

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku 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 20/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (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⁾

„HAVARTI”

NR WE: DK-PGI-0005-0831-05.10.2010

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa**

„Havarti”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Dania

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

Klasa 1.3. Sery

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1*

Ser półtwardy, dojrzewający, wyprodukowany z pasteryzowanego mleka krowiego. Mleko i produkty mleczne pochodzące od innych zwierząt nie są dopuszczone.

Wilgotność zależna od zawartości tłuszczu i suchej masy, jak podano w poniższej tabeli.

Zawartość tłuszczu w suchej masie	Maksymalna wilgotność
Od 30 % do < 40 %	54 %
Od 45 % do < 55 %	50 %

⁽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.

Zawartość tłuszczu w suchej masie	Maksymalna wilgotność
Od 55 % do < 60 %	46 %
Od 60 %	42 %

Inne specyficzne właściwości:

Z e w n ę t r z n e

Ser może być produkowany ze skórką powstałą w wyniku dojrzewania na maź lub bez takiej skórki. Powierzchnia może być powlekana.

W e w n ę t r z n e

Ubarwienie: białawy (albo w kolorze kości słoniowej) do czysto żółtego.

Konsystencja: miękki, ale nadal nadający się do krojenia i jędrny (*al dente*).

Struktura: liczne, nieregularnie ukształtowane oczka wielkości ziaren ryżu (zazwyczaj o szerokości 1–2 mm i o długości dochodzącej do 10 mm), równomiernie rozmieszczone w serze. W serze o zawartości tłuszczu wynoszącej 60 % w suchej masie występują wyłącznie mniejsze oczka.

Zapach i smak: łagodny, kwaskowaty, aromatyczny, w miarę wyrazisty. Im ser starszy, tym wyrazistszy jego zapach i smak. Ser „Havarti” 60+ ma miękką, kremową konsystencję i śmietankowy smak.

D o d a t k i s m a k o w e

Można dodawać przyprawy, np. szczypior lub koper, o ile charakterystyczny smak przyprawy jest możliwy do wycucia w serze.

K s z t a ł t

Okrągły lub kwadratowy.

D o j r z e w a n i e

Charakterystyczny dla siebie smak i strukturę „Havarti” osiąga w wyniku następującego procesu dojrzewania:

ze skórką: dojrzewanie na maź przez 1–2 tygodnie w temperaturze 14–18 °C, a następnie dojrzewanie przez 1–3 tygodnie w temperaturze 8–12 °C;

bez skórki: dojrzewanie przez 3 tygodnie w temperaturze 12–20 °C.

Przed osiągnięciem tego wieku ser „Havarti” można przesłać z zakładu produkcyjnego do innego przedsiębiorstwa w celu dalszego przetwarzania – w tym dojrzewania – lub magazynowania, ale przedsiębiorstwo takie nie może wprowadzać tego sera do obrotu przed osiągnięciem przez ten ser minimalnego wieku.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

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

—

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

„Havarti” należy produkować i poddawać dojrzewaniu w dojrzewalniach sera w Danii. Metoda produkcji tego sera różni się od zwykłych procesów produkcji porównywalnych produktów szczególnie poprzez następujące fazy: przeniesienie skrzepu do form; spajanie skrzepu; leżakowanie sera przez pierwsze 2–3 tygodnie. Poniżej przedstawiono bardziej szczegółowy opis tych trzech faz.

Przeniesienie skrzepu do form

Gdy skrzep osiągnie odpowiednią zwięzłość, oddziela się go od serwatki. Bardzo ważne jest, by w oddzielnym skrzepie przed włożeniem go do form nie było żadnych grudek. Osiąga się to poprzez dokładne regulowanie szybkości/intensywności oddzielania serwatki zgodnie z metodyką i wydajnością

napękania form. Zasadnicze znaczenie ma ponadto, by skrzep osiągnął właściwości, dzięki którym nie ulegnie uszkodzeniu w trakcie tego procesu. Skrzep nie może jednak być tak zwięzły, by uniemożliwiało to lub utrudniało jego późniejsze spojenie, co przeszkodziłoby w osiągnięciu przez „Havarti” charakterystycznych dla niego cech w zakresie smaku i konsystencji.

Spojenie skrzepu

Skrzepu w formie nie poddaje się prasowaniu wcale albo poddaje się go mu w niewielkim stopniu, aby zapewnić utworzenie i zachowanie konsystencji opisanej w pkt 3.2 w sekcji zatytułowanej „Wewnętrzne”. Ser podlega więc przede wszystkim samoprasowaniu. W celu uzyskania pożądanej struktury, przy jednoczesnym zachowaniu zwartości sera, temperatura na początku tej fazy powinna utrzymywać się na poziomie do 41 °C. To właśnie ta faza decyduje o ostatecznej wilgotności sera, a ta ma zasadnicze znaczenie dla uzyskania pożądanej konsystencji i pożadanego smaku.

Leżakowanie sera przez pierwsze 2–3 tygodnie

Zarówno sery przeznaczone do dojrzewania powierzchniowego jak i te, które mają być wyprodukowane bez skórki, przechowuje się w temperaturze obniżanej w miarę upływu czasu, leżącej w zakresie 12–20 °C. Temperatury te są wyższe niż normalna temperatura dojrzewania serów.

Kontrola przedstawionych wyżej faz i ich koordynacja są czynnikami o decydującym znaczeniu dla uzyskania wspomnianych wyżej cech charakterystycznych.

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

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Zawartość tłuszczu w suchej masie podawana jest czterostopniowo, tj. 30+, 45+, 55+ 60+. „Havarti” o zawartości tłuszczu wynoszącej minimum 60 % można oznaczyć nazwą „śmietankowy” (flødehavarti). 45 % w suchej masie stosuje się jako punkt odniesienia pod względem zawartości tłuszczu do celów porównawczych oświadczeń żywieniowych.

Jeśli do sera dodany jest smak, dodatek smakowy nadający serowi charakterystyczny smak musi stanowić część nazwy produktu lub być podawany w związku z jego nazwą.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Dania.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Dania może poszczycić się długoletnimi tradycjami w sektorze mleczarskim. Mleczarstwo jest w Danii wyjątkową wspólnotą fachową; można udokumentować, że wysoki poziom wiedzy specjalistycznej sięga roku 1921, a jego uzyskanie zajęło, jak się mniema, ponad 100 lat.

Od końca XIX w. w Danii – w specjalnych szkołach Ladelund Mejeriskole i Dalum Mejeriskole – kształcą się fachowi mleczarze w zakresie przetwórstwa mleka. Kształcenie w zakresie produkcji sera odsączonego bazuje na „Havarti”.

Od 1921 r. istnieje w Danii kierunek studiów wyższych w zakresie nauki i technologii mleczarstwa; do dziś Dania jest jednym z niewielu państw, w których kierunek ten istnieje.

5.2. Specyfika produktu

„Havarti” jest tzw. serem odsączanym, co ma związek z cechami charakterystycznymi procesu napękania form skrzepem i procesu spajania skrzepu. Ser rozpoznać można dzięki wielu nieregularnie ukształtowanym oczkom o wielkości ziaren ryżu, równomiernie rozmieszczonym w serze. „Havarti” posiada charakterystyczny łagodny i kwaskowaty smak, który jednocześnie jest aromatyczny z odcieniem wyrazistości. Ser ten jest miękki, ale można go nadal kroić, a zwieńczeniem jego cech jest jego jedrność *al dente*. Ten odsączany ser wyprodukowano w Danii po raz pierwszy w 1921 r., kiedy to G. Morgenthaler ze Szwajcarii nauczył dwóch mleczarzy z mleczarni Ruds Vedby i Hallebygaard na Zelandii, jak wyprodukować zupełnie nowy ser odsączany. Przedsięwzięcie to okazało się być wielkim sukcesem i produkcja nowych serów rozprzestrzeniła się z tych dwóch mleczarni na inne mleczarnie w całej Danii.

- 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)

Ochrona „Havarti” jako oznaczenia geograficznego oparta jest na renomie „Havarti” i metodzie jego produkcji.

Renoma

„Havarti” jest bardzo starym duńskim słowem, którego tradycja sięga czasów wikingów. Wywodzi się ono od słowa „avarti” i oznacza brzeg rzeki pełen bujnej, kwitnącej roślinności. Nazwa „Havarti” wiąże się z Hanne Nielsen i jej pracą w zakresie produkcji serów, którą prowadziła ona w gospodarstwie Havartigården pod Holte – miastem w pobliżu Kopenhagi – w drugiej połowie XIX w. Od 1866 r. do 1890 r. Hanne Nielsen rozslawiła produkcję sera w Havartigården w całej Danii, osiągając rangę dostawcy na dwór królewski.

„Havarti” cieszy się zarówno we Wspólnocie, jak i poza nią opinią specjału pochodzącego z Danii. Zgodnie z aktualnym badaniem konsumentów przeprowadzonym przez Zopera przeważająca część duńskich konsumentów zna ser „Havarti” i kojarzy go z Danią. Fakt, że produkcja i konsumpcja „Havarti” skoncentrowana jest w Danii, powoduje, że „Havarti” jest najlepiej znany właśnie konsumentom w Danii. Prawie 90 % ankietowanych Duńczyków zna „Havarti”, a prawie 80 % z nich kojarzy „Havarti” z Danią. W innych państwach członkowskich prawie 1/3 konsumentów zna „Havarti”.

„Havarti” było prezentowane przez duńskie zakłady mleczarskie na wystawach i wystawiane w konkursach na poziomie krajowym i międzynarodowym, gdzie ser ten zdobył wiele wyróżnień. Ser „Havarti” jest już od ponad 60 lat stałą częścią międzynarodowych wystaw, a dzięki uczestnictwu w krajowej wystawie mleczarskiej oraz wystawie okręgowej reprezentowany jest też nierzadko na Wisconsin Cheese Makers Association, gdzie zdobył wiele nagród. Poza tym wiele międzynarodowych leksykonów serowych podaje fakt duńskiego pochodzenia sera.

„Havarti” stanowi znaczną część duńskiej produkcji serów; jego udział w produkcji serów wzrósł w przeciągu 50 lat, w okresie od końca II wojny światowej do lat 70-tych XX w. z 1–2 % do 16 %. Obecnie (w 2008 r.) udział procentowy „Havarti” w całkowitej produkcji sera w Danii wynosi 10,2 %, obejmując 32 700 ton sera.

Metoda produkcji

Udokumentowana nauka o produkcji „Havarti” sięga 1921 r. Nauka o produkcji „Havarti” stanowi nadal naturalną część pedagogicznego pensum duńskich szkół mleczarstwa i z tego powodu wiele podręczników zawiera odniesienia do produkcji „Havarti”. O charakterystyce sera decydują zwłaszcza trzy fazy procesu produkcji. Kontrola tych wyżej wymienionych faz i ich koordynacja są czynnikami o decydującym znaczeniu dla uzyskania opisanych wyżej cech charakterystycznych. Owocem wiedzy specjalistycznej zgromadzonej przez duńskie mleczarnie w ciągu tych lat jest powstanie wyjątkowej wiedzy specjalistycznej. Dlatego właśnie ważne jest, by produkcja „Havarti” odbywała się w mleczarniach duńskich, które zatrudniają mleczarzy, techników mleczarstwa oraz technologów i inżynierów mleczarstwa od lat już dogłębnie kształconych w zakresie technologii związanej z tym właśnie rodzajem sera. Niniejszy opis sera włączono do rozporządzenia ministerstwa rolnictwa z dnia 13 marca 1952 r., a i obecnie stanowi on część rozporządzenia nr 2 z dnia 4 stycznia 2013 r. w sprawie m.in. produktów mlecznych.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/25_PDF_word_filer%20til%20download/06kontor/Varespecifikation%20for%20Havarti_revideret_juli%202011_.pdf

⁽³⁾ Porównaj: przypis 2.