

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

(2006/C 148/04)

Týmto uverejnením vzniká právo vzniesť námietku voči žiadosti podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006. Námietky musia byť Komisii doručené do šiestich mesiacov odo dňa uverejnenia.

ZHRNUTIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

Žiadosť o registráciu podľa článku 5 a článku 17 ods. 2

„STAFFORDSHIRE CHEESE“

ES č. UK/0354/26.07.2004

CHOP (X) CHZO ()

Toto stručné zhrnutie je len na informatívny účel. Úplné podrobné informácie môžu zainteresované strany získať zo špecifikácií produktov v úplnom znení od vnútroštátnych orgánov uvedených v časti 1 alebo od Európskej komisie ⁽¹⁾.

1. Príslušné oddelenie v členskom štáte:

Názov: Department for Environment, Food and Rural Affairs
Food Chain, Marketing and Competitiveness Division

Adresa: Area 4 C, 4th Floor
Nobel House
17 Smith Square
London, SW1P 3JR
United Kingdom

Telefón: 0207 238 6075

Fax: 0207 238 5728

E-mail: Funda.Lancaster@defra.gsi.gov.uk

2. Skupina:

Názov: The Staffordshire Cheese Company

Adresa: Glenmore House
55 Rose Bank
Leek
Staffordshire ST13 6AG
United Kingdom

Telefón: 01538 399733

Fax: 01538 399985

E-mail: JKnox1066@aol.com

Zloženie: Výrobcovia/spracovatelia (X) Iné (X)

3. Druh výrobku:

Trieda 1.3 – Syr

⁽¹⁾ Európska komisia, Generálne riaditeľstvo pre poľnohospodárstvo a rozvoj vidieka, politika kvality poľnohospodárskych výrobkov, B-1049 Brusel.

4. Špecifikácia: (zhrnutie požiadaviek v zmysle článku 4 ods. 2)

4.1 Názov: „Staffordshire Cheese“

4.2 Opis: Staffordshirský syr sa vyrába z mlieka kráv chovaných na staffordshirských farmách. Má hladkú, mierne hrudkovitú textúru, ktorá môže byť tuhá alebo polotuhá podľa stupňa zrelosti, smotanovo bielu farbu, čerstvú, smotanovo mliečnu chuť a vôňu, obsah tuku 30 – 35 %, pričom obsah tuku v sušine je 48 – 51 %. Syr má cylindrický tvar, hmotnosť 8 – 10 kg a predáva sa obalený plátom.

4.3 Zemepisná oblasť: Grófstvo Staffordshire v Anglicku

4.4 Dôkaz o pôvode: Mlieko a smotana používané na výrobu syra môžu pochádzať z ľubovoľnej staffordshirskej farmy. V súčasnosti sa suroviny dodávajú zo siedmich fariem grófstva Staffordshire, ktoré sú lokalizované v blízkosti syrárne. Autocisterny na zber mlieka a smotany majú konkrétnu trasu zberu a sú vybavené palubnými počítačmi, ktoré zaznamenávajú podrobnosti o farme, objem mlieka, teplotu mlieka a dátum zberu. Výrobca vedie záznam o výrobe syra, ktorý zostavila spoločnosť Britskí producenti mlieka (DFB – združenie veľkoproducentov mlieka, od ktorého Staffordshirská syrárska spoločnosť mlieko nakupuje), pričom záznam obsahuje aj informáciu o dodávke, čo má nadväznosť na farmu, z ktorej mlieko pochádza, a na konečný vylisovaný syr v dozrievacej komore. Keď autocisterna privezie mlieko do Staffordshirskej syrárskej spoločnosti, palubný počítač vygeneruje informáciu o objeme mlieka, čísle trasy autocisterny, teplote mlieka a dátume dodávky. Združenie má centrálny počítačový systém, ktorý sa nazýva „Core milk system“ (Základný mliečny systém), do ktorého sa každý deň načítajú informácie zo všetkých autocisterien vrátane ich trás, miest zberu a výsledkov chemických a mikrobiologických analýz zozbieraného mlieka.

Pracovná kniha bezpečnosti potravín, vypracovaná Agentúrou pre potravinové normy, je dokumentovaný záznam systému riadenia bezpečnosti potravín. Uvádza tak zabezpečovanie kvality u dodávateľa surovín použitých na výrobu syra, ako aj vystopovateľnosť syra po opustení výroby. V prípade, že sa syr predáva vcelku, na faktúre sa uvedie dátum výroby, keď sa predáva porciovaný, na obale je uvedený dátum balenia, ktorý sa vzťahuje späť na záznam o výrobe, kde možno zistiť podrobnosti o výrobe. Tie sú uvedené v záznamoch o výrobnej dávke, skladovaní, faktúrach a odberateľoch.

4.5 Spôsob výroby: Čerstvé surové mlieko z fariem grófstva Staffordshire sa uchováva cez noc pri chladiarenskej teplote 0 – 5 °C. Na druhý deň sa k mlieku pridá staffordshirská smotana (pochádzajúca takisto z fariem uvedeného grófstva) a mieša sa 15 minút. Táto zmes mlieka a smotany sa pasterizuje 15 – 20 sekúnd pri teplote 72 – 75,5 °C. Zmes sa potom prečerpá do syrárskej vane a ochladí sa na 32,5 – 35 °C. K mlieku sa pridá 0,2 – 0,4 % zmesnej štartovacej kultúry s teplotou 28 °C, ktorá obsahuje kmene *Lactococcus lactis* subsp. *Cremoris*, *Lactococcus lactis* subsp. *Lactis* a *Lactococcus lactis* subsp. *Diocetylactis*, aby sa vytvorili kyseliny a aróma.

Po 60 až 75 minútach zrenia pri 32,5 °C sa pridá syridlo s teplotou 31 – 33 °C. Koagulácia syridlom trvá 45 – 50 minút a skúša sa ručne pred krájaním.

Syrenina je tuhá a dá sa zreteľne nakrojiť. Po 35 – 45 minútach sa syrenina krája vertikálne syrárskou šablou v smere dĺžky vane a priečne, potom sa krája horizontálne rovnakým spôsobom harfou. Krájanie trvá 20 minút.

Potom sa syrenina mieša 40 minút pri teplote 30 – 32 °C. Syrenina sa usadí a srvátka sa 35 minút cedí cez sito na konci vane. Pri konci cedenia srvátka obsahuje 0,29 % kyseliny mliečnej. Potom sa syrenina počas 45 minút premiešava každých 15 minút. Po prvom premiešaní je obsah kyseliny mliečnej 0,39 %, pri druhom 0,45 % a pri konečnom 0,53 %.

Potom sa syrenina drví v mlyne z nehrdzavejúcej ocele. Počas mletia sa k syrenine pridá 2,5 % soli. Soľ sa primieša pri trojnásobnom ručnom prevrátení syreniny plastovou syrárskou lyžicou. Spolu sa hmota prevracia iba 4-krát, pretože inak by sa syrenina vysušila.

Osolená syrová hmota sa ručne plní do foriem z nehrdzavejúcej ocele vystlaných mušelínom. V spodnej časti je látka zošitá do kruhu a formy sú osobitne vyhotovené tak, aby mohla odtekať srvátka a syr sa vhodne vytvaroval. Potom sa syry lisujú cez noc pri 21 – 25 °C pôsobením záťaže 2 libier na štvorcový palec (139,1 g/cm²). Syry sa skladujú na policiach pri 7 – 10 °C, pričom sa jeden týždeň obracajú raz za deň, potom sa obracajú raz za týždeň. Jemný syr je zrelý v priebehu 2 – 4 týždňov, môže však dozrievať až 12 mesiacov.

- 4.6 Prepojenie: Pôvod syra možno nájsť u cisterciánskych mníchov, ktorí sa v 13. storočí usadili v Leeku v Staffordshire. Títo mníši viedli zbožný život, študovali a pracovali. Predsavzali si, že budú sebestační a zaoberali sa poľnohospodárstvom, hrnčiarstvom, pekárstvom, výrobou piva, výrobou syra a tlačiarstvom. Zručnosť vo výrobe syra si priniesli do tohto regiónu so sebou. Staffordshirský syr sa vyrábal až do začiatku druhej svetovej vojny, kedy riaditeľstvo mliečneho trhu zaviedlo politiku centrálného zberu mlieka, čo znamenalo zánik viacerých anglických regionálnych syrov. Táto žiadosť teda predstavuje obnovu tradície výroby (remeselnými syrármi pri spolupráci s miestnymi farmármi) tradičného syra, ktorý sa vytratil, podobne ako mnohé ďalšie v dôsledku politiky zásobovania potravinami v čase vojny. Syr si znovu vytvára dobré meno u obchodníkov a spotrebiteľov.

Grófstvo Staffordshire má teplé, vlhké západné podnebie a kamennouhoľný vápencový terén s bohatými pastvinami, na ktorých sa produkuje jemné mlieko dodávajúce syru jeho charakter. Pôda má prirodzenú schopnosť produkovať jemný trávny porast (v porovnaní so Staffordshirskom je v susedných grófstvách Cheshire a Derbyshire viac zrážok a vyššia teplota). Vlastnosti tejto trávy sú pre charakter Staffordshirského syra rozhodujúce. Všetko mlieko a smotana na výrobu Staffordshirského syra pochádza od kráv z týchto pastvín. V zime sú kravy kŕmené prevažne trávovou silážou a kukuričnou silážou, ktorá bola dopestovaná na staffordshirskej pôde, s malým množstvom koncentrátov dodávajúcich do krmiva bielkoviny.

Staffordshire susedí s Cheshirom a Derbyshirom. Cheshire má viac zrážok a je tam teplejšie ako v Staffordshire. Pôda má vysoký obsah kamennej soli a obsah soli (solného roztoku) predstavuje značný rozdiel pri porovnaní s kamennouhoľným vápencovým terénom Staffordshiru. Hlavným syrom v grófstve Cheshire je Cheshirský syr, ktorý je nanajvýš kyslý a veľmi drobivý.

Ďalším grófstvom najbližším k Staffordshiru je Derbyshire, kde sa vyrába syr Stilton a Derby. Tieto syry sa veľmi líšia od Staffordshirského syra tým, že Stilton obsahuje *Penicillium roqueforti* a Derby má hladkú textúru, ktorá skôr pripomína hladší Čedar.

Staffordshirský syr sa odlišuje od iných druhov syra vyrábaných v okolitých grófstvách, a to v dôsledku konkrétneho charakteru výživy kráv, zmesi štartovacích kultúr a veľkosti plátna, ktorým je syr obalený, čo dáva finálnemu výrobku osobité zloženie a textúru. Syr si opäť získava dobrú povest u spotrebiteľov a obchodníkov. Predáva sa na farmárskych trhoch, vo farmárskych predajniach, v miestnych obchodoch s lahôdkami a formou poštových zásielok.

4.7 Kontrolný orgán:

Názov: Staffordshire County Council Trading Standards Service

Adresa: 24 Horninglow Street
Burton on Trent
Staffordshire DE14 1PG
United Kingdom

Telefón: –

Fax: –

E-mail: –

Kontrolný orgán je úradný verejný orgán spĺňajúci normy EN 45011.

- 4.8 Označenie: Schválený symbol CHOP sa bude používať na mieste predaja alebo na každom balení výrobku.

- 4.9 Vnútroštátne požiadavky: —
-