

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o rejestrację 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

(2014/C 364/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽²⁾****„WEIßLACKER”/„ALLGÄUER WEIßLACKER”****NR WE: DE-PDO-0005-0986-10.4.2012****ChOG () ChNP (X)****1. Nazwa**

„Weißlacker”/„Allgäuer Weißlacker”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Niemcy

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

Klasa 1.3. Ser/Sery

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

„Weißlacker” jest półtwardym serem nadającym się do krojenia, nieposiadającym skórki, pokrytym białawą, woskową mazią. Ma on kształt kostki o długości boku od 11 do 13 cm i waży mniej więcej 1 do 2 kg, bądź – zapakowany jako mniejszy kawałek – 0,5 kg. Powierzchnia ma zabarwienie białe do żółtego i pokryta jest płynną, jakby woskową mazią bez właściwej skórki. Wnętrze ma jasne, białawe zabarwienie. Ser jest tłustawy, ale nie klejący. Dojrzewa równomiernie w całej swojej masie, przy czym powstają pęknięcia. Charakteryzuje się on bardzo pikantnym i lekko ostrym smakiem oraz specyficznym dla tego gatunku sera zapachem. Zawartość tłuszczu wynosi zazwyczaj 45 % w suchej masie, ale może wynosić również 40 lub 50 %. Zawartość suchej substancji wynosi w zależności od klasy tłustości od 45 % do 49 %, a zawartość soli oscyluje w granicach 5 %. Ser ten, będący autentycznym wyrobem regionu Allgäu, wytwarzany jest wyłącznie z pasteryzowanego mleka krowiego, soli, specjalnych kultur i podpuszczki.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Mleko od krów utrzymywanych na rzeczonym obszarze geograficznym

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

Istotną podstawową paszą dla krów mlecznych jest świeża lub konserwowana roślinność z pastwisk i łąk rzeczono-geograficznego obszaru.

Pasza krów pochodzić musi w przynajmniej 70 % z regionu produkcji.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

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

Produkcja i przetwarzanie mleka, produkcja i przechowywanie sera oraz jego dojrzewanie muszą odbywać się w obrębie wspomnianego obszaru geograficznego.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.*

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

—

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Produkcja sera „Weißlacker” ma miejsce w rejencji Szwabia; rozciąga się ona ponadto na leżące w Badenii-Wirtembergii powiaty wiejskie Ravensburg i Bodenseekreis.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

„Weißlacker” wytworzyli po raz pierwszy bracia Kramer w miejscowości Wertach (Allgäu) w 1874 r. W 1876 r. otrzymali oni nawet patent królewski na ten produkt; uczyniło to z sera „Weißlacker” pierwszy opatentowany ser na świecie. Po dziś dzień nie ma – zgodnie z tradycją – serów „Weißlacker”, które nie byłyby produkowane na rzeczonym obszarze geograficznym.

Podstawę w produkcji sera „Weißlacker” stanowią hodowane od stuleci specjalne kultury zimnolubnych bakterii mlekowych, które po dziś dzień wykorzystywane są jedynie na rzeczonym obszarze geograficznym. Wiedzę o hodowli tych kultur rozwinięto w regionie Allgäu i obecnie jest ona rozpowszechniona jedynie w rejencji Szwabia w Bawarii oraz w graniczących z tą rejencją powiatach wiejskich w Badenii-Wirtembergii. Do tego dochodzi fakt, że produkcja tego sera wymaga w związku z długim okresem jego przechowywania szczególnej wiedzy fachowej, którą wytwórcy sera w Allgäu przekazywali sobie z pokolenia na pokolenie. Z tego powodu wiedza konieczna do produkcji tego sera nie rozprzestrzeniła się nigdy poza granice rzeczzonego obszaru geograficznego.

Ponadto nadmienić należy, że charakterystyczną cechą podstawowej paszy krów w tym regionie jest typowo alpejska flora.

5.2. *Specyfika produktu*

Specyfika sera „Weißlacker” wynika ze stosowania specjalnych zimnolubnych kultur bakteryjnych, które pod koniec okresu dojrzewania tworzą płynną, jakby woskową maź, której nie spotyka się w innych serach. Maź ta powstaje w wyniku dojrzewania trwającego od 12 do 15 miesięcy w temperaturze od 6–8 °C. Charakterystyczną cechą sera „Weißlacker” jest też wysoka zawartość soli.

Typowe cechy tego sera to jego szczególnie pikantny smak i zapach o specyficznym sytym podcieniu osiąganym w wyniku zamierzonych procesów rozkładu tłuszczu. Ze względu na te właściwości „Weißlacker” cieszy się dużym uznaniem u konsumentów.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)*

Zapach i smak oraz szczególnie cechy tego sera są wynikiem tradycyjnego procesu produkcji oraz szczególnej wiedzy mleczarzy z tego regionu. Specyfika sera „Weißlacker” wynika również z typowej roślinności regionu stanowiącej podstawową paszę krów mlecznych w regionie produkcji. Specjalne kultury stosowane już od dawna na rzeczonym obszarze geograficznym i tylko na nim są bezpośrednim czynnikiem powodującym specyficzny i wyjątkowy zapach sera „Weißlacker”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽³⁾)

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/21450>

⁽³⁾ Zob. przypis 2.