Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2006/C 148/04)

Η δημοσίευση αυτή δίνει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου. Οι ενστάσεις διαβιβάζονται στην Επιτροπή εντός έξι μηνών από την παρούσα δημοσίευση.

ΣΥΝΟΠΤΙΚΟ ΔΕΛΤΙΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

Αίτηση καταχώρισης σύμφωνα με το άρθρο 5 και το άρθρο 17 παράγραφος 2

«STAFFORDSHIRE CHEESE»

Αριθ. ΕΚ: UK/0354/26.7.2004

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ( )

Το παρόν συνοπτικό δελτίο αυτό έχει ενημερωτικό χαρακτήρα. Για διεξοδική πληροφόρηση, οι ενδιαφερόμενοι και ειδικότερα οι παραγωγοί των προϊόντων που καλύπτονται από τη σχετική ΠΟΠ ή ΠΓΕ, καλούνται να συμβουλεύονται το πλήρες κείμενο της συγγραφής υποχρεώσεων που διατίθεται είτε σε εθνικό επίπεδο, είτε από τις υπηρεσίες της Ευρωπαϊκής Επιτροπής ([1]).

1. *Αρμόδια εθνική αρχή:*

Ονομασία: Department for Environment, Food and Rural Affairs
Food Chain, Marketing and Competitiveness Division

Διεύθυνση: Area 4 C, 4th Floor
Nobel House
17 Smith Square
London, SWIP 3JR
United Kingdom

Τηλ.: 0207 238 6075

Φαξ: 0207 238 5728

e-mail: Funda.Lancaster@defra.gsi.gov.uk

2. *Αιτούσα ομάδα:*

Ονομασία: The Staffordshire Cheese Company

Διεύθυνση: Glenmore House
55 Rose Bank
Leek
Staffordshire ST13 6AG
United Kingdom

Τηλ.: 01538 399733

Φαξ: 01538 399985

e-mail: JKnox1066@aol.com

Σύνθεση: παραγωγοί/μεταποιητές (X) άλλοι (X)

3. *Κατηγορία προϊόντος:*

Κλάση 1.3 — Τυρί

([1]) European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Agricultural product quality policy, B-1049 Brussels/Ευρωπαϊκή Επιτροπή, Γενική Διεύθυνση γεωργίας και αγροτικής ανάπτυξης, Πολιτική για την ποιότητα των γεωργικών προϊόντων, B-1049 Βρυξέλλες.

4. *Συγγραφη υποχρεωσεων (σύνοψη των απαιτήσεων βάσει του άρθρου 4 παράγραφος 2)*

4.1. Ονομασία: «Staffordshire Cheese»

4.2. Περιγραφή: Το τυρί Staffordshire παρασκευάζεται από γάλα αγελάδων που εκτρέφονται σε κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις του Staffordshire. Έχει ομαλή, ελαφρώς εύθρυπτη υφή και μπορεί να είναι σκληρό ή ημίσκληρο ανάλογα με βαθμό της ωρίμασης· έχει χρώμα ανοιχτό κρεμ και είναι κρεμώδες, με γεύση νωπού γάλακτος, η περιεκτικότητά του σε λιπαρά κυμαίνεται από 30-35 % ενώ οι λιπαρές ουσίες στη ξηρά ύλη κυμαίνονται μεταξύ 48-51 %. Το τυρί έχει κυλινδρικό σχήμα, ζυγίζει 8-10 kg και πωλείται σε υφασμάτινο περίβλημα.

4.3. Γεωγραφική περιοχή: Η κομητεία του Staffordshire στην Αγγλία.

4.4. Απόδειξη καταγωγής: Το γάλα και η κρέμα που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του τυριού μπορεί να προέρχονται από οιαδήποτε εκμετάλλευση του Staffordshire. Επί του παρόντος προέρχονται από εφτά γεωργικές εκμεταλλεύσεις της κομητείας του Staffordshire οι οποίες βρίσκονται κοντά στο γαλακτοκομείο στο οποίο παρασκευάζεται το τυρί. Τα βυτιοφόρα που συλλέγουν το γάλα και την κρέμα ακολουθούν συγκεκριμένη διαδρομή για τη συλλογή και διαθέτουν υπολογιστές στους οποίους καταγράφονται τα στοιχεία της εκμετάλλευσης, η ποσότητα του γάλακτος, η θερμοκρασία του γάλακτος καθώς και η ημερομηνία συλλογής. Για κάθε παραγωγό γάλακτος, το Dairy Farmers of Britain (DFB — ένας μεγάλος συνεταιρισμός γαλακτοπαραγωγών ο οποίος προμηθεύει το γάλα που χρησιμοποιείται για το Staffordshire cheese) συντάσσει μητρώο των εργασιών που περιλαμβάνει δελτία παράδοσης τα οποία επιτρέπουν την ιχνηλάτηση της διαδρομής του γάλακτος από την εκμετάλλευση καταγωγής μέχρι την τοποθέτηση του τυριού στον θάλαμο ωρίμασης. Όταν ένα βυτιοφόρο παραδίδει γάλα στην Staffordshire Cheese Company, ο υπολογιστής ο οποίος βρίσκεται στο βυτιοφόρο εκδίδει δελτίο παράδοσης στο οποίο περιλαμβάνονται η ποσότητα του γάλακτος, ο αριθμός της διαδρομής του βυτιοφόρου, η θερμοκρασία του γάλακτος και η ημερομηνία παράδοσης. Ο συνεταιρισμός διαθέτει κεντρικό ηλεκτρονικό σύστημα το «Core milk system», στο οποίο καταγράφονται κάθε ημέρα τα δεδομένα που παρέχονται από τα βυτιοφόρα, ιδίως δε οι διαδρομές που ακολουθούνται, τα σημεία συλλογής στις εκμεταλλεύσεις και οι χημικές και βακτηριολογικές αναλύσεις του γάλακτος που συλλέγεται.

Το εγχειρίδιο των διαδικασιών σε θέματα ασφάλειας των τροφίμων (Food Safety Workbook) της Food Standards Agency περιγράφει λεπτομερώς το σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας των ειδών διατροφής. Το εγχειρίδιο αυτό καθορίζει τα πρότυπα ποιότητας που πρέπει να τηρούν οι παραγωγοί των πρώτων υλών που προορίζονται για την παρασκευή του τυριού και καλύπτει επίσης την ιχνηλασιμότητα του τυριού όταν αυτό εγκαταλείψει τον τόπο παραγωγής. Εάν το τυρί πωλείται ολόκληρο, η ημερομηνία παρασκευής αναγράφεται στο τιμολόγιο. Εάν πωλείται σε κομμάτια, η ετικέτα περιλαμβάνει την ημερομηνία συσκευασίας η οποία παραπέμπει στον φάκελο της παρασκευής για περισσότερες πληροφορίες. Προς το σκοπό αυτό, πρέπει να τηρείται λογιστική υλικών, να εξασφαλίζεται η διατήρηση των φακέλων των παρτίδων, των τιμολογίων πωλήσεων και των στοιχείων που αφορούν τους πελάτες.

4.5. Μέθοδος παραγωγής: Το νωπό γάλα που προέρχεται από εκμεταλλεύσεις της κομητείας του Staffordshire διατηρείται επί μία νύχτα σε θερμοκρασία ψύξης 0-5 °C. Τη δεύτερη ημέρα, η κρέμα του Staffordshire (που παράγεται επίσης στις εκμεταλλεύσεις της κομητείας) προστίθεται στο γάλα και ενσωματώνεται με ανάδευση επί 15 λεπτά. Το μίγμα του γάλακτος και της κρέμας παστεριώνεται στη συνέχεια επί 15-20 δευτερόλεπτα σε θερμοκρασία που κυμαίνεται μεταξύ 72-75,5 °C. Στη συνέχεια μεταφέρεται σε τυρολέβητα και η θερμοκρασία κατέρχεται στους 32,5- 35 °C. Όταν η θερμοκρασία φτάσει τους 28 °C, προστίθενται στο γάλα αρχικές μικτές καλλιέργειες συγκέντρωσης 0,2-0,4 % που περιέχουν στελέχη lactococcus lactis subsp.cremoris, lactocuccus lactis subsp. Lactis και lactocuccus lactis subsp. Diocetylactis., προκειμένου να αρωματιστεί και να αυξηθεί η οξύτητά του.

Μετά την ωρίμαση, που διαρκεί 60 έως 75 λεπτά σε 32,5 °C, προστίθενται πυτία σε θερμοκρασία 31-33 °C. Η πήξη της πυτίας αυτής διαρκεί 45-50 λεπτά και ελέγχεται με το χέρι πριν από την κοπή.

Το πήγμα είναι σφιχτό στην υφή. Μετά 35-45 λεπτά, το πήγμα κόβεται κατά μήκος και κατά πλάτος του κάδου με κάθετη λεπίδα. Στη συνέχεια, κόβεται κατά τον ίδιο τρόπο με οριζόντια λεπίδα. Η επεξεργασία αυτή διαρκεί 20 λεπτά.

Τα πήγματα αναδεύονται επί 40 λεπτά σε θερμοκρασία 30-32 °C. Στη συνέχεια, αφήνονται σε ηρεμία και ο ορός γάλακτος στραγγίζεται επί 35 λεπτά μέσω φίλτρου που τοποθετείται στο κάτω μέρος του λέβητα. Μετά τη στράγγιση του ορού γάλακτος, η συγκέντρωση σε γαλακτικό οξύ ανέρχεται σε 0,29 %. Τα πήγματα συνθλίβονται κάθε 15 λεπτά για περίοδο 45 λεπτών. Η οξύτητα ανέρχεται σε 0,39 % μετά την πρώτη σύνθλιψη, σε 0,45 % μετά τη δεύτερη και σε 0,53 % μετά την τρίτη σύνθλιψη.

Τα πήγματα συνθλίβονται σε ανοξείδωτο οδοντωτό μύλο. Κατά τη διάρκεια της κατεργασίας αυτής προστίθεται 2,5 % αλάτι. Το αλάτι αναμιγνύεται με την αναστροφή των πηγμάτων μια φορά με πλαστική σπάτουλα ειδική για τρόφιμα και τρεις φορές με το χέρι. Το τυρί αναστρέφεται μόνο 4 φορές διότι τα πήγματα θα αποξηρανθούν αν συνεχιστεί η αναστροφή.

Στη συνέχεια, τα αλατισμένα πήγματα τοποθετούνται με το χέρι σε εκμαγεία τα οποία είναι επενδεδυμένα με ύφασμα. Τα υφάσματα αυτά διαθέτουν κυκλικό πάτο και τα εκμαγεία έχουν κατασκευαστεί ειδικά για την στράγγιση του ορού γάλακτος και για να προσδώσουν το σχήμα του τυριού. Το τυρί μετά συμπιέζεται (140 g ανά cm^2) σε 21-25 °C επί μία νύχτα. Μετά τη συμπίεση, η επιφάνεια του τυριού έχει πλήρως καλυφθεί από το ύφασμα. Τα τυριά τοποθετούνται σε ράφια σε αίθουσα της οποίας η θερμοκρασία κυμαίνεται μεταξύ 7-10 °C. Αναστρέφονται καθημερινά επί μία εβδομάδα και στη συνέχεια μία φορά κάθε εβδομάδα. Το μαλακό τυρί είναι ώριμο μετά από 2-4 εβδομάδες, αλλά μπορεί να αφεθεί να ωριμάζει μέχρι 12 μήνες.

4.6. Δεσμός: Η προέλευση του τυριού μπορεί να αναχθεί στους Κιστερσιανούς μοναχούς οι οποίοι εγκαταστάθηκαν τον 13ο αιώνα στο Leek του Staffordshire. Οι μοναχοί αυτοί ζούσαν με προσευχή, μελέτη και εργασία. Επεδίωκαν να είναι αυτάρκεις και για το λόγο αυτό ήταν γεωργοί, αγγειοπλάστες, αρτοποιοί, ζυθοποιοί, τυροκόμοι και τυπογράφοι. Έφεραν μαζί τους την τεχνική της παρασκευής του τυριού αυτού στην περιοχή. Το Staffordshire Cheese συνέχισε να παράγεται μέχρι τον Δεύτερο Παγκόσμιο Πόλεμο, όταν η πολιτική κεντρικής συλλογής γάλακτος που εφαρμόστηκε από το Milk Marketing Board σήμανε το τέλος της παραγωγής πολλών τοπικών τυριών στην Αγγλία. Η παρούσα αίτηση συνεπώς αντιπροσωπεύει συνεπώς την αναβίωση (από ένα τυροκόμο σε συνεργασία με τοπικούς γεωργούς) του εν λόγω παραδοσιακού τυριού, που είχε εξαφανιστεί όπως πολλά άλλα λόγω της πολιτικής στον τομέα των τροφίμων κατά τη διάρκεια του πολέμου. Το τυρί αυτό, το οποίο ανακαλύπτεται εκ νέου, κερδίζει συνεχώς φήμη μεταξύ των εμπόρων λιανικής πώλησης και των καταναλωτών.

Η κομητεία του Staffordshire διακρίνεται για το ζεστό, υγρό, δυτικό κλίμα της και για το ασβεστολιθικό ανθρακοφόρο έδαφός της που καλύπτεται από εξαιρετικούς βοσκοτόπους από τους οποίους παράγεται το κρεμώδες γάλα το οποίο προσδίδει στο τυρί τον χαρακτήρα του. Από το έδαφος αυτό παράγεται χορτονομή καλής ποιότητας (οι γειτονικές κομητείες του Cheshire και Derbyshire έχουν περισσότερες βροχοπτώσεις και υψηλότερη θερμοκρασία σε σύγκριση με το Staffordshire). Οι ιδιότητες των χορτονομών είναι σημαντικές για το τυρί Staffordshire. Όλο το γάλα και η κρέμα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού Staffordshire προέρχεται από αγελάδες που βόσκουν στους βοσκότοπους αυτούς. Το χειμώνα, οι αγελάδες τρέφονται κυρίως με χόρτο ενσίρωσης και αραβόσιτο που προέρχονται από το έδαφος του Staffordshire, στα οποία προστίθενται μικρές ποσότητες συμπυκνωμάτων προκειμένου να αυξηθεί η περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες της διατροφής.

Οι γειτονικές κομητείες του Staffordshire είναι η κομητεία του Cheshire και η κομητεία του Derbyshire. Η κομητεία του Cheshire έχει περισσότερες βροχοπτώσεις και υψηλότερη θερμοκρασία σε σχέση με το Staffordshire. Το έδαφος περιέχει ορυκτό αλάτι και διάλυμα άλατος, που αποτελεί σημαντική διαφορά σε σχέση με το ασβεστολιθικό ανθρακοφόρο έδαφος του Staffordshire. Το βασικό τυρί που παράγεται στην κομητεία του Cheshire είναι το Cheshire Cheese, το οποίο είναι πολύ όξινο και θρομφώδες προϊόν.

Η δεύτερη γειτονική κομητεία είναι η Derbyshire στην οποία παρασκευάζονται τα τυριά Stilton και Derby. Τα τυριά αυτά είναι πολύ διαφορετικά από το Staffordshire cheese. Πράγματι, το τυρί Stilton περιέχει penicillium Rocquforti ενώ το Derby cheese έχει ελαστική υφή και μοιάζει περισσότερο με το Cheddar, είναι όμως λίγο πιο μαλακό.

Το Staffordshire Cheese διαφέρει από τις άλλες ποικιλίες τυριών που παρασκευάζονται στις γειτονικές κομητείες λόγω της πολύ διαφορετικής διατροφής των αγελάδων, των αρχικών μικτών καλλιεργειών που χρησιμοποιούνται και του μεγέθους του υφάσματος το οποίο καλύπτει το τυρί και τα οποία προσδίδουν στο τελικό προϊόν την ειδική υφή και σχήμα. Το τυρί αυτό αποκτά εκ νέου κάποια φήμη στους καταναλωτές και στους εμπόρους. Πωλείται σε αγροκτήματα, σε καταστήματα των αγροκτημάτων, σε καταστήματα τοπικών παραδοσιακών προϊόντων και μέσω αλληλογραφίας.

4.7. Οργανισμός ελέγχου:

Ονομασία: Staffordshire County Council Trading Standards Service

Διεύθυνση: 24 Horninglow Street
Burton on Trent
Staffordshire DE14 1PG
United Kingdom

Τηλ.: –

Φαξ: –

e-mail: –

Ο οργανισμός ελέγχου είναι επίσημος δημόσιος οργανισμός ο οποίος ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του προτύπου EN 45011.

4.8. Επισήμανση: Η εγκεκριμένη ένδειξη ΠΟΠ θα χρησιμοποιείται στο σημείο πώλησης και σε οποιασδήποτε συσκευασία που περιέχει το προϊόν.

4.9. Εθνικές απαιτήσεις: —