

**Publikacja wniosku o rejestrację w znaczeniu art. 6 ust. 2 rozporządzenia (EWG) nr 2081/92 w sprawie ochrony nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych**

(2006/C 32/02)

Niniejsza publikacja daje prawo do wyrażenia sprzeciwu w znaczeniu art. 7 i art. 12d wymienionego rozporządzenia. Każdy sprzeciw wobec tego wniosku musi być wniesiony za pośrednictwem właściwych władz Państwa Członkowskiego, państwa będącego członkiem WTO lub państwa trzeciego zatwierzonego, zgodnie z art. 12 trzecie tiret w terminie sześciu miesięcy od tej publikacji. Publikacja jest uzasadniona następującymi elementami, szczególnie punktem 4.6, w związku z którymi uważa się, że wniosek jest uzasadniony w znaczeniu rozporządzenia (EWG) nr 2081/92.

ZESTAWIENIE STRESZCZAJĄCE

**ROZPORZĄDZENIE RADY (EWG) NR 2081/92**

**„MANTEQUILLA DE SORIA”**

**Nr WE: ES/00326/20.11.2003**

**CHNP (X) CHOG ( )**

Niniejsze zestawienie jest podsumowaniem sporządzonym do celów informacyjnych. W celu uzyskania dokładnych informacji, zachęca się zainteresowanych, a w szczególności producentów produktów objętych daną chronioną nazwą pochodzenia (CHNP), do zapoznania się z pełną wersją opisu produktu udostępnioną przez władze krajowe lub przez służby Komisji Europejskiej<sup>(1)</sup>.

1. *Właściwy organ Państwa Członkowskiego:*

Nazwa: Subdirección general de sistemas de calidad diferenciada, Dirección General de Alimentación, Secretaría General de Agricultura y Alimentación, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España

Adres: Paseo Infanta Isabel, n° 1. E-28071 Madrid

Telefon: (34) 913 47 53 94

Faks: (34) 913 47 54 10

E-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. *Grupa składająca wniosek:*

2.1. Nazwa:: Asociación Soriana de Elaboradores de Mantequilla (ASOEMA)

2.2. Adres:: Avenida de la Victoria, 5 — E-42003 Soria  
Telefon: (34) 975 21 24 43

2.3. Skład:: Producenci/przetwórcy (X) inni ( )

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.5: oleje i tłuszcze

4. *Opis specyfikacji:*

(podsumowanie warunków, o których mowa w art. 4 ust. 2)

4.1. Nazwa produktu: „Mantequilla de Soria”

<sup>(1)</sup> Komisja Europejska — Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa, Jednostka ds. Polityki Jakości Produktów Rolnych, B-1049 Bruksela.

## 4.2. Opis:

Nazwa „Mantequilla de Soria” obejmuje wyrób i certyfikację masła otrzymywanego z pasteryzacji śmietany pochodzącej z mleka krów ras fryzyjskiej, „pardo-alpina” i krzyżówek tych ras między sobą, pochodzącego z gospodarstw mlecznych w prowincji Soria. Chronione oznaczenie obejmuje trzy tradycyjne rodzaje masła: naturalne, solone i słodkie.

1. **Masło naturalne:**

Właściwości fizykochemiczne:

Zawartość tłuszczu:	minimalnie 82 % m/m
Sucha masa beztłuszczowa:	maksymalnie 2 % m/m
Wilgotność:	maksymalnie 16 % m/m

Właściwości organoleptyczne:

Kolor kości słoniowej do słomkowego. Zapach diacetylu, słaby do średniego. Smak bardzo nieznacznie kwaskowaty. Umiarkowanie szybko rozpływa się w ustach. Lepkość średnia. Aromat świeżej śmietany. Umiarkowanie trwałe posmak.

2. **Masło solone:**

Właściwości fizykochemiczne:

Zawartość tłuszczu:	minimalnie 80 % m/m
Sucha masa beztłuszczowa:	maksymalnie 4 % m/m
Wilgotność:	maksymalnie 16 % m/m
Chlorek sodu:	maksymalnie 2,5 % m/m

Właściwości organoleptyczne:

Kolor kremowy/kości słoniowej. Wygląd po przekrojeniu: nieznacznie ziarenkowany. Zapach lekko skwaszonej śmietany. Smak intensywnie słony. Umiarkowanie szybko rozpływa się w ustach. Lepkość średnia. Aromat śmietany. Krótkotrwały posmak.

3. **Masło słodkie:**

Właściwości fizykochemiczne:

Zawartość tłuszczu:	minimalnie 39 % m/m
Sucha masa beztłuszczowa:	maksymalnie 35 % m/m
Wilgotność:	maksymalnie 25 % m/m
Sacharoza:	od 20 do 35 % m/m
Dodatki	beta-karoten i/lub ekstrakt koszenili w dekoracji

Właściwości organoleptyczne:

Kolor kości słoniowej, z wyjątkiem dekoracji, która jest pomarańczowa lub różowa. Wygląd po przekrojeniu o strukturze gąbki: słabo lub lekko otwarty, lecz zwarty, z nieregularnymi pustymi przestrzeniami przypominającymi wielkością od kryształków cukru do ziaren ryżu. Zapach diacetylu z pewną nutą karmelizowanego cukru. Intensywnie słodki i lekko kwaskowaty smak. Umiarkowanie szybko lub szybko rozpływa się w ustach. Lepkość średnia. Aromat śmietany, lekko roślinny. Posmak od umiarkowanego do długotrwałego.

#### 4.3. Obszar geograficzny:

Obszar produkcji obejmuje 169 następujących gmin, z których wszystkie należą do prowincji Soria:

Abejar; Adradas; Ágreda; Alconaba; Alcubilla de Avellaneda; Aldealafuente; Aldealices; Aldealpozo; Aldealseñor; Aldehuela de Periañez; Aldehuelas, Las; Alentisque; Aliud; Almajano; Almaluez; Almarza; Almazán; Almazul; Almenar de Soria; Arancón; Arcos de Jalón; Arévalo de la Sierra; Ausejo de la Sierra; Barca; Bayubas de Abajo; Bayubas de Arriba; Beratón; Berlanga de Duero; Blacos; Bliccos; Borjabad; Borobía; Buberos; Buitrago; Burgo de Osma-Ciudad de Osma; Cabrejas del Campo; Cabrejas del Pinar; Calatañazor; Caltojar; Candilichera; Cañamaque; Carabantes; Carrasposa de Abajo; Carrasposa de la Sierra; Casarejos; Castilfrío de la Sierra; Castillejo de Robledo; Castilruiz; Centenera de Andaluz; Cerbón; Cidones; Cigudosa; Cihuela; Ciria; Cirujales del Río; Coscurita; Covalada; Cubilla; Cubo de la Solana; Cueva de Ágreda; Dévanos; Deza; Duruelo de la Sierra; Escobosa de Almazán; Espeja de San Marcelino; Espejón; Estepa de San Juan; Frechilla de Almazán; Fresno de Caracena; Fuentearmegil; Fuentecambrón; Fuentecantos; Fuentelmonge; Fuentelsaz de Soria; Fuentepinilla; Fuentes de Magaña; Fuentestrún; Garray; Golmayo; Gómara; Gormaz; Herrera de Soria; Hinojosa del Campo; Langa de Duero; Losilla, La; Magaña; Maján; Matalabreras; Matamala de Almazán; Medinaceli; Miño de San Esteban; Molinos de Duero; Momblona; Monteagudo de las Vicarías; Montenegro de Cameros; Morón de Almazán; Muriel de la Fuente; Muriel Viejo; Nafría de Ucero; Narros; Navaleno; Nepas; Nolay; Noviercas; Ólvega; Oncala; Pinilla del Campo; Portillo de Soria; Póveda de Soria, La; Pozalmuro; Quintana Redonda; Quintanas de Gormaz; Quiñonera, La; Rábanos, Los; Rebollos; Recuerda; Renieblas; Reznos; Rioseco de Soria; Rollamienta; Royo, El; Salduero; San Esteban de Gormaz; San Felices; San Leonardo de Yagüe; San Pedro Manrique; Santa Cruz de Yanguas; Santa María de Huerta; Santa María de las Hoyas; Serón de Nájima; Soliedra; Soria; Sotillo del Rincón; Suellacabras; Tajahuerce; Tajueco; Talveila; Tardelcuende; Taroda; Tejado; Torlengua; Torreblacos; Torrubia de Soria; Trévago; Ucero; Vadillo; Valdeavellano de Tera; Valdegeña; Valdelagua del Cerro; Valdemaquique; Valdenebro; Valdeprado; Valderrodilla; Valtajeros; Velamazán; Velilla de La Sierra; Velilla de los Ajos; Viana de Duero; Villaciervos; Villanueva de Gormaz; Villar del Ala; Villar del Campo; Villar del Río; Villares de Soria, Los; Villaseca de Arciel; Vinuesa; Vizmanos; Vozmediano; Yanguas.

#### 4.4. Dowód pochodzenia:

Procedury kontroli i certyfikacji dowodzą, że produkt pochodzi z danego obszaru geograficznego.

Mleko pochodzi wyłącznie z gospodarstw hodowlanych wpisanych do rejestru gospodarstw hodowlanych organu kontrolnego. Masło naturalne i solone jest wytwarzane i pakowane wyłącznie w zakładach wpisanych do rejestru zakładów mleczarskich. Masło słodkie wytwarza się i pakuje w zakładach wpisanych do rejestru zakładów ciastkarskich organu kontrolnego.

Gospodarstwa hodowlane, zakłady mleczarskie i zakłady ciastkarskie poddawane są ocenie wstępnej w celu wpisania i ocenom okresowym w celu utrzymania ich w rejestrach.

Dopuszczane do obrotu jest wyłącznie masło, które przeszło wszystkie etapy kontroli proceduralnej poświadczony gwarancją pochodzenia w postaci etykiety organu regulacyjnego.

Liczba etykiet i etykiet dodatkowych wydawanych przez organ regulacyjny zakładom mleczarskim jest zgodna z ilością odebranego mleka, a wydawanych zakładom ciastkarskim z ilością uzyskanego naturalnego masła.

Organ regulacyjny dokonuje kontroli metody otrzymywania i przechowywania mleka w gospodarstwach hodowlanych, inspekcji metody wytwarzania w zakładach mleczarskich i ciastkarskich, przeglądu dokumentacji, zapasów, pobierania próbek i testowania produktu.

W razie wykrycia niezgodności organ regulacyjny stosuje, w odpowiednim przypadku, system kar przewidziany w jego regulaminie.

#### 4.5. Metoda produkcji:

### **PRODUKCJA MLEKA W GOSPODARSTWACH HODOWLANYCH**

Mleko otrzymuje się z udoju bydła ras fryzyjskiej, „pardo-alpina” i krzyżówek tych ras między sobą.

Gospodarstwa hodowlane powinny posiadać schładzalnik mleka o objętości odpowiedniej do przechowania mleka wyprodukowanego w ciągu dwóch dni, w którym jest ono przechowywane w temperaturze niższej lub równej 5 °C do momentu odbioru. Okres od udoju do odbioru wynosi co najwyżej dwa dni. Podczas transportu do zakładów mleczarskich temperatura mleka nie powinna przekroczyć 9 °C.

### **WYRÓB NATURALNEGO MASŁA „MANTEQUILLA DE SORIA”**

W zakładzie mleczarskim mleko jest podgrzewane w płytowym wymienniku ciepła, a następnie poddawane wirowaniu w celu zebrania śmietany i oczyszczenia.

Otrzymywana w temperaturze pomiędzy 30 a 40 °C śmietana powinna mieć zawartość tłuszczu pomiędzy 38 i 45 % i kwasowość poniżej 13° Dornic. Poddawana jest ona pasteryzacji i schładzana zanim trafi do kadzi do dojrzewania w temperaturze pomiędzy 12 a 15 °C. W kadzi dodaje się do niej kultury bakterii mlecznych *Lactococcus lactis lactis*, *L. lactis cremoris* i *L. lactis lactis diacetylactis*. Dojrzewanie trwa przez 12 do 15 godzin w temperaturze pomiędzy 12 a 15 °C, a bakterie dodaje się po 3-4 godzinach od rozpoczęcia procesu dojrzewania. Kiedy śmietana osiągnie kwasowość pomiędzy 18 a 28° Dornic, dojrzewanie zostaje zahamowane przez jej schłodzenie. Następnie śmietanę przekłada się ją do masielnicy w ilości odpowiadającej około 40 % objętości masielnicy, aby poprawić homogenizację i ubija przez dwie do trzech godzin. Po usunięciu serwatki pod wpływem ciężkości przystępuje się do procesu mycia tłuszczu wodą pitną, osuszania i ubijania. Następnie tłuszcz wyrabia się powoli przez 60 do 120 minut w masielnicy do okresowego zmaśniania aż do powstania masła. Dalej masło przekłada się do maszyny pakującej, która nadaje mu kształt za pomocą różnych otworów wylotowych i pakuje się je w tym samym zakładzie do pojemników przystosowanych do celów handlowych.

### **WYRÓB SOLONEGO MASŁA „MANTEQUILLA DE SORIA”**

Otrzymywanie masła solonego obejmuje te same etapy co masła „naturalnego”, z wyjątkiem dodawania miążkiej soli przy rozpoczęciu wyrabiania, w maksymalnej ilości 2,5 % m/m. Podobnie, masło jest pakowane w tym samym zakładzie.

### **WYRÓB SŁODKIEGO MASŁA „MANTEQUILLA DE SORIA”**

Przygotowuje się syrop złożony z wody i sacharozy, który gotuje się aż do otrzymania karmelu. Następnie miesza się go z masłem naturalnym poprzez ubijanie i przekłada do twardego i otwartego od góry opakowania (w tym samym zakładzie), a widoczną powierzchnię masła dekoruje się słodką margaryną zabarwioną wcześniej beta-karotenem lub ekstraktem koszenili. Dekoracja nie przekracza 15 % zawartości opakowania.

#### 4.6 Związek:

#### **Historyczno-literacki**

Istnieją liczne odniesienia literackie, z których niektóre zostały znalezione w Bibliotece Publicznej w Sorii.

„SORIA. 1845-1850” (wznowienie), autor: PASCUAL MADDOZ.

Jest to słownik geograficzno-statystyczno-historyczny dotyczący prowincji Soria. Wymienia ona wsie, które tworzyły „Valle de Tera” — dolinę gdzie znajdowały się gospodarstwa mleczarskie i gdzie wyrabiano masło. Na stronie 203 autor odwołuje się do „produkcji manufakturowej, z dala od urzędów i fabryk znajdujących się przy magistratach, .. ograniczonej do produkcji masła krowiego”. Na stronie 268 wspomina ponownie „wyrób wysmienitych i tak sławionych masel z Sorii”.

CZASOPISMO „EL NOTICIERO DE SORIA”. Z 25 PAŹDZIERNIKA 1899 r.

Zamieszcza ogłoszenie cukierni „La Azucena” Silvino Paniagua, która podaje do wiadomości publicznej, że będzie produkować masło. Figuruje ona jako dostawca na dwór królewski i jako cukiernia nagrodzona na wystawie regionalnej w Logroño za wyrób masła.

„NOMENCLATOR HISTÓRICO, GEOGRÁFICO, ESTADÍSTICO Y DESCRIPTIVO DE LA PROVINCIA DE SORIA”. ( 1909 r. ), AUTOR: MANUEL BLASCO JIMÉMENZ.

Opisuje cechy wsi w Sorii. W rozdziale poświęconym Valdevallano de Tera wymienia ponownie masło z Sorii: *„ponieważ z tego mleka wyrabia się słynne masło z Sorii, nadal doskonałe,”* (sic)

„LA REGIÓN DE EL VALLE”, POR ANASTASIO GONZÁLEZ GÓMEZ. WYDAWNICTWO „LAS HERAS”( 1931 r.)

Na stronach 29, 30 i 31 przybliża się proces wytwarzania masła i używane narzędzia w odniesieniu do gwary i terminologii właściwej dla regionu El Valle. Jedyną przytaczaną datą jest rok 1910 związany z „Sociedad Cooperativa Soriana de Lechería” (spółdzielnią mleczarską z Sorii) i zapoczątkowanym z tą datą rozwojem procesów wytwarzania w zakładach spółdzielni w Valdeavellano.

„MANTEQUILLA DE SORIA”, AUTOR: PEDRO J. IGLESIA HERNÁNDEZ, DE CELTIBERIA NR 14, CENTRO DE ESTUDIOS SORIANOS, (1957 r.)

Jest to praca w szczególności na temat masła z Sorii z okazji pierwszego Krajowego Kongresu Bromatologii. Odwołuje się ona do masła z Sorii jako do rzeczy, z której Soria była znana nie tylko w Hiszpanii, ale również w Ameryce Południowej dzięki emigrantom z tej prowincji.

### **Związek naturalny**

Właściwości masła z Sorii wiążą się z jego wytwarzaniem z mleka krów odżywianych produktami pochodzącymi z wysoko położonych obszarów (1026 metrów n.p.m.) — Soria jest jedną z prowincji o najwyższej wysokości względnej i najbardziej zróżnicowaną terenowo na Meseście — oraz ogromną trwałością panujących tam warunków klimatycznych. Warunki te określają różnorodną dietę zwierząt gospodarskich, ponieważ skład pożywienia — twardego, suchego i zawierającego charakterystyczną florę wpływa na szczególne właściwości mleka przedostające się również do masła.

### **Czynniki ludzkie i produkcji**

Dawniej masło naturalne wyrabiano przy użyciu „manzadero” (tradycyjnej masielnicy), a obecnie używa się masielnicy do okresowego zmaśniania. Oba systemy przyczyniają się do łączenia drobinek tłuszczu. W „manzadero” odbywało się to poprzez ręczne uderzenia podobne do uderzeń tłoka, aż do ich zbitia, współczesna masielnica do okresowego zmaśniania powoduje podobny efekt dzięki ciśnieniu jakie wytwarza ruch masielnicy. Różnicę stanowi także niedodawanie kultur bakterii w 3 do 4 godzin po rozpoczęciu dojrzewania. Z kolei wytwarzanie syropu w odmianie słodkiej odbywa się zgodnie z dawnymi zasadami, a wygląd produktu podtrzymuje dawną estetykę i formę.

#### **4.7. Organ kontrolny:**

Nazwa: Consejo Regulador de D.O. «Mantequilla de Soria»

Adres: Polígono Industrial Las Casas. Calle C. Parcelas 3-4, E-42005 Soria

Telefon: (34) 975 23 16 26

Faks: (34) 975 23 16 36

Organ regulacyjny chronionego oznaczenia geograficznego spełnia normę EN 45011: „Ogólne wymagania dla jednostek dokonujących certyfikacji produktu”, wersja z 1998 r.

#### 4.8 Etykietowanie:

Masło chronione oznaczeniem przeznaczone do spożycia jest opatrzone znakiem zgodnym z wymogami organu regulacyjnego. Tym znakiem zgodności, nienaruszalnym i niemożliwym do ponownego użycia, jest umieszczana etykieta dodatkowa przyznawana przez organ regulacyjny zakładom mleczarskim i ciastkarskim zgodnie z normami ustanowionymi w podręczniku jakości. Na dodatkowych etykietach widnieje logo nazwy i kod alfanumeryczny pozwalający na śledzenie pochodzenia produktu, umieszczony na taśmie koloru złotego w przypadku masła „naturalnego”, różowego w przypadku masła słodkiego i niebieskiego w przypadku masła solonego.

#### 4.9 Wymogi krajowe:

- Ustawa nr 25/1970 z dnia 2 grudnia 1970 r. dotycząca winnic, win i napojów alkoholowych;
  - Dekret nr 835/1972 z dnia 28 marca 1972 r. ustanawiający przepisy wykonawcze do ustawy nr 25/1970;
  - Zarządzenie z dnia 25 stycznia 1994 r. określające zgodność ustawodawstwa hiszpańskiego z rozporządzeniem (EWG) nr 2081/92 z dnia 14 lipca 1992 r., w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia dla produktów rolnych i środków spożywczych.
  - Dekret królewski nr 1643/1999 z dnia 22 października 1999 r. określający procedurę rozpatrywania wniosków o wpis do wspólnotowego rejestru nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych.
-