

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

(2021/C 82/13)

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

Wniosek o zatwierdzenie niniejszej zmiany nieznaczej jest dostępny w bazie danych Komisji e-Ambrosia.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„Queso Tetilla” / „Queixo Tetilla”**

**Nr UE: PDO-ES-0088-AM02 – 16.9.2020**

**ChNP (X) ChOG ( )**

**1. Nazwa**

„Queso Tetilla” / „Queixo Tetilla”

**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**

Ser produkowany jest z mleka krów rasy *rubia gallega*, *frisona* lub *pardo alpina* lub ich krzyżówek poprzez zastosowanie procesu obejmującego koagulację, krojenie, osuszanie i (fakultatywnie) mycie skrzepu, formowanie, prasowanie, solenie i dojrzewanie i posiada następujące cechy:

Właściwości fizyczne:

- kształt: stożkowy, wklęsło-wypukły,
- masa: 0,50–1,5 kg,
- rozmiary: wysokość jest większa niż promień podstawy i mniejsza niż jej średnica. Maksymalnie: 150 mm (wysokość i średnica podstawy). Minimalnie: 90 mm (wysokość i średnica podstawy). Dopuszcza się 10-procentowy margines tolerancji w odniesieniu do maksymalnych rozmiarów podstawy serów o masie większej niż 1 kg.

Właściwości organoleptyczne:

- skórka: widoczna, cienka i elastyczna o grubości mniejszej niż 3 mm, ma słomkowożółty kolor, jest naturalna i bez nalotu. Ser wystawiany na sprzedaż można pokryć przezroczystą i bezbarwną powłoką ochronną odporną na działanie pleśni,
- miąższ: jednolity, miękki, kremowy i bez dziur lub z bardzo małymi, regularnie rozmieszczonymi dziurami; ma kolor kości słoniowej,
- zapach: łagodny, lekko kwaskowaty, przypominający zapach mleka, z którego jest produkowany,
- smak i aromat: mleczny, maślany, lekko kwaskowaty i lekko słonawy.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Właściwości fizyko-chemiczne:

- procentowa zawartość tłuszczu w masie suchej: co najmniej 45 %,
- procentowa zawartość masy suchej: co najmniej 45 %,
- pH: 5,0–5,5,
- zawartość wody wyrażona jako procentowa zawartość masy beztłuszczowej (mierzona między 8 a 15 dniem po produkcji): 66–72 %.

„Queso Tetilla” jest tradycyjną niegeograficzną nazwą odnoszącą się do unikalnego kształtu sera przypominającego kobiecą pierś, którego właściwości fizyczne określono w niniejszym punkcie.

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

- a) Pasza: użytki zielone i rośliny pastewne uprawiane na obszarze produkcji są ważnym składnikiem żywienia krów. Ważną rolę odgrywają także ekstensywne użytki zielone (pastwiska i pastwiska z zaroślami), na których zwierzęta są swobodnie wypasane, gdy pozwalają na to warunki.

Pasze treściwe pochodzenia roślinnego są wykorzystywane jako suplement zaspokajający zapotrzebowanie krów na energię. W miarę możliwości surowce, z których produkuje się te pasze, pochodzą z wyznaczonego obszaru geograficznego.

- b) Surowce: ser „Queso Tetilla” produkuje się z mleka krowiego, podpuszczki zwierzęcej lub innych enzymów koagulujących, których zastosowanie do produkcji tego sera zostało wyraźnie dopuszczone, bakterii fermentacji mlekowej: *Lactococcus lactis subsp. lactis*, *Lactococcus lactis subsp. cremoris* oraz wszelkich środków, które nie zmieniają właściwości chronionego sera i których zastosowanie do produkcji sera objętego tą chronioną nazwą pochodzenia zostało wyraźnie dopuszczone, soli i fakultatywnie chlorku wapnia. Zezwolenia są przyznawane przez właściwy organ na wniosek grupy składającej wniosek. Właściwy organ może dopuścić zastosowanie nowych enzymów koagulujących i bakterii fermentacji mlekowej po sprawdzeniu, czy wyprodukowany przy ich użyciu ser ma właściwości charakterystyczne dla sera „Queso Tetilla”.

Ser ten jest produkowany z pełnego mleka krów rasy *rubia gallega*, *frisona* lub *pardo alpina* lub ich krzyżówek w gospodarstwach położonych na określonym obszarze geograficznym.

Mleko nie może zawierać siary ani konserwantów. Nie zezwala się na przeprowadzanie żadnych procedur mających na celu normalizację mleka ani procesów zmieniających jego pierwotny skład.

Nie można mieszać tego mleka z mlekiem pochodzącym z niezarejestrowanych gospodarstw lub mlekiem od krów innych ras niż rasy określone w niniejszej specyfikacji.

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

Produkcja mleka, wstępne czynności, którym mleko jest poddawane, oraz produkcja i dojrzewanie sera muszą odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4. Wszystkie etapy produkcji muszą zatem odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

Ser „Queso Tetilla” można wprowadzać do obrotu tylko, jeżeli jego zewnętrzna skórka wykazuje naturalne właściwości uzyskane w trakcie dojrzewania.

Skórka zapewnia serowi naturalną powłokę ochronną. W związku z tym ser sprzedaje się bez sztucznego opakowania. Ser „Queso Tetilla” można jednak opakować, pod warunkiem że opakowanie nie wpływa na właściwości fizyczne, organoleptyczne ani fizyko-chemiczne określone w pkt 3.2, co podlega weryfikacji organu kontrolnego, a następnie zatwierdzeniu opakowania przez ten organ.

Poza tym ser można pokryć przezroczystą i bezbarwną powłoką ochronną odporną na działanie pleśni.

Ser „Queso Tetilla” jest wysyłany przez producentów sera w całości. W sklepach samoobsługowych sery o masie ponad 0,7 kg mogą również być wystawiane na sprzedaż w połówkach; przy czym w takim przypadku należy na nich umieścić dwie etykiety dodatkowe, po jednej z każdej strony produktu, oraz dwa zbiory wszystkich innych elementów gwarantujących autentyczność produktu, tak aby po przekrojeniu obie połowy zachowały oznaczenia niezbędne do identyfikacji produktu.

Jeżeli sery mają być sprzedawane w połówkach, wówczas z uwagi na to, że jedna ze stron poówek sera utraci naturalną powłokę ochronną w postaci skórki, sery muszą być krojone w miejscu sprzedaży konsumentowi końcowemu, a połówki mogą być owinięte przezroczystą folią spożywczą.

Krojenie w miejscu sprzedaży pozwala na wystawianie produktu na sprzedaż w sztucznym opakowaniu (folii) przez jak najkrótszy czas, dzięki czemu jakość produktu nie ulega pogorszeniu.

Ser można kroić wyłącznie na połowy, ponieważ taki sposób krojenia zachowuje rozpoznawany przez konsumentów unikalny kształt sera przypominający kobiecą pierś.

Niezależnie od masy ser „Queso Tetilla” można jednak kroić na dowolnej wielkości kawałki 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

Sery objęte chronioną nazwą pochodzenia „Queso Tetilla” muszą posiadać specjalną etykietę z nazwą (etykietę dodatkową) gwarantującą autentyczność produktu. Na etykiecie dodatkowej każdego sera musi znajdować się niepowtarzalny seryjny numer alfanumeryczny i niżej przedstawione logo chronionej nazwy pochodzenia „Queso Tetilla”:



Ponadto na etykietach handlowych każdego producenta należy umieścić w wyraźny sposób sformułowania „Denominación de Origen Protegida” [chroniona nazwa pochodzenia] i „Queso Tetilla” lub „Queixo Tetilla” oraz europejskie logo chronionej nazwy pochodzenia.

W celu zagwarantowania autentyczności produktu i zapewnienia jego identyfikowalności etykiety dodatkowe i etykiety handlowe zawierające odniesienie do chronionej nazwy pochodzenia „Queso Tetilla” należy umieszczać na produkcie bezpośrednio u producentów i w sposób uniemożliwiający ich ponowne wykorzystanie.

Jak określono w pkt 3.5, na serach przeznaczonych do sprzedaży w połówkach należy umieszczać dwie etykiety dodatkowe, po jednej z każdej strony produktu, oraz dwa zbiory wszystkich innych elementów gwarantujących autentyczność produktu, tak aby po przekrojeniu obie połowy zachowały oznaczenia niezbędne do identyfikacji produktu.

## 4. Zwiąże określenie obszaru geograficznego

Mleko i sery objęte chronioną nazwą pochodzenia „Queso Tetilla” są produkowane w całej Wspólnocie Autonomicznej Galicji.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

### Specyfika obszaru geograficznego

Galicja charakteryzuje się niskimi górami i rozbudowanym systemem rzeczonym. Ten górzysty teren i dominujący klimat atlantycki (charakteryzujący się obfitymi opadami) sprzyjają rozwojowi pastwisk (zarówno naturalnych, jak i uprawnych) oraz wysokim plonom zielonki i innych upraw. Wysoka produktywność tych gruntów pozwala na intensywny chów zwierząt gospodarskich, a w rezultacie sprzyja rozwojowi dużego sektora produktów mlecznych.

Należy również podkreślić czynnik ludzki, zarówno w zakresie produkcji mleka, która opiera się na gospodarstwach rodzinnych nadal stosujących tradycyjne metody, jak i w produkcji sera opartej na rozwijanych przez stulecia praktykach, które zostały jednak dostosowane do postępu technologicznego i wymogów prawnych w zakresie higieny i bezpieczeństwa żywności.

### *Specyfika produktu*

Spośród szerokiej gamy produktów reprezentujących galicyjską gastronomię ser „Queso Tetilla” jest jednym z produktów najbardziej identyfikowanych z regionem.

Jest to ser miękki, którego głównymi właściwościami organoleptycznymi są kremowa konsystencja, łagodny, mleczny zapach, lekko kwaskowaty i słonawy smak oraz mleczny, maślany aromat – łącznie właściwości te przypominają mleko, z którego produkowany jest ser. Ser jest łatwo rozpuszczalny i lekkostrawny.

Ponadto charakterystyczną cechą tego sera jest jego unikalny kształt przypominający kobiecą pierś, od którego pochodzi jego nazwa i który pozwala konsumentom na odróżnienie sera „Queso Tetilla” od innych serów po jego wyglądzie.

*Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a cechami jakościowymi, renomą lub innymi szczególnymi właściwościami produktu*

Środowisko geograficzne jest idealne do celów uprawy ekstensywnych pastwisk najwyższej jakości, których użytkowanie zostało zintensyfikowane w ostatnich dwóch dekadach. Znaczna ilość pochodzącej z nich zielonki w żywieniu galicyjskich stad bydła mlecznego oraz gatunki roślin wchodzące w skład tego żywienia (wśród których znaczny udział mają rośliny strączkowe) wpływają na skład mleka oraz właściwości organoleptyczne i odżywcze dojrzalego sera, w szczególności na jego kremową konsystencję oraz kolor miąższu i skórki.

Ponadto mleko jest produkowane w gospodarstwach rodzinnych przy wykorzystaniu racjonalnych metod uzyskiwania produktów pochodzących z chowu zwierząt. Cechy charakterystyczne tych gospodarstw sprawiają, że produkowane w nich mleko idealnie nadaje się do produkcji tego sera.

Tradycyjna metoda produkcji, w której decydującą rolę odgrywają umiejętności producentów z regionu i ich wieloletnie doświadczenie w zakresie produkcji tego sera oraz która obejmuje krótki okres dojrzewania, nadaje serowi charakterystyczną kremową konsystencję i łagodny smak.

Ponadto unikalny kształt przypominający kobiecą pierś, który ser uzyskuje w trakcie formowania i prasowania, jest natychmiast rozpoznawany przez konsumentów, którzy z kolei bezpośrednio kojarzą ten produkt z regionem jego pochodzenia, Galicją, będącym jedynym miejscem produkcji tego wyjątkowego sera na długo przed pojawieniem się pierwszych pisemnych odniesień do tego produktu w XVIII w. Następnie od XIX w. pisemne odniesienia do sera stały się powszechne zarówno w tekstach ogólnych, jak i w bardziej szczegółowych tekstach naukowych i technicznych oraz w tekstach gastronomicznych. Na szczególną uwagę, ze względu na międzynarodowy charakter, zasługuje odniesienie zawarte w przewodniku „O’Shea’s Guide to Spain and Portugal” (przewodnik po Hiszpanii i Portugalii opracowany przez Henry’ego Georga O’Shea) opublikowanym w Londynie w 1889 r., w którym autor gorąco poleca podróżnym spróbowanie „unikalnego galicyjskiego sera »queso de teta« będącego typowym produktem galicyjskiej gastronomii”.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia)

[https://mediorural.xunta.gal/sites/default/files/productos/en-tramitacion/QuesoTetillaPliego-condiciones-febrero\\_2020\\_final.pdf](https://mediorural.xunta.gal/sites/default/files/productos/en-tramitacion/QuesoTetillaPliego-condiciones-febrero_2020_final.pdf)

---