

**REGIONALNE MINISTERSTWO PREZYDENCJI,
SPRAW WEWNĘTRZNYCH, DIALOGU
SPOŁECZNEGO I UPROSZCZENIA
ADMINISTRACYJNEGO**
Ogólny sekretariat techniczny

ZAŁĄCZNIK II i III

REGIONALNE MINISTERSTWO, PODMIOT, PRZEDSIĘBIORSTWO: REGIONALNE MINISTERSTWO ROLNICTWA, RYBOŁÓWSTWA, GOSPODARKI WODNEJ I ROZWOJU OBSZARÓW WIEJSKICH	Strona 1 z 14
ORGAN: DYREKCJA GENERALNA DS. PRZEMYSŁU, INNOWACJI I ŁAŃCUCHA ŻYWNOŚCIOWEGO	

WPISAC

PIERWSZA STRONA

SEKCJA, PODSEKCJA I NAGŁÓWEK (wypełnia BOJA):	Nr BOJA:
---	----------

PODSUMOWANIE: Rozporządzenie zatwierdzające warunki techniczne produkcji i wprowadzania do obrotu serów rzemieślniczych i serów twarogowych rzemieślniczych w Andaluzji

PROJEKT 2 05/11/2025

Tekst

Ustawa 2/2011 z dnia 25 marca 2011 r. w sprawie jakości produktów rolno-spożywczych i rybołówstwa w Andaluzji, w swoim czwartym przepisie dodatkowym stanowi, że regionalne ministerstwo odpowiedzialne za rolnictwo i rybołówstwo ustanawia w drodze rozporządzenia środki niezbędne do uznawania i regulowania produkcji żywności rzemieślniczej, rozumianej jako wartość dodana, która identyfikuje produkty spożywcze wytwarzane rzemieślniczo i która jest rozpoznawalna przez konsumentów jako czynnik różnicujący.

Zmiany regulacyjne zostały wprowadzone w drodze zatwierdzenia dekretu 352/2011 z dnia 29 listopada 2011 r., który reguluje produkcję żywności rzemieślniczej w Andaluzji. Art. 5 ust. 1 tego dekretu stanowi, że szczegółowe warunki techniczne niezbędne do prowadzenia produkcji żywności rzemieślniczej, o której mowa w ustawie 2/2011 z dnia 25 marca 2011 r., a także specjalności tych produktów w zależności od stosowanego procesu produkcji, określa rozporządzenie szefa regionalnego ministerstwa odpowiedzialnego za rolnictwo i rybołówstwo. Załącznik I zawiera również wykaz tradycyjnych produktów spożywczych ze Wspólnoty Autonomicznej Andaluzji, który w punkcie 1 obejmuje produkcję serów i twarogów, deserów mlecznych i jogurtów.

Rozporządzeniem z dnia 29 maja 2013 r. zatwierdzono warunki techniczne produkcji sera rzemieślniczego w Andaluzji na podstawie przepisów art. 5 dekretu 352/2011 z dnia 29 listopada 2011 r. regulującego produkcję żywności rzemieślniczej w Andaluzji.

**REGIONALNE MINISTERSTWO PREZYDENCJI,
SPRAW WEWNĘTRZNYCH, DIALOGU
SPOŁECZNEGO I UPROSZCZENIA
ADMINISTRACYJNEGO**
Ogólny sekretariat techniczny

ZAŁĄCZNIK II i III

REGIONALNE MINISTERSTWO, PODMIOT, PRZEDSIĘBIORSTWO: REGIONALNE MINISTERSTWO ROLNICTWA, RYBOŁÓWSTWA, GOSPODARKI WODNEJ I ROZWOJU OBSZARÓW WIEJSKICH	Strona 2 z 14
ORGAN: DYREKCJA GENERALNA DS. PRZEMYSŁU, INNOWACJI I ŁAŃCUCHA ŻYWNOŚCIOWEGO	

Biorąc pod uwagę czas, jaki upłynął od wejścia w życie wspomnianego rozporządzenia, stwierdzono potrzebę uproszczenia i aktualizacji określonych w nim wymogów technicznych i warunków. Ponadto sektor serowarski Andaluzji przedłożył Regionalnemu Ministerstwu Rolnictwa, Rybołówstwa, Gospodarki Wodnej i Rozwoju Obszarów Wiejskich wniosek o zmianę wspomnianego rozporządzenia.

Nowe rozporządzenie odpowiada na potrzebę uregulowania warunków technicznych, wymogów i szczegółowych aspektów produkcji i wprowadzania do obrotu serów rzemieślniczych i serów twarogowych rzemieślniczych w Andaluzji, dostosowując je do obecnie obowiązujących przepisów w sposób bardziej przejrzysty, prostszy i bardziej szczegółowy. Będzie to stanowiło odpowiedź na zapotrzebowanie i propozycje, prowadząc do wzrostu popytu na tę działalność i usuwając przeszkody w rozwoju sektora o istotnym znaczeniu, zwłaszcza ze względu na dużą różnorodność serów produkowanych w bardzo specyficznych obszarach o wyjątkowych właściwościach, co skutkuje powstaniem produktów wyjątkowych dzięki delikatnym procesom produkcji. Sprawia to, że dziedzictwo sera andaluzyjskiego jest bardzo zróżnicowane i wymaga wyraźnego wyróżnienia rynkowego.

Rozporządzenie to przyczynia się do zapewnienia większej wartości dodanej produkcji mleczarskiej w gospodarstwach hodowlanych, co z kolei ma pozytywny wpływ na rozwój struktury gospodarczej i społecznej obszarów wiejskich Andaluzji. Podobnie ważne jest, aby andaluzyjski sektor serów miał dostęp do tego oznaczenia rzemieślniczego, dając konsumentom pewność, że spożywają produkt wysokiej jakości. Bez uszczerbku dla powyższego rzemieślnicze produkty spożywcze wyprodukowane legalnie w innych hiszpańskich wspólnotach autonomicznych lub w innych państwach, które spełniają warunki określone w niniejszym rozporządzeniu, mogą być sprzedawane we Wspólnocie Autonomicznej Andaluzji pod nazwami „Queso Artesano” [ser rzemieślniczy] lub „Queso Artesano de Granja” [ser rzemieślniczy produkowany w gospodarstwie] oraz „Requesón Artesano” [ser twarogowy rzemieślniczy] lub „Requesón Artesano de Granja” [ser twarogowy rzemieślniczy produkowany w gospodarstwie].

Główne zmiany wprowadzone w rozporządzeniu w porównaniu z obecnymi przepisami dotyczą kilku aspektów, takich jak: Dostosowanie procesu produkcji w celu podkreślenia wpływu indywidualnych praktyk rzemieślników. Doprecyzowanie ram regulacyjnych, dostosowanie wymogów dotyczących

**REGIONALNE MINISTERSTWO PREZYDENCJI,
SPRAW WEWNĘTRZNYCH, DIALOGU
SPOŁECZNEGO I UPROSZCZENIA
ADMINISTRACYJNEGO**
Ogólny sekretariat techniczny

ZAŁĄCZNIK II i III

REGIONALNE MINISTERSTWO, PODMIOT, PRZEDSIĘBIORSTWO: REGIONALNE MINISTERSTWO ROLNICTWA, RYBOŁÓWSTWA, GOSPODARKI WODNEJ I ROZWOJU OBSZARÓW WIEJSKICH	Strona 3 z 14
ORGAN: DYREKCJA GENERALNA DS. PRZEMYSŁU, INNOWACJI I ŁAŃCUCHA ŻYWNOŚCIOWEGO	

surowców do przepisów prawa krajowego. Maksymalna objętość przetwarzanego mleka jest ustalana na podstawie liczby pracowników, niezależnie od rodzaju używanego mleka. Wymóg dotyczący pochodzenia tego mleka również uległ zmianie. Ponadto do artykułów dodaje się przepisy dotyczące wielkości przedsiębiorstwa zgodnie z pierwszym dodatkowym przepisem dekretu w sprawie rzemiosła.

Należy zauważyć, że ten przepis został poddany procedurze udzielania informacji w dziedzinie przepisów technicznych oraz zasad dotyczących usług społeczeństwa informacyjnego przewidzianej w dyrektywie (UE) 2015/1535 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 9 września 2015 r. ustanawiającej procedurę udzielania informacji w dziedzinie przepisów technicznych oraz zasad dotyczących usług społeczeństwa informacyjnego.

Przy opracowywaniu niniejszego rozporządzenia uwzględniono zasady konieczności, skuteczności, proporcjonalności, pewności prawa, przejrzystości i efektywności zgodnie z przepisami art. 129 ustawy 39/2015 z dnia 1 października 2015 r. w sprawie wspólnej procedury administracyjnej w administracji publicznej, a także równość płci jako zasadę przekrojową, zgodnie z ustawą 12/2007 z dnia 26 listopada 2007 r. o promowaniu równości płci w Andaluzji.

Zgodnie z zasadą przejrzystości przy opracowywaniu niniejszego rozporządzenia wypełniono obowiązki w zakresie aktywnego upubliczniania zgodnie z art. 7 ustawy nr 19/2013 z dnia 9 grudnia 2013 r. o przejrzystości, dostępie do informacji publicznej i dobrym zarządzaniu oraz art. 13 ustawy nr 1/2014 z dnia 24 czerwca 2014 r. o przejrzystości publicznej w Andaluzji. Podobnie potencjalni odbiorcy i obywatele mieli możliwość uczestniczenia w procesie opracowywania aktu prawnego w drodze procedury wysłuchania publicznego i informacji publicznej, a obowiązkowe sprawozdania zostały zebrane zgodnie z przepisami art. 133 ust. 2 ustawy 39/2015 z dnia 1 października 2015 r. w sprawie wspólnej procedury administracyjnej w administracji publicznej, w związku z art. 45 ust. 1 lit. c) i d) ustawy 6/2006 z dnia 24 października 2006 r. w sprawie rządu Wspólnoty Autonomicznej Andaluzji.

Ta wspólnota autonomiczna przejęła kompetencje w dziedzinie rolnictwa zgodnie z art. 48 i 83 statutu autonomii Andaluzji. Uprawnienia te są wykonywane zgodnie z dekretem prezydenckim nr 6/2024 z dnia 29 lipca 2024 r. w sprawie restrukturyzacji ministerstw regionalnych oraz dekretem nr

**REGIONALNE MINISTERSTWO PREZYDENCJI,
SPRAW WEWNĘTRZNYCH, DIALOGU
SPOŁECZNEGO I UPROSZCZENIA
ADMINISTRACYJNEGO**
Ogólny sekretariat techniczny

ZAŁĄCZNIK II i III

REGIONALNE MINISTERSTWO, PODMIOT, PRZEDSIĘBIORSTWO: REGIONALNE MINISTERSTWO ROLNICTWA, RYBOŁÓWSTWA, GOSPODARKI WODNEJ I ROZWOJU OBSZARÓW WIEJSKICH	Strona 4 z 14
ORGAN: DYREKCJA GENERALNA DS. PRZEMYSŁU, INNOWACJI I ŁAŃCUCHA ŻYWNOŚCIOWEGO	

157/2022 z dnia 9 sierpnia 2022 r. ustanawiającym strukturę organiczną regionalnego ministerstwa rolnictwa, rybołówstwa, gospodarki wodnej i rozwoju obszarów wiejskich, zmienionym dekretem nr 165/2024 z dnia 26 sierpnia 2024 r., którego art. 1 powierza mu wykonywanie uprawnień powierzonych Wspólnocie Autonomicznej Andaluzji w dziedzinie rolnictwa, zwierząt gospodarskich, rybołówstwa i produktów rolno-spożywczych, gospodarki wodnej i rozwoju obszarów wiejskich, uprawnień związanych z użytkowaniem zasobów morskich, zarządzaniem nimi i ich zrównoważoną ochroną, a także uprawnień związanych z ochroną i utrzymywaniem zwierząt domowych.

W związku z tym na wniosek dyrektora generalnego ds. przemysłu rolno-spożywczego, innowacji i łańcucha żywnościowego oraz zgodnie z uprawnieniami przyznanymi mi na mocy art. 44 ust. 2 ustawy nr 6/2006 z dnia 24 października 2006 r. w sprawie rządu Wspólnoty Autonomicznej Andaluzji

NINIEJSZYM ZARZĄDZAM, CO NASTĘPUJE:

Artykuł 1. Zatwierdzenie szczegółowych warunków technicznych produkcji i wprowadzania do obrotu serów rzemieślniczych i serów twarogowych rzemieślniczych w Andaluzji.

Zgodnie z postanowieniami art. 5 dekretu 352/2011 z dnia 29 listopada 2011 r. regulującego produkcję żywności rzemieślniczej w Andaluzji zatwierdza się szczegółowe warunki techniczne produkcji i wprowadzania do obrotu produktu pod nazwami „Queso Artesano” lub „Queso Artesano de Granja” oraz „Requesón Artesano” lub „Requesón Artesano de Granja” w Andaluzji, określone w załączniku I do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2. Cel

Celem niniejszego rozporządzenia jest:

a) Określenie warunków, na jakich produkt może być produkowany i/lub wprowadzany do obrotu pod nazwami „Queso Artesano” lub „Queso Artesano de Granja” oraz „Requesón Artesano” lub „Requesón Artesano de Granja”.

b) Określenie dozwolonych i zakazanych praktyk.

**REGIONALNE MINISTERSTWO PREZYDENCJI,
SPRAW WEWNĘTRZNYCH, DIALOGU
SPOŁECZNEGO I UPROSZCZENIA
ADMINISTRACYJNEGO**
Ogólny sekretariat techniczny

ZAŁĄCZNIK II i III

REGIONALNE MINISTERSTWO, PODMIOT, PRZEDSIĘBIORSTWO: REGIONALNE MINISTERSTWO ROLNICTWA, RYBOŁÓWSTWA, GOSPODARKI WODNEJ I ROZWOJU OBSZARÓW WIEJSKICH	Strona 5 z 14
ORGAN: DYREKCJA GENERALNA DS. PRZEMYSŁU, INNOWACJI I ŁAŃCUCHA ŻYWNOŚCIOWEGO	

c) Określenie podstawowych i opcjonalnych składników, które mogą być stosowane.

Artykuł 3. Zakres stosowania.

To rozporządzenie reguluje szczegółowe warunki techniczne niezbędne do produkcji i wprowadzania do obrotu serów rzemieślniczych i serów twarogowych rzemieślniczych w Andaluzji. Bez uszczerbku dla powyższego rzemieślnicze produkty spożywcze wyprodukowane legalnie w innych hiszpańskich wspólnotach autonomicznych lub w innych Państwach Członkowskich, które spełniają warunki określone w niniejszym rozporządzeniu, mogą być sprzedawane we Wspólnocie Autonomicznej Andaluzji pod nazwami „Queso Artesano” lub „Queso Artesano de Granja” oraz „Requesón Artesano” lub „Requesón Artesano de Granja”, jak określono w niniejszym rozporządzeniu.

**REGIONALNE MINISTERSTWO PREZYDENCJI,
SPRAW WEWNĘTRZNYCH, DIALOGU
SPOŁECZNEGO I UPROSZCZENIA
ADMINISTRACYJNEGO**
Ogólny sekretariat techniczny

ZAŁĄCZNIK II i III

REGIONALNE MINISTERSTWO, PODMIOT, PRZEDSIĘBIORSTWO: REGIONALNE MINISTERSTWO ROLNICTWA, RYBOŁÓWSTWA, GOSPODARKI WODNEJ I ROZWOJU OBSZARÓW WIEJSKICH	Strona 6 z 14
ORGAN: DYREKCJA GENERALNA DS. PRZEMYSŁU, INNOWACJI I ŁAŃCUCHA ŻYWNOŚCIOWEGO	

Artykuł 4. Normy referencyjne.

Produkty regulowane niniejszym rozporządzeniem podlegają dekretowi królewskiemu 1086/2020 z dnia 9 grudnia 2020 r. regulującemu i łagodzącemu niektóre warunki stosowania przepisów Unii Europejskiej dotyczących higieny w produkcji i wprowadzaniu do obrotu środków spożywczych oraz regulującemu działania wyłączone z jego zakresu, a także **obowiązującym europejskim i krajowym normom wprowadzania do obrotu i jakości produktów. W tym zakresie można stosować „wytyczne dotyczące dobrych praktyk higienicznych” lub „wytyczne dotyczące prawidłowych praktyk higienicznych”, opracowane przez sektor i zatwierdzone w tym celu przez właściwy organ, zgodnie z przepisami rozdziału III rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.**

Ponadto, bez uszczerbku dla innych mających zastosowanie przepisów, należy przestrzegać przepisów dekretu królewskiego 1113/2006 z dnia 29 września 2006 r. zatwierdzającego normy jakości dla serów i serów przetworzonych oraz dekretu królewskiego 989/2022 z dnia 29 listopada 2022 r. ustanawiającego podstawowe zasady rejestracji podmiotów w sektorze mleczarskim, przemieszczania mleka i kontroli w dziedzinie produkcji podstawowej i do pierwszego rozładunku.

Artykuł 5. Wielkość przedsiębiorstwa produkującego żywność rzemieślniczą.

Aby produkować „Queso Artesano” lub „Requesón Artesano”, przedsiębiorstwo musi posiadać status mikroprzedsiębiorstwa lub małego przedsiębiorstwa, zgodnie z definicją zawartą w art. 2 rozporządzenia Komisji (UE) nr 651/2014 z dnia 17 czerwca 2014 r. uznającego niektóre rodzaje pomocy za zgodne z rynkiem wewnętrznym w zastosowaniu art. 107 i 108 Traktatu oraz zgodnie z przepisami pierwszego przepisu dodatkowego dekretu 352/2011 z dnia 29 listopada 2011 r. Podobnie w tym celu za mikroprzedsiębiorstwo lub małe przedsiębiorstwo można również uznać sekcję spółdzielni rolniczej, której działalność polega na produkcji żywności rzemieślniczej, pod warunkiem że sekcja ta spełnia wymogi dotyczące zatrudnienia mniej niż 50 osób i jej roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 mln EUR.

Aby produkować „Queso Artesano de Granja” lub „Requesón Artesano de Granja” przedsiębiorstwo musi posiadać status mikroprzedsiębiorstwa, zgodnie z definicją w art. 2 rozporządzenia Komisji (UE) nr 651/2014 z dnia 17 czerwca.

Artykuł 6. System jakości i kontrola urzędowa.

Zgodnie z przepisami art. 6 ustawy 2/2011 z dnia 25 marca 2011 r. w sprawie jakości produktów rolno-spożywczych i rybołówstwa w Andaluzji mleczarnie wytwarzające sery rzemieślnicze i sery rzemieślnicze produkowane w gospodarstwie muszą wdrożyć system zarządzania jakością obejmujący samokontrolę zgodności z wymogami ustanowionymi przy wytwarzaniu tych produktów.

Kontrolę urzędową przeprowadza ministerstwo odpowiedzialne za rolnictwo, zgodnie z rozdziałem IV dekretu nr 352/2011 z dnia 29 listopada 2011 r.

**REGIONALNE MINISTERSTWO PREZYDENCJI,
SPRAW WEWNĘTRZNYCH, DIALOGU
SPOŁECZNEGO I UPROSZCZENIA
ADMINISTRACYJNEGO**
Ogólny sekretariat techniczny

ZAŁĄCZNIK II i III

REGIONALNE MINISTERSTWO, PODMIOT, PRZEDSIĘBIORSTWO: REGIONALNE MINISTERSTWO ROLNICTWA, RYBOŁÓWSTWA, GOSPODARKI WODNEJ I ROZWOJU OBSZARÓW WIEJSKICH	Strona 7 z 14
ORGAN: DYREKCJA GENERALNA DS. PRZEMYSŁU, INNOWACJI I ŁAŃCUCHA ŻYWNOŚCIOWEGO	

Zgodnie z art. 12 dekretu nr 352/2011 z dnia 29 listopada 2011 r. dane dotyczące produkcji, które należy przekazać Dyrekcji Generalnej ds. Przemysłu Rolno-spożywczego i Jakości, oraz obowiązujące terminy są określone w załączniku II.

Jeden przepis uchylający. Uchylenie przepisów.

Niniejszym uchyla się wszelkie przepisy o równej lub niższej randze, które są sprzeczne z niniejszym rozporządzeniem, a w szczególności rozporządzenie z dnia 29 maja 2013 r. zatwierdzające warunki techniczne produkcji sera rzemieślniczego w Andaluzji oraz załączniki do niego.

Pierwszy przepis końcowy. Opracowanie i wdrożenie.

Szef Dyrekcji Generalnej odpowiedzialnej za jakość produktów rolno-spożywczych jest upoważniony do dokonania, w drodze rezolucji, tych dostosowań, które pociągają za sobą rozwój lub aktualizację w odniesieniu do technicznej treści normy produktowej określonej w załączniku I.

Drugi przepis końcowy. Wejście w życie.

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie następnego dnia po jego opublikowaniu w „Boletín Oficial de la Junta de Andalucía” (Dziennik Urzędowy Autonomicznego Rządu Andaluzji).

Sewilla z 2025

RAMÓN FERNÁNDEZ-PACHECO MONTERREAL
Minister Rolnictwa, Rybołówstwa, Gospodarki Wodnej i Rozwoju Obszarów Wiejskich

ZAŁĄCZNIK II i III

REGIONALNE MINISTERSTWO, PODMIOT, PRZEDSIĘBIORSTWO: REGIONALNE MINISTERSTWO ROLNICTWA, RYBOŁÓWSTWA, GOSPODARKI WODNEJ I ROZWOJU OBSZARÓW WIEJSKICH	Strona 8 z 14
ORGAN: DYREKCJA GENERALNA DS. PRZEMYSŁU, INNOWACJI I ŁAŃCUCHA ŻYWNOŚCIOWEGO	

ZAŁĄCZNIK I

**SZCZEGÓŁOWE WARUNKI TECHNICZNE DLA RZEMIEŚLNICZYCH SERÓW I
RZEMIEŚLNICZYCH SERÓW TWAROGOWYCH W ANDALUZJI**

Ogólnie rzecz biorąc, o ile nie zostało to określone lub ograniczone w niniejszych warunkach technicznych, zastosowanie ma dekret królewski 1113/2006 z dnia 29 września 2006 r. zatwierdzający normy jakości dla serów i serów przetworzonych, bez uszczerbku dla obowiązku przestrzegania wymogów jakości handlowej i zdrowotnej mających zastosowanie zgodnie z obowiązującymi przepisami.

1.- DEFINICJE:

Zastosowanie mają definicje zawarte w art. 3 dekretu 352/2011, a w szczególności w odniesieniu do produktów regulowanych niniejszym rozporządzeniem:

a) Ser rzemieślniczy: ser przetwarzany przez producenta rzemieślniczego z wykorzystaniem surowego lub pasteryzowanego mleka koziego, owczego lub krowiego lub ich mieszanin, w autoryzowanym zakładzie przetwórczym, zgodnie z warunkami przetwarzania ustanowionymi w niniejszym rozporządzeniu.

b) Zakład produkcji serów rzemieślniczych: zakład, w którym przetwarza się ser rzemieślniczy.

c) Zakład produkcji serów rzemieślniczych produkowanych w gospodarstwie: zakład powiązany z właścicielem pojedynczego gospodarstwa hodowli bydła lub partnerem właściciela bądź jego krewnym pierwszego stopnia lub krewnym krwi, w którym sery są przetwarzane z wykorzystaniem mleka koziego, owczego lub krowiego lub ich mieszanin, pochodzących wyłącznie ze zwierząt z tego gospodarstwa.

d) Ser rzemieślniczy produkowany w gospodarstwie: ser rzemieślniczy wytwarzany w zakładzie produkcji serów rzemieślniczych produkowanych w gospodarstwie.

**REGIONALNE MINISTERSTWO PREZYDENCJI,
SPRAW WEWNĘTRZNYCH, DIALOGU
SPOŁECZNEGO I UPROSZCZENIA
ADMINISTRACYJNEGO**
Ogólny sekretariat techniczny

ZAŁĄCZNIK II i III

REGIONALNE MINISTERSTWO, PODMIOT, PRZEDSIĘBIORSTWO: REGIONALNE MINISTERSTWO ROLNICTWA, RYBOŁÓWSTWA, GOSPODARKI WODNEJ I ROZWOJU OBSZARÓW WIEJSKICH	Strona 9 z 14
ORGAN: DYREKCJA GENERALNA DS. PRZEMYSŁU, INNOWACJI I ŁAŃCUCHA ŻYWNOŚCIOWEGO	

e) Ser twarogowy rzemieślniczy: produkt przetwarzany wyłącznie z wykorzystaniem serwatki powstającej w przetwórstwie serów rzemieślniczych.

f) Ser twarogowy rzemieślniczy produkowany w gospodarstwie: produkt przetwarzany wyłącznie z wykorzystaniem serwatki powstającej w przetwórstwie serów rzemieślniczych produkowanych w gospodarstwie.

2.- ZAKRES.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się do serów i serów twarogowych wytwarzanych przez producenta rzemieślniczego z mleka koziego, krowiego lub owczego i/lub wprowadzanych do obrotu pod nazwą „Queso Artesano” lub „Queso Artesano de Granja”, „Requesón Artesano” lub „Requesón Artesano de Granja”.

ZAŁĄCZNIK II i III

REGIONALNE MINISTERSTWO, PODMIOT, PRZEDSIĘBIORSTWO: REGIONALNE MINISTERSTWO ROLNICTWA, RYBOŁÓWSTWA, GOSPODARKI WODNEJ I ROZWOJU OBSZARÓW WIEJSKICH	Strona 10 z 14
ORGAN: DYREKCJA GENERALNA DS. PRZEMYSŁU, INNOWACJI I ŁAŃCUCHA ŻYWNOŚCIOWEGO	

**3.- OGÓLNE WYMOGI DOTYCZĄCE ZAKŁADÓW PRODUKCJI SERÓW
RZEMIEŚLNICZYCH I ZAKŁADÓW PRODUKCJI SERÓW RZEMIEŚLNICZYCH
PRODUKOWANYCH W GOSPODARSTWIE.**

Przedsiębiorstwa lub centra przetwórcze zamierzające wytwarzać lub wprowadzać do obrotu ser lub ser twarogowy we Wspólnocie Autonomicznej Andaluzji pod nazwą „Artesano” [rzemieślniczy] lub „Artesano de Granja” [rzemieślniczy produkowany w gospodarstwie]:

a) Muszą przestrzegać postanowień niniejszej normy technicznej, bez uszczerbku dla zgodności z obowiązującymi przepisami dotyczącymi jakości handlowej i zróżnicowanej jakości oraz z przepisami dotyczącymi higieny i zdrowia.

b) Nie mogą przekraczać maksymalnego limitu rocznej objętości mleka przeznaczonego do przetworzenia wynoszącej 170 000 litrów na osobę zatrudnioną w zakładzie produkcji serów rzemieślniczych, niezależnie od rodzaju wykorzystanego mleka lub mieszaniny.

c) W zakładach wytwarzających sery rzemieślnicze produkowane w gospodarstwie objętość mleka przeznaczonego do przetworzenia nie może przekraczać 75 000 litrów mleka rocznie lub 20 kilogramów sera dziennie.

4.- WYMAGANIA DOTYCZĄCE SUROWCÓW

4.1- W odniesieniu do podstawowych surowców ustanawia się następujące ograniczenia dla produkcji sera rzemieślniczego:

a) Mleko:

Mleko nie może zawierać inhibitorów, siary, konserwantów ani pozostałości weterynaryjnych produktów leczniczych.

W przypadku wytwarzania sera rzemieślniczego mleko pochodzi z gospodarstw hodowli bydła znajdujących się w promieniu nie większym niż 100 km od zakładu produkcji serów rzemieślniczych.

W przypadku wytwarzania sera rzemieślniczego produkowanego w gospodarstwie mleko pochodzi wyłącznie z gospodarstwa hodowlanego

ZAŁĄCZNIK II i III

REGIONALNE MINISTERSTWO, PODMIOT, PRZEDSIĘBIORSTWO: REGIONALNE MINISTERSTWO ROLNICTWA, RYBOŁÓWSTWA, GOSPODARKI WODNEJ I ROZWOJU OBSZARÓW WIEJSKICH	Strona 11 z 14
ORGAN: DYREKCJA GENERALNA DS. PRZEMYSŁU, INNOWACJI I ŁAŃCUCHA ŻYWNOŚCIOWEGO	

prowadzonego przez właściciela albo małżonka lub krewnego pierwszego stopnia przez powinowactwo lub pokrewieństwo właściciela zakładu produkcji serów rzemieślniczych produkowanych w gospodarstwie. W każdym przypadku mleko powinno pochodzić wyłącznie z jednego gospodarstwa hodowlanego.

b) Podpuszczka

Dopuszczalne jest wyłącznie stosowanie podpuszczki pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego.

W przypadku podpuszczki pochodzenia zwierzęcego należy wziąć pod uwagę następujące punkty:

- Podpuszczka pochodząca od bydła jest dozwolona wyłącznie w produkcji czystego sera wytwarzanego z mleka krowiego albo mleka krowiego zmieszanego z mlekiem kozim lub owczym.
- Podpuszczkę jagnięcą lub kozią można stosować wyłącznie w produkcji czystego sera owczego lub koziego, mieszanek obu tych serów lub mieszanek jednego z nich z mlekiem krowim.

4.2- Jeśli chodzi o surowce opcjonalne, dozwolone jest stosowanie następujących materiałów:

- Chlorek sodu.
- Sole wapnia (chlorek wapnia, węglan wapnia) zarówno w mleku surowym, jak i pasteryzowanym.
- Oliwa z oliwek, przyprawy, aromatyczne zioła, otręby pszenne, smalec wieprzowy lub wino albo inne produkty spożywcze lub naturalne przyprawy o znaczącym wpływie organoleptycznym, zarówno na skórcie, jak i we wnętrzu, zawsze w proporcji mniejszej niż 30 % masy gotowego produktu.
- Bakterie mlekowe.
- Lizozym.

**REGIONALNE MINISTERSTWO PREZYDENCJI,
SPRAW WEWNĘTRZNYCH, DIALOGU
SPOŁECZNEGO I UPROSZCZENIA
ADMINISTRACYJNEGO**
Ogólny sekretariat techniczny

ZAŁĄCZNIK II i III

REGIONALNE MINISTERSTWO, PODMIOT, PRZEDSIĘBIORSTWO: REGIONALNE MINISTERSTWO ROLNICTWA, RYBOŁÓWSTWA, GOSPODARKI WODNEJ I ROZWOJU OBSZARÓW WIEJSKICH	Strona 12 z 14
ORGAN: DYREKCJA GENERALNA DS. PRZEMYSŁU, INNOWACJI I ŁAŃCUCHA ŻYWNOŚCIOWEGO	

- Tradycyjne techniki wędzenia mogą być również stosowane poprzez bezpośrednie stosowanie na powierzchnię dymu pochodzącego ze spalania naturalnego i niepoddanego obróbce drewna.

5.- WYMAGANIA DOTYCZĄCE PROCESU PRODUKCJI.

5.1. Sery świeże, miękkie, półtwarde i dojrzewające można wytwarzać z mleka pasteryzowanego lub surowego, pod warunkiem że we wszystkich przypadkach spełnione są obowiązkowe wymogi dotyczące liczby mikrobiologicznej mleka i statusu zdrowotnego stad pochodzenia.

5.2. Rzemieślnik przeprowadza kontrolę w celu sprawdzenia, czy właściwości organoleptyczne mleka pod względem wyglądu, koloru i zapachu są prawidłowe oraz czy nie zawiera ono ciał obcych.

5.3. W zakładach produkcji serów rzemieślniczych produkowanych w gospodarstwie mleko filtruje się w celu usunięcia wszystkich rodzajów zanieczyszczeń, które mogły zostać do niego wprowadzone podczas udoju.

5.4. Homogenizacja mleka jest zakazana, podobnie jak standaryzacja zawartości tłuszczu i białka poprzez procesy odtłuszczenia lub dodawanie tłuszczu, mleka w proszku, zagęszczonego mleka, pełnej lub odtłuszczonej serwatki w proszku, kazeinianów oraz stosowanie selektywnych technik filtracji, takich jak ultrafiltracja i mikrofiltracja. Dodawanie do mleka środków przeciwbakteryjnych, konserwantów, katalazy, enzymów dojrzewania i skrobi, a także wszelkich innych materiałów nieujętych w niniejszej normie technicznej, jest również zakazane, z wyjątkiem surowców opcjonalnych wymienionych w pkt 4.2 załącznika I.

ZAŁĄCZNIK II i III

REGIONALNE MINISTERSTWO, PODMIOT, PRZEDSIĘBIORSTWO: REGIONALNE MINISTERSTWO ROLNICTWA, RYBOŁÓWSTWA, GOSPODARKI WODNEJ I ROZWOJU OBSZARÓW WIEJSKICH	Strona 13 z 14
ORGAN: DYREKCJA GENERALNA DS. PRZEMYSŁU, INNOWACJI I ŁAŃCUCHA ŻYWNOŚCIOWEGO	

5.5. Proces wprowadzania twarogu do form może odbywać się ręcznie lub przy użyciu systemów nieciągłego napełniania, które wymagają bezpośredniej interwencji rzemieślnika. Stosowanie systemów w pełni zautomatyzowanych jest zakazane.

5.6. Etap dojrzewania musi odbywać się we własnych zakładach przedsiębiorstwa przetwórczego, tak aby proces był monitorowany przez rzemieślnika.

5.7. Usuwanie pleśni powierzchniowej, chyba że pleśń ta stanowi pożądaną cechę produktu końcowego, jest dozwolone wyłącznie poprzez pocieranie ciepłą wodą, słoną wodą, olejem lub za pomocą środków mechanicznych, takich jak szczotkowanie. Stosowanie środków przeciwgrzybiczych jest surowo zakazane, podobnie jak stosowanie farb z tworzyw sztucznych o jakości spożywczej na skórce sera.

5.8. Do wytwarzania sera twarogowego można wykorzystywać wyłącznie serwatkę z mleka koziego, owczego lub krowiego uzyskiwaną przez samo przedsiębiorstwo rzemieślnicze przy wytwarzaniu sera. Wytwarzanie sera twarogowego z serwatki pochodzącej z innych zakładów jest zakazane.

6.- PAKOWANIE I OZNAKOWANIE

6.1. Wszystkie produkty muszą opuszczać zakład z odpowiednią etykietą, zawierającą znak Artesanía Alimentaria [Rzemieślniczy produkt spożywczy] oraz etykietę Producto Artesano [Produkt rzemieślniczy].

6.2. Dozwolone jest pakowanie próżniowe, zarówno w odniesieniu do całych kawałków, jak i ich części.

7.- MARKETING

Sery mogą być sprzedawane w postaci całych kawałków lub w innych formach (w zestawach lub porcjach), pod warunkiem że są one prawidłowo oznaczone w celu zapewnienia identyfikowalności produktu.

**REGIONALNE MINISTERSTWO PREZYDENCJI,
SPRAW WEWNĘTRZNYCH, DIALOGU
SPOŁECZNEGO I UPROSZCZENIA
ADMINISTRACYJNEGO**
Ogólny sekretariat techniczny

ZAŁĄCZNIK II i III

REGIONALNE MINISTERSTWO, PODMIOT, PRZEDSIĘBIORSTWO: REGIONALNE MINISTERSTWO ROLNICTWA, RYBOŁÓWSTWA, GOSPODARKI WODNEJ I ROZWOJU OBSZARÓW WIEJSKICH	Strona 14 z 14
ORGAN: DYREKCJA GENERALNA DS. PRZEMYSŁU, INNOWACJI I ŁAŃCUCHA ŻYWNOŚCIOWEGO	

Przekazywanie danych dotyczących produkcji

Przedsiębiorstwa rzemieślnicze muszą oficjalnie przekazać Dyrekcji Generalnej ds. Przemysłu Rolno-Spożywczego i Jakości, w ciągu pierwszych trzech miesięcy roku, następujące dane dotyczące produkcji odnoszące się do poprzedniego roku kalendarzowego:

- Objętość przetworzonego mleka w litrach, z podaniem gatunku zwierząt, od których pochodzi.
- Deklaracja dotycząca użytych materiałów opcjonalnych/surowców.
- Rodzaj i ilość wprowadzonego do obrotu sera i sera twarogowego, w kilogramach i jednostkach produkcyjnych.