

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2006/C 256/02)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Komisja musi otrzymać oświadczenia o sprzeciwie w terminie sześciu miesięcy od dnia opublikowania niniejszego wniosku.

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 9 i art. 17 ust. 2

„ESROM”

Nr WE: DK/PGI/117/0329

CHNP () CHOG (X)

Zmiana/y, której/których dotyczy wniosek:

Pozycja (pozycje) w opisie produktu:

- Nazwa
- X Opis
- Obszar geograficzny
- X Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- X Związek
- X Etykietowanie
- X Krajowe wymogi ustawodawcze

Zmiana/y:

Opis

Sery Esrom 20+ oraz Esrom 30+ były wcześniej produkowane, ale w niewielkich ilościach i prawie wyłącznie na zamówienie. Ze względu na to, że ich produkcja była tak ograniczona, w pierwotnym wniosku zostały one pominięte. Na europejskim rynku, a zwłaszcza w Danii, Niemczech i Austrii, zachodzą obecnie znaczące zmiany, a zainteresowanie rynku koncentruje się coraz bardziej na serach o niskiej zawartości tłuszczu. Z tego względu sery 20+ oraz 30+ należy ująć w oficjalnej, chronionej grupie towarów.

Planuje się produkcję sera Esrom o nieco większej wysokości, ponieważ jakość sera jest lepsza, jeżeli sery o masie minimum 2 kg mają wysokość do 7 cm.

Dowód pochodzenia

W celu spełnienia wymogu dotyczącego odtworzenia historii produktu rozszerzono punkt dotyczący dowodu pochodzenia.

Związek

Tło historyczne przeniesiono z punktu dotyczącego dowodu pochodzenia do punktu dotyczącego związku.

Organ kontroli

Dodano informację o certyfikacji EN45011 dla prywatnego organu kontroli.

Etykietowanie

Punkt dotyczący etykietowania poprawiono w zakresie stosowania chronionego oznaczenia geograficznego (PGI), a także zawarto w nim postanowienia dotyczące etykietowania serów o niższej zawartości tłuszczu.

Krajowe wymogi ustawodawcze

Zmiana w krajowych wymogach ustawodawczych wynika wyłącznie ze zmiany duńskiej ustawy i dotyczy odesłania do tej ustawy. Postanowienia dotyczące sera Esrom nie uległy zmianie.

ZAKTUALIZOWANE ZESTAWIENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„ESROM”****Nr WE: DK/PGI/117/0329****CHNP () CHOG (X)**

Niniejsze zestawienie zostało sporządzone do celów informacyjnych. Dokładne informacje znajdują się w pełnej wersji opisu produktu. Zainteresowane strony mogą zapoznać się z pełną wersją opisu produktu, udostępnianą przez organy krajowe, o których mowa w pkt 1, lub przez służby Komisji Europejskiej ⁽¹⁾.

1. *Właściwy organ państwa członkowskiego:*

Nazwa: Fødevarestyrelsen
Adres: Mørkhøj Bygade 19
DK-2860 Søborg
Telefon: (45) 33 95 60 00
Faks: (45) 33 95 60 01
E-mail: fvst@fvst.dk

2. *Grupa składająca wniosek:*

Nazwa: Foreningen af Danske Osteproducenter
Adres: Frederiks Allé 22
DK-8000 Århus C
Telefon: (45) 87 31 20 00
Faks: (45) 87 31 20 01
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.3 Sery

4. *Opis produktu (podsumowanie warunków określonych w art. 4 ust. 2)*

4.1 Nazwa: „Esrom”

4.2 Opis:

Ser odsączany, półtwardy do twardego, dojrzwały, wytwarzany z duńskiego mleka krowiego.

Skład:

- Esrom 20+: minimalna zawartość tłuszczu w suchej masie 20 %, minimalna zawartość suchej masy 47 %.
- Esrom 30+: minimalna zawartość tłuszczu w suchej masie 30 %, minimalna zawartość suchej masy 48 %.

⁽¹⁾ Komisja Europejska — Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich — Jednostka ds. Polityki Jakości Produktów Rolnych — B-1049 Bruksela.

- Esrom 45+: minimalna zawartość tłuszczu w suchej masie 45 %, minimalna zawartość suchej masy 50 %.
- Esrom 60+: minimalna zawartość tłuszczu w suchej masie 60 %, minimalna zawartość suchej masy 57 %.

Kształt i waga (cały ser):

- a) kształt prostokątny, długość jest równa ok. podwójnej szerokości. 1: wysokość 3,5-4,5 cm, waga 0,2-0,5 kg. 2: wysokość 4,0-7,0 cm, waga 1,3-2,0 kg.
- b) kształt prostokątny: wysokość 4,0-7,0 cm, waga minimum 2 kg.

Wygląd: skórka jadalna, cienka, miękka, żółtawa do pomarańczowo-żółtej, o jednolitej żółto-brązowej do czerwonobrązowej, prawie suchej i cienkiej warstwie mazi. Starsze sery mają lekko tłustą powierzchnię z powodu odnowionej mazi.

Barwa: jednolita żółtawa do białej.

Struktura: równomiernie rozłożone nieregularne otwory o wielkości zbliżonej do ziaren ryżu.

Konsystencja: jednolita w całym serze. Miękka, ale łatwa do krojenia.

Zapach i smak: łagodny, kwaśny, aromatyczny ze śladem dojrzewania powierzchni sera. Z upływem czasu zapach i smak wynikający z dojrzewania powierzchni zaczyna dominować.

Czas dojrzewania: co najmniej dwa tygodnie.

4.3 Obszar geograficzny: Dania

4.4 Dowód pochodzenia: Ser Esrom jest produkowany wyłącznie z mleka pochodzącego z tego obszaru geograficznego, a organ kontrolny sprawdza dokumentację potwierdzającą ten fakt i musi udokumentować tę kontrolę wobec organu certyfikującego. Wszyscy dostawcy są objęci dokładną ewidencją, ponieważ na tej podstawie realizuje się płatności za mleko. Przed wysyłką z mleczarni dokonuje się oznakowania mleka zgodnie z obowiązującym ustawodawstwem, tak aby zapewnić możliwość odtworzenia historii produktu i identyfikacji mleczarni. Oznakowanie jest objęte kontrolą ze stron odpowiednich organów.

4.5 Metoda produkcji: Surowe duńskie mleko krowie poddaje się standaryzacji pod kątem zawartości tłuszczu i pasteryzacji w niskiej temperaturze. Następnie dodaje się kultury starterowe i podpuszczkę. Po osiągnięciu odpowiedniej twardości skrzep zostaje pokrojony nożem. Kolejne etapy obejmują mieszanie, oddzielenie serwatki i ogrzewanie. Ziarno serowe wlewa się do form, a następnie sery poddaje się lekkiemu prasowaniu. Sery ulegają następnie schłodzeniu, a ich powierzchnię pokrywa się mazią zawierającą kultury i składa w pomieszczeniach o wysokiej wilgotności powietrza. Po zakończeniu dojrzewania sery zostają umyte, osuszone i opakowane.

4.6 Związek: Receptura opracowana przez mnichów z klasztoru Esrom w XII-XIII w. Udoskonalona w mleczarni Statens Forsøgsmejeri w połowie lat 30. XX w. Produkcję rozpoczęto w Midt-sjællands Herregårdsmejeri, a następnie w innych mleczarniach.

Zarówno we Wspólnocie, jak i poza nią ser Esrom jest powszechnie uznany za duńską specjalność. Osiągnięto to dzięki inicjatywom ustawodawczym i pracy związku producentów na rzecz jakości w ciągu ostatnich 40 lat, przez co zapewnia się zachowanie tradycyjnych i specyficznych cech produktu.

4.7 Organ kontrolny:

Nazwa: Steins Laboratorium A/S, Mejeridivisionen

Adres: Hjaltesvej 8
DK-7500 Holstebro

Telefon: (45) 76 60 40 00

Faks: (45) 76 60 40 66

E-mail: info@steins.dk

4.8 Etykietowanie: W zależności od procentowej zawartości tłuszczu: Esrom 20+, Esrom 30+, Esrom 45 + lub Esrom 60+ oraz „chronione oznaczenie geograficzne” lub „PDI”

4.9 Krajowe wymogi ustawodawcze: Norma dotycząca sera Esrom jest określona w rozporządzeniu duńskiego Urzędu ds. Weterynarii i Żywności nr 335 z dnia 10 maja 2004 r. w sprawie przetworów mlecznych itd.
