

INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku 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

(2007/C 182/11)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Komisja musi otrzymać oświadczenia o sprzeciwie w terminie sześciu miesięcy od daty publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006

„OLOMOUCKÉ TVARŮŽKY”

Nr WE: CZ/PGI/005/0399/19.10.2004

CHNP () CHOG (X)

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy departament w państwie członkowskim:

Nazwa: Úřad průmyslového vlastnictví
Adres: Antonína Čermáka 2a
CZ-160 68 Praha 6 – Bubeneč
Telefon: (420) 220 383 111
Faks: (420) 224 324 718
E-mail: posta@upv.cz

2. Grupa:

Nazwa: A. W. spol. s r. o.
Adres: Palackého 4
CZ-789 83 Loštice
Telefon: (420) 583 401 211
Faks: (420) 583 445 127
E-mail: awlostice@tvaruzky.cz
Skład: producenci/przetwórcy (X) Inni ()

(¹) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

Niniejszy wniosek stanowi odstępstwo od art. 5 ust. 1 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006, ponieważ na danym obszarze działa tylko jeden producent. Wymogi ustanowione w art. 2 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1898/2006 są spełnione.

3. Rodzaj produktu:

Grupa 1.3: Ser

4. Specyfikacja

(streszczenie wymogów art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa: „Olomoucké tvarůžky”

4.2 Opis: Olomoucké tvarůžky to chudy ser dojrzewający pod warstwą mazi o charakterystycznym zapachu znanym pod nazwą „tvarůžkový”. Ten wyjątkowy aromatyczny i pikantny zapach oraz smak jest wynikiem głębokiej proteolizy białek, która zachodzi podczas dojrzewania sera pod wpływem mikroflory znajdującej się na jego powierzchni. Smak i zapach sera zależą od stopnia dojrzewania, począwszy od delikatnego smaku po raczej ostry. Powierzchnia sera pokryta jest mazią w barwie od złotawej do pomarańczowej, a sam miąższ ma jednolitą miękką bądź półmiękką konsystencję z wyraźnie miększym jądrem. Zawartość tłuszczu nie przekracza 1 %, sucha masa natomiast wynosi 34-38 %. Ser ma zwykle kształt cylindryczny, w formie pierścieni lub paluszków, najczęściej o masie 20-30 g na sztukę, chyba że kawałki są nieregularne. Olomoucké tvarůžky jest serem stołowym.

4.3 Obszar geograficzny: Region Haná z Ołomuńcem jako ośrodkiem historycznym, geograficznym i gospodarczym.

4.4 Dowód pochodzenia: Cały proces produkcyjny sera olomoucké tvarůžky od momentu odbioru surowców (odtłuszczony kwaśny skrzep) po jego pakowanie ma zawsze miejsce w określonym miejscu w regionie Haná. Jest to niezbędny wymóg ze względu na biotechnologiczne metody produkcji; to, że wszystkie kolejne etapy procesu produkcji mają silnie biologiczny charakter praktycznie wyklucza jakikolwiek transport i/lub zabiegi na niezapakowanym serze poza zakładem produkcyjnym.

Dokumentacja produkcyjna zawiera wpisy dotyczące dostawców każdej partii surowców, wpisy dotyczące poszczególnych etapów produkcji oraz ewidencję odbiorców poszczególnych dostaw. Na każdym opakowaniu produktu znajduje się nazwa i adres producenta. Pozwala to na śledzenie całego procesu produkcji, który podlega nieustannej kontroli autoryzowanych organów kontrolnych.

4.5 Metoda produkcji: Ser olomoucké tvarůžky produkowany jest z odtłuszczonego kwaśnego skrzepu o charakterystycznej grudkowanej strukturze, dużych i twardych ziarnach, a także dużym stopniu kwasowości i aktywności biologicznej. Produkcja sera olomoucké tvarůžky rozpoczyna się z chwilą zakupu skrzepu. Skrzep jest kruszony i mieszany z dodatkiem soli stołowej, po czym trafia do silosów. Dzięki sprasowaniu skrzepu i braku dostępu powietrza dochodzi do jego homogenizacji. Następnie do masy twarogowej dodawane są składniki przyspieszające dojrzewanie sera (niegroźne kultury mleczne) i regulatory kwasowości, a ich mielenie przygotowuje miękką masę twarogową do formowania.

Tak przygotowana masa formowana jest do momentu osiągnięcia żądanego kształtu. Powstały w ten sposób półprodukt umieszczany jest na kratkach, które przenoszone są do dojrzewalni. Dzięki składnikom przyspieszającym dojrzewanie, a także kontrolowanej temperaturze i wilgotności otoczenia, powierzchnia półproduktu dojrzewa. Proces ten kończy pierwszy etap dojrzewania. Następny etap polegający na płukaniu sera stwarza warunki do drugiego etapu dojrzewania, w czasie którego powierzchnia sera pokrywa się tlenową proteolityczną mikroflorą, która podlega rozwojowi. Aktywność enzymatyczna mikroflory powoduje powstanie złotożółtej mazi, a sam ser uzyskuje swój dość niespotykany, charakterystyczny zapach, kolor i smak. Po kolejnym etapie dojrzewania, ser olomoucké tvarůžky jest pakowany w pojedyncze opakowania, a następnie w opakowania zbiorcze.

4.6 Związek: Pierwsze wzmianki o produkcji sera olomoucké tvarůžky w regionie geograficznym Haná pochodzą z XV oraz XVI wieku.

Renomę sera olomoucké tvarůžky potwierdza m.in. nagroda przyznana na I Austriackiej Wystawie Nabrań, która odbyła się w Wiedniu w 1872 r. oraz artykuły w licznych publikacjach autorstwa np. J. Kux, Dr Klenze, Mair-Waldburg, p. Kněž itp.

Ser olomoucké tvarůžky znany jest również pod nazwą „syrečky”, „tvarůžky”, „tvargle”, „olomoucké” itp, jest to tradycyjny czeski ser, a zarazem obecnie jeden z najbardziej znanych serów domowych. Jego popularność i uznanie, jakim się cieszy nie podlega wątpliwości, co potwierdza również 18 000 stron internetowych oraz liczne programy telewizyjne i audycje radiowe. Jak wykazały wyniki badań opublikowanych w magazynie „Readers' Digest” — „Wybór lutego 2005”, ser olomoucké tvarůžky znajduje się na czwartym miejscu wśród serów dojrzewających pod względem spożycia. Ser ten można kupić w prawie każdym sklepie spożywczym, a w wielu restauracjach jest jednym z dań umieszczonych w menu. Istnieje mnóstwo przepisów na przygotowanie sera, wydana została również specjalna książka kucharska. Każdy przewodnik turystyczny oraz dane o regionie Haná zawierają wzmiankę o serze olomoucké tvarůžky, jest o nim również mowa, gdy wymieniane są specjały gastronomiczne m.in. na oficjalnych stronach internetowych Czech. Informacje o serze olomoucké tvarůžky znajdują się w wielu encyklopediach np. w encyklopedii Otto, Universum, Wikipedii oraz Vševed. Serowi poświęcono również muzeum w mieście Loštice słynącym z jego produkcji.

4.7 Organ kontrolny:

Nazwa: Krajská veterinární správa pro Olomoucký kraj

Adres: Tř. Míru 101
CZ-779 00 Olomouc

Telefon: (420) 585 700 730

Faks: (420) 585 700 746

E-mail: kvsm@svscr.cz

4.8 Etykietowanie: —
