

## ØVRIGE RETSAKTER

## KOMMISSIONEN

**Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer**

(2008/C 202/10)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

## ENHEDSDOKUMENT

**RÅDETS FORORDNING (EF) NR. 510/2006**

»WIELKOPOLSKI SER SMAŻONY«

EF-Nr.: PL-PGI-005-0551-04.08.2006

BGB ( X ) BOB ( )

1. **Navn**

»Wielkopolski ser Smażony«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Polen

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**3.1. *Produkttype (jf. bilag II)*

Kategori: Ost — Gruppe 1.3

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Konsistens:

Ristet ost fra Wielkopolska har en fast, homogen og elastisk konsistens.

Farve:

Ostemassens farve varierer fra creme til gul — afhængigt af mængden af smør anvendt ved fremstillingen af den ristede ost (ostemassens fedtindhold må ikke være lavere end 7,5 %), og hvor intensivt den ristes.

Smag og lugt:

Smagen og lugten er typisk for ristet ost, dvs. ret skarp på grund af den modnede ostemasse.

pH-værdi: 5,2-5,6.

Vand: Ikke over 65 %.

Fedt: Mindst 7,5 %.

(<sup>1</sup>) EUTL 93 af 31.3.2006, s. 12.

Koagulase-positive stafylokokker: Ingen i 0,1 g.

Svampesporetal: Ikke over 100 i 1 g.

Sulfitreducerende sporer: Ingen i 1 g.

Sommetider er den ristede ost tilsat synlige kommenfrø. Smagen og lugten af ristet ost med kommen er typisk for produktet (på grund af den modnede ostemasse), samtidig med at smagen og lugten af kommen er tydelig. De resterende egenskaber for den ristede ost med kommen adskiller sig ikke fra egenskaberne for den ristede ost uden kommen.

### 3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter)

#### 1. Mælk

Producenterne af ristet ost fra Wielkopolska køber mælk af mælkeproducenter:

- som er i stand til at udføre en gennemgribende kontrol, og
- som er i stand til at garantere friskheden og kvaliteten af den mælk, der anvendes til ostemasse til henblik på produktionen af ristet ost.

Hele produktionscyklussen for ristet ost fra Wielkopolska fra købet af rå mælk til det færdige produkt bør ikke vare mere end 6-7 dage. Enhver forlængelse af produktionsprocessen (anvendelse af mælk eller ostemasse, der har været opbevaret for længe) har negativ indflydelse på det færdige produkt.

#### 2. Kommen

Anvendelsen af kommen i produktionen af ristet ost fra Wielkopolska er valgfri. Kommen anvendes til at opnå den ene af de to smagsvarianter for ristet ost fra Wielkopolska:

- ristet ost fra Wielkopolska, naturel (ren)
- ristet ost fra Wielkopolska med kommen.

Disse er de to eneste varianter af ristet ost, som kan markedsføres under navnet »Wielkopolski ser smazony« (ristet ost fra Wielkopolska).

### 3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)

Der findes ikke ingen særlige restriktioner for oprindelsen af dyrefoderet.

### 3.5. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

Produktionstrin:

- Opbevaring af den rå mælk — Den rå mælk opbevares i højst et døgn ved en temperatur på højst 6 °C.
- Skumning af mælken — Skumning foretages ved hjælp af centrifuger (specielt beregnet til udskillelse af mælkefedtet). Fedtprocenten for den skummede mælk bør ikke være over 1 %.
- Opvarmning af mælken — den skummede mælk opvarmes til 70-75 °C og holdes ved denne temperatur i mindst 30 sekunder.
- Forberedelse af starterkulturen — Starterkulturen tilberedes af pasteuriseret mælk, hvortil føjes en stamme mælkestreptokokker. Dette mælkepræparat holdes ved en temperatur af 25 °C i 8-10 timer, hvorved starterkulturen — dvs. mælk indeholdende en naturlig mikroflora — fremkommer.
- Syrning — Mælken syrnes ved en temperatur på 20-23 °C ved tilsætning af en mængde starterkultur svarende til 2 % af den samlede mælkekvantitet.
- Opvarmning og vending af koagelet — Når koagelet har nået en surhed på ca. 31 °SH, opvarmes det langsomt (over ca. 2 timer) til en temperatur på 32-33 °C. Dernæst skæres det opvarmede koagelet og vendes forsigtigt.
- Afdrypning — Den valle, der udskilles fra ostemassen, afdrypes fra ostemassen ved hjælp af et sold, der sættes under pres ved 20 °C, indtil der opnås et vandindhold på ca. 64 %. Når vandet er dryppet af, er ostemassen fremstillet.
- Findeling og anbringelse på metalplader — Den fremstillede ostemasse findeles og males og hældes derefter ud over metalplader i modningsrummet.

- Modning — Modningen af kvarken finder sted på metalplader ved en temperatur på 16-27 °C. Denne proces består i naturlig nedbrydning af albuminet, indtil ostemassen bliver til en glasagtig masse med en lugt, en konsistens og et udseende, der er karakteristisk for processen.

Modningsprocessen varer 2-3 dage. Som indikation for, at modningsprocessen kan stoppes, anvendes andelen af endnu ikke modnet ostemasse, som ikke må overstige 25 %.

- Opblanding med fedt og ristning — Den modnede ostemasse blandes med mælkefedt (smør) og tilsættes salt samt kommen (hvis det drejer sig om ristet ost fra Wielkopolska med kommen). Derefter ristes den i ca. 15 minutter ved en temperatur på mindst 90 °C.

Ikke tilladt praksis:

Det er ikke tilladt at tilsætte stoffer, der kan erstatte modningsprocessen (f.eks. salte, der gør det muligt at riste, uden at der er foretaget modning), eller at anvende andet end mælkefedt (smør) i fremstillingen.

### 3.6. Særlige regler vedrørende udskæring, rivning, emballering osv.

Ristet ost fra Wielkopolska pakkes på produktionsstedet, idet osten kun kan pakkes (formes), umiddelbart efter ristningen, hvor den stadig er varm. Genopvarmning af den ristede ost, efter at den er afkølet, med henblik på formning af den er ikke tilladt. Denne praksis har en negativ indvirkning på produktets kvalitet.

### 3.7. Specifikke regler for mærkning

Hver pakningsenhed skal være påført producentens etikette. Etiketten skal være påført betegnelsen »Wielkopolski ser smażony«. På etiketten skal symbolet for beskyttet geografisk betegnelse være anbragt på et klart synligt sted.

## 4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

De administrative grænser for voivodskabet Wielkopolska.

## 5. Tilknytning

### 5.1. Det geografiske områdes egenart

Nærmere beskrivelse af det område, hvor Wielkopolska ser smażony produceres:

I begyndelsen af det 18. århundrede var Wielkopolska (nærmere bestemt den vestlige del af Wielkopolska) centrum for en koloniseringsbevægelse ved navn »Olęderski«-bevægelsen (navnet »Olędrzy« blev anvendt om kolonister fra Vest- og Sydeuropa). Ristningen af ost påbegyndtes sandsynligvis af disse kolonister, der bosatte sig i det vestlige Wielkopolska.

Den viden og de traditioner, der gennem århundreder udvikledes lokalt i Wielkopolskas bedrifter som følge af Olęderski-kolonisterne og Bąbrowski-kolonisterne (kolonister fra Brandenburg-området) medførte et højt niveau for kvægdrift, landbrug og mælkeproduktion i disse områder. Wielkopolska er i dag kendt for den ensartede kvalitet, der kendetegner regionens mælkeprodukter. Efterhånden som mælkeproduktionen øgedes, søgtes der efter metoder til konservering af et af mejeriprodukterne — frisk ostemasse. En af disse metoder var produktionen af ristet ost efter naturlig modning (naturlig nedbrydning af albumin, som tager 2-3 dage). Denne metode til forarbejdning af ostemasse (modning og ristning) er ikke fremkommet ved en tilfældighed. I begyndelsen anvendtes denne fremgangsmåde for at forlænge den periode, hvori osten kunne spises. Med tiden blev produktionen af ristet ost i Wielkopolska almindeligt udbredt, og intet måltid i Wielkopolska var fuldkomment uden dette produkt.

Den naturlige metode til fremstilling af ristet ost i Wielkopolska er med sin rod i traditionen udtryk for en stærk forbindelse mellem den region, hvor osten fremstilles, anvendelsen af den korrekte metode på hvert produktionsstadium og den særlige kvalitet af den ristede ost.

## 5.2. Varespecifikation

Den karakteristiske smag og lugt for ristet ost fra Wielkopolska skyldes den modnede og ristede ostemasse og den tilsatte kommen (i tilfælde af ristet ost fra Wielkopolska med kommen). Det er vigtigt, at der ved fremstillingen af ristet ost fra Wielkopolska anvendes friske råvarer (dette gælder for såvel for mælken som den heraf fremstillede ostemasse). Dette er forbundet med nødvendigheden af at sikre slutproduktets særlige kvalitet og af at fuldende hele produktionscyklen for den ristede ost fra Wielkopolska på 6-7 dage.

Især modningsprocessen er vigtig for fremstillingen af ristet ost fra Wielkopolska. Processen består i naturlig nedbrydning af albumin, hvilket varer 2-3 dage. Især modningsprocessen har afgørende indvirkning på den ristede ost fra Wielkopolskas egenart og særlige karakter i form af dens smag og dens lugt.

Ristningen af osten kun ved anvendelse af mælkefedt (smør) er en lige så vigtig proces, idet den har betydning for slutproduktets smag, lugt, farve og konsistens.

## 5.3. Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)

Forbindelsen mellem ristet ost fra Wielkopolska og den region, hvor osten produceres, hidrører især fra dens renommé som beskrevet nedenfor og de kvalitetstræk, der beskrives i punkt 5.2, og som hidrører fra den traditionelle produktionsmetode.

Ristet ost fra Wielkopolska er typisk for det vestlige Wielkopolska, Nowotomyska-sletten og det centrale Wielkopolska. Dette fremgår af de hyppige referencer hertil i ældre dokumenter, bøger og andre fremstillinger om eller fra disse områder. Et eksempel herpå er et værk, som er udgivet i Poznań i slutningen af det 19. århundrede — »Gospodyni doskonała, czyli Przepisy utrzymywania porządku w domu i zaopatrzenia« (»Den gode husmor eller Sådan fører man hus og køber ind«) fra 1899 — hvori der findes en opskrift på ristet ost. Forbindelsen mellem ristet ost og Wielkopolska understreges ligeledes i »Kucharz wielkopolski« (»Kokken fra Wielkopolska«) af Maria Ślezańska fra 1904. Denne bog blev udgivet i Poznań af forlaget Jarosław Leitgeber. Den »hurtige metode til fremstilling af ost« (»Prędkie sposoby robienia sera«), som beskrives i denne bog, indeholder anvisninger på fremstilling af ristet ost i henhold til Wielkopolska-opskriften.

Der findes også referencer til ristet ost i den nyere litteratur. Den omstændighed, at opskriften på ristet ost er regional og speciel for Wielkopolska, bekræftes også af, at den findes i »Kuchnia Wielkopolska — wczoraj i dziś, czyli porady jak smacznie i tanio gotować zachowując tradycje i zdrowie« (»Wielkopolskas køkken i går og i dag — velsmagende og billige måltider i respekt for tradition og sundhed«), udgivet i Poznań i 1992. Der findes også en opskrift på ristet ost med kommen i »Potrawy z serami« (»Osteretter«) af Barbara Adamczewska (2005).

Med tiden er det blevet populært og almindeligt at tilberede og nyde ristet ost i Wielkopolska, og den ristede ost er for folk i Wielkopolska i sig selv blevet et typisk produkt, som ikke må mangle hverken ved morgenmaden eller ved middagen.

Ristet ost fra Wielkopolska fremstillet i overensstemmelse med den opskrift, der er overleveret gennem generationer, har hele tiden været velanskrevet såvel i Polen som uden for landets grænser. Dens smag værdsættes frem for alt af unge såvel som gamle i Wielkopolska, som associerer smagen af ristet ost med deres barndom. Osten produceres i overensstemmelse med lokal tradition og efter en opskrift, der er typisk for denne del af Polen, og det er præcis denne ristede ost, som mor og bedstemor lavede derhjemme, som efterspørges af forbrugerne.

Nu om dage sælges størstedelen af den ristede ost, der produceres i hele Wielkopolska, i regionens hovedstad Poznań, hvilket også viser, at dette exceptionelle produkt med sin karakteristiske smag og lugt er typisk for denne region og udgør en uadskillelig del af dens kultur.

Ristet ost, der produceres af forskellige virksomheder i Wielkopolska, er igennem flere år blevet tildelt mange priser og udmærkelser ved en konkurrence i Wielkopolska, hvor vinderne udpeges af forbrugerne. Dette vidner om det solide renommé, som ristet ost fra Wielkopolska nyder godt af, og om ostens høje kvalitet, som værdsættes af forbrugerne. Den omstændighed, at der gennem årene ved denne konkurrence er tildelt priser til forskellige producenter fra Wielkopolska, viser at produktet har en høj kvalitet, som alle producenter bestræber sig på at opretholde.

**Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen**

<http://www.bip.minrol.gov.pl/strona/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId=0>

---