

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2016/C 20/03)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„QUESO TETILLA”/„QUEIXO TETILLA”

Nr UE: ES-PDO-0117-01232 – 21.5.2014

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Rada Regulacyjna ds. chronionej nazwy pochodzenia

„QUESO TETILLA”/„QUEIXO TETILLA”

Grupa składająca wniosek ma uzasadniony interes we wnioskowaniu o zatwierdzenie przedmiotowej zmiany w specyfikacji w ramach jej uprawnień jako organu zarządzającego ChNP na mocy art. 4 rozporządzenia w sprawie nazwy pochodzenia „Queso Tetilla” i jako organu regulacyjnego ChNP na mocy art. 12 ustawy 2/2005 z dnia 18 lutego 2005 r. w sprawie promocji i ochrony jakości żywności galicyjskiej. Wszyscy producenci i wytwórcy produktów objętych ChNP są członkami tej grupy.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne (krojenie)

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

5. Zmiany

Główne powody wprowadzenia przedmiotowych zmian można podsumować w następujący sposób:

- zmiany społeczno-gospodarcze w gospodarce surowcowej. Zmiany te wynikają między innymi z pojawiania się nowego uczestnika łańcucha produkcyjnego, podmiotu skupującego mleko, który może działać jako pośrednik w sprzedaży mleka między gospodarstwami mleczarskimi a producentami serów;
- zmiany związane z poprawą jakości chronionego produktu i rozwojem technik produkcyjnych. Zmiany te dotyczą kwestii takich jak określanie okresu dojrzewania i terminu przydatności do spożycia.

W poszczególnych punktach specyfikacji wprowadza się niżej opisane zmiany.

5.1. Nazwa produktu

Do nazwy w języku hiszpańskim dodaje się nazwę w języku galicyjskim („Queixo Tetilla”), ponieważ obie są zwykle stosowane w odniesieniu do tego produktu.

5.2. Opis produktu

Zmienia się następujące akapity:

- kształt: z uwagi na błąd transkrypcji obecny opis „stożkowy, wypukło-stożkowy” zastępuje się słowami „stożkowy, wklęsło-wypukły”,
- procentowa zawartość białek: parametr ten został skreślony, ponieważ uznano, że nie jest on decydującym czynnikiem w charakterystyce produktu. Mleko stosowane do produkcji sera „Queso Tetilla”/„Queixo Tetilla” jest nieznormalizowanym mlekiem pełnym, w związku z czym skład tego mleka podlega naturalnym wahaniom (np. pod względem zawartości białka), w zależności od żywienia krów, pory roku, pogody itp., ale nie ma to wpływu na właściwości produktu objętego ChNP. W związku z powyższym podjęto decyzję o skreśleniu tego parametru w specyfikacji,
- procentowa zawartość suchej masy: określona obecnie zawartość procentowa wnosi „45–50 %”. W następstwie zmiany określona będzie tylko wartość minimalna wynosząca 45 %, ponieważ kremową konsystencję sera lepiej określa nowo wprowadzony parametr „procentowej zawartości masy beztłuszczowej”, który mierzy stosunek suchej masy i zawartości tłuszczu w serze,
- zawartość wody wyrażona jako procentowa zawartość masy beztłuszczowej: jest to nowy parametr, który nie jest obecnie uwzględniony i którego wartość musi wynosić 66–72 %. Parametr ten wyraża stosunek suchej masy i zawartości tłuszczu w serze, który wpływa na jakość produktu, stanowiąc miarę jego kremowej konsystencji.

5.3. Dowód pochodzenia

W celu poprawy kontroli identyfikowalności produktu wprowadza się rejestr nabywców.

Tradycyjnie w produkcję tych serów zaangażowane były dwa rodzaje podmiotów: producenci mleka, którzy produkują surowiec, i producenci sera, którzy przetwarzają surowiec na produkt objęty ochroną. Obecnie nie wszyscy producenci sera uzyskują surowiec bezpośrednio z gospodarstw mleczarskich, lecz mogą otrzymywać go za pośrednictwem „podmiotów skupujących mleko”, które działają jako punkty skupu mleka od gospodarstw mleczarskich na danym obszarze geograficznym i zaopatrują przemysł przetwórczy.

5.4. Metoda produkcji

W szczegółach technicznych procesu produkcji wprowadza się następujące zmiany:

- koagulacja: zmienia się tekst dotyczący wykorzystywanych enzymów koagulujących. Zmienia się także zasady dotyczące koagulacji (czasu i temperatury). Obecne zasady przewidują temperaturę koagulacji wynoszącą 28–32 °C i czas koagulacji nie krótszy niż 20 minut i nie dłuższy niż 40 minut. Zgodnie z proponowaną zmianą dopuszczalny zakres temperatury wynosi 30–34 °C i zwiększa się także czas koagulacji do co najmniej 30 minut i nie więcej niż 60 minut.

Zmiana ta wynika z tego, że postęp technologiczny umożliwia produkcję podpuszczek przemysłowych o wysokiej zawartości chymozyny, dzięki czemu takie podpuszczki mają teraz skład podobny do naturalnego składu wyciągu podpuszczki zwierzęcej lub nawet wyższą zawartość chymozyny.

Ponadto w ostatnich latach poprawiła się jakość mleka i obecnie mleko jest mniej kwaśne. Oznaczało to konieczność zwiększenia temperatury i długości koagulacji w celu uzyskania prawidłowej konsystencji;

- osuszanie (skrzepu): dodaje się tę procedurę, która była już przeprowadzana, ale nie została uwzględniona w specyfikacji; procedura ta obejmuje po prostu usuwanie serwatki wydzielanej przez ziarna serowe przy krojeniu;
- mycie (skrzepu): zmienia się brzmienie odnośnego opisu, aby opisać tę procedurę bardziej szczegółowo oraz zaznaczyć, że jest ona fakultatywna. Doświadczenie zdobyte z biegiem lat pokazało, że ten etap procedury może nie być konieczny;
- dogrzewanie (skrzepu): obecne zasady niesłusznie obejmują tę procedurę, która polega na „myciu skrzepu wodą o temperaturze o dwa stopnie wyższej od temperatury koagulacji”. Ściśle rzecz biorąc, nie jest to dogrzewanie i w związku z tym procedura ta zostaje skreślona, a decyzję o myciu skrzepu pozostawia się producentom sera, jak określono powyżej;
- prasowanie: słowa „przez co najmniej trzy godziny” zastępuje się mniej szczegółowym wyrażeniem „przez niezbędny czas” określany w oparciu o wiedzę fachową producenta sera.

Nie ma konieczności określenia minimalnego czasu prasowania, ponieważ zależy on od szeregu zmiennych, takich jak stosowana technologia, temperatura pokojowa, pora roku, zmiany pH itp.;

- solenie: zmienia się obecny opis. Dotychczasowy tekst był następujący: „W solance o stężeniu 17–18 stopni Be, przy czym maksymalny czas zanurzenia wynosi 24 godziny”. Po wprowadzeniu zmiany tekst ten ma następujące brzmienie: „W sposób niezbędny do osiągnięcia specyficznych właściwości produktu, przy czym maksymalny czas zanurzenia wynosi 24 godziny. W kadzi lub solance”;

Powody są takie same jak w poprzednim punkcie;

- dojrzewanie: minimalny czas dojrzewania wydłuża się o jeden dzień (z siedmiu do ośmiu dni). Ma to na celu zapewnienie stałej jakości produktu. To niewielkie wydłużenie minimalnego czasu dojrzewania nie zmienia właściwości produktu, w szczególności z uwagi na to, że jest to czas minimalny i przed wprowadzeniem tej zmiany dojrzewanie również mogło trwać osiem dni lub dłużej. Wydłużenie czasu zapewnia otrzymywanie produktu lepszej jakości.

Ponadto zmienia się termin przydatności do spożycia, który obecnie wynosi 60 dni od daty przygotowania sera do wysyłki. W następstwie zmiany wprowadza się dwa terminy przydatności do spożycia, w zależności od masy serów: nie więcej niż 60 dni w przypadku serów o masie 0,5–0,7 kg i nie więcej niż 90 dni w przypadku serów o masie powyżej 0,7 kg. W obu przypadkach termin ten liczy się od daty produkcji.

Po pierwsze datą referencyjną do obliczania terminu jest teraz data produkcji. Jest to lepsze rozwiązanie, ponieważ sery zaczynają dojrzewać od momentu, w którym zostają wyprodukowane, stanowiącym punkt, od którego należy liczyć optymalny czas spożycia, zamiast od dnia, w którym zostają przygotowane do wysyłki.

Po drugie nie określa się już konkretnej liczby dni, lecz maksymalny termin wynoszący 60 i 90 dni w zależności od masy, co jest lepszym rozwiązaniem, ponieważ producenci mogą wybrać krótszy termin przydatności do spożycia, jeżeli uznają to za stosowne.

Ponadto w przypadku serów o masie ponad 0,7 kg okres ten zostaje wydłużony do 90 dni, z uwagi na to, że sery tej wielkości smakują najlepiej, jeżeli są spożywane w tym okresie.

5.5. Etykietowanie

Określa się, że zgodnie z rejestrem umieszczona na etykiecie produktu chroniona nazwa może być w języku hiszpańskim („Queso Tetilla”) lub galicyjskim („Queixo Tetilla”), bez wprowadzania między nimi rozróżnienia.

5.6. Inne (krojenie)

Sklepy samoobsługowe mogą na określonych warunkach kroić ser na połowy w punktach sprzedaży.

Ser „Queso Tetilla” jest sprzedawany bez opakowania, gdyż jego skórka pełni funkcję naturalnej powłoki ochronnej. Gdy ser jest krojony, jedna strona powstałej porcji traci tę naturalną powłokę ochronną. Dlatego też, aby ułatwić wprowadzenie do obrotu porcji sera „Queso Tetilla” w sklepach samoobsługowych, sery o masie przekraczającej 0,7 kg mogą być krojone w punktach sprzedaży detalicznej i wystawiane na sprzedaż owinięte w przezroczystą folię spożywczą.

W takich przypadkach sery mogą być jedynie krojone na połowy, aby zachowały swój szczególny kształt rozpoznawany przez konsumenta jako charakterystyczny dla tych serów.

Sery masie mniejszej niż 0,7 kg muszą być wystawiane na sprzedaż w całości.

JEDNOLITY DOKUMENT

„QUESO TETILLA”/„QUEIXO TETILLA”

Nr UE: ES-PDO-0117-01232 – 21.5.2014

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy

„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).

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.

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 ramach 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 wyznaczonym 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 wyznaczonym 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 połówek 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 zapewnia 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 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” posiadają specjalną etykietę z nazwą (etykietę dodatkową) gwarantującą autentyczność produktu. Na etykiecie dodatkowej każdego sera znajduje się niepowtarzalny seryjny numer alfanumeryczny i niżej przedstawione logo chronionej nazwy pochodzenia „Queso Tetilla”:



Ponadto na etykietach handlowych każdego producenta w sposób wyraźny umieszcza się 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” umieszcza się 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 umieszcza się 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. Zwięzłe 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 rzeczny. 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 pozwalała 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

Pośród 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 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 dojrzałego sera, w szczególności na jego kremową konsystencję oraz kolor mięszu 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

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

http://medioruralemar.xunta.es/fileadmin/uploads/media/Queso_Tetilla_Pliego_condiciones_Septiembre_2015.pdf
