

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

(2012/C 239/03)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului ⁽¹⁾. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006
„ORKNEY SCOTTISH ISLAND CHEDDAR”
NR. CE: UK-PGI-0005-0908-03.11.2011
IGP (X) DOP ()

1. Denumire:

„Orkney Scottish Island Cheddar”

2. Statul membru sau țara terță:

Regatul Unit

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar:**3.1. Tip de produs:**

Clasa 1.3: Brânzeturi

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1:

Brânza „Orkney Scottish Island Cheddar” se produce din lapte obținut la nivel local în interiorul ariei geografice delimitate. Această brânză prezintă niveluri moderate de aciditate pronunțată, gustul rămânând în același timp destul de plin, cu note savuroase de nucă. Aroma este pură și caracteristică pentru brânza cheddar, pasta fiind fermă, dar maleabilă, netedă și compactă. Perioada tipică de maturare a brânzei „Orkney Scottish Island Cheddar” este de 6-18 luni, putând fi obținute astfel profiluri aromatice variate, de la mediu la matur și foarte matur.

Brânza este vândută de obicei în trei profiluri de maturare:

— mediu (6-12 luni), cu textură netedă și gust savuros delicat;

— matur (12-15 luni), cu textură netedă și fermă și gust savuros ușor picant;

⁽¹⁾ JO L 93, 31.3.2006, p. 12.

- foarte matur (15-18 luni), cu textură fermă și ușor friabilă și gust savuros cu note picante și cristale de lactat.

Brânza se produce în formă de bloc de 20 kg, iar după maturare se taie în diverse forme și dimensiuni, după nevoie. Formele de brânză sunt fie de tip alb, fie de tip colorat, pasta acestora din urmă având o culoare intensă și uniformă. Brânza colorată este diferită de cea albă datorită adăugării, după pasteurizare, a unui pigment vegetal.

Caracteristicile chimice standard ale produsului sunt următoarele:

- umezeală: 33-36 %;
- grăsime: 33-36 %;
- grăsime în substanța uscată: 50-52 %;
- sare: 1,6-2,1 %;
- pH: 5,1-5,4 la momentul producției.

Limitele microbiologice ale brânzei sunt:

- *Listeria Monocytogenes* absentă în 25 g;
- enterotoxinele stafilococice absente în 25 g;
- salmonela absentă în 25 g.

3.3. *Materii prime (numai pentru produsele prelucrate):*

Lapte proaspăt pasteurizat produs în fermele din aria geografică delimitată. Caracteristic pentru acest lapte este faptul că este proaspăt și curat, conține toată smântâna laptelui muls și nu a fost supus niciunei denaturări.

3.4. *Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală):*

Vacile de lapte sunt hrănite cu iarbă proaspătă și un produs pe bază de nutrețuri însilozate. Vitele sunt ținute pe pășuni timp de șase luni și sunt adăpostite restul anului. Dieta animalelor este suplimentată cu orz produs în cadrul exploatației, napi și borhot de bere obținut de la o distilerie locală. De asemenea, rația este completată cu soia nemodificată genetic (supliment proteic), cu sfeclă de zahăr (supliment energetic) și cu un supliment mineral obținut în afara ariei delimitate.

3.5. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată:*

Toate etapele preparării și producției brânzei „Orkney Scottish Island Cheddar” trebuie să se desfășoare în aria delimitată, inclusiv:

- obținerea laptelui;
- pasteurizarea și standardizarea laptelui;
- prepararea și amestecarea ingredientelor;
- adăugarea de sare în coagul;
- maturarea și clasificarea brânzei.

3.6. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.:*

Nu este cazul.

3.7. *Norme specifice privind etichetarea:*

Nu este cazul.

4. Delimitare concisă a ariei geografice:

Insulele Orkney, în nordul Scoției

5. Legătura cu aria geografică:

5.1. Specificitatea ariei geografice:

Brânza din Orkney este produsă din lapte obținut la nivel local, în insulele Orkney, pe baza unei rețete și a unui proces tradițional. Producția de „Orkney Scottish Island Cheddar” este îmbinarea dintre priceperea producătorului de brânză și utilizarea laptelui local, obținut în insulele Orkney.

Aria geografică delimitată este formată în cea mai mare parte dintr-un relief colinar, la altitudine joasă, cu terenuri agricole caracterizate de un strat superior al solului adânc și fertil, rezultat din exploatarea agricolă a terenurilor de-a lungul ultimilor 5 000 de ani. Zona este renumită pentru monumentele neolitice, datorită cărora a primit statutul de sit al patrimoniului mondial, și pentru suprafețele extinse care au fost clasificate ca zone sensibile din punct de vedere ecologic (ESA) sau ca situri de interes științific special (SSSI). Apropierea de Curentul Golfului a generat o climă temperată și soluri bogate în iod și sulf, factori care, îmbinați cu faptul că, în preajma miezului verii, datorită latitudinii nordice, ziua este neîntreruptă de noapte, determină existența unor pășuni bogate și luxuriante pentru vacile de lapte, care aparțin în cea mai mare parte raselor Holstein/Friesian și Ayrshire. Acest complex de factori a generat o sursă unică de lapte de calitate superioară pentru fabricarea brânzei, cu extindere restrânsă la această arie geografică.

Producătorul de brânză controlează procesul, monitorizând evoluția acidității, iar când aceasta atinge nivelul corect, brânzarul răstoarnă cuva cu coagulul, lasă zerul să se scurgă și frământă coagulul uscat pe masă. Sărarea coagulului necesită multă îndemânare, deoarece coagulul trebuie să aibă consistența și aciditatea potrivite.

Sarea este aplicată manual, printr-o tehnică asemănătoare cu cea a semănării semințelor prin împrăștiere, utilizată cu mult timp în urmă de numeroase generații de țărani arendași pe câmpurile din Orkney. Este esențial ca această operațiune să fie efectuată cu pricepere, deoarece trebuie să se aplice cantitatea potrivită de sare și să se împrăstie în mod uniform în întregul coagul. În plus, priceperea brânzarului care supraveghează producția de brânză este esențială pentru a garanta menținerea consistenței și a acidității adecvate pe tot parcursul procesului. Sunt necesari mulți ani de experiență pentru ca brânzarul să producă o brânză cu textura și aroma optime. Prin urmare, este nevoie de pricepere și experiență pentru a se garanta o producție constantă de brânză de înaltă calitate.

5.2. Specificitatea produsului:

„Orkney Scottish Island Cheddar” diferă de alte brânzeturi de tip cheddar tradiționale datorită tehnicii unice de amestecare a coagulului uscat. Această metodă de producție utilizată în prezent a fost introdusă în 1984 grație unei adevărate sinergii de idei a conducerii fabricii, care se străduia să producă brânză cheddar în mod eficient, în timp scurt, dar și cu un element distinctiv în comparație cu brânzeturile de tip cheddar tradiționale. A fost creată astfel o brânză cu pastă fermă și densă, iar prin utilizarea laptelui standardizat se obține o brânză cu pastă și textură consistente tot timpul anului, cu aromă bogată și desăvârșită.

Amestecarea coagulului uscat este o adaptare a rețetei tradiționale de cheddar. Cuvă este răsturnată pe masa de prelucrare, iar coagulul nu este lăsat să devină compact după scurgerea zerului. Coagulul este amestecat în continuu până se adaugă sarea, apoi este lăsat să se înmoaie. Procesul prevede ca sărarea să se efectueze la aproximativ 3 ore și 20 de minute după adăugarea cheagului, indicele de aciditate trebuind să fie de 0,28. Astfel, brânza dobândește o textură compactă, iar sărarea este efectuată manual, cu pricepere, sarea fiind aplicată pe o bucată mai mică de coagul, rezultatul fiind o distribuție mai omogenă decât în cazul brânzei cheddar produse în mod tradițional. Apoi coagulul este lăsat să se solidifice în blocuri alcătuit din turnuri, după care brânza este împachetată și lăsată la maturat între leături legate.

5.3. Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP):

Producția de brânză în Orkney datează de sute de ani, de pe vremea când se făcea agricultură la scară foarte mică (*crofting*), soțiile agricultorilor arendași suplimentând veniturile foarte modeste prin vânzarea surplusului de brânzeturi de casă. De asemenea, unele brânzeturi erau păstrate în lăzile pentru fulgi de ovăz pentru a suplimenta alimentația din lungile luni de iarnă.

Prima fabrică de lactate a fost înființată în Kirkwall în 1946, ca urmare a creșterii producției de lapte menite a hrăni cele 60 000 de persoane din forțele armate și serviciile auxiliare aflate pe insule în timpul celui de Al Doilea Război Mondial. Era produsă o brânză cu pastă tare, în forme cilindrice, paralelipipedice sau rotunde căptușite, conform tradiției, cu un material textil, până când, datorită creșterii producției de lapte, s-a făcut trecerea la o metodă de producție mai modernă și a fost creată o rețetă de brânză cheddar, odată cu noua fabrică deschisă în 1958. Această rețetă de cheddar a fost modificată apoi în 1984 prin introducerea unei „tehnici de amestecare a coagulului uscat”, după o perioadă de testare a acestei variații inovatoare față de rețeta tradițională de cheddar.

„Orkney Scottish Island Cheddar” s-a bucurat de succes, câștigând premii în cadrul unor competiții importante precum *Nantwich International Show (Gold Mild White 2009)*, *Royal Highland Show (Gold and Best Scottish Exhibit 2009)*, *The Bath and West Show (1st Mild White 2007)*, *British Cheese Awards (Gold Mild White 2006)* și *Great Yorkshire Cheese And Dairy Show (1st mild White 2010)*.

Produsul a fost inclus, de asemenea, în meniul prestigiosului Langham Hotel din Londra, iar celebrul bucătar Nick Nairn a afirmat în 2009: „Calitatea brânzei cheddar din Orkney se datorează climei unice a insulelor și metodei de amestecare a coagulului uscat. Este deosebit de bună pentru gătit, spre deosebire de unele tipuri de cheddar, datorită metodei de producție, care face ca la topire să rezulte mai puțin ulei. Folosind cheddar din Orkney la gătit, se pot obține mâncăruri mai cremoase și aromate.”

Trimitere la publicarea caietului de sarcini:

[Articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

<http://archive.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/orkney-scottish-island-cheddar-pgi-120320.pdf>
