

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy 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

(2021/C 20/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Ennstaler Steirerkas”**Nr UE: PDO-AT-02588 – 28.1.2020****ChNP (X) ChOG ()****1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Ennstaler Steirerkas”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Austria

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

„Ennstaler Steirerkas” jest serem z kwaśnego mleka wytwarzanym z surowego lub pasteryzowanego odtłuszczonego mleka krowiego. Mleko jest przetwarzane w celu uzyskania formy ściętego stożka o masie do 4 kg, bez dodawania podpuszczki, wyłącznie w drodze koagulacji kwasowej. Zazwyczaj jedynym składnikiem stosowanym do przyprawienia produktu jest sól. Do sera mogą być również dodane bardzo małe ilości pieprzu, przypraw, ziół i jagód. „Ennstaler Steirerkas” jest dojrzewającym, kruchym serem o niskiej zawartości tłuszczu, o wyraźnym aromacie i charakterystycznym smaku. Smak sera jest kwaśny, wyrazisty, pikantny do ostrego. W miarę dojrzewania jego zapach staje się bardziej intensywny i charakteryzuje się silnym i pikantnym aromatem, ziemistym zapachem i łagodną nutą amoniaku. Smak i intensywność zapachu mogą się nieznacznie różnić w zależności od warunków pogodowych w momencie produkcji. Proces dojrzewania, odbywający się pod wpływem szlachetnej pleśni, trwa co najmniej trzy tygodnie i zachodzi od zewnętrznej części produktu do wewnątrz.

Powierzchnia jest sucha, brązowa lub szarawa, pokryta warstwą zielonej lub białej pleśni o różnej grubości z pęknięciami przypominającymi mapę. Ser jest marmurkowany wewnątrz, bladobrazowy do szarobrazowego. Jego struktura jest ziarnista lub krucha do wilgotnej, poprzerastana gdzieś żyłkami pleśni.

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Maksymalna zawartość wilgoci w serze „Ennstaler Steirerkas” wynosi 46 %, co skutkuje znacznie niższą wilgotnością odtłuszczonego produktu niż w przypadku serów kwaśnych.

Właściwości chemiczne i fizyczne sera „Ennstaler Steirerkas” są następujące:

Zawartość tłuszczu w suchej masie (na podstawie obliczeń): 0–12 %

Sucha masa: Minimalnie 52 % – maksymalnie 62 %

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Pasze:

Od końca maja do końca września lub początku października krowy mleczne zazwyczaj wypasane są na pastwiskach górskich na wysokości od 500 do 1 800 m n.p.m., gdzie żywią się różnymi rodzajami traw. W przypadku braku wypasu należy zapewnić, aby krowy były karmione trawami z obszaru wyznaczonego (może to być również kiszonka). W zimie krowy mleczne są trzymane w pomieszczeniach i karmione sianem i kiszonką z obszaru wyznaczonego. Krowy mogą być karmione trawą i ziołami w postaci świeżej zielonki, suchego siana lub przetworzonej kiszonki. Rolnicy wykorzystują głównie własną paszę, przywiązując szczególną wagę do jakości w trakcie zbiorów.

Aby zapewnić dobrostan zwierząt, konieczne i w związku z tym dozwolone jest uzupełnianie stosowanych przez nich pasz paszami treściwymi włóknistymi z innych obszarów, które mogą stanowić do 40 % suchej masy w ujęciu rocznym, w celu zapewnienia zrównoważonego zaopatrzenia w składniki pokarmowe i odpowiedniego żywienia w okresach wysokiej wydajności mlecznej lub w wyjątkowych warunkach pogodowych, jak np. susze. Nabywana pasza treściwa może pochodzić z innych obszarów, ponieważ obszar geograficzny, będący typowym obszarem górskim charakteryzującym się murawami i płytką warstwą próchnicy, nie nadaje się dobrze do uprawy. Oznacza to, że na obszarze tym nie uprawia się ani nie produkuje prawie żadnego rodzaju zboża ani podobnych upraw, co wymaga zakupu pasz pochodzących z innych obszarów. Co najmniej 60 % suchej masy musi jednak pochodzić z wyznaczonego obszaru geograficznego.

W związku z tym zawartość zielonki (pasza włóknista, kiszonka lub trawa) pochodzącej z obszaru geograficznego nie może być niższa niż 60 % całkowitej suchej masy, którą karmione są w skali roku krowy mleczne. Pasza treściwa/siano pochodzące z innych obszarów mogą stanowić mniej niż 40 % suchej masy każdej dawki pokarmowej.

Powyższe odstępstwo odnoszące się do dodatków paszowych nie wpływa na wysoką i stałą jakość mleka, ponieważ większość pasz objętościowych musi pochodzić z obszaru wyznaczonego.

Surowiec:

Do wytwarzania „Ennstaler Steirerkas” wykorzystuje się wyłącznie mleko krowie z określonego obszaru geograficznego.

Pasteryzowane lub surowe odtłuszczone mleko zsiada się bez dodawania podpuszczki. W razie potrzeby w celu stymulowania procesu zakwaszania można wykorzystać kultury bakterii kwasu mlekowego. Do sera nie należy dodawać żadnych substancji barwiących ani chemicznych środków konserwujących.

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

Cały proces produkcji (pozyskiwanie surowców, przetwarzanie i dojrzewanie) musi odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar, na którym tradycyjnie wytwarza się „Ennstaler Steirerkas”, znajduje się w północno-zachodniej części Styrii (powiat Liezen).

5. Związek z obszarem geograficznym

Niestabilny klimat, bogactwo różnych formacji skalnych (zwłaszcza łupków mikowych, wapienia, dolomitu, marmuru, zieleńców, amfibolitu i piaskowca), a także różne rodzaje terenu i gleby sprawiają, że lokalne obszary wiejskie oraz fauna i flora są bardzo zróżnicowane. Szczególne warunki lokalne (klimat, ukształtowanie terenu, rodzaje gleb) wraz z ekstensywnym gospodarowaniem pastwiskami umożliwiają powstanie roślinności typowej dla łąk i pastwisk górskich, która – w porównaniu z roślinnością typową dla dolin – charakteryzuje się o wiele wyższym udziałem ziół i szczególną różnorodnością biologiczną uwarunkowaną położeniem i sposobem wykorzystywania tych terenów.

Na jakość tłuszczu mlecznego ma wpływ alpejska flora, bogata w wiele różnych gatunków. Mleko z tego obszaru górskiego charakteryzuje się składem kwasów tłuszczowych z wyższym poziomem nienasyconych kwasów tłuszczowych (kwasów tłuszczowych omega-3) i beta-karotenu.

To odtłuszczone mleko jest wykorzystywane do wytwarzania sera z mleka, który charakteryzuje się bardzo niską zawartością tłuszczu, zawiera wysokiej jakości białko biologiczne, pierwiastki śladowe i witaminy, które w znacznym stopniu przyczyniają się do nadania serowi „Ennstaler Steirerkas” brunatnego i szarawego koloru, aromatycznej nuty i intensywnego, wieloaspektowego smaku.

Przemysłową produkcję sera „Ennstaler Steirerkas” zaczęto dopiero kilkadziesiąt lat temu, co podkreśla znaczenie czynnika ludzkiego i rzemiosła. Do dziś wiele etapów przetwarzania odbywa się ręcznie.

Wiedza fachowa związana z produkcją sera „Ennstaler Steirerkas” jest często przekazywana w rodzinach z pokolenia na pokolenie. Regularne spotkania i wspólne szkolenia zapewniają intensywne wymianę wiedzy wśród producentów sera w Ennstal – przyczynia się to od dawna w znacznym stopniu do zachowania wiedzy na temat wytwarzania sera „Ennstaler Steirerkas”.

Podstawą smaku sera „Ennstaler Steirerkas” jest tradycyjna i regionalna wiedza lokalnych rolników oraz ich umiejętność radzenia sobie ze specyfiką lokalnego mikroklimatu, która znajduje bezpośrednie odzwierciedlenie w procesie produkcji. Konieczność stałego radzenia sobie z pogodą regionu sprawia, że rolnicy mogą rekompensować jej skutki i zapewniać spójną jakość sera. Na przykład metody uprawy są dostosowane do klimatu i roślinności, co zapewnia utrzymanie jakości paszy. Podczas niekorzystnych warunków pogodowych procesy zakwaszania wymagają uzupełnienia większymi dawkami bakterii kwasu mlekowego. Warunki dojrzewania sera zmieniają się wraz z poziomem temperatury i wilgotności. Niezbędna jest w związku z tym uważna obserwacja każdego etapu procesu produkcji i wiedza, jaki czas jest odpowiedni dla każdego z jej etapów.

Produkcja sera „Ennstaler Steirerkas” polega na podgrzaniu kwaśnego mleka w kotłach serowarskich do temperatury 75–100 °C w celu oddzielenia skrzepu i serwatki. Proces ten ma istotne znaczenie dla zapewnienia długiego okresu przechowywania sera, co jest ważne na pastwiskach. Jednocześnie należy ostrożnie obchodzić się z mlekiem, aby zapewnić zachowanie znacznej części właściwości i składników aromatycznych i mikrobiologicznych, a tym samym szczególnych cech mleka. Do tego dochodzi fakt, że mleko – ze względu na zmieniające się w sposób naturalny warunki paszowe na łąkach górskich – nie posiada standardowych właściwości: jego jakość (np. zawartość białka lub skład kwasów tłuszczowych) jest zmienna. Dzięki bogatemu doświadczeniu serowarzy wytwarzający ser „Ennstaler Steirerkas” potrafią poradzić sobie z tymi naturalnymi wahaniami.

Krojenie kwaśnego skrzepu wymaga również dużego doświadczenia i skutkuje zwiększeniem powierzchni sera, co dodatkowo ułatwia proces suszenia. W procesie tym uzyskuje się bardzo suche ziarno, co wyjaśnia wyjątkową kruchą konsystencję sera „Ennstaler Steirerkas”.

Staranna praca ma decydujący wpływ na przebieg procesu dojrzewania, a tym samym na jakość produktu końcowego. Proces dojrzewania, zachodzący pod wpływem szlachetnej pleśni, odbywa się w dobrze wentylowanych dojrzewalniach lub piwnicach, w temperaturze od 6 °C do 14 °C i wilgotności od 60 % do 85 %, przy czym kręgi sera regularnie się obraca. Zapewnia to serowi „Ennstaler Steirerkas” charakterystyczną, suchą i porowatą strukturę, typową barwę brązową do szarawej z warstwą zielonej lub białej pleśni. Szczególną uwagę należy podczas dojrzewania zwracać na staranną pielęgnację kręgów serowych, ponieważ także ten etap odbywa się na pastwiskach, które charakteryzują stosunkowo niskie temperatury i wysoka, ulegająca częstym zmianom wilgotność powietrza. Ser dojrzewa często w naturalnych piwnicach, które wymagają szczególnie uważnej kontroli ze strony serowara, ponieważ w tym przypadku standaryzacja warunków dojrzewania z zastosowaniem technologii nie jest możliwa. Podczas dojrzewania szczególnie ważne jest regularne obracanie serów, aby równomiernie je wysuszyć. Serowar, dzięki doświadczonemu oku, decyduje, kiedy należy obrócić kręgi serowe, co ma znaczny wpływ na jakość sera. W trakcie tych procesów uwzględnić trzeba także szczególne cechy warunków lokalnych i znajdujące się na miejscu urządzenia techniczne.

Silny związek sera z regionem produkcji podkreśla ponadto fakt, że sery w trakcie procesu produkcji prawie wcale nie są przemieszczane. Mleko jest wytwarzane na wyznaczonym obszarze geograficznym i przetwarzane bezpośrednio na miejscu albo po przewiezieniu na stosunkowo niewielką odległość.

„Ennstaler Steirerkas” należy więc uznać za produkt, który w szczególnym stopniu przyczynia się do kształtowania tożsamości regionu i wiąże z jego specyfiką.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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

<https://www.patentamt.at/herkunftsangaben/ennstalersteirerkas/>

Dostęp do specyfikacji można również uzyskać bezpośrednio na stronie internetowej austriackiego urzędu patentowego (www.patentamt.at) pod poniższym adresem: „Markenschutz/Schutzrechte/Herkunftsangabe” [ochrona marki/prawa do ochrony/oznaczenie pochodzenia]. Specyfikację można tam znaleźć pod nazwą „Qualitätsbezeichnung”.
