

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku 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

(2012/C 239/03)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„ORKNEY SCOTTISH ISLAND CHEDDAR”****NR WE: UK-PGI-0005-0908-03.11.2011****ChOG (X) ChNP ()****1. Nazwa:**

„Orkney Scottish Island Cheddar”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Zjednoczone Królestwo

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. Rodzaj produktu:**

Klasa 1.3: Sery

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Ser „Orkney Scottish Island Cheddar” jest produkowany z mleka pozyskiwanego lokalnie na wyznaczonym obszarze geograficznym. Ser charakteryzuje się umiarkowanie ostrym posmakiem kwaśnym, a jednocześnie zachowuje bogaty smak z pikantną i orzechową nutą. Zapach jest czysty i charakterystyczny dla serów cheddar, a konsystencja twarda, ale plastyczna, gładka i zwarta. Ser „Orkney Scottish Island Cheddar” dojrzewa zwykle od 6 do 18 miesięcy, dzięki czemu uzyskuje się różnorodne spektrum profili smakowych: od średnio dojrzałych i dojrzałych po bardzo dojrzałe.

Sery te są zwykle oferowane w trzech kategoriach dojrzałości:

— ser średnio dojrzały, dojrzewający 6–12 miesięcy, o gładkiej konsystencji i lekko pikantnym smaku,

— ser dojrzały, dojrzewający 12–15 miesięcy, o twardej i gładkiej konsystencji i nieco pikantnym smaku,

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

- ser bardzo dojrzały, dojrzewający 15–18 miesięcy, o twardej, nieco kruchej konsystencji i zdecydowanie pikantnym posmaku, zawierający kryształki mleczanu wapnia.

Ser jest produkowany w formie bloków o wadze 20 kg, które następnie – po okresie dojrzewania – są krojone w różne kształty i rozmiary odpowiadające zapotrzebowaniu. Wytwarzane sery są białe lub kolorowe, przy czym jasny kolor rozkłada się równomiernie w całym bloku sera. Sery kolorowe różnią się od serów białych użyciem barwnika roślinnego, dodawanego po pasteryzacji.

Właściwości chemiczne sera:

- wilgotność 33–36 %,
- zawartość tłuszczu 33–36 %,
- zawartość tłuszczu w masie suchej 50–52 %,
- sól 1,6–2,1 %,
- pH 5,1–5,4 podczas produkcji.

Limity mikrobiologiczne dla sera:

- *Listeria Monocytogenes* nieobecne w 25 g,
- *Staphylococcal enterotoxins* nieobecne w 25 g,
- *Salmonella* nieobecne w 25 g.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

Świeże pasteryzowane mleko produkowane w gospodarstwach w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego. Mleko świeże i czyste, z pełną zawartością śmietanki, nie rozcieńczone.

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

Bydło mleczne jest karmione świeżą trawą i produktami na bazie kiszonki. Bydło spędza sześć miesięcy na pastwiskach, a przez pozostałą część roku jest trzymane w stajni. W skład karmy wchodzi uprawiany lokalnie jęczmień, rzepa i młóto browarniane pozyskiwane z miejscowej destylarni. Bydło karmione jest ponadto soją genetycznie niezmodyfikowaną (suplement białkowy), burakami cukrowymi (suplement energetyczny), a do karmy dodaje się również suplementy mineralne pozyskiwane poza wyznaczonym obszarem geograficznym.

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:

Wszystkie etapy przygotowania i produkcji sera „Orkney Scottish Island Cheddar” muszą przebiegać na wyznaczonym obszarze geograficznym:

- pozyskiwanie mleka,
- pasteryzacja i standaryzacja mleka,
- przygotowanie i mieszanie składników,
- dodawanie soli do skrzepu,
- dojrzewanie i klasyfikacja sera.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:

Nie dotyczy.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Nie dotyczy.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Orkady, północna część Szkocji.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Do produkcji sera Orkney, która opiera się na tradycyjnym przepisie, wykorzystuje się mleko pozyskiwane na obszarze Orkadów. W produkcji „Orkney Scottish Island Cheddar” istotną rolę odgrywa połączenie walorów mleka z Orkadów oraz sztuki serowarów.

Wyznaczony obszar geograficzny położony jest na nizinnych, pofałdowanych terenach rolniczych, na których znajduje się głęboka, urodzajna warstwa uprawna gleby, będąca wynikiem uprawy tych gruntów przez ostatnie 5 000 lat. Obszar zaliczany jest do obiektów światowego dziedzictwa ze względu na pomniki z epoki neolitu. Znajdują się tu również rozległe tereny sklasyfikowane jako obszary wrażliwe pod względem środowiskowym lub miejsca o szczególnym znaczeniu naukowym. Bliskość Prądu Zatokowego powoduje, że na omawianym obszarze panuje klimat umiarkowany, a gleba jest bogata w jod i siarkę; czynniki te, w połączeniu z ciągłością światła dziennego występującą w połowie lata ze względu na północne położenie geograficzne, skutkują występowaniem bujnych pastwisk dla bydła mlecznego należącego głównie do rasy holsztyno-fryzyjskiej i rasy Ayrshire. Takie połączenie warunków powoduje, że na wyznaczonym obszarze geograficznym produkowane jest mleko o wyjątkowo wysokiej jakości.

Serowar kontroluje proces produkcji sera poprzez monitorowanie zmian kwasowości; przy odpowiednim jej poziomie opróżnia kadź, spuszcza z niej serwatkę i umieszcza suchy skrzep na stole w celu jego dalszej obróbki. Solenie skrzepu wymaga dużych umiejętności, ponieważ skrzep musi mieć odpowiednią konsystencję i kwasowość.

Sól dodaje się ręcznie przy użyciu techniki przypominającej siew rzutowy stosowany przez pokolenia zagrodników na Orkadach. Odpowiedni sposób wykonania tej czynności ma zasadnicze znaczenie – trzeba bowiem dodać odpowiednią ilość soli, którą następnie należy równomiernie rozprowadzić w całym skrzepie. Umiejętności serowara nadzorującego produkcję sera są również istotne ze względu na utrzymanie odpowiedniej konsystencji i kwasowości sera w trakcie całego procesu. Aby wyprodukować ser o odpowiedniej konsystencji i smaku, serowar musi mieć za sobą wiele lat doświadczeń. Umiejętności i doświadczenie są niezbędne, aby zagwarantować produkcję sera o jednakowo wysokiej jakości.

5.2. Specyfika produktu:

Ser „Orkney Scottish Island Cheddar” różni się od tradycyjnych serów cheddar wyjątkową techniką mieszania na sucho. Wspomnianą metodę produkcji opracowano w 1984 r. i jest ona nadal stosowana, ponieważ stanowi połączenie pomysłów menadżerów, pragnących opracować najbardziej wydajny i krótkotrwały proces produkcji sera przy zachowaniu elementu odróżniającego opisywany produkt od tradycyjnych serów cheddar. Dzięki tej metodzie stworzono twardy, zwarty ser; a stosowanie standaryzowanego mleka powoduje, że ser ma bogaty, łagodny smak, a jego konsystencja i struktura pozostaje jednolita niezależnie od pory roku.

Mieszanie na sucho („dry stirring”) stanowi przeróbkę tradycyjnego przepisu na ser cheddar; jest ono wykonywane po umieszczeniu zawartości kadzi na stole do końcowej obróbki i przeprowadza się je w taki sposób, aby nie dopuścić do związania skrzepu po spuszczeniu serwatki. Skrzep jest ciągle mieszany do momentu dodania soli, a następnie pozostawiony do zmięknięcia. Solenie należy przeprowadzać po około 3 godzinach i 20 minutach od ścięcia mleka i przy kwasowości wynoszącej 0,28. Nadaje to serowi zwartą konsystencję, a gdy ręczne solenie jest przeprowadzane umiejętnie, sól dociera do mniejszych części skrzepu i zastaje bardziej równomiernie rozprowadzona niż w przypadku tradycyjnego sera cheddar. Następnie skrzep jest poddawany procesowi cheddaryzacji i przyjmuje kształt bloków, po czym jest pakowany i dojrzewa na powiązanych, drewnianych listwach.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku (w przypadku ChOG):

Historia przemysłu serowarskiego na Orkadach sięga setek lat wstecz do kultury zagrodowej, kiedy to żony zagrodników – aby zwiększyć swoje skromne dochody – sprzedawały nadmiar ręcznie wyrabianych serów. Część serów przechowywano też w spichlerzach na mąkę owsianą, aby wzbogaciły posiłki w długie zimowe miesiące.

Pierwsza mleczarnia powstała w Kirkwall w 1946 r. w konsekwencji wzrostu podaży mleka w czasie II wojny światowej związanego z koniecznością dostarczenia pożywienia dla 60 000 osób personelu wojskowego stacjonującego na wyspach. Twardy ser w formie tradycyjnych, zawijanych cylindrów, bloków i kół był tam wyrabiany do czasu, kiedy to, ze względu na zwiększoną produkcję mleka, w roku 1958 w nowej mleczarni opracowano przepis na cheddar i wprowadzono nowocześniejsze metody produkcji. Przepis ten został następnie zmodyfikowany „techniką mieszania na sucho”, którą wprowadzono w 1984 r., po okresie testowania tej innowacyjnej odmiany tradycyjnej receptury.

Ser „Orkney Scottish Island Cheddar” zdobył nagrody na wielu ważnych konkursach: Nantwich International Show (złoty medal w kategorii „Mild White” w 2009 r.), Royal Highland Show (złoty medal i tytuł najlepszego produktu szkockiego w 2009 r.), The Bath and West Show (pierwsza nagroda w kategorii „Mild White” w 2007 r.), British Cheese Awards (złoty medal w kategorii „Mild White” w 2006 r.) oraz Great Yorkshire Cheese And Dairy Show (pierwsza nagroda w kategorii „Mild White” w 2010 r.).

Ser trafił również do menu prestiżowego hotelu Langham w Londynie, a popularny kucharz Nick Nairn stwierdził w 2009 r., że „jakość sera Orkney Cheddar wynika z charakterystycznego klimatu wysp i metody mieszania na sucho. W przeciwieństwie do niektórych serów cheddar jest on szczególnie dobry do gotowania ze względu na metodę produkcji, dzięki której podczas topienia uwalnia się mniej oleju. Stosując w kuchni Orkney Cheddar, otrzymujemy dania o bardziej kremowej konsystencji i lepszym smaku.”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

<http://archive.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/orkney-scottish-island-cheddar-pgi-120320.pdf>
