

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

(2010/C 340/16)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku o zatwierdzenie zmiany 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.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„NANOŠKI SIR”****NR WE: SI-PDO-005-0421-29.10.2004****ChNP (X) ChOG ()**

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano
Adres: Dunajska cesta 22
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA

Tel. +386 14789000
Faks +386 14789055
E-mail: varnahrana.mkgp@gov.si

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Gospodarsko interesno združenje Nanoški sir
Adres: Goriška cesta 13
SI-5271 Vipava
SLOVENIJA

Tel. +386 53671280
Faks +386 53671314
E-mail: alenka.stopar@vipava1894.si
Skład: Producenci/przetwórcy (X) Inni ()

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.3 Sery

4. Specyfikacja produktu:

(Podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa produktu:

„Nanoški sir”

4.2. Opis produktu:

„Nanoški sir” jest serem twardym, wyrabianym z mleka krowiego.

„Nanoški sir” ma kształt koła o średnicy 32–34 cm i wysokości 7–12 cm. Profil tego koła jest lekko zaokrąglony. Wnętrze sera jest barwy intensywnie żółtej, a jego konsystencja jest elastyczna, giętka, gładka i twarda. W serze tym mogą miejscami występować małe lub średnie dziury (oczka) o nieregularnym kształcie.

Po co najmniej sześćdziesięciu dniach dojrzewania, masa sera wynosi 8–11 kg.

Skórka „Nanoškego sira” jest żółta, z odcieniem od ceglastego do brązowego; miejscami widoczne są ślady pleśni, które są efektem tradycyjnego procesu dojrzewania. Skórka jest gładka, sucha, bez pęknięć i skaz.

Produkt wprowadzany jest do obrotu po co najmniej 60 dniach dojrzewania i musi zawierać co najmniej 60 % suchej masy oraz co najmniej 45 % tłuszczu w suchej masie.

Aromat jest czysty i dyskretny, typowy dla tego rodzaju sera; smak jest nieco pikantny i przyjemnie słony. Podczas dojrzewania sera jego aromat staje się bardziej intensywny, a smak coraz bardziej pikantny.

4.3. Obszar geograficzny:

Mleko, z którego wyrabiany jest „Nanoški sir”, produkowane jest na obszarze geograficznym znajdującym się pomiędzy: granicą słoweńsko-włoską (od miasta Sežane do Nove Gorice), rzeką Soča do Mostu na Soči oraz rzeką Idrijca od Mostu na Soči do Idriji, drogą Idrija–Godovič–Kalce–Planina–Postojna oraz drogą Postojna–Pivka–Divača–Sežana.

Wyznaczony obszar geograficzny, na którym wyrabiany jest „Nanoški sir” (przetwarzanie mleka w „Nanoški sir”), położony jest w obrębie obszaru geograficznego, na którym produkowane jest mleko. Jest on położony w górnej części obszaru uprawy winorośli Vipavska Dolina na terenie doliny potoku Močilnik pomiędzy miejscowościami Lozice i Vipava oraz w dolinie rzeki Vipava pomiędzy miejscowościami Vipava i Ajdovščina. „Nanoški sir” produkowany jest w zakładach położonych na wysokości nie wyższej niż 500 metrów nad poziomem morza.

Wszystkie wymienione miejscowości są położone w granicach opisanego obszaru geograficznego.

4.4. Dowód pochodzenia:

W celu zapewnienia, że „Nanoški sir” pochodzi z wyznaczonego obszaru geograficznego, monitorowane są następujące elementy:

— produkcja mleka: mleko musi być produkowane przez gospodarstwa rolne położone na wyznaczonym obszarze geograficznym; rolnicy prowadzą rejestr zwierząt, w którym notują odpowiedni skład stada (rejestr zabiegów weterynaryjnych) oraz zakup siana i paszy,

- odbiór mleka: trasy, wzdłuż których odbierane jest mleko do produkcji „Nanońskiego sira”, muszą przebiegać osobno od innych tras odbioru mleka. Przy odbiorze mleka prowadzone są rejestry ilości mleka zebranej w każdym gospodarstwie rolnym oraz ogółem,
- prowadzenie przez mleczarnię dziennego rejestru poddanego przetworzeniu mleka. Obróbka termiczna mleka odbywa się w niskiej temperaturze od 63 °C do 69 °C, którą potwierdza prowadzenie rejestrów temperatury obróbki termicznej mleka,
- przetwarzanie mleka i formowanie sera zgodnie z wymogami zawartymi w specyfikacji, co jest zagwarantowane dzięki prowadzeniu rejestrów dotyczących przetwarzania mleka i formowania sera. Każda partia produkcyjna zostaje oznaczona indywidualnym numerem oraz dniem i miesiącem produkcji,
- dojrzewanie sera: dla każdej partii produkcyjnej prowadzony jest rejestr zawierający informacje o ilości sera i dacie rozpoczęcia procesu dojrzewania. Temperatura i wilgotność panujące w dojrzewalni są monitorowane. Każda partia dojrzewa przez okres co najmniej 60 dni. W celu spełnienia wymogów zawartych w specyfikacji, prowadzony jest rejestr procesu dojrzewania sera.

4.5. Metoda produkcji:

Co najmniej 80 % mleka do wyrobu „Nanońskiego sira” pozyskiwane jest od krów rasy brązowej. Krowy karmione są głównie paszą objętościową pochodzącą z tego obszaru geograficznego; której każda porcja musi zawierać 75 % suchej masy (trawa pastwiskowa, siano i kiszonki lub zboża).

Podejmowane są działania gwarantujące, że mleko przeznaczone do wyrobu „Nanońskiego sira” jest odbierane i przechowywane oddzielnie. Pomiędzy pierwszym udojem, a obróbką termiczną mleka, nie może upłynąć więcej niż 72 godziny. Mleko jest poddawane obróbce w niskiej temperaturze i przechowywane w chłodzie. Mleko jest podgrzewane w kadzi do wyrobu sera do temperatury ścinania mleka. Do mleka wlewa się roztwór podpuszczki, po czym jest ono mieszane przez okres pięciu minut aż skrzepnie. Skrzep serowy krojony jest na kwadratowe kawałki i wyciskany w formach o średnicy 35 cm i wysokości 15 cm. Świeży ser odciska się. Proces fermentacji przebiega w trakcie odciskania. Po zakończeniu fermentacji i odciskania, każdy krąg sera otrzymuje z jednego boku etykietę, zawierającą numer seryjny (rok i miesiąc).

Opatrzony etykietami kręgi umieszczane są w solance z soli morskiej o temperaturze od 12 °C do 18 °C. W ciągu tego czasu kręgi są codziennie odwracane z jednej strony na drugą dla zapewnienia równomiernego zasolenia. Po trzech dniach solenia kręgi wyjmowane są z solanki i umieszczane na ociekaczach, aby ich powierzchnie wyschły. Gdy powierzchnie serów są wystarczająco suche, sery umieszcza się w dojrzewalni. „Nanoški sir” dojrzewa w dojrzewalniach przez co najmniej 60 dni lub do czasu, gdy będzie zawierać co najmniej 60 % suchej masy oraz co najmniej 45 % tłuszczu w suchej masie. Przez pierwsze 14 dni dojrzewania, ser jest co trzy dni przecierany i odwracany z jednej strony na drugą. Przed wyprowadzeniem z magazynu, ser jest myty w celu usunięcia pleśni ze skórki. Gdy wiek sera wynosi co najmniej 60 dni, sprawdza się wygląd zewnętrzny poszczególnych kręgów sera i wybiera te, które spełniają wymogi. Na tej samej partii wybranych kręgów przeprowadza się ocenę organoleptyczną i analizę chemiczną.

Każdy spełniający kryteria zawarte w specyfikacji krąg jest opatrywany na jednej z poziomych powierzchni pieczęcią z symbolem narcyza oraz napisem „Nanoški sir” w taki sposób, aby po pocięciu kręgu na mniejsze części na każdym małym kawałku znalazła się część symbolu narcyza. Każdy pakowany kawałek „Nanońskiego sira” musi również zostać oznaczony numerem seryjnym.

4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Obszar doliny Vipava charakteryzuje połączenie kontynentalnego klimatu przedalpejskiego i klimatu śródziemnomorskiego. W dolinie Vipava częste susze występują z powodu wiatru, który bardzo szybko wysusza mokrą ziemię. Na obszar ten znaczący wpływ ma burja, bardzo silny, zimny północny wiatr wiejący od strony gór Nanos. Lata są gorące. Warunki naturalne i ostry klimat są również przyczyną, dla której hoduje się bydło brązowe, które jest silne i bardziej wytrzymałe. Rasa brązowa potrafi przetwarzać duże ilości podstawowej paszy objętościowej, a jej mleko charakteryzuje się wysoką zawartością białka i tłuszczu, co ma wpływ na wyrób sera oraz na kolor, smak i aromat „Nanoškega sira”.

Dojrzewanie przebiega w górnej części obszaru uprawy winorośli Vipavska Dolina, w dojrzewalniach, które nie mogą być położone na wysokości większej niż 500 m nad poziomem morza, ponieważ do tej wysokości bardzo dobrze rośnie winorośl. Górna część obszaru uprawy winorośli Vipavska Dolina ma znaczący wpływ na obecność w powietrzu miejscowej mikroflory, co wpływa na proces dojrzwania „Nanoškega sira” oraz na jego charakterystyczny zapach i pikantny smak. Zawartość w powietrzu miejscowej mikroflory wynika ze specyficznego klimatu, bliskości morza i uprawy winorośli.

Na płaskowyżu Nanos, sery wyrabiane są od szesnastego wieku. Pochodząca z szesnastego wieku księga wieczysta dworu vipavskiego zawiera wpisy dotyczące dzierżawy gruntów na płaskowyżu oraz informacje, że użytkownicy pastwisk płacili właścicielom dworu serem. To dowodzi, że wypas i wyrób sera na płaskowyżu Nanos były już w tym czasie rozwinięte. Od 1986 r. „Nanoški sir” wyrabiany jest z mleka krowiego z zastosowaniem tradycyjnych, typowych dla tego obszaru metod serowarskich. Jasne jest, że już od dawna mleko miesza się z podpuszczką przy niskiej temperaturze w celu zachowania większości mikroorganizmów kwasu mlekowego, w sposób naturalny obecnych w mleku. Proces wyrobu sera również przebiegał w otwartych kadziach, dzięki czemu miejscowa mikroflora – składająca się głównie z drożdży – mogła przenikać do skrzepu serowego.

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Bureau Veritas d.o.o.
Adres: Linhartova cesta 49a
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA
Tel. +386 14757600
Faks +386 14757601
E-mail: info@si.bureauveritas.com

4.8. Etykietowanie:

Sery spełniające wymogi zawarte w specyfikacji opatrywane są nazwą „Nanoški sir”, symbolem narcyza, odpowiednim symbolem Wspólnoty oraz krajowym znakiem jakości.
