuštaju samo u određenim razdobljima, u prošlosti se provodila godišnja transhumanca). Plodnost ove pasmine iznosi 85 %, a fertilitet 80 %, ženka uobičajeno ima mlade jednom godišnje, iako su trend tri okota svake dvije godine.

##### (b) Prerada

Sir se dobiva enzimskim zgrušavanjem mlijeka s pomoću biljnog sirila (*Cynara cardunculus*) na temperaturi uglavnom ispod 30 °C.

Te dvije okolnosti, umjerena temperatura te uporaba sirila sa slabom mogućnošću zgrušavanja, uzrok su dugotrajnog zgrušavanja i blagog gruša; iz tog razloga u tom siru pojačano je proteolitičko djelovanje koje daje sir slabije konzistencije.

Dvadeset dana nakon stavljanja u kalup kod sireva dolazi do pojave zvane „atortado”, kada tijesto omešava i srevima treba rukovati oprezno kako kora ne bi puknula i prodrla u tijesto.

#### 5.4. Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda

S jedne strane pašnjaci regije La Serena, koji se prostiru na 300 000 ha, gotovo u potpunosti bez stabala, rastu bez ikakvih drugih biljaka i razvijaju se koristeći se svim hranjivim tvarima iz tla, zahvaljujući čemu imaju visoke nutritivne vrijednosti, savršene za ishranu stoke; s druge strane mlijeko dobiveno od ovaca Merino, koje su najbolje prilagođene klimi i teškim orografskim uvjetima regije La Serena, dostupno je u malim količinama, ali s velikim udjelom bjelančevina i masti.

Zbog ove drevne i jedinstvene kombinacije mlijeko ovce Merino, uzgojene na pašnjacima regije La Serena, savršeno je za proizvodnju sira „Queso de la Serena” koji njemu duguje svoje tako posebne i autentične značajke.

#### Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

[http://www.gobex.es/filescms/con03/uploaded\\_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/DOP\\_Queso\\_Serena\\_Pliego\\_Condiciones.pdf](http://www.gobex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/DOP_Queso_Serena_Pliego_Condiciones.pdf)