

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

(2006/C 148/04)

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

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006

Wniosek o rejestrację zgodnie z art. 5 i art. 17 ust. 2

„STAFFORDSHIRE CHEESE”

Nr WE: UK/0354/26.7.2004

CHNP (X) CHOG ()

Niniejsze zestawienie zostało sporządzone wyłącznie do celów informacyjnych. W celu uzyskania dokładnych informacji zainteresowane strony mogą zapoznać się z pełną wersją opisu produktu udostępnianą przez władze krajowe określone w sekcji I lub Komisję Europejską ⁽¹⁾.

1. *Odpowiedzialny departament w państwie Członkowskim:*

Nazwa: Department for Environment, Food and Rural Affairs
Food Chain, Marketing and Competitiveness Division

Adres: Area 4 C, 4th Floor
Nobel House
17 Smith Square
London, SW1P 3JR
United Kingdom

Tel.: 0207 238 6075

Faks: 0207 238 5728

e-mail: Funda.Lancaster@defra.gsi.gov.uk

2. *Grupa:*

Nazwa: The Staffordshire Cheese Company

Adres: Glenmore House
55 Rose Bank
Leek
Staffordshire ST13 6AG
United Kingdom

Tel.: 01538 399733

Fax: 01538 399985

e-mail: JKnox1066@aol.com

Skład: producenci/przetwórcy (X) Inni (X)

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.3 — Ser

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

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

4.1 Nazwa: „Staffordshire Cheese”

4.2 Opis: Staffordshire Cheese jest serem produkowanym z mleka krów hodowanych w gospodarstwach w Staffordshire. Ser ten ma gładką i kruchą strukturę, jest twardy lub półtwardy w zależności od stopnia dojrzałości; ma kolor kremowy i smak kremowy, jest świeży i mleczny. Zawartość tłuszczu waha się od 30 do 35 %, zawartość tłuszczu w suchej masie sera 48-51 %. Ser ten ma cylindryczny kształt, waży 8-10 kg i sprzedawany jest w opakowaniach z płótna.

4.3 Obszar geograficzny: Hrabstwo Staffordshire w Anglii

4.4 Dowód pochodzenia: Mleko i śmietana wykorzystywane do produkcji sera mogą pochodzić ze wszystkich gospodarstw w Staffordshire. Obecnie pochodzą one z siedmiu gospodarstw znajdujących się w hrabstwie Staffordshire położonych w pobliżu mleczarni, w których produkuje się ser. Cysterny na mleko, które zbierają mleko i śmietanę mają wyznaczoną specjalną trasę zbiórki produktu; są wyposażone w komputery, które rejestrują informacje dotyczące gospodarstwa, ilości mleka, temperatury mleka i dane dotyczące zbiórki mleka. Dla każdego producenta istnieje rejestr etapów produkcji przygotowany przez *Dairy Farmers of Britain* (DFB — duża spółdzielnia mleczarska dostarczająca mleko wykorzystywane do produkcji Staffordshire cheese). Rejestr ten zawiera księgę dostaw, która umożliwia prześledzenie trasy mleka od gospodarstwa pochodzenia do końcowego etapu uzyskania sprasowanego sera w dojrzwalni. Gdy cysterna dostarcza mleko do *Staffordshire Cheese Company*, komputer wydaje potwierdzenie dostawy z informacją o ilości mleka, numerze trasy cysterny, temperaturze mleka i dacie dostawy. Spółdzielnia posiada centralny system komputerowy zwany *Core milk system*, w którym każdego dnia rejestruje się dane dostarczane przez cysterny, w szczególności trasę cysterny, gospodarstwa będące punktami odbioru oraz analizy chemiczne i bakteriologiczne zebranego mleka.

Księga norm dotyczących bezpieczeństwa żywności (Food Safety Workbook) opracowana przez Food Standards Agency szczegółowo opisuje system zarządzania bezpieczeństwem żywności. Dokument ten nie tylko obejmuje gwarancję jakości wydawaną przez dostawców surowców wykorzystywanych do produkcji sera, ale także historię odtworzenia produkcji sera po opuszczeniu miejsca produkcji. Jeżeli ser sprzedawany jest w całości, data produkcji znajduje się na fakturze. Jeżeli ser sprzedawany jest w kawałkach, na etykiecie znajduje się data pakowania, która umożliwia uzyskanie informacji dotyczących szczegółów procesu produkcji. W tym celu, należy zachować część dokumentacji, faktury sprzedaży i szczegółowe informacje dotyczące klientów.

4.5 Metoda produkcji: Świeże surowe mleko pochodzące z gospodarstw położonych w hrabstwie Staffordshire jest przechowywane przez noc w temperaturze 0-5 °C. Drugiego dnia, śmietanę Staffordshire (również pochodzącą z gospodarstw w hrabstwie) dodaje się do mleka, a następnie miesza się przez 15 minut. Tę mieszankę mleka i śmietany pasteryzuje się w temperaturze 72-75,5 °C przez 15-20 sekund. Następnie umieszcza się ją w specjalnym zbiorniku w temperaturze 32,5-35 °C. Gdy temperatura osiągnie 28 °C, mieszane kultury starterowe stężone w 0,2-0,4 % składające się ze szczepów *Lactococcus lactis subsp. cremoris*, *Lactococcus lactis subsp. Lactis* and *Lactococcus lactis subsp. Diocetylactis* dodaje się do mleka w celu kwaśnienia i uzyskania zapachu.

Po 60-75 minutach dojrzwiania w temperaturze 32,5 °C, dodaje się podpuszczkę w temperaturze 31-33 °C. Koagulacja podpuszczki trwa 45-50 minut i jest sprawdzana ręcznie przed krojeniem.

Zsiadłe mleko staje się zwarte w dotyku. Po 35-45 minutach zsiadłe mleko jest następnie krojone wzdłuż zbiornika pionowym nożem, a następnie w ten sam sposób poziomym nożem. Proces krojenia trwa 20 minut.

Zsiadłe mleko jest następnie mieszane w temperaturze 30-32 °C przez 40 minut. Następnie pozostawia się je, a serwatkę precedza się przez 35 minut przez sito znajdujące się na spodzie zbiornika. Po precedzeniu serwatki, zawartość kwasu mlekowego wynosi 0,29 %. Następnie zsiadłe mleko mielone jest co 15 minut przez 45 minut. Zawartość kwasu mlekowego po pierwszym mieleniu wynosi 0,39 %, po drugim 0,45 %, po ostatnim 0,53 %.

Następnie zsiadłe mleko rozdrabnia się w młynie ze stali nierdzewnej. Podczas mielenia do zsiadłego mleka dodaje się 2,5 % soli. Dodaje się ją obracając masę plastikową łopatką do żywności i trzy razy ręcznie. Ser obraca się łącznie jedynie cztery razy, aby nie był on suchy.

Następnie solone zsiadłe mleko kładzie się ręcznie do form ze stali nierdzewnej pokrytych płótnem. Płótno ma kolisty kształt, a formy są wytworzone w specjalny sposób umożliwiający osuszanie serwatki i formowanie sera. Sery są wyciskane (140 g/cm) przez noc w temperaturze 21-25 °C. Po wyciśnięciu, płótno idealnie przylega do powierzchni sera. Sery przechowywane są na półkach w temperaturze 7-10 °C i odwracane codziennie przez tydzień, następnie raz w tygodniu. Delikatny ser staje się dojrzwały po 2-4 tygodniach, ale może dojrzewać przez okres do 12 tygodni.

- 4.6 Związek: Historia sera jest prawdopodobnie związana z mnichami cysterskimi, którzy żyli w Leek w Staffordshire w XIII wieku. Mnisi modlili się, studiowali i pracowali. Prowadzili oni gospodarkę samowystarczalną, tzn. byli sami rolnikami, garncarzami, piekarzami, piwowarami, producentami serów i drukarzami. Przywieźli oni techniki produkcji sera do regionu. Staffordshire Cheese był produkowany do początku drugiej wojny światowej, do czasu zaprzestania produkcji wielu regionalnych angielskich serów, spowodowanego polityką centralnego zbierania mleka przez Milk Marketing Board. Niniejszy wniosek stanowi zatem powrót (przedsiębiorca produkujący ser współpracujący z lokalnymi rolnikami) tradycyjnego sera, który zaniknął, podobnie jak wiele innych, z powodu prowadzonej podczas wojny polityki żywnościowej. Ten ser na nowo cieszy się dobrą reputacją u detalistów i konsumentów.

Hrabstwo Staffordshire, dzięki ciepłemu, wilgotnemu zachodniemu klimatowi oraz karbońskiemu wapniowemu ukształtowaniu terenu, pokryte jest gęsto porośniętymi łąkami; dzięki tym łąkom produkuje się kremowe mleko nadające serowi specyficzne cechy. Gleby są w sposób naturalny zdolne do produkcji trawy dobrej jakości (sąsiadujące hrabstwa Cheshire i Derbyshire charakteryzują się wyższymi temperaturami i większymi odpadami deszczu). Właściwości tej trawy zasadniczo wpływają na cechy sera Staffordshire. Całość mleka i śmietany wykorzystywana do produkcji sera Staffordshire pochodzi od krów wypasanych na tych pastwiskach. Zimą krowy karmi się głównie kiszoncek z trawy i z kukurydzy pochodzącą z gleb Staffordshire, z małymi ilościami koncentratów w celu zwiększenia zawartości białka w pożywieniu.

Staffordshire sąsiaduje z hrabstwami Cheshire i Derbyshire. Cheshire charakteryzuje się większymi opadami deszczu i wyższymi temperaturami w porównaniu z Staffordshire. Zawartość w tych glebach soli i saliny (roztwór soli) jest wyższa, co odróżnia je w sposób istotny od karbońskiego wapniowego ukształtowania terenu Staffordshire. Najbardziej znany ser z hrabstwa Cheshire to Cheshire Cheese, który jest bardzo kwaskowaty i bardzo kruchy.

Drugie hrabstwo sąsiadujące z Staffordshire to Derbyshire, w którym produkuje się Stilton i Derby Cheese; sery te znacznie różnią się od Staffordshire cheese. Stilton zawiera *penicillium Rocqforti*, a struktura Derby jest bardziej delikatna i przypomina strukturę sera Cheddar.

Staffordshire Cheese różni się od innych odmian sera produkowanych w okolicznych hrabstwach z powodu specyfiki żywienia krów, mieszania kultur starterowych wykorzystywanych bakterii i rozmiaru płótna do produkcji sera, które nadają produktowi końcowemu szczególne właściwości i strukturę. Ten ser na nowo cieszy się dobrą reputacją u detalistów i konsumentów. Jest on sprzedawany na rynkach rolnych, w gospodarstwach i lokalnych wyspecjalizowanych sklepach oraz pocztą elektroniczną.

- 4.7 Organ kontrolny:

Nazwa: Staffordshire County Council Trading Standards Service

Adres: 24 Horninglow Street
Burton on Trent
Staffordshire DE14 1PG
United Kingdom

Tel.: –

Faks: –

e-mail: –

Organ kontrolny jest oficjalnym państwowym organem przestrzegającym wymogi normy EN 45011.

- 4.8 Etykietowanie: Zatwierdzony symbol CHNP będzie stosowany w punktach sprzedaży lub na wszystkich opakowaniach zawierających produkt.
- 4.9 Krajowe wymogi ustawodawcze: —
-