

CITI AKTI

KOMISIJA

Pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību

(2008/C 202/10)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7. pantam. Komisijai jāsaņem paziņojumi par iebildumiem sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

VIENOTS DOKUMENTS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

“WIELKOPOLSKI SER SMAŻONY”

EK Nr.: PL-AĢIN-005-0551-04.08.2006.

AĢIN (X) ACVN ()

1. Nosaukums

“Wielkopolski ser Smażony”

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Polija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

3.1. Produkta veids [kā II pielikumā]

1.3. grupa. Siers

3.2. 1. punktā minētā produkta apraksts

Konsistence

Pēc konsistences šis ceptais siers ir stingrs, viendabīgs, plastisks.

Krāsa

Siera masas krāsa mainās no gaišas krēmkrāsas līdz dzeltenai atkarībā no siera cepšanā izmantotā sviesta daudzuma (tauku saturs siera masā nedrīkst būt mazāks par 7,5 %) un sacepšanas pakāpes.

Garša un smarža

Sieram ir tipiska cepta siera garša un smarža, ko tam piešķir nostāvināta biezpiena īpašais pikantums.

Siera masas pH vērtība: 5,2–5,6.

Ūdens saturs: ne vairāk kā 65 %.

Tauku saturs: ne mazāk par 7,5 %.

⁽¹⁾ OVL 93, 31.3.2006., 12. lpp.

Koagulāzes pozitīvie stafilokoki: 0,1 g parauga nav konstatēti.

Pelējuma sēnītes: ne vairāk kā 100/1 g parauga.

Sulfitreducējošās sporas: 1 g parauga nav konstatētas.

Reizumis ceptajam sieram pievieno ķimeņu sēkliņas. Cēptais siers ar ķimenēm saglabā savu tipisko garšu (ko tas iegūst no nostāvētā biezpiena pikantuma), kas mijas ar skaidri sajūtamu ķimeņu garšu un aromātu. Pārējās šā ķimeņu siera raksturīgās īpašības neatšķiras no attiecīgā siera īpašībām, kādas tam ir bez ķimeņu pievienošanas.

3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

1. Piens

Lielpolijas ceptā siera ražotāji pienu iegādājas pie tādiem piensaimniekiem, kas spēj

— nodrošināt pilnīgu kontroli un

— garantēt tā piena svaigumu un kvalitāti, ko izlieto ceptā siera ražošanai paredzētā biezpiena iegūšanai.

Lielpolijas ceptā siera ražošanas cikls, sākot no svaigā piena iegādes līdz galaprodukta iegūšanai, nedrīkst būt ilgāks par sešām vai septiņām dienām. Jebkāds ražošanas procesa pagarinājums (pārāk ilgi uzglabāta piens vai biezpiena izmantošana) negatīvi ietekmē galaprodukta kvalitāti.

2. Ķimenes

Šīs garšvielas pievienošana Lielpolijas ceptajam sieram ir fakultatīva. Ķimenes izmanto, lai iegūtu vienu no abām Lielpolijas ceptā siera šķirnēm, kas savstarpēji atšķiras pēc aromāta:

— Lielpolijas ceptais dabīgais (bez garšvielām) siers un

— Lielpolijas ceptais siers ar ķimenēm.

Laist tirdzniecībā ar nosaukumu “wielkopolski ser smażony” drīkst tikai abu minēto šķirņu cepto sieru.

3.4. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem)

Attiecībā uz dzīvnieku barības izcelsmi īpašu ierobežojumu nav.

3.5. Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Ražošanas posmi

— Svaigā piena uzglabāšana — to uzglabā ne ilgāk kā 24 stundas temperatūrā, kas nepārsniedz 6 °C.

— Piena nokrejošana — to veic ar centrifūgām (īpaša ierīce krējuma atdalīšanai no vājpiena). Pēc nokrejošanas tauku saturs vājpienā nedrīkst pārsniegt 1 %.

— Piena uzsildīšana — nokrejoto pienu uzsilda līdz 70–75 °C temperatūrai un uztur šo temperatūru vismaz 30 sekundes.

— Ierauga sagatavošana — ieraugu iegūst no pasterizēta piena, kam pievieno pienskābes streptokoku celmu. Šādi sagatavotu pienu 8–10 stundas uzglabā 25 °C temperatūrā, tādējādi iegūstot ieraugu, proti, pienu ar dabīgo mikrofloru.

— Ieraudzēšana — pienu ieraudzē 20–23 °C temperatūrā, pievienojot tam ieraugu ar tādu aprēķinu, lai tā daudzums būtu 2 % no piena kopējā daudzuma.

— Piena recekļa sildīšana un apvēršana — kad recekļa titrējamais skābums pieaug līdz aptuveni 31 °SH, to lēnām (aptuveni 2 stundu garumā) silda, līdz tā temperatūra sasniedz 32–33 °C. Šādi uzsildīto piena recekli griež gabalos un uzmanīgi apvērš.

— Notecināšana — no recekļa ar sietu notecina sūkalas; piena recekli novieto zem sloģa un notecina 20 °C temperatūrā, līdz panāk to, ka ūdens saturs masā ir aptuveni 64 %. Ūdens notecināšana ļauj iegūt biezpienu.

— Sadrupināšana un uzlikšana uz sietu — iegūto biezpiena masu sagraiza un sadrupina; pēc tam sadrupināto biezpienu nogatavināšanas telpā izvieto uz tērauda sietiem.

- Nogatavināšana — sieru nogatavina, nostāvinot to uz sietiem 16–27 °C temperatūrā. Nogatavināšanas procesa pamatā ir piena albumīna dabīgā noārdīšanās, kas turpinās, līdz biezpiena masa kļūst “stiklaina” un iegūst tai raksturīgo smaržu, garšu un konsistenci.

Nogatavināšanas process ilgst 2 līdz 3 dienas. Kad nenogatavinātā biezpiena procentuālā daļa masā vairs nepārsniedz 25 %, nogatavināšanas process ir jāaptur.

- Samaisīšana ar taukvielām un cepšana — nogatavināto biezpiena masu sajauc ar piena taukiem (sviestu), kuram pievieno sāli un, ja vajadzīgs, ķīmenes. Tad aptuveni 15 minūtes to cep vismaz 90 °C temperatūrā.

Nepieļaujamas darbības

Nepieļaujamas darbības ir tādu vielu pievienošana, lai apietu nogatavināšanas procesu (piemēram, sāls kā kušanas paātrinātājas vielas pievienošana ļautu tieši pāriet pie siera cepšanas, izlaižot nogatavināšanas posmu), kā arī citu taukvielu izmantošana piena tauku (sviesta) vietā.

3.6. Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakojšanai u. c.

Lielpolijas ceptā siera iesaiņošanu veic ražošanas uzņēmumā, jo šo sieru iepako (ievieto formās) uzreiz pēc cepšanas, kamēr tas vēl karsts. Pēc tam, kad Lielpolijas ceptais siers atdzisis, ir aizliegts to atstāt, lai pabeigtu tā iepakojšanu. Šāds paņēmieni negatīvi ietekmē siera kvalitāti.

3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai

Katram iepakojumam atsevišķi jāpievieno ražotāja etiķete. Uz tās jānorāda nosaukums “wielkopolski ser smazony”. Aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes simbolam uz etiķetes jābūt skaidri saredzamam.

4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija

Ģeogrāfiskā apgabala robeža sakrīt ar Lielpolijas vojevodistes administratīvo robežu.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Lielpolijas ceptā siera ražošanas ģeogrāfiskā apgabala specifika

Lielpolijas teritorijā (jo īpaši Lielpolijas rietumdaļā) sākot no 18. gadsimta iepļūda “olęderski” (kolonistus, kas Lielpolijā ieradās no Rietumeiropas un Dienvidrietumeiropas, vietējie iedzīvotāji nosauca par “olędrzy”) kolonisti. Siera cepšanas ieraža, visticamāk, nākusi no Lielpolijas rietumos ieceļojušajiem kolonistiem.

Liellopu audzēšanas, lauksaimnieciskās ražošanas apstākļu un piena iegūšanas veida augstais līmenis šajā zemē skaidrojams ar vietējās ražošanas prasmes un vietējo tradīciju attīstību pēc iepriekš minētās kolonistu ieceļošanas, kā arī ar “bamburski” (ieceļotāji no Brandenburgas) zemnieku saimniecisko darbību. Lielpolijas reģionam šodien ir raksturīga vienmērīgas kvalitātes piena ražošana. Līdz ar piena govju izslaukuma pieaugumu tika meklētas iespējas veicināt tāda piena produkta kā svaiga biezpiena ražošanas attīstību. Viena no šīm iespējām bija ražot ceptu sieru, ko iegūst dabīgās nogatavināšanas procesā (piena albumīnam dabīgi noārdoties divu līdz triju dienu laikā). Šim īpašajam biezpiena apstrādes paņēmienam (nogatavināšana un cepšana) nav gadījuma raksturs. Sākotnēji tā rīkojās, lai pagarinātu siera patēriņa laiku. Vēlāk ceptā siera gatavošana Lielpolijas zemēs kļuva ikdienišķa, un šajā apgabalā to vienmēr pasniedza galdā.

Sakņojusies tradīcijā, Lielpolijas ceptā siera ražošana pēc dabīgās nogatavināšanas paņēmiena liecina par ciešo saikni, kas šo ražošanas apgabalu saista ar dažādo pagatavošanas posmu pareizu izpildi un šim ceptajam sieram raksturīgo kvalitāti.

5.2. Produkta specifika

Lielpolijas ceptais siers savas raksturīgās garšas un smaržas īpašības iegūst, pateicoties biezpiena nogatavināšanai un cepšanai, kā arī ķimeņu pievienošanai (otrās šķirnes gadījumā — Lielpolijas ceptais siers ar ķimenēm). Būtiska nozīme ir svaigu izejvielu (piena un no tā iegūtā biezpiena) izmantošanai. Šī prasība saistīta ar vajadzību sešās vai septiņās dienās panākt galaprodukta īpašo kvalitāti un nodrošināt visa ražošanas procesa pabeigšanu.

Īpaši svarīgs šā siera ražošanas procesa posms ir nogatavināšana. Tās pamatā ir piena albumīna dabīgā noārdīšanās 2–3 dienu laikā. Nogatavināšana ir tas ražošanas posms, kas nosaka Lielpolijas ceptā siera savdabību un sevišķumu, proti, tā garšas īpašības un aromātiskumu.

Tikpat svarīgi ir siera cepšanā izmantot piena taukus (sviestu), kas ietekmē galaprodukta garšu, smaržu, krāsu un konsistenci.

5.3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN)

Tās saiknes pamatu, kas Lielpolijas cepto sieru saista ar tā ražošanas apgabalu, jo īpaši veido iepriekš minētā reputācija, kā arī 5.2. punktā aprakstītās kvalitātes īpašības, ko sieram piešķir tā ražošanā izmantotā tradicionālā metode.

Lielpolijas ceptais siers ir tipisks Rietumlielpolijas (ieskaitot *Równina Nowotomska* apgabalu) un Centrāl-lielpolijas siers, par ko liecina daudzās atsauces, kas sastopamas senos dokumentos, grāmatās un citos iespaiddarbos, kuri sarakstīti šajos apgabalos vai attiecas uz tiem. Piemēram var minēt 19. gadsimtā Poznaņā izdoto grāmatu ar nosaukumu “Gospodyni doskonała, czyli Przepisy utrzymywania porządku w domu i zaopatrzenia” [“Nevainojamā namamāte jeb mājturības un iepirkšanās prasme”] (1899), kurā atrodama šā ceptā siera recepte. Par saikni starp cepto sieru un Lielpolijas reģionu liecina arī Marijas Šlezaņskas [*Maria Ślezańska*] darbs “Kucharz wielkopolski” [“Lielpolijas pavārs”], kas 1904. gadā publicēts Poznaņā, Jaroslava Leitģebers [*Jarosław Leitgeber*] izdevniecībā. Šajā publikācijā aprakstītais siera pagatavošanas ātrais paņēmieni (“prędki sposób robienia sera”) sniedz būtisku informāciju par ceptā siera ražošanu pēc Lielpolijas receptes.

Atsauces uz cepto sieru sastopamas arī mūsdienu literatūrā. Par to, ka šā siera recepte ir Lielpolijas reģionam raksturīga recepte, liecina arī tās apraksts grāmatā “Kuchnia Wielkopolska — wczoraj i dziś, czyli porady jak smacznie i tanio gotować zachowując tradycje i zdrowie” [“Lielpolijas virtuve vakar un šodien — kā pareizi un lēti gatavot veselīgus ēdienus, saglabājot vietējās tradīcijas”], kas 1992. gadā izdota Poznaņā. Recepte ceptā siera pagatavošanai ar ķimenēm atrodama arī 2005. gadā publicētajā Barbaras Adamčevskas [*Barbara Adamczewska*] grāmatā “Potrawy z serami” [“Siera ēdieni”].

Laika gaitā ceptā siera pagatavošana un patērēšana Lielpolijas vojevodistē kļuva ļoti populāra un ikdienišķa, un ceptais siers Lielpolijas iedzīvotājiem kļuvis par tipisku, ne brokastīs, ne vakariņās neaizstājamu produktu.

Lielpolijas ceptajam sieram, kuru ražo pēc receptes, kas pārmantota no paaudzes paaudzē, gan Polijā, gan aiz tās robežām ir laba reputācija. Vislielākie šā siera garšas cienītāji ir bijuši agrākie un joprojām ir arī pašreizējie Lielpolijas iedzīvotāji, jo siers tiem atgādina par viņu bērnību. Šo sieru ražo saskaņā ar vietējo tradīciju un pēc receptes, kas raksturīga šim Polijas reģionam. Patērētāji meklē tieši šādu cepto sieru, ko kādreiz viņu mātes un vecāsmātes pagatavoja mājas apstākļos.

Šodien Lielpolijā ražoto cepto sieru pārdod galvenokārt šā reģiona galvaspilsētā Poznaņā. Tas ir vēl viens pierādījums tam, ka šis sevišķais produkts ar tik raksturīgo garšu un smaržu ir tipisks, ar noteiktu apgabalu saistīts produkts, kas nav atraujams no šā apgabala kultūras.

Ceptais siers, ko ražo dažādi Lielpolijas pārtikas rūpniecības uzņēmumi, atsevišķos gados ir ieguvis lielas balvas un apbalvojumus Lielpolijā organizētos augstas kvalitātes produktu konkursos, kuros uzvarētājus izraugās un apbalvo paši patērētāji. Tas liecina par Lielpolijas ceptā siera neapstrīdamo reputāciju un tā augsto kvalitāti, ko tik atzinīgi vērtē patērētāji. Balvas, ko Lielpolijas reģiona dažādo uzņēmumu ražotais ceptais siers vairākus gadus ieguvis iepriekš minētajos konkursos, liecina par šā produkta augsto kvalitāti un rūpību, ar kādu to pagatavo visi Lielpolijas ceptā siera ražotāji.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju

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