

Publikacja wniosku o zmianę zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2006/C 288/04)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu do wniosku o zmianę zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Komisja musi otrzymać oświadczenia o sprzeciwie w terminie sześciu miesięcy od daty publikacji.

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

Wniosek o zmianę zgodnie z art. 9 i art. 17 ust. 2

„QUESO NATA DE CANTABRIA”

Nr WE: ES/PDO/117/085/24.1.1994

CHNP (X) CHOG ()

Wnioskowane zmiany

Pozycja(-e) w opisie

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe

Zmiana(-y):

Nazwa produktu

Zastąpić nazwę „Queso de Cantabria” nazwą „Queso Nata de Cantabria”

Zatwierdza się zastąpienie nazwy „Queso de Cantabria”, obecnie zarejestrowanej zgodnie z rozporządzeniem Komisji 1107/96 z dnia 12 czerwca 1996 r. nazwą „Queso de Nata de Cantabria”.

Wniosek o rejestrację CHNP „Queso de Cantabria” sporządzono zgodnie z art. 17, ponieważ w momencie wejścia w życie rozporządzenia 2081/92 była to jedna z nazw pochodzenia chroniona ustawodawstwem hiszpańskim.

Ochronę prawną przyznano zgodnie z obowiązującym ustawodawstwem krajowym, które wyklucza możliwość ochrony nazw niegeograficznych takich jak „Queso de nata”. Z tego powodu złożono wniosek w odniesieniu do innej nazwy — „Queso de Cantabria” -używanej do określania sera.

Ponad 10 lat po wprowadzeniu rejestru wspólnotowego uznano, że nazwa „Queso de Nata” jest wciąż używana przez wielu konsumentów, którzy uważają, że dotyczy ona sera innego niż ten, który objęty jest nazwą CHNP „Queso de Cantabria”. Właściwe wydaje się zatem złożenie wniosku o dokonanie zmiany nazwy w taki sposób, aby obejmowała ona obie wyżej wymienione nazwy. Ich użycie jest bardzo szerokie, czego dowodem jest ostatnio sporządzona bibliografia hiszpańskich serów:

- Arroyo González, M: „Fabricación de Quesos de Nata”, 1974.
- Arroyo González, M: „Los quesos de Cantabria”, 1981.
- Ministerstwo Rolnictwa: „Catálogo de Quesos de España”, 1990.
- Casado Cimiano, P: „La industria Láctea en Cantabria”, 1998

UAKTUALNIONE STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006

Wniosek o rejestrację zgodnie z art. 5 i art. 17 ust. 2

„QUESO NATA DE CANTABRIA”

Nr WE: ES/PDO/117/0085

CHNP (X) CHOG ()

Niniejsze zestawienie zostało sporządzone wyłącznie do celów informacyjnych. W celu uzyskania dokładnych informacji zainteresowane strony mogą zapoznać się z pełną wersją opisu produktu udostępnianą przez władze krajowe określone w sekcji I lub Komisję Europejską ⁽¹⁾.

1. *Odpowiedzialny departament w państwie członkowskim:*

Nazwa: Subdirección General de Sistemas de Calidad Diferenciada Dirección General de Alimentación Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España

Adres: Infanta Isabel, 1
E-28071 Madrid

Tel.: (34) 913 47 53 94

Faks: (34) 913 47 54 10

e-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. *Grupa:*

Nazwa: Rada Regulacyjna ds. Nazwy Pochodzenia „QUESO DE CANTABRIA”

Adres: Héroes 2 de Mayo, 27
E-39600 Muriedas (Cantabria)

Tel.: (34) 942 26 98 55

Faks: (34) 942 26 98 56

e-mail: —

Skład: producenci/przetwórcy () inni ()

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.3. — Ser

4. *Opis (podsumowanie warunków określonych w art. 4 ust. 2)*

4.1 Nazwa: „Queso Nata de Cantabria”

4.2 Opis: Ser tłusty; dojrzały, od słabodojrzałego do średniodojrzałego; o kształcie prostopadłościennym lub walcowatym; o wygładzonych i płaskich ściankach, z miękką skórką i masą, o kolorze kości słoniowej; o wadze od 400 do 2 800 gramów.

4.3 Obszar geograficzny: Obszar produkcji i przetwarzania obejmuje całość Regionu Autonomicznego Kantabrii, z wyłączeniem zlewisk rzek Urdón i Cervera (art. 4 i 8 rozporządzenia w sprawie nazwy pochodzenia).

4.4 Dowód pochodzenia: Mleko posiada cechy przewidziane w art. 5 i 6 rozporządzenia w sprawie nazwy pochodzenia i pochodzi z hodowli wpisanych do rejestrów Rady Regulacyjnej ds. Nazwy Pochodzenia i położonych w obszarze produkcji; surowce oraz proces przetwarzania i dojrzewania są pod kontrolą Rady Regulacyjnej w zakładach wpisanych do jej rejestrów a nazwa wprowadzanego do obrotu produktu jest poświadczana i gwarantowana przez wspomnianą Radę.

⁽¹⁾ Komisja Europejska, Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich, Departament ds. Polityki Jakości Produktów Rolnych, B-1049 Bruksela.

- 4.5 Metoda produkcji: Mleko pochodzące od krów rasy fryzyjskiej, krzepnięcie przy pomocy podpuszczki zwierzęcej w temp. 30 °C przez 40 min., nasolenie w solance, dojrzewanie przez co najmniej 7 dni.
- 4.6 Związek: Obszar górzysty o bardzo wilgotnym klimacie, którego specjalizacją jest hodowla krów mlecznych, głównie rasy fryzyjskiej. W XIX wieku pojawiła się nowa metoda wyrobu serów z doliny rzeki Pas, wyrabianych ze ściskanej masy, która dała początek serom z Kantabrii.
- 4.7 Organ kontrolny:
Nazwa: Oficina de Calidad Alimentaria (ODECA)
Adres: Héroes 2 de Mayo, 27
E-39600 Muriedas (Cantabria)
Tel.: (34) 942 26 98 55
Faks: (34) 942 26 98 56
e-mail: odeca@odeca.es
- 4.8 Etykietowanie: Napis obowiązkowy: „Queso Nata de Cantabria” Etykiety zatwierdzone przez Radę Regulacyjną, etykiety tylne numerowane i wydawane przez Radę Regulacyjną (art. 22 rozporządzenia).
- 4.9 Wymogi krajowe: Ustawa 25/1970 z dnia 2 grudnia 1970 r., Zarządzenie Ministra z dnia 29 października 1985 r., ratyfikujące rozporządzenie w sprawie nazwy pochodzenia „Queso de Cantabria”.
-