

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku 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

(2014/C 269/02)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

„KLENOVECKÝ SYREC”**NR WE: SK-PGI-0005-1008 – 22.06.2012****ChOG (X) ChNP ()****1. Nazwa:**

„Klenovecký Syrec”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Republika Słowacka

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Typ produktu**

Klasa 1.3. Sery

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

„Klenovecký syrec” to półtwardy dojrzewający ser wędzony lub niewędzony, w kształcie bochenka o średnicy 10–25 cm lub prostopadłościanu o rozmiarach 10–14 × 12–16 × 8–12 cm. Podstawowym surowcem do produkcji sera „Klenovecký syrec” jest mleko owcze lub krowie, do którego dodaje się kultury bakterii mlekowych wyizolowane z surowego mleka owczego. Produkcja sera odbywa się bezpośrednio w baczowce lub gospodarstwie (produkcja szałasnicza) lub w mleczarniach (produkcja przemysłowa). Wierzchnia warstwa sera jest gładka i zdobi ją charakterystyczny wzór – wytłoczony krzyż lub czterolistna koniczyna w okręgu o średnicy 4–6 cm. Ser „Klenovecký syrec” może mieć delikatną skórkę, może też być barwiony na zielono lub mieć kolor popiołu drzewnego. Masa sera wynosi od 1 do 4 kg.

Wędzony i niewędzony ser różnią się od siebie głównie kolorem i aromatem. Ser „Klenovecký syrec” wędzony ma delikatny żółty lub złotożółty kolor, charakterystyczny aromat dymu i nieco wyższą zawartość soli (1 %). Ser „Klenovecký syrec” niewędzony ma kolor biały do śmietankowego i nie ma aromatu dymu. Struktura i konsystencja obu rodzajów sera jest taka sama.

Odmiany barwione (na zielono lub popiołem drzewnym) są niewędzone.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

„Klenovecký syrec” jest sprzedawany w opakowaniu z folii spożywczej.

Właściwości:

Kolor: na wierzchu: złotożółty lub zielony lub w kolorze popiołu lub – w przypadku sera wędzonego – złotobrązowy/złotożółty; w środku: białozółty.

Konsystencja: delikatna, miękka, elastyczna, na przekroju widoczne niewielkie dziury.

Zapach i smak: delikatnie serowy, umiarkowany smak kwasu mlekowego przechodzący w smak dojrzałego sera z aromatem mleka owczego, umiarkowanie słony; odmiany wędzone mają delikatny aromat dymu.

Skład:

zawartość suchej masy: co najmniej 50,0 %.

Zawartość tłuszczu w suchej masie: co najmniej 43,0 %.

Sól spożywcza: maksymalnie 2,5 %.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Do produkcji sera „Klenovecký syrec” stosuje się surowe mleko owcze lub mleko krowie, do którego dodaje się kultury bakterii mlekowych wyizolowane z surowego mleka owczego w baczach lub też mleko owcze lub krowie pasteryzowane z dodatkiem kultur bakterii mlekowych wyizolowanych z surowego mleka owczego w ramach produkcji przemysłowej. Mleko do produkcji sera pochodzi przeważnie z wyznaczonego obszaru geograficznego. Jakość mleka jest regularnie kontrolowana i ewidencjonowana przez producentów i przetwórców mleka. Monitoruje się następujące parametry: substancje hamujące, temperatura, kwasowość, zawartość tłuszczu, ciężar właściwy i sucha masa odtłuszczona. Ogólną liczbę drobnoustrojów oraz komórek somatycznych oznaczają akredytowane laboratoria.

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

Brak szczególnych wymogów dotyczących jakości lub pochodzenia paszy.

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

„Klenovecký syrec” wytwarza się metodami tradycyjnymi w baczowce lub gospodarstwie lub metodami przemysłowymi w mleczarniach.

Szalańnicza metoda produkcji:

dodawanie kultur bakterii do mleka,

zaprawianie podpuszczką,

dogrzewanie,

formowanie i obmywanie warstwy powierzchniowej parą wodną,

prasowanie i kiszenie,

solenie,

ewentualnie wędzenie,

dojrzewanie.

Przemysłowa metoda produkcji:

pasteryzacja,

dodawanie kultur bakterii do mleka,

zaprawianie podpuszczką,

dogrzewanie,

formowanie i obmywanie warstwy powierzchniowej parą wodną,

prasowanie i kiszenie,

solenie, ewentualnie wędzenie,

dojrzewanie.

Wszystkie fazy produkcji przebiegają na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Pasteryzacja mleka stosowanego w produkcji przemysłowej dotyczy mleka krowiego, które jest dowożone od różnych dostawców co drugi dzień. Jeżeli do produkcji sera używa się mleka świeżego od jednego dostawcy, pasteryzacja nie jest konieczna.

Metody produkcji (szalaśnicza lub przemysłowa) ani zastosowanie mleka owczego czy krowiego z dodatkiem kultur bakterii mlekowych wyizolowanych z surowego mleka owczego nie mają wpływu na smak i jakość produktu końcowego.

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

Dojrzałe sery są pakowane w nieszkodliwe dla zdrowia opakowania spożywcze. Ser jest sprzedawany w całości lub w kawałkach, przy czym jest pakowany w miejscu produkcji. Jest to konieczny warunek zachowania jakości sera, jego charakterystycznego kształtu, w tym specyficznej ornamentyki, a także zapobiegania fałszerstwom i ochrony klienta przed oszustwami.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Producent wytwarzający ser „Klenovecký syrec” zgodnie z niniejszą specyfikacją może stosować nazwę „Klenovecký syrec” do celów znakowania produktu oraz w reklamie i w marketingu.

Etykiety produktu muszą zawierać następujące informacje:

- dobrze widoczna nazwa produktu „Klenovecký syrec”,
- rodzaj mleka – owcze (umieszczanie informacji o zastosowaniu mleka krowiego nie jest obowiązkowe),
- informacja, czy produkt jest wędzony czy nie,
- określenie „chronione oznaczenie geograficzne” wraz z symbolem Unii Europejskiej.

4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego

Ser „Klenovecký syrec” jest produkowany na wyznaczonym obszarze geograficznym w regionie Gemer–Malohont oraz w innych regionach na terenie Rudaw Słowackich. Omawiany obszar geograficzny jest położony w środkowo-wschodniej części Słowacji o charakterze przeważnie górzysto-łąkowym. Północną granicę obszaru stanowią grzbiecienie Niżnych Tatr, zachodnią – pasma górskie Jaworie i Ostrôžky, południową – stoki wyżyny Cerová vrchovina i granica państwowa z Węgrami, a wschodnią – Rudawy Słowackie.

W powyższym regionie rozwinięty jest chów owiec i bydła oraz produkcja mleka, z którego wytwarzany jest ser „Klenovecký syrec”. Na terenie gminy Klenovec znajduje się wiele niezanieczyszczonych łąk i pastwisk, które są odpowiednie do wypasania owiec i krów. Dzięki swoim specyficznym właściwościom mleko z tych podgórszych obszarów wyjątkowo nadaje się do wytwarzania sera i kiszenia, dając gwarancję wysokiej jakości produkowanego z niego sera.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Warunki panujące na opisanym powyżej obszarze geograficznym zawsze sprzyjały i nadal sprzyjają hodowli i wypasaniu owiec i bydła. Miejscowa ludność zawsze wykorzystywała tę zaletę środowiska górskiego. Mieszkańcy wsi na wyznaczonym obszarze geograficznym Rudaw Słowackich zajmowali się głównie rolnictwem i produkcją żywności na niewielką skalę i kontynuują oba rodzaje działalności do dnia dzisiejszego.

Produkcja sera „Klenovecký syrec” jest historycznie związana z omawianym obszarem geograficznym. Pierwsza pisemna wzmianka o tym tradycyjnym gatunku sera pochodzi z 1850 r. Ser „Klenovecký syrec” był już wówczas wytwarzany na wyznaczonym obszarze, choć na małą skalę, i wywożono go do sąsiednich państw, gdzie stał się bardzo popularny.

Produkcja sera „Klenovecký syrec” odbywała się i odbywa na wyznaczonym obszarze geograficznym i łączy się z tradycyjnymi, specyficznymi i wyjątkowymi umiejętnościami producentów. Dzięki przekazywanym z pokolenia na pokolenie umiejętnościami, doświadczeniu i wiedzy przetrwała zarówno metoda produkcji, jak i kształt i jakość produktu. Specyfika produkcji polega m.in. na umiejętności obgotowywania wierzchniej warstwy sera w gorącej wodzie, aby miał piękną, jednolitą skórkę. W ciepłym serze odciska się tradycyjny wzór przy pomocy specjalnej matrycy. Na podstawie zgromadzonych doświadczeń i tradycji związanej z produkcją sera można zakładać, że zarówno w warunkach produkcji drobnej, jak i przemysłowej, tradycyjne metody produkcji zostaną zachowane, a nawet zwiększą swój zasięg.

5.2. Specyfika produktu

„Klenovecký syrec” to półtwardy dojrzewający ser wędzony lub niewędzony, wytwarzany z zastosowaniem oryginalnej kultury złożonej z bakterii fermentacji mlekowej z rodzajów *Lactococcus* i *Lactobacillus*, dzięki którym ser ma charakterystyczne i specyficzne właściwości, podobne do właściwości dojrzewającego sera owczego. Wytworzony w ten sposób ser przez cały rok utrzymuje właściwości sera z mleka surowego wysokiej jakości, pozyskanego w optymalnym okresie wegetacyjnym. Wspomniana kultura bakterii została wyizolowana z surowego mleka owczego oraz z sera owczego w słowackich baczówkach.

Ser „Klenovecký syrec” jest ozdobiony charakterystycznym ornamentem. Na jego warstwie wierzchniej odciska się przy pomocy matrycy specjalny wzór przedstawiający okrąg z krzyżem lub czterolistną koniczyną w środku. Obwód okręgu jest ozdobiony ząbkowaniem. Ornament ten symbolizuje ziemię, kosmos, słońce i mądrość naszych przodków. W tym ujęciu od słońca zależą życie i szczęście.

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 ChOG)

Uzasadnieniem wniosku o zarejestrowanie oznaczenia geograficznego „Klenovecký syrec” jest tradycja, specyficzna jakość, renoma i kształt sera wraz z charakterystycznym ornamentem. Ser charakteryzuje się łagodnym smakiem dojrzalego sera z posmakiem mleka owczego i umiarkowanie twardą konsystencją. Dojrzały ser rozpycha się w ustach, pozostawiając przyjemny smak dojrzewającego sera owczego. W odróżnieniu od wypukłych ornamentów zdobiących inne gatunki sera, np. oscypki, wzór wytłaczany w warstwie wierzchniej sera „Klenovecký syrec” jest wklęsły.

Z produkcją sera „Klenovecký syrec” związana jest bogata tradycja, o czym świadczy m.in. zachowanie i stosowanie historycznej nazwy produktu. Pierwotnie ser był wytwarzany wyłącznie z mleka owczego, a kiedy zaczęło go brakować, rozpoczęto jego wytwarzanie również z mleka krowiego, przede wszystkim w małych serowarniach. Mleko było i jest nadal przygotowywane bezpośrednio w gospodarstwie lub jest dowożone od okolicznych producentów do miejscowej serowni, by posłużyć jako surowiec w domowej (szalaśniczej) produkcji sera.

Mieszkańcy wsi Klenovec i okolicznych górskich osad w regionie Gemer-Malohont tradycyjnie zajmowali się hodowlą owiec, która była dla nich głównym źródłem dochodów (Z *Malohontu Slovenské pohľady*, 1852, nr 5, s. 40).

Ser „Klenovecký syrec” był produkowany w gospodarstwach pasterskich już w połowie XVIII w. Świadczy o tym zamówienie arcyksięcia Stefana z 1780 r. „Klenovecký syrec” był także eksportowany z Węgier do Wiednia i Budapesztu (J. Keresteš – J. Selecký: *Syrárstvo na Slovensku – história a technológia*. Považská Bystrica, 2005, s. 107). W tym samym dokumencie znajdziemy wzmiankę o tym, że w 1850 r. rodzina Michala Bútorý rozpoczęła produkcję sera w mleczarni.

Jakość sera „Klenovecký syrec” sprawiła, że produkt zyskał renomę i popularność. W gazecie *Slovenské Noviny* z 1852 r. (nr 34, s. 134) proponowano: „„Klenovecký syrec” powinien trafić do sklepów, na pewno zyskałby uznanie, jest to wszak znakomity ser”.

Próbowano na różne sposoby ulepszyć technologię produkcji sera „Klenovecký syrec”, stopniowo – w okresach, gdy mleka owczego było mało, i w zimie – rozpoczęto wytwarzanie sera z mleka krowiego. Już w 1866 r., aby usprawnić produkcję, stosowano tzw. prasy angielskie. Rozpoczęto też wędzenie sera, nacieranie popiołem drzewnym i barwienie na zielono barwnikiem „zelená plísta” (grynszpan). Oczywiście barwioną skórkę sera przed jedzeniem należało obkroić.

Niewątpliwym dowodem produkcji sera „Klenovecký syrec” są reklamy w różnych formach zamieszczane w gazecie „*Národné noviny*” w latach 1886–1897.

Informacje o serze opublikował także nauczyciel z Klenovca, R. R. Kubányi: „zalety serów z Klenovca są znane już od ponad stu lat (tzn. od ok. 1765 r.), nie tylko w naszej słowackiej okolicy, ale i w całej węgierskiej ojczyźnie, a od lat 20. i 30. nawet za granicą” (R. R. Kubányi: *Z Klenovca v Malohonte*. Obzor, 3, 15.8.1865, nr 23, s. 179.).

Jak podaje O. Laxa, „na terenach otaczających Klenovec przed laty produkowano bardzo ceniony okrągły ser z mleka owczego, który w latach 60. XIX w. eksportowano nawet do Niemiec” (O. Laxa: *Sýraštví*. Praha 1924, s. 363–365).

„Klenovecký syrec” był znany w przeszłości i jest ceniony także obecnie. Stał się m.in. elementem ważnego regionalnego święta, które jest organizowane w miejscowości Klenovec (Klenovecká rontouka – broszura informacyjna o święcie).

Zachowała się tradycyjna metoda produkcji sera „Klenovecký syrec”, kształt bochenka i charakterystyczny ornament.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽³⁾)

http://www.upv.sk/swift_data/source/pdf/specifikacie_op_oz/SPECIFIKACIA%20-%20KLENOVECKY%20SYREC.pdf

⁽³⁾ Zob. przypis 2.