

MUUT ILMOITUKSET

KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen

(2008/C 202/10)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 ⁽¹⁾ 7 artiklassa tarkoitettulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

”WIELKOPOLSKI SER SMAŻONY”

EY N:o: PL-PGI-005-0551-04.08.2006

SMM (X) SAN ()

1. Nimi

”Wielkopolski ser Smażony”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Puola

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1 Tuotelaji (liitteen II mukaisesti)

Luokka: Ryhmä 1.3 — Juusto

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

Koostumus:

Paistettu juusto (*ser smażony*) on koostumukseltaan tiivistä, tasaista ja kimmoisaa.

Väri:

Juustomassan väri vaihtelee vaalean kermanvärisestä keltaiseen riippuen siitä, miten paljon voita valmistuksessa on käytetty (juustomassassa on oltava rasvaa vähintään 7,5 %) sekä siitä, minkä verran juustoa on paistettu.

Maku ja tuoksu:

Maku ja tuoksu ovat paistetulle juustolle tyypilliset: kypsytetylle juustomassalle ominaiset melko kirpeät ja erityislaatuiset.

pH-arvo: 5,2–5,6.

Vesipitoisuus: enintään 65 %.

Rasvapitoisuus: vähintään 7,5 %.

(¹) EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

Koagulaasipositiiviset stafylokokit: ei esiinny 0,1 g:ssa.

Homeiden määrä: enintään 100/1 g.

Sulfiittia pelkistävät itiöt: Ei esiinny 1 g:ssa.

Jos paistettu juusto on maustettu kuminalla, juustomassassa näkyy kuminan siemeniä. Kuminalla maustetun juuston maku ja tuoksu ovat tuotteelle tyypilliset (kypsytyllylle juustomassalle ominaiset), minkä lisäksi voidaan erottaa selvästi kuminan maku ja tuoksu. Muut ominaisuudet ovat samat kuin sellaisen paistetun juuston, johon ei ole lisätty kuminaa.

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet)

1. Maito

Isopuolalaisen (Wielkopolskan voivodikunta) paistetun juuston tuottajat ostavat tarvittavan maidon tuottajilta:

- jotka ovat kattavan valvonnan alaisia,
- jotka pystyvät takaamaan paistetun juuston valmistukseen tarvittavaa juustomassaa varten käytettävän maidon tuoreuden ja asianmukaisen laadun.

Paistetun juuston koko tuotantosykli, joka alkaa raakamaidon hankinnasta valmiiseen tuotteeseen, ei saa kestää enempää kuin kuusi tai seitsemän päivää. Tuotantoprosessin pitkittyminen eli liian pitkään säilytetyn maidon tai juustomassan käyttäminen heikentää lopputuotteen laatua.

2. Kumina:

Isopuolalaiseen paistettuun juustoon voidaan haluttaessa lisätä kuminaa. Näin saadaan toista isopuolalaisen paistetun juuston kahdesta makuvaihtoehdosta, jotka ovat:

- tavallinen (maustamaton) isopuolalainen paistettu juusto ja
- kuminalla maustettu isopuolalainen paistettu juusto.

Vain näitä kahta makuvaihtoehtoa saa pitää kaupan nimellä "wielkopolski ser smażony" (isopuolalainen paistettu juusto).

3.4 Rehut (ainoastaan silloin, kun on kyseessä eläinperäinen tuote)

Rehun alkuperälle ei ole asetettu erityisiä rajoituksia.

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Valmistusvaiheet:

- Raakamaidon säilyttäminen — raakamaitoa säilytetään enintään vuorokausi korkeintaan 6 °C:n lämpötilassa.
- Maidon kuorinta — Maito kuoritaan eli siitä poistetaan rasva erityisellä laitteella, separaattorilla. Kuorinnan jälkeen maidon rasvapitoisuuden on oltava alle 1 %.
- Maidon lämmittäminen — Kuorittu maito lämmitetään 70–75 °C:een ja pidetään tässä lämpötilassa vähintään 30 sekunnin ajan.
- Hapatteen valmistus — Hapate valmistetaan pastöroidusta maidosta, johon lisätään *Streptococcus Lactis* -bakteereja. Tämän käsittelyn jälkeen maitoa säilytetään 25 °C:ssa 8–10 tuntia, jolloin saadaan hapate eli maito, jossa on kehittynyt luontainen bakteerifloora.
- Hapattaminen — Maito hapatetaan 20–23 °C:ssa lisäämällä siihen 2 % hapatetta maidon kokonaismäärästä.
- Lämmittäminen ja juustouman kääntely — Kun juustouman happamuus on noin 31 SH-astetta, se lämmitetään hitaasti (noin 2 tunnin kuluessa) 32–33 °C:een. Tämän jälkeen lämmitetty juustouma leikataan ja sitä käännellään varovasti.
- Valuttaminen — Juustoumasta erottunut hera lasketaan pois ja juustouma painetaan prässäin, missä sitä valutetaan 20 °C:n lämpötilassa, kunnes massan vesipitoisuus on noin 64 %. Kun neste on valutettu massasta, tuloksena on juustomassa.
- Murentaminen ja levittäminen pellille — Juustomassa murennetaan ja levitetään pellille. Murenneltu juustomassa levitetään pelleille kypsyttämöön.

- Kypsyttäminen (juustomassan kypsyminen) tapahtuu peltialustalla 16–27 °C:n lämpötilassa. Prosessi perustuu valkuaisen luontaiseen hajoamiseen, jolloin juustomassasta tulee kiiltävää ja se saa prosessille ominaisen tuoksun, maun, koostumuksen ja ulkonäön.

Kypsyttäminen kestää 2–3 päivää. Kypsyttäminen voidaan lopettaa, kun kypsyttämättömän juustomassan määrä on alle 25 prosenttia kokonaismäärästä.

- Rasvan lisääminen ja paistaminen — kypsytettyyn juustomassaan lisätään maitorasvaa (voita) ja suolaa sekä haluttaessa kuminaa, minkä jälkeen sitä paistetaan vähintään 90 °C:ssa noin 15 minuuttia.

Kielletyt toimenpiteet:

Juustomassaan ei saa lisätä aineita, joilla voidaan korvata kypsyttäminen (esimerkiksi juoksuotteita eli suolaa, jonka avulla juustomassa voidaan paistaa kypsyttämättä) eikä muuta rasvaa kuin maitorasvaa (voita).

3.6 Leikkaamista, hiomista, pakkaamista ym. toimenpiteitä koskevat erityissäännöt

Isopuolalainen paistettu juusto pakataan tuotantolaitoksella, koska juusto on mahdollista pakata (muotoilla) ainoastaan heti paistamisen jälkeen, kun se on vielä kuumaa. Juustoa ei saa lämmittää uudelleen sen jäähtyttyä vain muotoilemista varten, koska tämä heikentää sen laatua.

3.7 Merkintöjä koskevat erityissäännöt

Kussakin yksittäispakkauksessa on oltava tuottajan etiketti. Etiketissä on oltava nimi "wielkopolski ser smazony". Lisäksi etiketissä on oltava näkyvästi esillä suojatun maantieteellisen merkinnän tunnus.

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Ison-Puolan voivodikunnan (Wielkopolska) hallinnolliset rajat.

5. Yhteys maantieteelliseen alkuperään

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys

Isopuolalaisen paistetun juuston tuotantoalueen erityisyys:

Ison-Puolan alueelle (varsinkin sen länsiosaan) keskittyi 1700-luvun lopulta alkaen niin sanottu hollantilaisien (*Olędrzy*) siirtolaisasutus; hollantilaisilla tarkoitettiin alueelle länsi- ja luoteis-Euroopasta tulleita siirtolaisia. Juuston paistamisen aloittivat todennäköisesti juuri nämä Ison-Puolan länsiosaan asettuneet siirtolaiset.

Ison-Puolan maatioilla kehittyi vuosisatojen kuluessa paikallisen tietämyksen ja hollantilaisten ja Brandenburgin seudulta tulleiden siirtolaisten vaikutuksesta muotoutuneiden perinteiden tuloksena korkeatasoinen karjatalous, maatalous ja taito jalostaa maitoa. Nykyäänkin Ison-Puolan erityispiirteenä on maidontuotannon tasalaatuisuus. Kun maitokarjan tuottavuus lisääntyi, kehitettiin uusia menetelmiä jalostaa yhtä maitotuotetta, tuoretta juustomassaa. Yksi tällainen menetelmä oli paistetun juuston valmistus, joka perustuu luontaiseen kypsyttämiseen (valkuaisen hajoaminen kestää 2–3 päivää). Juustomassan käsittely tällä tavoin (kypsyttämällä ja paistamalla) ei ollut mikään sattuma. Alun perin tarkoituksena oli pidentää juuston käyttöaikaa. Ajan myötä paistetun juuston valmistuksesta tuli Ison-Puolan alueella jokapäiväinen työ, sillä tällaista juustoa piti olla pöydässä joka päivä.

Isopuolalaisen paistetun juuston perinteinen, luontainen valmistusmenetelmä on osoitus siitä, että tuotantoalue, valmistuksessa noudatettavat eri työvaiheet ja lopputuotteen ominaislaatu ovat tiiviisti sidoksissa toisiinsa.

5.2 Tuote-eritelmä

Isopuolalaisen paistetun juuston tyyppillinen maku ja tuoksu johtuvat juustomassan kypsytteisestä ja paistamisesta sekä kuminasta (silloin kun kyseessä on kuminalla maustettu juusto). Paistetun juuston valmistuksessa on erittäin tärkeää, että käytetyt raaka-aineet eli maito ja siitä valmistettu juustomassa ovat tuoreita. Tämä on välttämätöntä paitsi lopputuotteen laadun varmistamiseksi myös siksi, että koko valmistusprosessi on saatava päätökseen 6–7 päivässä.

Erityisen tärkeä vaihe isopuolalaisen paistetun juuston valmistuksessa on kypsyttäminen. Prosessi perustuu valkuaisen luontaiseen hajoamiseen, joka kestää 2–3 päivää. Eri tuotantovaiheista juuri kypsyttäminen vaikuttaa ratkaisevasti isopuolalaisen paistetun juuston erityisominaisuuksiin eli makuun ja tuoksuun.

Yhtä tärkeä vaihe on juuston paistaminen, mihin on käytettävä yksinomaan maitorasvaa (voita), sillä myös tämä vaikuttaa lopputuotteen makuun, tuoksuun, väriin ja koostumukseen.

5.3 Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)

Isopuolalaisen paistetun juuston yhteys tuotantoalueeseen perustuu erityisesti tuotteen jäljempänä kuvattuun maineeseen sekä kohdassa 5.2 kuvattuun ominaislaatuun, jotka on perinteisen valmistusmenetelmän tulos.

Isopuolalainen paistettu juusto on tyyppillinen juusto Ison-Puolan länsiosassa ja Nowotomyskan tasangolla sekä Ison-Puolan keskiosassa. Tästä ovat osoituksena lukuisat tätä juustoa koskevat maininnat vanhoissa asiakirjoissa, kirjoissa ja muissa dokumenteissa, jotka on joko laadittu näillä seuduilla tai jotka kertovat niistä. Esimerkkinä mainittakoon Poznańissa 1800-luvun lopulla julkaistu teos "Gospodyni doskonala, czyli Przepisy utrzymywania porządku w domu i zaopatrzania" ("Erinomainen emäntä eli Ohjeita taloudenpitoon"), jossa on julkaistu paistetun juuston valmistusohje. Paistetun juuston ja Ison-Puolan yhteys tulee esiin myös vuonna 1904 julkaistussa Maria Ślezańskan teoksessa "Isopuolalainen kokki". Teoksen julkaisi Poznańissa toiminut Jarosław Leitgeberin kustantamo. Kirjassa kuvattu "nopea tapa valmistaa juustoa" ("Prędki sposób robienia sera") sisältää perustiedot paistetun juuston valmistamisesta isopuolalaisen reseptin mukaan.

Mainintoja paistetusta juustosta esiintyy kirjallisuudessa nykypäiviin asti. Todisteena siitä, että paistetun juuston valmistusohje on nimennyt Ison-Puolan alueelle tyyppillinen alueellinen resepti, on se, että ohje sisältyy myös Poznańissa vuonna 1992 julkaistuun teokseen "Kuchnia Wielkopolska — wzoraj i dziś, czyli porady jak smacznie i tanio gotować zachowując tradycje i zdrowie" (Isopuolalainen keittiö eilen ja tänään eli miten valmistetaan maittavaa ja terveellistä ruokaa edullisesti ja perinteitä kunnioittaen). Kuminalla maustetun paistetun juuston resepti sisältyy myös Barbara Adamczewskan vuonna 2005 julkaisemaan kirjaan "Potrawy z serami" (Juustoruokia).

Ajan myötä paistetun juuston valmistuksesta ja nauttimisesta on tullut Ison-Puolan alueella erittäin suosittua ja jokapäiväistä. Paistetusta juustosta on tullut seudun asukkaille tyyppillinen tuote, jota on oltava aamiais- tai päivällispöydässä aina saatavilla.

Sukupolvelta toiselle periytyneen ohjeen mukaan valmistetulla isopuolalaisella paistetulla juustolla on katkeamaton hyvä maine sekä koko Puolassa että sen rajojen ulkopuolella. Sen makua arvostavat ennen muuta Ison-Puolan nykyiset ja entiset asukkaat. Heille paistetun juuston maku tuo mieleen lapsuuden. Juustoa valmistetaan paikallisen perinteen mukaan tälle Puolan alueelle ominaisen reseptin pohjalta. Kuluttajat haluavat samanlaista paistettua juustoa kuin se, jota heidän äitinsä ja isoäitinsä valmistivat kotona vuosia sitten.

Nykyään valtaosa paistetusta juustosta valmistetaan Ison-Puolan pääkaupungissa Poznańissa. Tämä on jälleen yksi osoitus siitä, että tämä poikkeuksellinen tuote, jolla on aivan erityinen maku ja tuoksu, on tyypillinen tuote, joka liittyy konkreettisesti tähän alueeseen ja on erottamaton osa sen kulttuuria.

Ison-Puolan alueella eri tuotantolaitoksilla valmistettu paistettu juusto on saanut viime vuosina useita palkintoja ja kunniamainintoja alueen kuluttajien laatukilpailussa, jossa kuluttajat päättävät palkintojen myöntämisestä. Tämä kertoo isopuolalaisen paistetun juuston hyvästä maineesta ja sen erittäin korkeasta laadusta, jota kuluttajat arvostavat. Viime vuosina kuluttajakilpailun ovat voittaneet useat Ison-Puolan alueella toimivat paistetun juuston valmistajat, mikä kertoo tuotteen korkeasta laadusta ja siitä, että kaikki sen valmistajat huolehtivat tuotteen korkeasta laadusta.

Eritelmän julkaisutiedot

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