

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

(2013/C 231/12)

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⁾

„YORKSHIRE WENSLEYDALE”

NR WE: UK-PGI-0005-0652-08.10.2007

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa

„Yorkshire Wensleydale”

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

„Yorkshire Wensleydale” to prasowany ser uzyskiwany z mleka krowiego. Do jego produkcji można wykorzystywać zarówno świeże jak i pasteryzowane mleko.

„Yorkshire Wensleydale” formowany jest w tradycyjne krążki/walcowate bryły, których masa waha się pomiędzy 500 g a 21 kg oraz w ważące 20 kg bloki. Ser może być sprzedawany jako ser młody po upływie dwóch tygodni, może także zostać poddany procesowi dojrzewania przez okres do dwunastu miesięcy, w zależności od pożądanego stopnia dojrzałości.

Ser charakteryzuje się następującymi właściwościami fizykochemicznymi:

- pH: 4,4 do 5,4,
- zawartość suchej masy: min. 54 %,
- zawartość tłuszczu: min. 48 % suchej masy,
- chlorek sodu: maksymalnie 2,2 %.

Właściwości sera:

- konsystencja: zbita, dość zwarta i krucha,
- barwa: od białej do kremowożółtej,
- zapach: mleczny, nieznacznie kwaśny, nabierający wyraźnych nut i utrzymujący się długo w przypadku serów bardzo dojrzałych,
- smak: nieznacznie kwaśny, o łagodnym, miodowym posmaku, wyraźniejszym i bogatszym w przypadku serów bardzo dojrzałych. Przyjemny, charakterystyczny posmak,
- wygląd: mlecznobiały, lekko porowaty,
- konsystencja: zwarta, choć nieznacznie łamliwa i krucha.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Limity mikrobiologiczne:

- *Escherichia coli*: < 100 kolonii/1 g,
- *Staphylococcus aureus*: < 100 kolonii/1 g,
- *salmonella species*: nie stwierdzono obecności w 25 g.

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

Szczególne kultury starterowe otrzymywane są z dostępnych na rynku kultur pierwotnych. Kultury matki są „wybudzane” ze stanu liofilizowanego i hodowane oddzielnie do momentu dodania ich do mleka, za którego kwaśnienie są odpowiedzialne. Zwykle 18 kultur matek poddawanych jest trzynie-dniowym cyklom, podczas których tworzą się po 3 grupy składające się z 6 kultur. W każdej grupie codziennie wyselekcjonowane zostają trzy najlepsze ze względu na wiek i żywotność kultury. Są one hodowane w dużych zbiornikach, a następnie łączone ponownie tuż przed rozpoczęciem produkcji sera w danym dniu, podczas której służą jako kultury starterowe.

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

—

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

Na wyznaczonym obszarze geograficznym Wensleydale, opisanym w pkt 4 poniżej, odbywać się muszą następujące etapy produkcji:

- w razie potrzeby pasteryzacja mleka,
- mleko przelewane jest do kadzi, w których powstaje ser, następnie dodaje się do niego przechowywane luzem kultury starterowe i miesza w trakcie trwania okresu dojrzewania,
- do mleka dodaje się podpuszczkę i pozostawia się do koagulacji,
- koagulat rozcina się, oddzielając twaróg od serwatki. Twaróg i serwatka zostają „sparzone” (kadź ogrzewana jest z boku, co nadaje twarogowi bardziej zwartą konsystencję i pozwala na odprowadzenie nadmiaru wilgoci), następnie zaś miesza się je do osadzenia się twarogu i osuszenia serwatki,
- przycinanie, obracanie i mieszanie twarogu w celu osiągnięcia pożądanej konsystencji i wilgotności,
- ręczne solenie twarogu,
- nakładanie do form,
- tłoczenie,
- bandażowanie (jeśli dotyczy) i wstępne pakowanie,
- trwający co najmniej tydzień etap wstępnego dojrzewania.

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

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

—

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Wensleydale w hrabstwie North Yorkshire, w którego centrum znajduje się gmina Howes. Granice obszaru wyznaczają wchodzące w jego skład miejscowości Sedberg od zachodu i Bedale od wschodu. Od południa granicę wyznaczają doliny Wharfedale, Nidderdale, Ribblesdale oraz Ripon, od północy zaś Swaledale.

Określony powyżej region stanowi obszar produkcji „Yorkshire Wensleydale Cheese”, na którym ser ten wytwarzany jest od wieków. Obecnie „Yorkshire Wensleydale” produkowany jest w dwóch zakładach – mleczarniach w Hawes i Kirkby Malzeard.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Podstawę niniejszego wniosku stanowi wyjątkowa jakość i renowa, które powiązane są z miejscem pochodzenia produktu.

Tradycja wytwarzania sera na tym obszarze liczy sobie kilkaset lat. Pierwszymi producentami sera w regionie byli francuscy mnisi z Zakonu Cystersów, którzy osiedlili się w tej okolicy w XI i XII w. Istnieją dowody wskazujące na to, że mnisi z Wensleydale znali się na rolnictwie i hodowli zwierząt, zaś wytwarzany z mleka ser stał się ważnym źródłem pożywienia. Uznaje się, że klasztorny ser był początkowo wytwarzany z mleka owczego, jednak w XVI w., po rozwiązaniu klasztorów, dominującym surowcem stało się mleko krowie.

Po rozwiązaniu klasztorów przez Henryka VIII w połowie XVI w. techniki produkcji przekazane zostały miejscowym rolnikom, dla których wytwarzanie sera było sposobem na dłuższe przechowywanie nadmiaru mleka. Tradycja utrzymała się do XX w., kiedy Kit Calvert („człowiek z dolin”, jedna z czołowych postaci Yorkshire Wensleydale w latach 1933–1966) w książce pt. „Kit Calvert z Wensleydale” wspominał: „(...) w momencie wybuchu II Wojny Światowej (1939 r.) w Wensleydale i okolicach wyrobem »Wensleydale Cheese« zajmowało się 173 żon rolników.”

W 1897 r. miejscowy handlarz zbożem i dostawca, Edward Chapman, został pierwszym komercyjnym producentem w regionie i założycielem pierwszej mleczarni w Hawes. Skupował on mleko z miejscowych gospodarstw i produkował z niego „Wensleydale Cheese”. Zakład Edwarda Chapmana stanął przed widmem zamknięcia w czasie kryzysu finansowego lat 30., został jednak uratowany przez Kita Calverta, który w negocjacjach z wierzycielami przekonał ich do wsparcia go w prowadzeniu mleczarni Hawes. W ciągu kolejnych 30 lat Kit Calvert rozwinął dobrze prosperującą firmę produkującą ser z zakładami w Hawes, Kirkby Malzeard, Masham i Coverham. W 1966 r. Kit sprzedał firmę Milk Marketing Board.

Ser „Yorkshire Wensleydale” w dalszym ciągu wytwarzany jest według receptury, która pozostała niemal niezmienną przez ostatnie 115 lat, tj. od początków komercyjnej produkcji sera, która rozpoczęła się w Hawes w 1897 r. Stosowany dziś przepis jest wierną repliką przepisów przez wieki stosowanych w gospodarstwach rolnych. Znaczna część procesu produkcji sera przeprowadzana jest ręcznie, zgodnie z wielopokoleniową tradycją, przy użyciu przechowywanych luzem kultur starterowych, które rozmnażane i rozprzestrzeniane są w charakterystyczny dla „Yorkshire Wensleydale” sposób. Umiejętności potrzebne do wytworzenia produktu spełniającego określone dla tego sera parametry i normy jakości nadal mają takie same znaczenie jak w przeszłości. Zbiory fotograficzne z początków komercyjnej produkcji sera pokazują, w jak niewielkim stopniu zmieniły się metody jego wytwarzania.

5.2. Specyfika produktu

Ser „Yorkshire Wensleydale” ma kremowobiałą barwę i zwartą, choć jednocześnie kruchą i listkującą, porowatą konsystencję. Z zewnątrz barwa sera ma żółtawy odcień. Stanowi on znak rozpoznawczy robionego ręcznie „Yorkshire Wensleydale Cheese” (szczególnie widoczny jest w przypadku serów owijanych materiałem). Ser „Yorkshire Wensleydale” różni się od serów „Wensleydale Cheese” produkowanych poza wyznaczonym obszarem bardziej kremową konsystencją oraz bardziej śmietankowym, słodszy i mniej kwaśnym smakiem. Smak sera „Yorkshire Wensleydale” jest bardziej złożony w porównaniu ze zwykłym serem typu Wensleydale ze względu na szczególne kultury starterowe używane do jego produkcji. Wyjątkowe, przechowywane luzem, kultury starterowe wybrane zostały ze względu na możliwość osiągnięcia przy ich użyciu doskonałego, złożonego, mlecznego smaku, a także stałej i przewidywalnej skali kwaśnienia. Dzięki szczególnej recepturze „Yorkshire Wensleydale” może być spożywany zarówno jako ser młody i świeży, a także poddawany starannie przeprowadzanemu, wielomiesięcznemu procesowi dojrzewania dla otrzymania bogatego i pełnego smaku.

Kultury starterowe stosowane do produkcji sera „Yorkshire Wensleydale” stanowią ważny czynnik kształtujący jakość gotowego produktu. Kultury starterowe hodowane są z mezofilnych kultur aromatycznych, które mogą być wydzielane codziennie z tradycyjnych kultur matek i pozostawiane są przez noc luzem w warunkach starterowych bądź hodowane z głęboko zamrożonych lub liofilizowanych kultur (również pozostawiane na noc w tych samych warunkach starterowych), występujących zwykle w formie odtworzonego odtuszczonego mleka.

Pierwotne kultury komórek pochodzą z komercyjnej sprzedaży, poddawane są jednak wielomiesięcznym podziałom i hodowli. Kultury matki „wybudzane są” ze stanu liofilizowanego i hodowane jako indywidualne kultury. Grupy składające się z 18 kultur matek poddawane są trzydniowemu cyklowi, podczas których tworzą się po trzy grupy składające się z 6 kultur. Codziennie z każdej z tych grup wyłaniane są trzy najlepsze kultury, które następnie hodowane są w dużych zbiornikach, po czym łączone tuż przed rozpoczęciem codziennej produkcji sera, do którego stosowane są jako kultury starterowe.

Poszczególne kultury hodowane są indywidualnie do momentu dodania ich do mleka, za którego kwaśnienie są odpowiedzialne. Selekcja trzech wybranych kultur odbywa się na podstawie ich wieku i żywotności w danym dniu i zwykle obejmuje jedną kulturę młodą, jedną w średnim wieku i jedną kulturę dojrzałą. W miarę utraty żywotności i obniżenia się skuteczności starszych kultur, są one wyrzucane i zastępowane nowymi „wybudzonymi” kulturami, które następnie włączane są do grupy. Zanim jednak kultury te zostaną wykorzystane w produkcji sera, od ich wzbudzenia mogą minąć tygodnie a nawet miesiące. Hodowla tych kultur jako oddzielnych kultur matek pozwala na wykształcenie przez nie indywidualnych cech, siły i odporności na bakteriofagi. Jest to wyjątkowy i złożony system, którego zastosowanie w produkcji „Yorkshire Wensleydale Cheese” ma długą historię.

Jakość i jednolitość kultur starterowych ma wpływ na różne aspekty procesu produkcji sera, a co za tym idzie, na jakość otrzymanego produktu. Dodanie szczególnych kultur starterowych do pasteryzowanego mleka powoduje jego wstępne zakwaszenie, które sprzyja koagulacji mleka po dodaniu podpuszczki.

Szczególne kultury starterowe są głównym czynnikiem wpływającym na stabilne kwaśnienie w trakcie procesu produkcji sera od momentu dodania podpuszczki do etapu solenia. Kultury te, składające się z bakterii wytwarzających kwas i bakterii wpływających na smak, stanowią dwa kluczowe czynniki wpływające na smak i konsystencję sera. Kluczowe znaczenie dla smaku produktu końcowego ma także jakość mleka. Kultury starterowe działają długo po zakończeniu etapu przygotowania sera w hali produkcyjnej. Pozostają one aktywne w trakcie trwania procesu dojrzewania sera i mają wpływ na jego smak, konsystencję i wygląd.

Proces produkcji sera wymaga starannego monitorowania każdej kadzi sera i dokumentacji czasu, temperatury i poziomu zakwaszenia. Umiejętności, doświadczenie i intuicja producentów sera oraz personelu technicznego mają kluczowe znaczenie dla osiągnięcia stałego poziomu jakości sera „Yorkshire Wensleydale”, podobnie jak umiejętność określenia czynników, które mają wpływ na codzienną produkcję sera w każdej z kadzi. Czynniki te obejmują sezonowe zmiany jakości mleka, czyli różnice pomiędzy wiosennym, letnim i jesiennym mlekiem; wydajność kultur starterowych – kiedy i w jaki sposób należy usunąć bądź wprowadzić nowe kultury; a także wpływ pogody. Wykorzystanie żywych kultur oraz naturalnie zróżnicowanego pod względem jakości mleka sprawia, że każdy dzień jest inny; proces produkcji może przebiegać szybko lub powoli, zagwarantowanie stałej jakości sera zależy więc od umiejętności, doświadczenia i biegłości odpowiednio wyszkolonych producentów sera.

Dla uzyskania sera „Yorkshire Wensleydale” odpowiedniej jakości serowarzy mogą wprowadzać modyfikacje każdego z etapów procesu produkcji, np. zmieniając czas dojrzewania sera w zależności od pogody i szybkości działania kultur starterowych. Dopuszcza się także możliwość zmiany temperatury sparzania, aby umożliwić kontrolę stopnia zakwaszenia; prędkość/stopień odparowania podpuszczki oraz wielkość kawałków twarogu oraz czas dodawania soli i jej ilość zależą od stopnia zakwaszenia w trakcie produkcji, który z kolei zmienia się wraz z szybkością działania kultur bakterii.

Podczas produkcji sera „Yorkshire Wensleydale” przestrzega się wszystkich kluczowych wskazań, m.in. dotyczących ilości i rodzaju kultur starterowych, okresu dojrzewania, czasu działania podpuszczki, czasu i temperatury parzenia i czasu mieszania, a także stopnia zakwaszenia oraz zakwaszenia w momencie ostatecznego solenia, charakterystycznych dla „Yorkshire Wensleydale” i serów o podobnym charakterze. Różnią się one także od masowo produkowanych i sprzedawanych serów „Wensleydale” wytwarzanych poza wyznaczonym obszarem.

- 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)*

Mniśi z Zakonu Cystersów, którzy osiedlili się w dolinie Wensleydale w XI i XII w., przywieźli ze sobą techniki produkcji sera, a następnie przekazali je miejscowym rolnikom. „Yorkshire Wensleydale Cheese” produkowany jest według receptury, która w niemal niezmięnionej formie przetrwała od początków komercyjnego serowarstwa w regionie, tj. 1897 r. Wykorzystywana obecnie receptura stanowi wierne odzwierciedlenie stosowanych przez pokolenia procesów ręcznej produkcji sera. Szczególne kultury starterowe hodowane są w podziale podkultury, które rozmnażane są specjalnie na potrzeby produkcji sera „Yorkshire Wensleydale” i w połączeniu z niezbędnymi umiejętnościami serowarów pozwalają na otrzymanie produktu o określonych cechach i niezmiennych norm jakości.

Wyjątkowy smak, konsystencja i wygląd sera „Yorkshire Wensleydale” o charakterystycznym mlecznym smaku oraz kruchej i łamliwej konsystencji są wynikiem zastosowania wyjątkowych kultur starterowych, panujących w mleczarni warunków oraz wiedzy i umiejętności serowarów, którzy potrafią wyprodukować ser o tak jednolitej jakości.

Poza umiejętnościami i pracą, które są niezbędne w procesie produkcji sera, o wyjątkowości produktu w ogromnej mierze decyduje jego renoma. Sława, którą cieszy się „Yorkshire Wensleydale”, opiera się na jakości, stałych cechach, pochodzeniu i autentyczności sera.

„Yorkshire Wensleydale” cieszy się znaczną renomą. Produkcja sera Wensleydale na wyznaczonym obszarze sięga XI–XII w. i od tego czasu jest nieprzerwanie rozwijana. Ser „Wensleydale” produkowany był wyłącznie na wyznaczonym obszarze do XX w., kiedy to jego charakterystyka i nazwa przejęte zostały przez serowarów z całego kraju i stały się podstawą charakterystyki sera znanego pod ogólną nazwą „Wensleydale”. Na wyznaczonym obszarze pielęgnowano jednak nadal tradycję produkcji sera według tradycyjnego przepisu. Serowarstwo miało na wyznaczonym obszarze swoje lepsze i gorsze momenty. Tradycja wyrobu sera w Wensleydale zanikła niemal całkowicie w trakcie kryzysu lat 30. XX w., została jednak uratowana przez Kita Calverta. Katastrofie udało się zaradzić w 1992 r., kiedy firma Dairy Crest zgodziła się sprzedać zarządowi mleczarni Hawes po jej zamknięciu. Rodzinne gospodarstwa w Wensleydale od lat dostarczały mleka do produkcji sera, zaś kolejne pokolenia serowarów przetwarzały je w nagradzany i poszukiwany produkt.

Obecnie ser „Yorkshire Wensleydale” można kupić w Zjednoczonym Królestwie we wszystkich większych sieciach sklepów, niezależnych delikatesach i w lokalach gastronomicznych. „Yorkshire Wensleydale” zyskuje także popularność na rynkach eksportowych, np. w Stanach Zjednoczonych i Kanadzie, gdzie uważany jest za najwyższej jakości ser, którego wartość dodaną stanowią potwierdzone korzenie i autentyczność.

Przez lata „Yorkshire Wensleydale” zebrał wiele nagród i pochwał. Wymienić można wśród nich tytuł Best Territorial Cheese oraz Reserve Supreme Champion przyznany produktowi podczas Nantwich International Cheese Show w 2000 r. oraz Best British Cheese i złoty medal na World Cheese Awards w 2004 r.

Konsumenci zdecydowanie łączą ser „Yorkshire Wensleydale” z wyznaczonym obszarem geograficznym. Wzmianki o produkcie znaleźć można w licznych przewodnikach turystycznych adresowanych do turystów zwiedzających opisywany region, co przyczyniło się do budowania jego renomy zarówno na wyznaczonym obszarze jak i poza jego granicami. Ser ten poszukiwany jest w sklepach i restauracjach ze względu na swoją wysoką jakość. Odniesienia do produktu znaleźć można także w licznych książkach kucharskich, historycznych i dziełach literackich.

„Yorkshire Wensleydale” sprzedawany jest w najbardziej prestiżowych sklepach z serami i delikatesach w większych miastach całego Zjednoczonego Królestwa oraz poza jego granicami. Sieci Harrods, Fortnum & Mason oraz John Lewis w Londynie sprzedają opisywany ser jako autentyczny „Wensleydale Cheese” o sprawdzonym pochodzeniu i autentyczności oraz, przede wszystkim, wysokich walorach smakowych. „Wensleydale Cheese” nabyć można także w najlepszych sklepach na Manhattanie i w Hongkongu. W Neals Yard Dairy w Londynie, jednym z najlepszych sklepów specjalizujących się w sprzedaży sera w Zjednoczonym Królestwie, będącym niekwestionowanym autorytetem w dziedzinie rzemieślniczych i ręcznie wytwarzanych serów, „Yorkshire Wensleydale” sprzedawany jest jako jedyny ser typu Wensleydale, ze względu na jego wyjątkowe cechy i autentyczność.

Wielu cenionych szefów kuchni, takich jak Jamie Oliver czy Rosemary Shrager, stosuje „Yorkshire Wensleydale” w swoich przepisach oraz jako jeden z serów serwowanych jako przekąska.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

https://whitehall-admin.production.alpha.gov.co.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/193717/yorks-wensleydale-cheese-pgi.pdf

⁽³⁾ Porównaj: przypis 2.