

MUUD AKTID

KOMISJON

Taotluse avaldamine vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõikele 2

(2008/C 202/10)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada muutmistaotluse kohta vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 ⁽¹⁾ artiklile 7. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOONDDOKUMENT

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

„WIELKOPOLSKI SER SMAŻONY”

EÜ nr: PL-PGI-005-0551-04.08.2006

KG T (X) KPN ()

1. Nimetus

„Wielkopolski ser Smażony”

2. Liikmesriik või kolmas riik

Poola

3. Põllumajandustootte või toidu kirjeldus

3.1. Tootte liik (II lisa alusel)

Klass 1.3 — Juust

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusega tähistatava toote kirjeldus

Konsistents:

Wielkopolska (Suur-Poola) praetud juustu konsistents on tugev, homogeenne ja elastne.

Värvus:

Juustumassi värvus varieerub kreemikast kollaseni olenevalt tootmises kasutatud või kvaliteedist (juustumassi rasvasisaldus ei tohi olla väiksem kui 7,5 %) ja praadimise tugevusest.

Maitse ja lõhn:

Tootel on praetud juustule iseloomulik, laagerdatud kohupiimast tulenev üsna terav maitse ja lõhn.

pH-tase: 5,2–5,6.

Veesisaldus: kuni 65 %.

Rasvasisaldus: vähemalt 7,5 %.

(¹) ETL L 93, 31.3.2006, lk 12.

Koagulaaspositiivne stafülokokk: puudub 0,1 g-s.

Hallitusseente arvukus: kuni 100 1 g-s.

Sulfitredutseerivad eosed: puuduvad 1 g-s.

Praetud juustule lisatakse mõnikord ristiköömneid, mis sellisel juhul on nähtavad. Ka ristiköömnetega praetud juustul on tootele iseloomulik (laagerdatud kohupiimast tulenev) maitse ja lõhn, kuid selgesti on tunda ka ristiköömne maitset ja lõhna. Ristiköömnetega praetud juustu muud omadused on samad mis ilma köömneteta juustul.

3.3. Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

1. Piim

Wielkopolska praetud juustu tootjad ostavad piima piimatootjatelt:

- kelle üle nad saavad teostada põhjalikku järelevalvet ja
- kes suudavad tagada praetud juustu tootmiseks kasutatava kalgendi valmistamiseks sobiva värskes piima kvaliteedi.

Wielkopolska praetud juustu kogu tootmistsükkel alates toorpiima ostmisest kuni lõpptooteni ei tohiks kesta kauem kui kuus või seitse päeva. Tootmisprotsessi pikendamine (liiga kaua seisnud piima või kalgendi kasutamine) mõjub lõpptootete halvasti.

2. Ristiköömned

Wielkopolska praetud juustule võib lisada ristiköömneid, et saavutada üks kahest maitseomadustelt erinevast juustuliigist:

- naturaalne (puhas) Wielkopolska praetud juust;
- Wielkopolska praetud juust ristiköömnetega.

Nimetusega „Wielkopolska praetud juust” tohib turustada üksnes nimetatud kahte praetud juustu liiki.

3.4. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul)

Sööda päritolu suhtes konkreetseid piiranguid ei ole.

3.5. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Tootmisetapid:

- Toorpiima ladustamine — toorpiima hoitakse kuni 24 tundi maksimaalsel temperatuuril 6 °C.
- Piima koorimine — koorimine toimub tsentrifuugis (piima koorimise eriparaat). Lõssi rasvasisaldus ei tohiks ületada 1 %.
- Piima kuumutamine — lõssi kuumutatakse temperatuurini 70–75 °C ja hoitakse sellel temperatuuril vähemalt 30 sekundit.
- Juuretise valmistamine — juuretis valmistatakse pastöriseeritud piimast, lisades sellele piimhappebakteri streptokoki tüve. Seda piimavalmistist hoitakse 8–10 tundi temperatuuril 25 °C; nii valmib juuretis ehk looduslikku mikrofloorat sisaldav piim.
- Hapendamine — piim hapendatakse temperatuuril 20–23 °C, lisades juuretist 2 % piima lõppkogusest.
- Kuumutamine ja pööramine — kui kalgendi piimhappe sisaldus on umbes 31 °SH, kuumutatakse kalgendit aeglaselt (umbes kahe tunni jooksul) temperatuurini 32–33 °C. Seejärel kuumutatud kalgend lõigatakse ja pööratakse õrnalt.
- Nõrutamine — kalgendist eraldatud vada nõrutatakse välja; seejärel pressitakse ja nõrutatakse kalgendit temperatuuril 20 °C, kuni saavutatakse ligikaudne veesisaldus 64 %. Vee väljanõrutamise tulemusena saadakse kohupiim.
- Murendamine ja metallplaatidele asetamine — kohupiim murendatakse ja laotatakse seejärel laagerdamiskohas metallplaatidele.

- Valmimine — valmimine (kohupiima laagerdamine) toimub metallplaatidel temperatuuril 16–27 °C. Protsess seisneb albumiini loomulikus lagunemises, kuni kalgend muutub protsessile omase lõhna, konsistentsi ja välimusega klaasjaks massiks.

Valmimine kestab kaks või kolm päeva. Märguandeks, et valmimisprotsessi võib lõpetada, on valmimata kalgendi sisaldus, mis peaks kogu massi puhul olema alla 25 %.

- Rasvaga segamine ja praadimine — laagerdatud kohupiim segatakse piimarasvaga (võiga) ja lisatakse soola, Wielkopolska ristiköömnetega praetud juustu puhul ka ristiköömneid. Seejärel praetakse juustu umbes 15 minutit temperatuuril vähemalt 90 °C.

Keelatud tegevus:

„Keelatud tegevus” tähendab selliste ainete lisamist, mis asendavad valmimisprotsessi (nt abiained, st soolad, mis võimaldavad praadida laagerdamata juustu), või muu rasva kasutamist peale piimarasva (või).

3.6. Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta

Wielkopolska praetud juust pakendatakse tootmiskohas, sest seda võib pakendada (vormida) üksnes vahetult pärast praadimist, kui juust on veel kuum. Praetud juustu, mis on juba jahtunud, ei tohi vormimiseks uuesti kuumutada. See rikuks toote kvaliteeti.

3.7. Erieeskirjad märgistamise kohta

Igal pakendil peaks olema tootja märgistus. Märgistusel peaks olema nimetus „Wielkopolski ser smazony”. Kaitstud geograafilise tähise logo peaks olema märgistusel selgesti nähtav.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Piirkond asub Wielkopolska vojevoodkonna halduspiirides.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

5.1. Geograafilise piirkonna eripära

Wielkopolska praetud juustu tootmispiirkonna eripära on järgmine.

Alates 18. sajandi lõpust tekkis Wielkopolska piirkonnas (eriti selle lääneosas) asundusliikumine, mida nimetati Olęderski liikumiseks (Lääne- ja Lõuna-Euroopa asunikke nimetati „Olędrzy”). On väga tõenäoline, et juustu praadimise traditsioon sai alguse just nendelt asunikelt.

Need, samuti Brandenburgi piirkonnast pärit asunikud (Bamberski talupidajad) panid aluse Wielkopolska taludes sajandite jooksul kujunenud kohalikele oskustele ja tavadele, mille tulemusena arenesid neil aladel kõrgel tasemel veisekasvatus, põllumajandus ja piimatootmise meetodid. Wielkopolskat tuntakse tänase päevani tema kvaliteetse piima järgi. Piimakarja väljalüpsi suurenedes hakkasid talupidajad otsima viise, kuidas üht piimatoodetest, nimelt värsket kohupiima, säilitada. Üheks meetodiks oli praetud juustu valmistamine looduslikul teel laagerdatud (albumiini loomulik lagunemine 2–3 päeva jooksul) kohupiimast. Selline kohupiima käitlemine (laagerdamine ja praadimine) ei tekkinud juhuslikult. Algselt tehti seda selleks, et pikendada juustu kõlblikkusaega. Aja jooksul muutus praetud juustu tootmine Wielkopolskas igapäevaseks asjaks ja tootest sai Wielkopolskas iga söögikorra lahutamatu osa.

Wielkopolska praetud juustu looduslik ja traditsiooniline tootmismeetod viitab tugevale seosele tootmiskiirkonna, iga tootmisetapi õige läbiviimise ja praetud juustu eriomaduste vahel.

5.2. Toote eripära

Wielkopolska praetud juustu iseloomulik maitse ja lõhn tuleneb laagerdatud ja praetud kohupiimast ja ristiköömnetest (ristiköömnetega praetud juustu puhul). Värske tooraine, st piima ja sellest valmistatud kohupiima kasutamine on Wielkopolska praetud juustu tootmise juures äärmiselt tähtis. See on seotud vajadusega tagada lõpptoote eriline kvaliteet ja lõpetada kogu praetud juustu tootmistsükkel 6–7 päevaga.

Kõnealuse praetud juustu tootmisel on eriti oluline laagerdamisprotsess. See seisneb albumiini loomulik lagunemises, mis kestab 2–3 päeva. Just nimelt laagerdamisprotsess on Wielkopolska praetud juustu eripära ja ainulaadsuse, st tema maitse ja lõhna saavutamisel määrava tähtsusega.

Sama oluline on praadida juustu üksnes piimarasva (või) abil, sest see mõjutab lõpptoote maitset, lõhna, värvust ja konsistentsi.

5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste vahel või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel

Wielkopolska praetud juustu ja tootmiskiirkonna vaheline seos põhineb eelkõige toote allpool kirjeldatud kuulsusel ja punktis 5.2 kirjeldatud kvaliteediomadustel, mis tulenevad traditsioonilistest tootmismeetoditest.

Wielkopolska praetud juust on iseloomulik Wielkopolska läänepoolsetele aladele ja Nowotomyska lausksmaale, samuti Wielkopolska keskosale: tootele viidatakse sageli vanades dokumentides, raamatutes ja neid alasi kirjeldavates muudes kirjalikes allikates. Üheks näiteks on Poznańis 19. sajandi lõpus, 1899. aastal avaldatud teos „Gospodyni doskonała, czyli Przepisy utrzymywania porządku w domu i zaopatrzenia” („Tubli perenaine ehk kuidas hoolitseda majapidamise eest ja teha sisseoste”), milles leidub praetud juustu retsept. Praetud juustu ja Wielkopolska vahelisest seosest annab tunnistust ka Maria Ślezańska 1904. aasta raamat „Kucharz wielkopolski” („Wielkopolska kokk”). Raamat anti välja Poznańis Jarosław Leitgeberi kirjutuse poolt. Raamatus kirjeldatud „kiire juustuvalmistamise viis” („Prędkie sposoby robienia sera”) sisaldab teavet praetud juustu valmistamise kohta Wielkopolskast pärit retsepti järgi.

Praetud juustu on nimetatud ka uemates raamatutes. Asjaolu, et praetud juustu retsept on piirkondlik ja omane Wielkopolskale, kinnitab retsepti avaldamine raamatus „Kuchnia Wielkopolska — wczoraj i dziś, czyli porady jak smacznie i tanio gotować zachowując tradycje i zdrowie” („Wielkopolska köök eile ja täna — kuidas valmistada maitsvat ja taskukohast toitu traditsiooniliselt ja tervislikult”), mis avaldati Poznańis 1992. aastal. Ristiköömnetega praetud juustu retsept leidub ka Barbara Adamczewska 2005. aasta raamatus „Potrawy z serami” („Juustutoidud”).

Aja jooksul muutus praetud juustu valmistamine ja söömine Wielkopolskas populaarseks ja igapäevaseks asjaks. Praetud juust sai Wielkopolska elanike jaoks tavaliseks toiduaineks, milleta ei möödunud ükski hommiku- ega õhtusöök.

Wielkopolska praetud juust, mida valmistatakse põlvest põlve pärandatud retsepti järgi, on säilitanud oma hea maine kogu Poolas ja ka välismaal. Wielkopolska elanikud on toote maitsest alati lugu pidanud. Nende jaoks seondub praetud juustu maitse lapsepõlvega. Juustu toodetakse kohalikku traditsiooni järgides ja retsept on omane Poola kõnealusele piirkonnale. Tarbijad otsivad just sellist praetud juustu, nagu nende emad ja vanaemad kodus tegid.

Tänapäeval müüakse kogu Wielkopolskas toodetud praetud juustu peamiselt piirkonna pealinnas Poznańis. See annab veel kord tunnistust asjaolust, et see ainulaadne toode oma äärmiselt iseloomuliku maitse ja lõhnaga on konkreetse piirkonnaga seotud tüüpiline toode, mis moodustab lahutamatu osa tema kultuurist.

Mitmete Wielkopolska tootjate valmistatud praetud juust on pälvinud arvukalt auhindu ja tunnistust Wielkopolska tootekvaliteedi tarbijavõistlustel, kus auhindu jagavad tarbijad. See kinnitab Wielkopolska praetud juustu püsivalt head mainet ja kõrget kvaliteeti, mida tarbijad väga hindavad. Asjaolu, et mitmetele Wielkopolska tootjatele on aastate jooksul auhindu antud, näitab, et tootel on kõrge kvaliteet, mida kõik tootjad püüavad hoida.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

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