

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2022/C 40/03)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Wrångebäckstost”**Nr UE: PDO-SE-02413 – 14 marca 2018****ChNP (X) ChOG ()****1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Wrångebäckstost”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Szwecja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Typ produktu**

Klasa 1.3. Sery

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Wrångebäckstost” to nazwa półtwardego sera produkowanego z termizowanego ekologicznego pełnotłustego mleka krowiego.

„Wrångebäckstost” posiada następujące cechy:

Kształt: ser ma kształt cylindryczny o średnicy 30–45 cm i wysokości 10–18 cm.

Masa: 8–13 kg.

Okres dojrzewania: nie mniej niż 9 miesięcy.

Powierzchnia: skórka z bakterii pleśniowych.

Barwa:

Powierzchnia: pomarańczowa po rdzawoczerwoną, z ciemnobrązowymi odcieniami. Barwa zmienia się z czasem.

Powierzchnia przekrojona: żółtawa. Barwa różni się w zależności od pory roku i dojrzewania i przybiera odcień od lekko żółtawego beżu do jasnożółtego z pomarańczowymi smugami.

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Tekstura: powierzchnia przekrojona jest zwięzła z nielicznymi otworami.

Konsystencja: zwarta i kremowa z kryształkami.

Aromat: lekko kwaśny z nutami podwórze i mleka.

Smak: pełny i złożony, z długo utrzymującym się posmakiem, elementami umami i podwórze, z wyraźnie wyczuwalną słonością i odrobiną słodczy.

Doznania podczas jedzenia: rozplywający się.

Zawartość wilgoci: 34–38 %

Zawartość tłuszczu: 34–38 %

Zawartość tłuszczu w suchej masie: 55–60 %

Zawartość białka: 21–24 %

Zawartość soli: 1,7–2,1 %

Lotne kwasy tłuszczowe: 14–27 mmol/kg

Wolne aminokwasy: 32–46 g/kg

Stosunek kwasu oleinowego do kwasu palmitynowego: 0,8–0,9

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Żywnienie bydła mlecznego ma zasadnicze znaczenie dla uzyskania typowych cech „Wrångebäckstost”. W okresie letnim, od dnia 15 kwietnia do dnia 15 października, krowy przebywają na zewnątrz. W tym czasie pasza składa się przede wszystkim z traw i ziół pochodzących z pastwisk w regionie Guldkroken. Do pastwisk należą głównie uprawne użytki zielone i kilka naturalnych pastwisk.

W okresie, w którym na pastwiskach rośnie zbyt mało trawy, aby zapewnić wystarczającą ilość paszy, krowy są karmione mieszanką paszową składającą się z kiszonki, słomy, zbóż (jęczmienia (*Hordeum vulgare*), owsa (*Avena sativa*) i pszenicy (*Triticum aestivum*)), bobu (*Vicia faba*), makuchu rzepakowego (wyprodukowanego z ziaren rzepaku (*Brassica napus*)), składników mineralnych, soli i wapna.

Na użytkach zielonych wysiewana jest mieszanka nasion roślin łąkowych (koniczyny białej (*Trifolium repens*), tymotki łąkowej (*Phleum pratense*), kostrzewy łąkowej (*Festuca pratensis*), życicy trwałej (*Lolium perenne*), kostrzewy czerwonej rozłogowej (*Festuca rubra*), wiechliny łąkowej (*Poa pratensis*), cykorii siewnej (*Cichorium intybus*), kminku zwyczajnego (*Cuminum cyminum*) i babki lancetowatej (*Plantago lanceolata*), natomiast na łąkach ornych wysiewa się mieszankę nasion roślin, takich jak koniczyna czerwona (*Trifolium pratense*), koniczyna biała (*Trifolium repens*), lucerna (*Medicago sativa*), tymotka łąkowa (*Phleum pratense*), kostrzewa łąkowa (*Festuca pratensis*) i życica trwała (*Lolium perenne*).

Użytki zielone są uprawiane przez 6–8 lat, a łąki orne przez 3–5 lat, zanim zostaną ponownie obsiane. Długie okresy ugorowania umożliwiają kiełkowanie nasion znajdujących się w glebie oraz nasion przywianych przez wiatr z okolicznych obszarów. Oznacza to, że skład gatunkowy użytków zielonych i łąk zmienia się z roku na rok. Zmianom tym dodatkowo sprzyja mozaika typów gleb występujących na tych terenach oraz ich zróżnicowana zdolność do zatrzymywania wody. W związku z tym gatunki rosnące w szczególności na użytkach zielonych stopniowo zaczynają przypominać gatunki występujące na naturalnych pastwiskach.

Co najmniej 85 % zarówno pasz treściwych, jak i pasz objętościowych musi być wyprodukowane na określonym obszarze geograficznym. Pasze z przywozu mogą być stosowane wyłącznie w przypadku ekstremalnych warunków pogodowych, które mogą spowodować niedobór pasz produkowanych w gospodarstwie.

Ser „Wrångebäckstost” jest wytwarzany ze świeżego, niepasteryzowanego, ekologicznego, pełnego mleka krowiego produkowanego na obszarze, o którym mowa w pkt 4. Mleko pochodzi głównie od krów ras SLB i Brown Swiss oraz ich krzyżówek. Krowy są dojone dwa razy dziennie. Mleko jest chłodzone do momentu wykorzystania w zakładzie serowarskim. Mleko stosowane do produkcji sera „Wrångebäckstost” nie może być starsze niż 24 godziny.

To jakość mleka, a nie rasa krów, decyduje o właściwościach sera „Wrångebäckstost”. Liczba przetrwalników i bakterii powinna wynosić poniżej 20 i 50, odpowiednio dla enterokoków i przetrwalników. Zawartość tłuszczu i białka waha się odpowiednio od 3,8 % do 4,4 % oraz od 2,9 % do 3,3 % w zależności od pory roku. Najwyższe wartości występują zimą. Stosunek tłuszczu do białka przy produkcji sera „Wrångebäckstost” powinien wynosić około 1,15–1,30.

Zawartość wolnych kwasów tłuszczowych, takich jak kwas masłowy i kwas n-dekanowy, które mogą powodować jełczenie sera, musi być utrzymywana na niskim poziomie (3,0–3,5 mmol/10 kg), tak aby ser mógł dojrzewać przez długi czas niezbędny do uzyskania przez „Wrångebäckstost” jego typowych cech.

W produkcji „Wrångebäckstost” dozwolone jest dodawanie wyłącznie podpuszczki wołowej i mezofilnych kultur starterowych. Ser „Wrångebäckstost” nie zawiera żadnych dodatków oprócz soli kuchennej (NaCl).

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy, od wypasu i produkcji mleka do koagulacji, muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym, o którym mowa w pkt 4.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

–

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

–

4. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcyjny „Wrångebäckstost” obejmuje region położony wzdłuż zachodniego brzegu jeziora Wetter, który zwyczajowo nazywany jest „Guldkroken”. Składa się on z parafii Grevbäck, Mofalla, miejskiej i wiejskiej Hjo oraz Norra i Södra Fågelås.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Region Guldkroken to podłużna równina położona między jeziorem Wetter na wschodzie a masywem Hökensås, odnogą pasma Tiveden, na zachodzie. Większa część regionu to otwarte grunty rolne.

Położenie Guldkroken jest stosunkowo korzystne dla rolnictwa. Masyw Hökensås stanowi schronienie przed zachodnimi wiatrami, a bliskość jeziora Wetter, piątego co do wielkości jeziora w Europie, ma łagodzący wpływ na temperaturę. Dzięki temu średnia temperatura w Guldkroken jest nieco wyższa niż na okolicznych obszarach (około 6 °C). Podobnie liczba godzin nasłonecznienia jest wyższa, a średnie opady nieco niższe (około 500 mm, przy czym maksymalne wartości występują w połowie i pod koniec lata, a minimalne w połowie zimy).

Gleba składa się z różnych typów gleb – iltu, drobnego piasku, gleby ilastej, piasku luźnego, gleby mszystej i czarnoziemiu – które tworzą zróżnicowane warunki uprawy na poszczególnych użytkach zielonych i łąkach ornych. Spływ wody z Hökensås, zarówno widoczny, jak i podziemny, przyczynia się do powstania tej mozaiki.

Dzięki korzystnym warunkom naturalnym zarówno dla paszy, jak i dla produkcji zwierzęcej, w Guldkroken produkuje się obecnie na szeroką skalę paszę do ekologicznej (zatwierdzonej na potrzeby KRAV) produkcji mleka, które jest podstawą do wytwarzania sera „Wrångebäckstost”.

Pod koniec średniowiecza w Guldkroken produkowano sery dla klasztorów Östergötland w Alvastrze i Vadstene. Po reformacji produkcja mleka stała się przede wszystkim działalnością domową. Produkcja serów na sprzedaż rozpoczęła się w połowie XIX wieku. Na przełomie XX wieku w Guldkroken istniało około 15 mleczarni. Wytwarzane sery często występowały pod nazwą gospodarstwa, w którym je produkowano. „Wrångebäckstost” jest jednym z tych serów, który pierwotnie był produkowany w gospodarstwie mleczarskim o nazwie Wrångebäck.

Komercyjnej produkcji „Wrångebäckstost” zaprzestano w latach 60. XX wieku, a wznowiono ją w 2008 r. pod kierownictwem serowara, który w latach 60. XX wieku był odpowiedzialny za produkcję „Wrångebäckstost”. W związku z tym wiedza fachowa dotycząca wytwarzania i przetwarzania sera, którą serowar nabył od swojego poprzednika i która od 1889 r. była przekazywana przez jednego producenta produktów mlecznych drugiemu, mogła zostać przekazana nowemu pokoleniu producentów produktów mlecznych. „Wrångebäckstost” wciąż jest produkowany metodą rzemieślniczą zgodnie z oryginalną recepturą.

Ser jest prasowany pod lustrem serwatki i dojrzewa przy wilgotności wynoszącej 90–94 %. Przez pierwsze trzy miesiące ser dojrzewa w temperaturze 14–15 °C na półkach z gęstosłojowego drewna jodłowego. Przez pierwsze trzy tygodnie sery są obracane codziennie. W tym czasie sery są również każdego dnia myte 5 % roztworem soli (NaCl), aby pobudzić rozwój mikroorganizmów na powierzchni sera i chronić go przed niepożądanym rozwojem pleśni. Przez kolejne dwa miesiące ser jest obracany i myty roztworem soli trzy razy w tygodniu.

Dalszy proces dojrzewania przebiega w temperaturze 10–11 °C przy wilgotności 90–94 %. W tym okresie ser jest obracany i myty roztworem soli raz w tygodniu.

„Wrångebäckssost” dojrzewa do osiągnięcia wieku co najmniej dziewięciu miesięcy. Podczas dojrzewania masa sera zmniejsza się o około 12–14 %.

Mycie w roztworze soli powoduje rozwój na serze bakterii pleśni, w tym *Brevibacterium linens* ssp. Wiele z odmian tych bakterii jest specyficznych dla danego miejsca i rozwija się na powierzchni sera. Te mikroorganizmy są przenoszone z sera na ser podczas mycia starszych serów roztworem soli, który jest następnie stosowany do mycia młodszych serów. Bakterie pleśni mają zasadniczy wpływ na aromat i smak sera i są niezwykle istotne w procesie dojrzewania, aby ser mógł uzyskać cechy charakterystyczne dla „Wrångebäckssost”.

Cechy charakterystyczne „Wrångebäckssost” zależą również od zdolności człowieka do wykorzystania naturalnych warunków Guldkroken, opanowania ich i zarządzania nimi na potrzeby produkcji paszy dla zwierząt i mleka. Wybór mieszanek nasion na użytki zielone i łąki orne jest dostosowany do zróżnicowanych warunków uprawy w Guldkroken oraz do wymogów certyfikacji ekologicznej i zapotrzebowania zwierząt mlecznych na dobrą paszę, aby mogły produkować wysokiej jakości mleko, które można wykorzystać do produkcji „Wrångebäckssost”.

Wysoka jakość mleka, odpowiednio kontrolowany proces produkcji sera i właściwie dostosowana strategia dojrzewania są warunkami wstępnymi uzyskania dobrej zdolności dojrzewania i bardzo niskiego poziomu lotnych kwasów tłuszczowych, które charakteryzują ser „Wrångebäckssost”. Te same warunki umożliwiają proteolizę i stosunkowo wysoką deaminację argininy, która prowadzi do powstania intensywnego aromatu „Wrångebäckssost”.

To dzięki dostarczaniu zwierzętom mlecznym odpowiedniej paszy wysokiej jakości „Wrångebäckssost” ma idealny stosunek kwasu oleinowego do kwasu palmitynowego. Stosunek kwasu oleinowego do kwasu palmitynowego jest również odpowiedzialny za kremową konsystencję, która charakteryzuje ser „Wrångebäckssost”, i za to, że w analizach sensorycznych jest on określany jako „rozpływający się”.

Właściwości sera „Wrångebäckssost” znacząco różnią się od właściwości tradycyjnych półtwardych serów europejskich produkowanych z mleka termizowanego. Cechy te wynikają z dobrze zintegrowanego procesu produkcji obejmującego etapy od wytwarzania paszy do dojrzalego sera, który to proces opiera się na długiej tradycji działalności rzemieślniczej.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia)

https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/2017-01461-34-ansokan_wrangebäckssost_2020_06_14.pdf