

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, 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

(2023/C 156/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„VORARLBERGER BERGKÄSE”

Nr UE: PDO-AT-1419-AM01 - 5.4.2022

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

ARGE Milch Vorarlberg, Montfortstr. 9, 6900 Bregenz, Austria

Tel. +43 5574400350

Faks +43 5574400600

E-mail: fritz.metzler@lk-vbg.at

Obecny wnioskodawca jest następcą prawnym pierwotnej grupy wnioskodawców w odniesieniu do wszystkich praw i obowiązków wynikających z chronionej nazwy pochodzenia „Vorarlberger Bergkäse”. Reprezentuje on interesy producentów sera „Vorarlberger Bergkäse” (ChNP) i ma tym samym prawnie uzasadniony interes w złożeniu wniosku o wprowadzenie zmian do specyfikacji.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Austria

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Inne (zmiana w informacjach na temat właściwej służby, nazwa pierwotnej grupy składającej wniosek, jednostka kontrolująca, wymogi krajowe, poprawki redakcyjne)

4. Rodzaj zmian

- Zmiany specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikujące się do uznania za nieznaczące zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Zmiany specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikujące się do uznania za nieznaczne zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiana (zmiany)

Biorąc pod uwagę doświadczenie zdobyte w zakresie praktycznych aspektów związanych z chronioną nazwą od czasu jej ustanowienia, wnioskowane zmiany w specyfikacji produktu są konieczne w celu bardziej szczegółowego opisanie wszystkich istotnych warunków produkcji i wprowadzania do obrotu, w tym poszczególnych etapów produkcji, oraz zapewnienia jakości sera „Vorarlberger Bergkäse” (ChNP).

Poprzednią specyfikację produktu, składającą się z kilku odrębnych dokumentów i załączników, połączono w jeden dokument, poprawiono oraz zaktualizowano, aby zapewnić klarowniejszy opis wymogów, zwłaszcza w odniesieniu do metody produkcji oraz dowodu pochodzenia, co przyczynia się do zachowania jakości sera „Vorarlberger Bergkäse” (ChNP).

Dokładniej rzecz ujmując, wprowadzone zmiany dotyczą elementów opisanych poniżej.

1. Opis produktu

Tekst w pkt 5 lit. b) (Opis) oraz uzupełnienia wprowadzone do tego punktu pierwotnej specyfikacji produktu włączono do pkt 4.2 (Opis). Punkt ten podzielono z kolei na ppkt 4.2.1 (Informacje ogólne) i 4.2.2 (Właściwości). Uszczegółowiono i uporządkowano pierwotny tekst. Skreślono treści dotyczące zawartości tłuszczu w suchej masie. Zwiększono masę pojedynczych kręgów sera do 7–40 kg (zamiast 8–35 kg) oraz rozszerzono zakres wysokości formy do 8–12 cm (poprzednio 10–12 cm). Określono minimalny okres dojrzewania jako trwający 3 miesiące.

Pkt 5 lit. b) specyfikacji produktu:

„Vorarlberger Bergkäse» to ser produkowany z naturalnego mleka surowego (krowiego), o wynoszącej około 50 % zawartości tłuszczu w suchej masie oraz mający ziarnistą skórkę od maziowej i dojrzałej po wysuszonej i od brązowożółtej po brązową. Kręgi ważą od 8 kg do 35 kg i mają wysokość 10–12 cm. Okrągłe dziury o wielkości zbliżonej do wielkości grochu są matowe lub błyszczące i równomiernie rozmieszczone. Ser jest twardy lub plastyczny, o barwie od kości słoniowej po jasnożółtą. Smak od ostrego po pikantny. Surowcem jest mleko pochodzące od krów wypasanych na pastwiskach alpejskich i w dolinach odpowiednich do produkcji sera twardego, przy czym do karmienia nie stosuje się kiszonki. Stosuje się wyłącznie naturalną podpuszczkę.”

oraz uzupełnienia w pkt 5 lit. b):

„Najważniejsze cechy wyróżniające to bez wątpienia ścisłe przestrzeganie zasad karmienia (zob. załącznik), małe alpejskie mleczarnie, staranne ręczne dojrzewanie i dbałość o ser »Vorarlberger Bergkäse«, tradycyjne przetwarzanie naturalnego mleka surowego produkowanego bez wykorzystania kiszonki oraz umiejętności serowarów.”

Do dostarczania mleka upoważnione są jedynie gospodarstwa prowadzące wyłącznie ekstensywną gospodarkę pastwiskami, bez produkcji kiszonek i karmienia nimi. Gospodarstwa mieszane (gospodarstwa, które karmią młode bydło kiszonką) nie mogą dostarczać mleka. Mleko jest dostarczane co najmniej raz dziennie i przetwarzane bezpośrednio w zakładzie.

Fakt, że ser produkuje się w małych gospodarstwach, pozwala zapewnić utrzymanie rzemieślniczego charakteru produkcji i ostrożne obchodzenie się z tym serem. Skutkuje to również szczególną jakością i długim okresem przydatności do spożycia sera »Vorarlberger Bergkäse«.”

zostają preredagowane w następujący sposób:

4.2. Opis

4.2.1. Informacje ogólne

„Vorarlberger Bergkäse” to ser twardy wytwarzany z naturalnego krowiego mleka surowego produkowanego bez wykorzystania kiszonki na górskich terenach Alp lub w dolinach alpejskich. Gospodarstwa, które karmią młode bydło kiszonką (gospodarstwa mieszane), nie mogą dostarczać mleka.

Kręgi sera ważą od 7 kg do 40 kg, mają wysokość 8–12 cm i dojrzewają przez co najmniej 3 miesiące.

4.2.2. Właściwości

Ser ma ziarnistą skórkę od maziowej i dojrzałej po wysuszoną o barwie od brązowożółtej po brązową i konsystencję od zwartej po gładką. Ma barwę od kości słoniowej po jasnożółtą. Po przekrojeniu ser ma równomiernie, ale nieregularnie rozmieszczone okrągłe dziury o wielkości zbliżonej do wielkości grochu, od matowych po błyszczące. W serze mogą powstawać niewielkie pęknięcia (o długości 0,5–1 cm). Smak jest pikantny, a z upływem czasu staje się ostry. W zależności od stopnia dojrzałości opisane właściwości mogą być bardziej lub mniej wyraźne, co nie wpływa na ogólny wizerunek sera „Vorarlberger Bergkäse” (ChNP) ani go nie zmienia.

„Vorarlberger Bergkäse” może być sprzedawany w porcjach różnej wielkości.

Uzasadnienie

Uwagi niezwiązane z opisem danego produktu przedstawiono w bardziej szczegółowy sposób w punktach „Związek z obszarem geograficznym” i „Metoda produkcji”, które obecnie są przeznaczone do tego celu.

Zwiększono zakresy tolerancji dla wagi i wysokości kręgów sera ze względu na utratę dojrzałości spowodowaną jego dłuższym przechowywaniem oraz z uwagi na rentowność małych gospodarstw. Ze względów logistycznych małe gospodarstwa wymagają, aby sery były cięższe. Skreślono słowa „około 50 % zawartości tłuszczu w suchej masie” bez ich zastępowania, ponieważ są zbędne w świetle istniejących wymogów prawnych. Doprecyzowano tekst (np. w odniesieniu do minimalnego okresu dojrzewania), którego część pochodzi ze specyfikacji, a część została dodana, aby wyjaśnić i uzupełnić opis produktu, dzięki czemu organowi kontroli zapewniono dokładniejsze i rzetelnniejsze parametry produktu gwarantujące jego jakość.

2. Dowód pochodzenia

Wcześniej uwagi zawarte w specyfikacji dotyczące historii produktu w pkt 5 lit. d) (Dowód pochodzenia), które miały być przedstawione w tym punkcie w chwili uznania danej nazwy, oraz uzupełnienia wprowadzone do tego punktu przeniesiono do pkt 4.6 (Związek z obszarem geograficznym) (zob. tekst tego punktu). W ich miejsce w pkt 4.4 (Dowód pochodzenia) nowej specyfikacji wprowadzono przepisy sektorowe dotyczące zapewnienia identyfikowalności:

„Stowarzyszenie składające wniosek prowadzi rejestr producentów, w którym wymieniony jest każdy przetwórcza mleka produkujący »Vorarlberger Bergkäse« na danym obszarze geograficznym, wraz z nazwą gospodarstwa i adresem kontaktowym, niezależnie od tego, czy jest on członkiem stowarzyszenia. Aby zostać wpisanym do tego rejestru, przetwórcza mleka musi złożyć specjalny wniosek do stowarzyszenia składającego wniosek.

Producent mleka i przetwórcza mleka zawierają ze sobą umowę oraz zamówienie na dostawę mleka. W umowach tych reguluje się kwestie dotyczące jakości surowca (mleko produkowane bez wykorzystania kiszonki), obszaru, z którego pochodzi mleko, oraz dokumentacji związanej z dostawami mleka do przetwórcy mleka.

Producenci mleka i przetwórcy mleka muszą zapewnić, aby mleko surowe przeznaczone do dalszego przetwarzania na ser »Vorarlberger Bergkäse« oraz sam produkt końcowy były zbierane, przechowywane i przetwarzane oddzielnie od innych zapasów mleka lub konwencjonalnych odmian sera.

Producenci mleka są zobowiązani do rejestrowania ilości produkowanego przez siebie mleka z podziałem, który wskazuje na ilość mleka wykorzystywanego do produkcji »Vorarlberger Bergkäse«. Przetwórcy mleka muszą prowadzić przejrzystą ewidencję ilości zakupionego mleka i jego pochodzenia. Dozwolony jest dalszy transport od jednego przetwórcy mleka do drugiego na określonym obszarze geograficznym, przy czym należy odnotować odnośną ilość.

W celu zapewnienia identyfikowalności sera »Vorarlberger Bergkäse« w całym łańcuchu dostaw stowarzyszenie składające wniosek wydaje na wniosek przetwórców mleka znak kazeinowy zawierający numer seryjny. Stosowany znak kazeinowy składa się z następującego tekstu:

G.U.-VBG

BERGKAESE

XXXXXX

wraz z numerem seryjnym. Stowarzyszenie składające wniosek jest odpowiedzialne za zarządzanie numerem seryjnym oraz jego przydzielanie.

Przed prasowaniem ser identyfikuje się za pomocą znaku kazeinowego z niepowtarzalnym numerem seryjnym, którego nie można usunąć z kręgu sera. W celu zapewnienia wewnętrznej identyfikowalności podaje się także datę produkcji lub numer partii.

W dziennym sprawozdaniu z produkcji odnotowuje się datę produkcji, ilość przetworzonego mleka, numer seryjny znaku kazeinowego, temperaturę ogrzewania oraz liczbę kręgów sera. Przestrzeganie okresu dojrzewania można prześledzić na podstawie rejestru prowadzonego w danym zakładzie mleczarskim. Ser może również dojrzewać i być przechowywany poza zakładem mleczarskim w dojrzewalniach znajdujących się na określonym obszarze.

W ramach sprzedaży »Vorarlberger Bergkäse« przetwórcza mleka musi prowadzić rejestry umożliwiające identyfikowalność (np. dowody dostawy)».

Uzasadnienie

Ponieważ do tej pory specyfikacja nie zawierała żadnych zasad dotyczących dowodu pochodzenia, uznano za stosowne, aby dodać informacje na temat identyfikowalności produktu w pkt 4.4 (Dowód pochodzenia) specyfikacji produktu. Punkt ten zawiera teraz przepisy zapewniające identyfikowalność. Ponadto część tekstu przeniesiono z pierwotnego pkt 5 lit. h) (Etykietowanie) do pkt 4.4 (Dowód pochodzenia).

3. Obszar geograficzny

Pkt 5 lit. c) (Obszar geograficzny) pierwotnej specyfikacji produktu

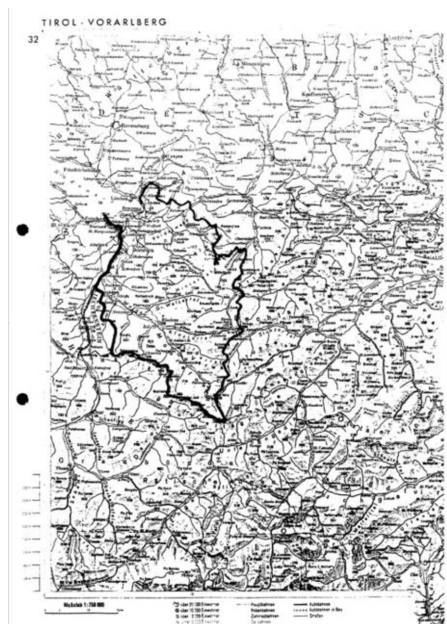
Dodano region Walgau. Pozostały tekst ograniczono do informacji niezbędnych w przypadku danego obszaru geograficznego. Pisownię „Laiblachtal” zmieniono na „Leiblachtal”.

Ponadto mapy Vorarlbergu i Austrii przedstawione dodatkowo w pkt 5 lit. c) (Obszar geograficzny) pierwotnej specyfikacji zastąpiono nową mapą.

Pkt 5 lit. c) specyfikacji produktu:

„Ser »Vorarlberger Bergkäse« produkują wyłącznie producenci lub przetwórcy i rolnicy z regionów Bregenzerwald, Kleinwalsertal, Großwalsertal, Laiblachtal (Pfänderstock) i Rheintal z surowego mleka wyprodukowanego w Vorarlbergu.”

oraz mapy Vorarlbergu i Austrii przekazane dodatkowo z myślą o pkt 5 lit. c)

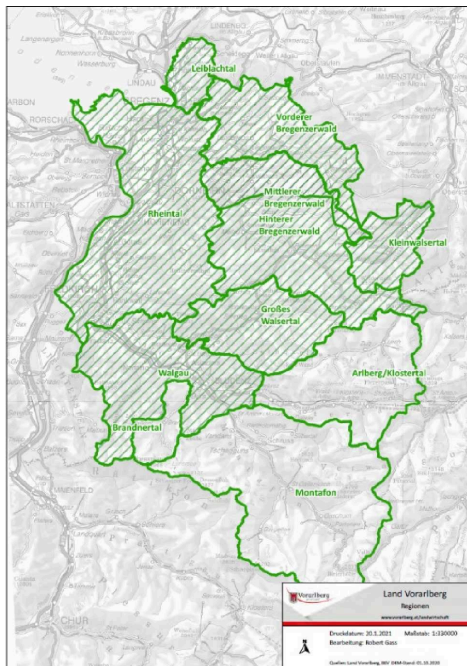


otrzymują następujące brzmienie:

4.3. Obszar geograficzny

Ser „Vorarlberger Bergkäse” produkuje się z mleka surowego wytwarzanego w Vorarlbergu w następujących regionach prowincji Vorarlberg: Bregenzerwald, Kleinwalsertal, Großwalsertal, Leiblachtal (Pfänderstock), Walgau i Rheintal.

Mapa wyznaczonego obszaru geograficznego (obszar zacieniony):



Uzasadnienie

Dodano region Walgau, ponieważ sąsiaduje z opisanym dotychczas wyznaczonym obszarem i podlega tym samym warunkom geologicznym, biologicznym i kulturowym, które spełniają kryteria przedmiotowej specyfikacji. Pozostały tekst ograniczono do informacji niezbędnych w przypadku danego obszaru geograficznego. Poprawiono błąd typograficzny „Laiblachtal”. Prawidłowa nazwa regionu to „Leiblachtal”. Ponadto mapę „Tyrol-Vorarlberg” w specyfikacji produktu zastąpiono nową mapą wyznaczonego obszaru geograficznego. Ta nowa mapa jest bardziej przejrzysta i przedstawia obszar w bardziej szczegółowy sposób dzięki dodanemu cieniowaniu.

4. Metoda produkcji

Pierwotny tekst pkt 5 lit. e) (Metoda produkcji) specyfikacji produktu sformułowano w bardziej precyzyjny sposób i podzielono na pkt 4.5.1 (Surowiec – mleko), 4.5.2 (Produkcja) i 4.5.3 (Wiedza ekspercka – wiedza na temat produkcji).

Bardziej precyzyjnie określono również metodę przetwarzania. Ponadto w bardziej szczegółowy sposób opisano tradycyjną metodę produkcji w pkt 4.5.3 (Wiedza ekspercka – wiedza na temat produkcji).

Pkt 5 lit. e) specyfikacji produktu:

„»Vorarlberger Bergkäse« jest typowym produktem tradycyjnym.

Istotnym elementem procesu produkcji jest przestrzeganie surowych kryteriów produkcji mleka (wytyczne dotyczące jakości dla producentów mleka).

W szczególności:

- Do dostarczania mleka upoważnione są jedynie gospodarstwa prowadzące wyłącznie ekstensywną gospodarkę pastwiskami, bez produkcji kiszonek i karmienia nimi, lub do produkcji sera »Vorarlberger Bergkäse« można stosować wyłącznie mleko pochodzące z takich gospodarstw.
- Mleko jest dostarczane do zakładów serowarskich co najmniej raz dziennie i jest tam bezpośrednio przetwarzane (bez dalszego transportu z jednego zakładu do drugiego).

Rzeczywista produkcja:

- Dostarczone mleko surowe (nie poddane termizacji, pasteryzacji ani sterylizacji przez odwirowywanie) jest częściowo odtłuszczone (do zawartości tłuszczu wynoszącej ok. 3,3 %).
- Koaguluje się za pomocą podpuszczki cielęcej oraz własnej serwatki i kultury kwasu mlekowego danego gospodarstwa (w przypadku której doświadczenie serowara ma kluczowe znaczenie dla oceny oraz hodowli tej kultury). Dzięki zastosowaniu kultur serwatki ser »Vorarlberger Bergkäse« różni się znacznie od innych podobnych produktów.

- W dalszej kolejności skrzep podgrzewa się do temperatury około 51–52,5 °C i prasuje.
- Następnie kręgi sera umieszcza się w kąpeli solankowej na 2–3 dni (zawartość soli ok. 20 %), po czym ser dojrzewa w piwnicach w temperaturze od 12 do 15 °C i wilgotności względnej od 90 do 95 %. Równocześnie sery regularnie poddaje się działaniu solanki, aby zapewnić typowe formowanie się skórki i rozwinąć smak (tj. dwa razy w tygodniu szczotkuje się je lub naciera solanką (zawartość soli ok. 20 %, pH 5,25)).
- Ser »Vorarlberger Bergkäse« jest po raz pierwszy gotowy do spożycia w wieku od 3 do 6 miesięcy (w zależności od stopnia dojrzałości jego właściwości mogą się nieco różnić: małe pęknięcia w serze (o długości 0,5–1 cm), mniej dziur, wyrazisty smak).

Stałe samodzielne kontrolowanie i zapewnienie jakości w gospodarstwach pozwala zapewnić wysoką jakość mleka surowego oraz produkcji sera »Vorarlberger Bergkäse«. Zgodność w zakresie zapewniania jakości kontroluje »Qualitätsmanagementverein für Lebensmittel aus Vorarlberg« [Stowarzyszenie ds. zarządzania jakością żywności z Vorarlbergu]. Kontrole higieny gospodarstw i pracowników oraz zdrowia zwierząt są wymagane prawem.”

został zmieniony i otrzymuje następujące brzmienie:

4.5.1. Surowiec (mleko)

Do produkcji „Vorarlberger Bergkäse” używa się surowego mleka krowiego. Dozwolone jest wyłącznie mleko pochodzące z Vorarlbergu. Do produkcji „Vorarlberger Bergkäse” nie wolno stosować mleka termizowanego, pasteryzowanego ani mleka sterylizowanego przez odwirowywanie.

Mleko stosowane do produkcji „Vorarlberger Bergkäse” jest charakterystyczne dla pastwisk prowincji Vorarlberg, na których występują delikatne trawy i zioła. Krowy żywią się trawami i ziołami w postaci świeżej jako zielonka lub suszonej jako siano. Karmienie paszą fermentowaną lub kiszonką jest wyraźnie zabronione.

Dopuszcza się stosowanie rozdrobnionego ziarna jako paszy wyrównawczej i uzupełniającej z innych obszarów w ilości do 30 % suchej masy rocznie.

Rozdrobnione ziarno może pochodzić z innych obszarów, ponieważ obszar geograficzny, będący typowym obszarem górskim charakteryzującym się murawami i płytką warstwą próchnicy, nie nadaje się dobrze do uprawy. Oznacza to, że na obszarze tym nie uprawia się ani nie produkuje prawie żadnego rodzaju zboża ani podobnych upraw, więc muszą one pochodzić z innych obszarów. W związku z tym zawartość zielonki pochodzącej z obszaru geograficznego nie może być niższa niż 70 % całkowitej suchej masy, którą karmione są w skali roku krowy mleczne. Dopuszcza się dodanie rozdrobnionego ziarna pochodzącego z innego obszaru w ilości do 30 % suchej masy danej porcji.

4.5.2. Produkcja

Mleko surowe jest najpierw częściowo odtłuszczone i koagulowane za pomocą podpuszczki cielęcej oraz kultury serwatki lub bakterii kwasu mlekowego. Tradycyjne bakterie kwasu mlekowego pochodzące z dzikich kultur stanowią obecnie podstawę kultury wyjściowej dla kultur hodowlanych, które nadal hoduje się w gospodarstwie. Dodawanie konserwantów, stabilizatorów i dodatków produkowanych chemicznie jest zabronione. Zagęszczone (skoaagulowane) mleko następnie kroi się do pożądanej wielkości za pomocą krajalnicy do skrzepu. Następuje kolejny etap formowania sera: ma miejsce dalszy rozwój skrzepu i synereza (w wyniku której serwatka oddziela się od skrzepu). Skrzep podgrzewa się do temperatury od 51 °C do 54 °C, a następnie przenosi się go do form i prasuje. W zależności od pożądanej wielkości sera przed namoczeniem w solance kręgi ważą od 7 kg do 40 kg, a ich wysokość wynosi od 8 cm do 12 cm. Następnie sery umieszcza się w solance o zawartości soli co najmniej 20 °Bé na 2 do 3 dni, aby ser wchłonął sól, uformowała się skórka i rozwinęła się struktura sera, co powoduje, że ser jest szczelnie zamknięty na zewnątrz, a wewnątrz dojrzewa w sposób dokładny i równomierny. Tym samym uzyskuje się jednorodną, zwartą konsystencję „Vorarlberger Bergkäse”. Potem sery dojrzewają przez co najmniej 3 miesiące, w zależności od rodzaju skórki i doświadczenia przetwórcy mleka, w temperaturze od 10 °C do 15 °C i wilgotności powyżej 80 %. Podczas dojrzewania sery regularnie poddaje się zabiegom (szczotkowanie lub nacieranie) z użyciem słonej wody (zawartość soli do 20 °Bé) co najmniej dwa razy w tygodniu, aby zapewnić typowe formowanie się skórki i rozwinąć smak. Po minimalnym okresie dojrzewania ser „Vorarlberger Bergkäse” jest gotowy do spożycia.

4.5.3. Wiedza ekspercka – wiedza na temat produkcji

Jakość „Vorarlberger Bergkäse” wynika w szczególności z doświadczenia lokalnych przetwórców mleka w zarządzaniu produkcją oraz dojrzewaniem sera.

Podstawę sztuki serowarskiej stanowi wiedza ekspercka przetwórców mleka zaangażowanych w produkcję na różne sposoby, w zależności od ich indywidualnej roli w procesie, dzięki czemu osiąga się typową jakość „Vorarlberger Bergkäse”.

Zaczyna się to od zastosowania i hodowli kultur bakterii kwasu mlekowego. Na przykład ustalenie składu kultury bakterii kwasu mlekowego, temperatury, okresów przerw, ilości i proporcji dodawanych bakterii oraz warunków przechowywania wynika z doświadczenia danego przetwórcy mleka.

Jednym ze szczególnych potencjalnych skutków ich doświadczenia jest specyficzne przechowywanie i dojrzewanie mleka w sposób sprzyjający tworzeniu się bakterii kwasu mlekowego, które znacznie poprawiają właściwości sera pod względem okresu przydatności do spożycia, zapachu i smaku. Ilość podpuszczki cielęcej, czas i sposób krojenia skoagulowanego mleka oraz wielkość skrzepu, dalszy rozwój sera i podgrzewanie mieszkanki skrzepu i serwatki wynikają ze szczególnego doświadczenia serowara i decydują o jakości „Vorarlberger Bergkäse”.

Serowar musi bardzo dokładnie monitorować każdy etap produkcji sera i określić właściwy czas dla każdego etapu przetwarzania. Na przykład staranne podgrzanie sera „Vorarlberger Bergkäse” do temperatury 51–54 °C po przecięciu skoagulowanego mleka stanowi istotny warunek długiego okresu przydatności sera do spożycia. Jednocześnie należy ostrożnie obchodzić się z mlekiem, aby zapewnić zachowanie właściwości i składników aromatycznych i mikrobiologicznych, a tym samym szczególnych cech mleka. Do tego dochodzi fakt, że mleko – ze względu na zmieniające się w sposób naturalny warunki paszowe na łąkach górskich – nie posiada standardowych właściwości: jego jakość (np. zawartość białka lub inny skład mleka) jest zmienna. Dzięki szerokiemu doświadczeniu serowarzy wytwarzający ser „Vorarlberger Bergkäse” potrafią poradzić sobie z tymi naturalnymi wahaniami.

Staranna praca serowara na wszystkich etapach obróbki ma zasadniczy wpływ na dalszy przebieg procesu dojrzewania, a tym samym na jakość produktu końcowego. Podczas dojrzewania należy także zwrócić szczególną uwagę na ostrożne obchodzenie się z serem. W wyniku zdobytego doświadczenia serowar instynktownie wie, kiedy należy obrócić, wyszczołkować i natrzeć ser, co ma znaczący wpływ na jego jakość.

Regularne spotkania kierowników zakładów przetwórstwa mleka lub serów, podczas których dzielą się oni zdobytą wiedzą, dają początek ciągłemu procesowi szkolenia, przyczyniającemu się do utrzymania jakości sera „Vorarlberger Bergkäse” oraz zachowania związanej z nim tradycji.

Uzasadnienie

W procesie produkcji wprowadzono zmiany, aby zapewnić niepowtarzalną jakość sera „Vorarlberger Bergkäse”, która oparta jest przede wszystkim na znajomości tradycyjnej metody produkcji przez producentów. Wraz ze zmienionymi już sformułowaniami zawartymi w pierwotnej specyfikacji, tę tradycyjną metodę produkcji opisano w bardziej szczegółowy sposób, w szczególności przez dokładniejsze określenie metody przetwarzania. Skreślono wyrazy „o zawartości tłuszczu wynoszącej 3,3 %”, nie zastępując ich, ponieważ nie ma takiej potrzeby, biorąc pod uwagę obowiązujące wymogi prawne.

Poszczególne zmiany odnoszą się do następujących punktów:

— Surowiec – mleko

W celu zapewnienia zrównoważonego zaopatrzenia w składniki odżywcze niezbędne dla dobrostanu zwierząt, niezależnie od wyjątkowych warunków klimatycznych, takich jak susze, umożliwiono zakup rozdrobnionego ziarna i stosowanie go jako paszy wyrównawczej i uzupełniającej w proporcji do 30 % suchej masy rocznie. Uzupełniająca pasza w postaci rozdrobnionego ziarna w proporcji do 30 % jest również niezbędna dla dobrostanu zwierząt w celu zapewnienia odpowiedniego żywienia w okresach wysokiej wydajności mlecznej. Powyższe odstępstwo odnoszące się do dodatków paszowych nie wpływa na wysoką i stałą jakość mleka, ponieważ większość pasz objętościowych musi pochodzić z wyznaczonego obszaru.

W przyszłości dozwolony będzie dalszy transport z jednego zakładu do drugiego na określonym obszarze, ponieważ przy obecnym stanie techniki nie ma to już wpływu na jakość. Ponadto przy obecnym stanie techniki dzienna dostawa mleka nie jest decydującym parametrem jakościowym i z tego powodu skreślono ten tekst z pierwotnej

specyfikacji. Transport mleka do innej umawiającej się strony również musi być udokumentowany. Wytyczne dotyczące jakości dla producentów mleka zawarte w załączniku do specyfikacji zostały skreślone, ponieważ metodę produkcji przedstawiono w sposób bardziej szczegółowy i kompleksowy, a ocena jakości jest obecnie opisana w pkt 4.7 (Kontrola). Ponadto Stowarzyszenie ds. zarządzania jakością żywności z Vorarlbergu zostało rozwiązane.

— *Produkcja*

Produkcję sera „Vorarlberger Bergkäse” opisano w podziale na szczegółowe etapy, od przetwarzania mleka surowego do etapu dojrzewania podczas suszenia na powietrzu. Podano parametry techniczne, których należy przestrzegać w celu zapewnienia jakości.

Skrzep można teraz podgrzewać do temperatury od 51 °C do 54 °C (a nie jak wcześniej od 51,5 °C do 52,5 °C). Dopuszczono szerszy zakres temperatur podgrzewania, ponieważ w przypadku podgrzewania ręcznego nie jest możliwe dokładne ustawienie temperatury, co oznacza, że wymagana jest szersza tolerancja. Nowy zakres tolerancji dla temperatury podgrzewania nie ma negatywnego wpływu na jakość produktu. Nadal niedozwolone jest dodawanie konserwantów, stabilizatorów i dodatków wytwarzanych chemicznie. Zostało to jeszcze bardziej uściślone przez precyzyjniejsze brzmienie.

W odniesieniu do własnych kultur serwatki lub kwasu mlekowego w gospodarstwie wyjaśniono, że historyczną kulturę podstawową produkuje się obecnie centralnie, a następnie hoduje wewnętrznie w celu dalszego wykorzystania w produkcji „Vorarlberger Bergkäse”. Doświadczenie przetwórców mleka odgrywa w tym względzie decydującą rolę.

Doprecyzowano zawartość soli i dostosowano ją do kryteriów możliwych do sprawdzenia w praktyce, przy czym jednostką miary jest stopień Baumé (°Bé). Zawarta pierwotnie w specyfikacji wartość pH kąpieli solnej nie jest w praktyce istotna ze względu na trudności techniczne w jej monitorowaniu, dlatego też zastąpiono ją stopniem Baumé (°Bé) jako jednostką miary.

W wyniku postępu technologicznego dojrzewanie nie musi już odbywać się w należących do producenta sera piwnicach do dojrzewania, ale może także mieć miejsce w zewnętrznych piwnicach zlokalizowanych na określonym obszarze geograficznym, w których warunki regulacji parametrów istotnych dla kontroli są również optymalne.

Ze względu na poszczególne cechy piwnic do dojrzewania oraz panującą na rynku tendencję w zakresie wymagań jakościowych, aby wydłużyć czas dojrzewania sera, konieczne było dostosowanie zakresu temperatur z 12–15 °C do 10–15 °C oraz wilgotności do ponad 80 %. Szczególna wiedza ekspercka kierownika dojrzewalni sera pozwala zapewnić zachowanie oryginalnej jakości sera „Vorarlberger Bergkäse”.

Wyjaśniono dokładniej powstawanie skórki typowej dla „Vorarlberger Bergkäse” i związaną z tym jakość tego sera, a także odniesiono się do zarządzania przez serowara oraz klimatu dojrzewania.

— *Wiedza ekspercka – wiedza na temat produkcji*

Istniejąca specyfikacja nie zawierała żadnych kluczowych spostrzeżeń dotyczących tradycyjnej wiedzy producentów, dlatego specyfikacja została doprecyzowana w tym zakresie. Ponadto dodano opis kwalifikacji specjalistów. Opisano również prowadzone na bieżąco działania ukierunkowane na przekazywanie tradycji w celu zapewnienia jakości, co umożliwi skuteczne zahamowanie utraty lub uszczerplenia wiedzy eksperckiej oraz zachowanie tradycyjnej wiedzy na temat produktu. Stowarzyszenie ds. zarządzania jakością żywności z Vorarlbergu zostało rozwiązane. Grupa składająca wniosek jest teraz odpowiedzialna za ciągłe szkolenia oraz wszelką wymianę informacji. Jakość surowców i zarządzanie jakością w zakładzie przetwórczym są regulowane przepisami na poziomie krajowym i unijnym oraz odpowiednio monitorowane.

5. *Związek z obszarem geograficznym*

Informacje zawarte wcześniej w pkt 5 lit. d) (Dowód pochodzenia) i pkt 5 lit. f) (Związek) pierwotnej specyfikacji produktu oraz uzupełnienia w obu punktach podsumowano w pkt 4.6 (Związek z obszarem geograficznym).

Zarówno wielkość produkcji, jak i bibliografia dotycząca historycznego rozwoju sera zostały skreślone.

Uzasadnienie

Specyfikację dostosowano do wymogów rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 poprzez przeniesienie uwag historycznych, takich jak dowody w postaci dokumentów i stare tradycje związane z serem „Vorarlberger Bergkäse”, które pierwotnie były opisane w sekcji dotyczącej dowodu pochodzenia, do pkt 4.6 (Związek z obszarem geograficznym).

Wyczerpująco opisano wpływ czynników klimatycznych i ludzkich występujących na przedmiotowym obszarze geograficznym, przy czym szczegółowo opisano szczególną wiedzę ekspercką producentów regionalnych, o której wcześniej jedynie wspomniano w specyfikacji, taką jak tradycyjna znajomość specjalnych technik przechowywania oraz wysoki poziom wiedzy eksperckiej w zakresie technik produkcji i zarządzania dojrzewaniem, co ma zasadnicze znaczenie dla wydobycia właściwości organoleptycznych sera.

Utrata wielkości produkcji wynika z ciągłej zmiany produkowanych ilości.

Historyczny rozwój sera opisano szczegółowo w pkt 4.6 (Związek z obszarem geograficznym). Bibliografia dotycząca historycznego rozwoju sera stała się zatem zbędna i została skreślona, w szczególności ze względu na lepszą czytelność.

6. *Etykietowanie*

Pierwotny tekst pkt 5 lit. h) (Etykietowanie) specyfikacji produktu oraz wprowadzone do niego uzupełnienia przeniesiono do pkt 4.4 (Dowód pochodzenia) i dostosowano do obecnych wymogów dotyczących dokumentacji.

Na przykład wymogi zawarte w pierwotnej specyfikacji (dotyczące umieszczania na produkcie daty produkcji i numeru gospodarstwa) stały się zbędne ze względu na dokumentację, którą należy przedstawić na potrzeby dowodu pochodzenia. Wyjaśniono, jaki znak kazeinowy należy stosować. Umieszczanie tego znaku na opakowaniach porcji sera stało się zbędne, ponieważ w przypadku porcji zagwarantowana jest identyfikowalność partii.

Zasady dotyczące prywatnych etykiet określone w pkt 5 lit. h) (Etykietowanie) pierwotnej specyfikacji produktu przeniesiono do pkt 4.8 (Etykietowanie).

„Dozwolone jest stosowanie prywatnych etykiet. Prywatna etykieta nie może wprowadzać konsumenta w błąd ani szkodzić renomie ChNP”.

Uzasadnienie

Wyjaśniono i rozszerzono wymogi dotyczące zarządzania prywatnymi etykietami. W dalszym ciągu będzie to dozwolone.

7. *Poprawki redakcyjne*

7.1. Zaktualizowano nazwę i dane właściwego organu państwa członkowskiego.

7.2. Zaktualizowano nazwę i adres grupy składającej wniosek.

Uzasadnienie

ARGE Milch Vorarlberg jest następcą prawnym pierwotnej grupy wnioskodawców w odniesieniu do wszystkich praw i obowiązków wynikających z chronionej nazwy pochodzenia „Vorarlberger Bergkäse”. Zaktualizowano informacje dotyczące właściwego organu.

7.3. *Organ kontrolny*

Zmieniono punkt zawierający dane kontaktowe organu kontrolnego, ponieważ organ ten jest obecnie przedsiębiorstwem prywatnym, a mianowicie Lacon GmbH.

7.4. *Zmiany w układzie/prezentacji specyfikacji produktu*

Zmiana numeracji oraz zmiana niektórych tytułów, aby informacje były bardziej zrozumiałe i precyzyjne.

7.5. *Wymogi krajowe*

Skreślono punkt „Wymogi krajowe” bez jego zastępowania, ponieważ wymogi te są zbędne w świetle wymogów regulacyjnych.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Vorarlberger Bergkäse”

Nr UE: PDO-AT-1419-AM01 – 5.4.2022

ChNP (X ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Vorarlberger Bergkäse”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Austria

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. **Typ produktu [zgodnie z załącznikiem XI]**

Klasa 1.3. Sery

3.2. **Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1**

„Vorarlberger Bergkäse” to ser twardy wytwarzany z naturalnego krowiego mleka surowego produkowanego bez wykorzystania kiszonki na górskich terenach Alp lub w dolinach alpejskich. Gospodarstwa, które karmią młode bydło kiszonką (gospodarstwa mieszane), nie mogą dostarczać stosowanego mleka. Kręgi sera ważą od 7 kg do 40 kg, mają wysokość 8–12 cm i dojrzewają przez co najmniej 3 miesiące.

Ser ma ziarnistą skórkę od maziowej i dojrzałej po wysuszonej o barwie od brązowożółtej po brązową i konsystencję od zwartej po gładką. Ma barwę od kości słoniowej po jasnożółtą. Po przekrojeniu ser ma równomiernie, ale nieregularnie rozmieszczone okrągłe dziury o wielkości zbliżonej do wielkości grochu, od matowych po błyszczące. W serze mogą powstawać niewielkie pęknięcia (o długości 0,5–1 cm). Smak jest pikantny, a z upływem czasu staje się ostry.

3.3. **Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)**

Do produkcji sera „Vorarlberger Bergkäse” można stosować wyłącznie mleko pochodzące z gospodarstw prowadzących gospodarkę pastwiskami, bez produkcji kiszzonek ani karmienia nimi.

Dopuszcza się stosowanie rozdrobnionego ziarna jako paszy wyrównawczej i uzupełniającej z innych obszarów w ilości do 30 % suchej masy rocznie.

Rozdrobnione ziarno może pochodzić z innych obszarów, ponieważ obszar geograficzny, będący typowym obszarem górskim charakteryzującym się murawami i płytką warstwą próchnicy, nie nadaje się dobrze do uprawy. Oznacza to, że na obszarze tym nie uprawia się ani nie produkuje prawie żadnego rodzaju zboża ani podobnych upraw, więc muszą one pochodzić z innych obszarów.

W związku z tym zawartość zielonki pochodzącej z obszaru geograficznego nie może być niższa niż 70 % całkowitej suchej masy, którą karmione są w skali roku krowy mleczne. Dopuszcza się dodanie rozdrobnionego ziarna pochodzącego z innego obszaru w ilości do 30 % suchej masy danej porcji.

3.4. **Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym**

Surowiec musi być produkowany, przetwarzany i dojrzewać na określonym obszarze.

3.5. **Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa**

—

3.6. **Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa**

Sery muszą być oznaczone znakiem kazeinowym, na którym znajduje się numer seryjny. Stowarzyszenie składające wniosek jest odpowiedzialne za zarządzanie numerem seryjnym oraz jego przydzielanie.

4 **Zwiąże określenie obszaru geograficznego**

Ser „Vorarlberger Bergkäse” produkuje się z mleka surowego wytwarzanego w Vorarlberg w następujących regionach tej prowincji: Bregenzerwald, Kleinwalsertal, Großwalsertal, Leiblachtal (Pfänderstock), Walgau i Rheintal.

5 **Związek z obszarem geograficznym**

Ser „Vorarlberger Bergkäse” to produkt wytwarzany i spożywany na terenie dzisiejszej prowincji Vorarlberg od wielu setek lat. Pierwotnie i przez wieki ser produkowano głównie na potrzeby własne oraz z myślą o sprzedaży lokalnej.

Warunki regionalne, takie jak wysokość nad poziomem morza, klimat, flora i fauna oraz niewielka struktura gospodarstw rolnych, doprowadziły w połowie XVIII wieku do rozwoju produkcji serów tłustych z zastosowaniem szczególnych technik serowarskich. Dzięki temu sery te miały dłuższy okres przydatności do spożycia i większą wartość dodaną.

Wiedzę techniczną i umiejętności związane z produkcją sera zgromadzone na wyznaczonym obszarze geograficznym (technologia produkcji, dojrzewanie, żywienie zwierząt i przetwarzanie mleka) przekazywano z pokolenia na pokolenie. Około 1890 r. utworzenie stowarzyszeń dało początek lepszemu gromadzeniu i rozpowszechnianiu wiedzy. Stowarzyszenia te zostały następnie zastąpione przez spółdzielnie, które istnieją do dziś.

Ukierunkowane przechowywanie i dojrzewanie mleka sprzyjało bakteriom kwasu mlekowego, które znacznie poprawiły właściwości sera pod względem okresu przydatności do spożycia, zapachu i smaku. Tradycyjne bakterie kwasu mlekowego pochodzące z dzikich kultur stanowią obecnie podstawę kultury wyjściowej dla kultur hodowlanych, które nadal hoduje się w gospodarstwie. Stosowanie podpuszczki cielęcej, czas i sposób krojenia skoagulowanego mleka oraz wielkość skrzepu, rozwój sera i podgrzewanie mieszanki skrzepu i serwatki są wynikiem szczególnego doświadczenia serowara i decydują o jakości „Vorarlberger Bergkäse”. Dalej rozwijano tę wiedzę i te umiejętności, a obecnie stanowią one podstawę produkcji sera „Vorarlberger Bergkäse”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

<https://www.patentamt.at/herkunftsangaben/vorarlbergerbergkaese/>

Dostęp do specyfikacji można również uzyskać bezpośrednio na stronie internetowej austriackiego Urzędu patentowego (www.patentamt.at) pod poniższym adresem: „Znaki towarowe / Oznaczenia geograficzne / Wykaz austriackich oznaczeń geograficznych”. Specyfikację można tam znaleźć pod nazwą oznaczającą produkt wysokiej jakości.
