

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2021/C 20/10)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾ în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„ENNSTALER STEIRERKAS”

Nr. UE: PDO-AT-02588 – 28.1.2020

DOP (X) IGP ()

1. Denumirea/denumirile [DOP sau IGP]

„Ennstaler Steirerkas”

2. Statul membru sau țara terță

Austria

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tipul de produs

Clasa 1.3 Brânzeturi

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

„Ennstaler Steirerkas” este o brânză din lapte acru obținută din lapte de vacă crud sau degresat și pasteurizat. Se prelucrează laptele pentru a ajunge într-o formă de con trunchiat care cântărește până la 4 kg, fără cheag adăugat și doar prin coagulare acidă. În mod obișnuit, sarea este singurul ingredient folosit pentru condimentarea produsului. Se pot adăuga, de asemenea, foarte mici cantități de piper, mirodenii, plante aromatice și bace. „Ennstaler Steirerkas” este o brânză maturată, cu conținut scăzut de grăsime, consistență sfărâmicioasă, cu o aromă distinctă și un gust foarte caracteristic. Gustul este acru, puternic și picant, de la condimentat la puternic. Odată cu maturarea, se intensifică mirosul brânzei, caracterizat de o aromă robustă și condimentată, însoțită de un miros de pământ și o notă ușoară de amoniac. Pot exista ușoare diferențe de gust și de intensitate a mirosului în funcție de condițiile meteorologice de la momentul producției. Influențat de mușegaiul nobil, pentru procesul de maturare care începe de la exteriorul produsului și merge până la interiorul acestuia sunt necesare cel puțin trei săptămâni.

Suprafața este uscată, maronie sau cenușie, acoperită cu un strat de mușegai verde sau alb de grosimi variabile și cu crăpături asemănătoare unei hărți. La interior, brânza are aspect marmorat, maroniu-pal până la cafeniu-cenușiu. Structura acesteia este granulată sau sfărâmicioasă aproape lipicioasă, întretăiată pe ici și colo de vinișoare de mușegai.

⁽¹⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

Conținutul de umiditate al „Ennstaler Steirerkas” este de 46 %, echivalentul unei valori a conținutului de umiditate în brânza degresată substanțial mai scăzute față de cea obișnuită pentru brânza obținută din lapte acru.

Celelalte proprietăți chimice și fizice ale „Ennstaler Steirerkas” includ:

Conținutul de grăsimi în substanța uscată (calculat): 0-12 %

Greutatea uscată: minimum 52 %-maximum 62 %

3.3. Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală) și materii prime (numai pentru produsele prelucrate)

Hrană pentru animale:

De la sfârșitul lunii mai până la sfârșitul lunii septembrie sau începutul lunii octombrie, vacile de lapte pășunează în mod obișnuit la altitudini cuprinse între 500 și 1 800 m peste nivelul mării, unde se hrănesc cu diferite tipuri de iarbă. Dacă acestea nu sunt pășunate, trebuie să se asigure că hrana pentru vacile de lapte conține iarbă din arealul delimitat (această poate fi și sub formă de furaj însilozat). Pe timp de iarnă, vacile de lapte se țin la interior și sunt hrănite cu fân și furaj însilozat din arealul delimitat. Vacile pot fi hrănite cu iarbă și plante aromatice ca hrană proaspătă, verde pentru animale, ca fân sau ca furaj însilozat prelucrat. Fermierii utilizează într-o mare măsură hrana pentru animale produsă de ei, punând accent special pe calitatea acesteia în perioada recoltării.

Pentru a asigura bunăstarea animalelor, este necesar și, prin urmare, permis, să se suplimenteze hrana acestora cu concentrat și furaje grosiere din alte zone, până la un maximum de 40 % din substanța uscată anual, pentru a asigura o alimentație adecvată și echilibrată din punctul de vedere al nutrienților în perioadele de producție ridicată de lapte sau în cazul unor condiții meteorologice excepționale, precum seceta. Concentratul se poate achiziționa din alte zone din moment ce arealul geografic, o regiune muntoasă tipică, caracterizată de pajiști și un strat subțire de humus, nu este potrivit pentru culturi agricole. Acest fapt înseamnă că nu se cultivă sau nu se produc cereale sau culturi asemănătoare în zonă, astfel încât sunt necesare achizițiile din alte zone. Cu toate acestea, cel puțin 60 % din substanța uscată trebuie să provină anual din arealul geografic.

Prin urmare, procentul de nutreț (furaje grosiere, furaj însilozat și/sau iarbă) din arealul geografic trebuie să fie de minimum 60 % din substanța uscată totală oferită anual vacilor de lapte. Maximum 40 % din substanța uscată din fiecare rație poate fi alcătuită din concentrat/fân din alte zone.

Derogarea menționată anterior pentru suplimente nutritive nu afectează calitatea ridicată și constantă a laptelui, deoarece majoritatea furajelor grosiere trebuie să provină din arealul delimitat.

Materia primă:

Doar laptele de vacă din arealul geografic delimitat se folosește pentru producția de „Ennstaler Steirerkas”.

Laptele degresat pasteurizat sau crud se coagulează fără adăugare de cheag. Dacă este necesar, se pot utiliza culturi de bacterii lactice pentru stimularea procesului de acidifiere. Nu se pot adăuga agenți de colorare sau conservanți chimici.

3.4. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în arealul geografic delimitat

Întregul proces de producție (materii prime, prelucrare și maturare) trebuie să se desfășoare în arealul geografic delimitat.

3.5. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată

—

3.6. Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată

—

4. Delimitarea concisă a arealului geografic

Zona în care se produce „Ennstaler Steirerkas” în mod tradițional se află în partea de nord-vest a Stiriei (districtul Liezen).

5. Legătura cu arealul geografic

Clima instabilă, bogăția diferitelor formațiuni de roci (în special șisturi de mică, calcar, dolomită, marmură, șisturi verzi, amfibolit și gresii), și diferitele tipuri de relief și de sol contribuie la diversitatea incredibilă a regiunii și a florei și faunei sălbatice locale. Condițiile locale specifice (clima, relieful, solurile), împreună cu pășunatul extensiv permit creșterea unor plante tipice pentru pajiștile și pășunile alpine, cu o proporție semnificativ mai ridicată de ierburi în comparație cu vegetația din vale și cu o deosebită biodiversitate legată de situarea geografică și de utilizare.

Calitatea conținutului de grăsime din lapte este influențată de flora alpină, bogată cu o varietate extinsă de specii. Laptele din această regiune alpină are o configurație de acizi grași care include niveluri ridicate de acizi grași nesaturați (acizi grași omega-3) și betacaroten.

Acest lapte degresat este folosit la producția de brânză din lapte acru foarte degresat, conținând proteine biologice de o calitate ridicată, microelemente și vitamine, care contribuie într-o măsură semnificativă la culoarea de la maronie la cafenie, la mirosul aromat și gustul intens, cu valențe multiple al „Ennstaler Steirerkas”.

„Ennstaler Steirerkas” a început să fie produsă pe cale industrială doar în urmă cu câteva decenii, fapt care subliniază importanța elementului uman și a priceperii acestuia. Chiar și în prezent, multe etape de prelucrare se realizează manual.

Cunoștințele privind producția de „Ennstaler Steirerkas” s-au transmis adesea în familie, din generație în generație. Fabricanții de brânză Ennstal se întâlnesc cu regularitate, pentru a schimba informații și a participa la ateliere comune, ceea ce a contribuit semnificativ la păstrarea cunoștințelor privind producerea brânzei „Ennstaler Steirerkas”.

La baza gustului „Ennstaler Steirerkas” se află cunoștințele tradiționale și regionale ale fabricanților locali și capacitatea acestora de a face față elementelor specifice ale microclimatului local, reflectate direct în procesul de producție. Faptul că se confruntă în mod constant cu condițiile meteorologice din regiune permite fabricanților să compenseze impactul acestora și să asigure o calitate constantă a brânzei. De exemplu, metodele de fabricație sunt adaptate la climă și vegetație pentru a menține calitatea hranei pentru animale. În condiții meteorologice potrivnice, procesele de acidifiere trebuie să fie suplimentate cu doze mai consistente de bacterii de acid lactic. Condițiile pentru maturarea brânzei se modifică odată cu temperatura aerului și nivelurile de umiditate. Prin urmare, este necesar să se respecte cu atenție fiecare etapă a procesului de producție și să se cunoască momentul oportun pentru fiecare etapă.

Pentru a se produce „Ennstaler Steirerkas”, se încălzește laptele acru în cuve pentru brânză la o temperatură de 75-100 °C pentru a separa coagulul de zer. Acest procedeu este o condiție esențială pentru a asigura marea capacitate de conservare a brânzei, foarte importantă în zona de pășuni. În același timp, laptele trebuie manipulat cu atenție, pentru a asigura conservarea caracteristicilor și a componentelor sale aromatice și microbiologice și, astfel, a calităților sale specifice. În plus, din cauza condițiilor în mod natural schimbătoare ale pășunilor alpine care constituie hrana animalelor, laptele nu are caracteristici standard, ci mai curând o calitate (de exemplu, în ceea ce privește conținutul de proteine sau cel de acizi grași) care fluctuează. Fabricanții brânzei „Ennstaler Steirerkas” compensează cu ajutorul vastei lor experiențe aceste fluctuații naturale.

Răzuirea coagulului acru necesită, de asemenea, foarte multă experiență deoarece duce la extinderea suprafeței brânzei, care facilitează în plus procesul de uscare. Aceasta duce la miezul foarte uscat, care explică textura unică, sfărâmicioasă, a „Ennstaler Steirerkas”.

Manipularea atentă este decisivă pentru procesul de maturare și, astfel, pentru calitatea produsului final. Influențat de mușgaiul nobil, procesul de maturare are loc în camere de maturare sau pivnițe, la temperaturi între 6 °C și 14 °C și niveluri de umiditate între 60 % și 85 %, iar roțile de brânză sunt rotite periodic. Astfel, „Ennstaler Steirerkas” dobândește aspectul său tipic uscat, poros și culoarea de la cafeniu la cenușiu cu un strat de mușgai verde sau alb. În timpul maturării, trebuie vegheat cu mare atenție asupra roților de brânză, întrucât și această etapă are loc tot în zona pășunilor, la temperaturi mai joase și în condiții de umiditate mai ridicată și adesea fluctuantă. Brânza se maturează adesea în pivnițe naturale, care necesită supraveghere deosebit de atentă, deoarece condițiile de maturare de aici nu pot fi standardizate tehnologic. În cursul maturării, este deosebit de important ca roțile de brânză să fie rotite periodic, astfel încât să se usuce în mod uniform. Cu ajutorul ochiului său experimentat, producătorul local decide când este momentul potrivit pentru întoarcerea roților, contribuind, astfel, în mod decisiv la calitatea brânzei. Trebuie acordată atenție elementelor specifice ale condițiilor locale și ale echipamentelor tehnice.

Legătura strânsă dintre brânză și arealul de producție a acesteia este evidentă și din faptul că, în timpul procesului de producție, nu are loc aproape niciun fel de transport. Laptele este produs în arealul geografic și prelucrat fie direct în locul respectiv, fie după ce a fost transportat pe o distanță relativ scurtă.

Așadar, „Ennstaler Steirerkas” trebuie considerat un produs deosebit de reprezentativ pentru identitatea regiunii și strâns legat de aceasta.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[Articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

<https://www.patentamt.at/herkunftsangaben/ennstalersteirerkas/>

Se poate accesa și direct prin intermediul site-ului web al Oficiului austriac pentru brevete (www.patentamt.at), navigând la următoarea adresă: „Markenschutz/Schutzrechte/Herkunftsangabe” (Protecția mărcii/Drepturile la protecție/Indicația de origine). Textul caietului de sarcini se găsește pe această pagină la rubrica denumire de calitate.
