

INÉ AKTY

KOMISIA

Uverejnenie žiadosti v súlade s článkom 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2008/C 202/10)

Týmto uverejnením vzniká právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Vyhlásenia o námietkach sa musia doručiť Komisii do šiestich mesiacov odo dňa tohto uverejnenia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006**„WIELKOPOLSKI SER SMAŻONY“****ES č.: PL-PGI-005-0551-04.08.2006****CHOP (X) CHZO ()****1. Názov**

„Wielkopolski ser smażony“

2. Členský štát alebo tretia krajina

Poľsko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**3.1. Druh výrobku (ako v prílohe II)**

Trieda: Syr – skupina 1.3

3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1

Konzistencia:

Vyprázaný syr z Wielkopolska (Veľké Poľsko) má pevnú, homogénnu a elastickú konzistenciu.

Farba:

Farba syrovej masy sa pohybuje od svetlej krémovej po žltú, v závislosti od kvality masla použitého pri výrobe (obsah tuku v syrovej mase nesmie byť nižší ako 7,5 %) a od toho, ako intenzívne sa vypráža.

Chuť a vôňa:

Chuť a vôňa sú typické pre vyprázaný syr, t. j. sú dosť ostré, pričom vzniká z vyzretého tvarohu.

Hodnota pH: 5,2 – 5,6.

Voda: maximálne 65 %.

Obsah tuku: minimálne 7,5 %.

(¹) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

Koagulázovo pozitívny stafylokokus: neprítomný v 0,1 g.

Počet plesní: maximálne 100 v 1 g.

Sulfit redukujúce spóry: neprítomné v 1 g.

Do vyprázaného syra sa niekedy pridávajú viditeľné semienka rasce. Chuť a vôňa vyprázaného syra s rascou zostáva typická pre tento výrobok (ktorý vzniká z vyzretého tvarohu), pričom chuť a vôňa rasce sa dajú jasne rozoznať. Ďalšie vlastnosti vyprázaného syra s rascou sú rovnaké ako v prípade syra bez rasce.

3.3. Suroviny (iba pri spracovaných výrobkoch)

1. Mlieko:

Výrobcovia veľkopoľského vyprázaného syra nakupujú mlieko od výrobcov mliečnych výrobkov,

- ktorých dokážu dôkladne kontrolovať, a
- ktorí dokážu zaručiť požadovanú kvalitu čerstvého mlieka, ktoré sa používa na tvaroh určený na výrobu vyprázaného syra.

Celý cyklus výroby veľkopoľského vyprázaného syra, od nákupu surového mlieka po konečný výrobok, by nemal trvať viac ako šesť alebo sedem dní. Akékoľvek predĺženie výrobného procesu (použitie mlieka alebo tvarohu, ktoré boli skladované príliš dlho) má negatívny vplyv na konečný výrobok.

2. Rasca:

Rasca sa môže pridávať do veľkopoľského vyprázaného syra, aby získal jednu z dvoch možných chuťových druhov syra, ktorými sú:

- prírodný (čistý) veľkopoľský vyprázaný syr,
- veľkopoľský vyprázaný syr s rascou.

Toto sú jediné dva druhy vyprázaného syra, ktoré sa môžu predávať pod názvom „veľkopoľský vyprázaný syr“.

3.4. Krmivo (iba pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)

Neexistuje žiadne konkrétne obmedzenie týkajúce sa pôvodu krmiva.

3.5. Osobitné kroky vo výrobe, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Štádiá výroby:

- skladovanie surového mlieka – surové mlieko sa neskladuje dlhšie ako 24 hodín pri maximálnej teplote 6 °C,
- odstredenie mlieka – mlieko sa odstreďuje v centrifúgach (špeciálnom zariadení na odstredovanie mlieka). Obsah tuku v odstredenom mlieku by nemal prekročiť 1 %,
- zahrievanie mlieka – odstredené mlieko sa zahreje na teplotu 70 – 75 °C a nechá sa pri tejto teplote najmenej 30 sekúnd,
- príprava štartovacej kultúry – štartovacia kultúra sa pripravuje z pasterizovaného mlieka pridaním kmeňa mliečnych streptokokov. Tento mliečny prípravok sa uchováva pri teplote 25 °C 8 – 10 hodín, pričom sa vytvára štartovacia kultúra, t. j. mlieko obsahujúce prírodnú mikroflóru,
- zrážanie – mlieko sa zráža pri teplote 20 – 23 °C pridaním štartovacej kultúry, ktorá tvorí z celkového množstva mlieka 2 %,
- zahrievanie a premena na tvaroh – keď tvaroh dosiahne kyslosť približne 31 °SH, pomaly sa zahrieva (približne 2 hodiny) na teplotu 32 – 33 °C. Zahriaty tvaroh sa potom krája a opatrne otáča,
- odvodnenie – srvátka oddelená od tvarohu sa nechá odtiecť a tvaroch sa potom stlačí a nechá odvodniť pri teplote 20 °C až kým sa nedosiahne obsah vody približne 64 %. Výsledkom odtečenia vody je tvaroh,
- drobenie a kladenie na plechy – tvaroh sa drobí a potom rozotiera na plechy v zariadení na zrenie syra,

- zrenie – proces zrenia (zrenie tvarohu) sa uskutočňuje na plechoch pri teplote 16 – 27 °C. Proces pozostáva z prirodzeného rozkladu bielkoviny až kým sa tvaroh nepremění na sklovitú masu s vôňou, konzistenciou a vzhľadom typickým pre tento proces.

Zrenie trvá 2 alebo 3 dni. Znakom toho, že proces zrenia sa môže ukončiť, je obsah nevyzretého tvarohu, ktorý by v celej mase mal byť menej ako 25 %.

- miešanie s tukom a vyprážanie – vyzretý tvaroh sa mieša s mliečnym tukom (maslom) s pridaním soli a tiež rasce v prípade veľkopoľského vyprázaného syra s rascou. Syr sa potom sa vypráža približne 15 minút pri minimálnej teplote 90 °C.

Zakázaný postup:

„Zakázaný postup“ sa týka pridávania látok, ktoré môžu nahradiť proces zrenia (napríklad, tavidlá, t. j. soli, ktoré umožňujú vyprážanie bez vyzretia), alebo používania iných tukov ako mliečného tuku (masla) pri výrobe.

3.6. Osobitné pravidlá pre krájanie, strúhanie, balenie, atď.

Veľkopoľský vyprázaný syr sa balí priamo vo výrobe, keďže sa môže baliť (tvarovať) iba priamo po vyprážení, keď je ešte horúci. Opätovné zahriatie vypráženého syra po jeho schladení na účely tvarovania nie je povolené. Takýmto postupom sa poškodzuje kvalita výrobku.

3.7. Osobitné pravidlá označovania

Každé balenie by malo byť označené menom výrobcu. Na označení by mal byť uvedený názov „Wielkopolski ser smażony“. Logo chráneného zemepisného označenia by malo byť na označení jasne viditeľné.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Oblasť sa nachádza v rámci správnych hraníc vojvodstva Wielkopolska.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

Špecifickosť oblasti, v ktorej sa veľkopoľský vyprázaný syr vyrába:

Koncom osemnásteho storočia sa začalo osídľovanie zamerané na oblasť Veľkého Poľska (najmä na západné Veľké Poľsko) nazývané „olederský“ pohyb (názov „Olędrzy“ sa používal pre kolonizátorov zo západnej a juhozápadnej Európy). Je veľmi pravdepodobné, že títo usídlenci začali s postupom vyprážania syra.

Títo „Olędrzy“, ako aj usídlenci z brandenburského regiónu („bamberskí farmári“) boli pri vzniku miestneho know-how a storočia formovali tento zvyk na farmách Veľkého Poľska, čo viedlo k vysokej úrovni chovu dobytka, poľnohospodárstva a spôsobov získavania mlieka v týchto oblastiach. Až do dnešného dňa je Veľké Poľsko známe stálou kvalitou svojho mlieka. Keďže dojnice dávali viac mlieka, farmári hľadali spôsob, ako uchovať jeden z mliečnych výrobkov, konkrétne čerstvý tvaroh. Jedným z takýchto spôsobov bola výroba vyprázaného syra po prirodzenom vyzretí tvarohu (prirodzený rozklad bielkoviny, ktorý trvá 2 – 3 dni). Tento spôsob spracovania tvarohu (zrenie a vyprážanie) nevzniklo náhodou. Spočiatku sa vykonával s cieľom predĺžiť čas, počas ktorého sa syr mohol jesť. Výroba vyprázaného syra vo veľkopoľskom regióne sa stala bežnou praxou a žiadne jedlo vo veľkopoľskom regióne nie je bez neho úplné.

Prírodný spôsob výroby veľkopoľského vyprázaného syra, ktorý sa stal tradíciou, poukazuje na pevné spojenie medzi regiónom, v ktorom sa vyrába, správnym uskutočnením každého štádia výroby a osobitnou kvalitou vyprázaného syra.

5.2. Špecifickosť výrobku

Veľkopoľský vyprázaný syr vďačí za svoju typickú chuť a vôňu vyzretému a vypraženému tvarohu a rasci (v prípade vyprázaného syra s rascou). Používanie čerstvých surovín, t. j. mlieka a tvarohu vyrobeného z neho, je pre výrobu veľkopoľského vyprázaného syra mimoriadne dôležité. To je spojené s nevyhnutnosťou zabezpečiť špecifickú kvalitu konečného výrobku a dokončiť celý cyklus výroby vyprázaného syra do 6 – 7 dní.

Pre výrobu tohto vyprázaného syra je osobitne dôležitý proces zrenia. Tento proces pozostáva z prírodného rozkladu bielkoviny, ktorý trvá 2 – 3 dni. Je to práve proces zrenia, ktorý má určujúci vplyv na špecifickosť a výnimočný charakter veľkopoľského vyprázaného syra, t. j. jeho chuť a vôňu.

Vyprážanie syra iba pomocou mliečného tuku (masla) je rovnako dôležitý proces, keďže ovplyvňuje chuť, vôňu, farbu a konzistenciu konečného výrobku.

5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a kvalitou alebo typickými vlastnosťami výrobku (CHOP) alebo špecifickou kvalitou, povestou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO)

Súvislosť medzi veľkopoľským vyprázaným syrom s regiónom výroby je založená najmä na jeho povesti opísanej ďalej v texte a na kvalitatívnych vlastnostiach uvedených v bode 5.2, ktoré vznikajú vďaka tradičným spôsobom výroby.

Veľkopoľský vyprázaný syr je typický pre kraje západného Veľkého Poľska spolu s Nowotomyskou planinou a pre stredné Veľké Poľsko: svedok častých odkazov na neho v starých dokumentoch, knihách a iných záznamoch písaných o týchto krajoch. Jedným z príkladov je kniha vydaná v Poznani koncom devätnásteho storočia, *Gospodyni doskonała, czyli Przepisy utrzymywania porządku w domu i zaopatrzenia* („Dokonalá gazdinka alebo ako sa postarať o domácnosť a nákupy“) z roku 1899, v ktorej nájdeme recept na vyprázaný syr. Existuje aj potvrdenie spojenia medzi vyprázaným syrom a Veľkým Poľskom v knihe *Kucharz wielkopolski* („Veľkopoľský kuchár“) od Márie Šlezańskiej z roku 1904. Túto knihu vydal v Poznani Jarosław Leitgeber. „Rýchly spôsob výroby syra“ („Prędki sposób robienia sera“) opísaný v tejto knihe v skutočnosti obsahuje informácie o výrobe vyprázaného syra podľa receptu z Veľkého Poľska.

Vyprázaný syr sa uvádza aj v súčasných knihách. Skutočnosť, že recept na vyprázaný syr je regionálny a špecifický pre Veľké Poľsko, je potvrdená jeho zaradením do knihy *Kuchnia Wielkopolska – wczoraj i dziś, czyli porady jak smacznie i tanio gotować zachowując tradycje i zdrowie* („Veľkopoľská kuchyňa včera a dnes – Ako variť chutné a lacné jedlá pri rešpektovaní tradícií a zdravia“) vydané v Poznani v roku 1992. Recept na vyprázaný syr s rascou je zaradený aj do knihy *Potrawy z serami* („Jedlá zo syrov“) od Barbary Adamczewskiej (2005).

Príprava a jedenie vyprázaného syra sa časom stali obľúbenou a každodennou činnosťou vo Veľkom Poľsku. Samotný vyprázaný syr sa stal typickým výrobkom pre obyvateľov Veľkého Poľska a žiadne raňajky alebo večera sa nezaobídu bez neho.

Veľkopoľský vyprázaný syr vyrábaný podľa receptu prechádzajúceho z generácie na generáciu si zachoval výbornú povest v celom Poľsku a v zahraničí. Obyvatelia Veľkého Poľska vždy oceňovali jeho chuť. Chuť vyprázaného syra spájajú so svojim detstvom. Syr sa vyrába podľa miestnej tradície a recept je typický pre túto časť Poľska. Spotrebiteľia pátrajú presne po tomto vyprázanom syre, ktorý ich matky a staré mamy zvykli robiť doma.

Vyprážený syr vyrábaný v celom veľkopoľskom regióne sa v súčasnosti predáva najmä v hlavnom meste regiónu, v Poznani: ďalší dôkaz, že tento výnimočný výrobok je svojou mimoriadne charakteristickou chuťou a vôňou typickým výrobkom, ktorý je spojený s presne ohraničeným regiónom a predstavuje neoddeliteľnú súčasť jeho kultúry.

Vyprážený syr vyrábaný rôznymi veľkopoľskými výrobcami získal mnoho ocenení a vyznamenaní v rámci veľkopoľskej spotrebiteľskej súťaže v oblasti kvality výrobkov, v ktorej spotrebiteľia udeľujú ceny. Tým sa potvrdzuje trvalo výborná povest veľkopoľského vypráženého syra a jeho mimoriadna kvalita, ktorú tak oceňujú spotrebiteľia. Skutočnosť, že ocenenia boli udelené rôznym výrobcami z Veľkého Poľska v priebehu rokov svedčí o tom, že výrobok má vysokú kvalitu, ktorú sa všetci výrobcovia snažia udržať.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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