

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

(2009/C 320/20)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„HESSISCHER HANDKÄSE”, „HESSISCHER HANDKÄS”

NR WE: DE-PGI-0005-0618-06.07.2007

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa:

„Hessischer Handkäse”, „Hessischer Handkäs”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Niemcy

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 Hessischer Handkäse/Hessischer Handkäs ma kształt niewielkiej gomółki, która była początkowo formowana ręcznie, stąd jej wielkość odpowiada wielkości dłoni. Hessischer Handkäse/Hessischer Handkäs należy do grupy serów z kwaśnego mleka. Sery z kwaśnego mleka to sery wyrabiane przede wszystkim na bazie kwaśnego skrzepu. Kwaśny skrzep uzyskiwany jest wyłącznie w procesie zakwaszania (bez podpuszczki).

Hessischer Handkäse/Hessischer Handkäs występuje jako ser miękki (ser żółty) oraz dodatkowo również jako ser z przerostem pleśni. W przypadku tego drugiego intensywność przerostu pleśni jest różna. Charakterystyczny kształt gomółki uwarunkowany jest tradycyjnym sposobem produkcji sera. Waga sera wynosi od 20 g do 125 g. Hessischer Handkäse/Hessischer Handkäs jest wytwarzany wyłącznie jako „ser chudy”.

Hessischer Handkäse/Hessischer Handkäs ma następujące właściwości:

a) Jako ser miękki (ser żółty):

Wygląd zewnętrzny	Gładka powierzchnia powleczone mazią w kolorze złotożółtym do czerwono-brązowego, tłusto połyskująca
Wygląd wewnętrzny	Odcień barwy białawy do lekko żółtawego
Właściwości miąższu	Elastyczny do zwartego, równomiernie dojrzewający na zewnątrz i wewnątrz
Zapach i smak	Czysty, wyrazisty do pikantnego

b) Jako ser miękki (ser żółty) z porostem pleśni mlekowej („Hausmacher”)

Wygląd zewnętrzny	Lekko żółtawy z białą warstwą pleśni mlekowej, również tylko z jednej strony, ewentualnie skórka chropowata do pomarszczonej
Wygląd wewnętrzny	Odcień barwy biały do żółtawego, przekrój poprzeczny matowy
Właściwości miąższu	Elastyczny, równomiernie dojrzewający na zewnątrz i wewnątrz
Zapach i smak	Czysty, łagodny do lekko aromatycznego

Skład sera Hessischer Handkäse/Hessischer Handkäs zależy od produktu wyjściowego, czyli kwaśnego skrzepu. W tabeli 1 przedstawiono zawartość głównych składników sera Handkäse.

Tabela 1

Skład sera Hessischer Handkäse/Hessischer Handkäs (główne składniki)

	Udział w masie całkowitej produktu (w procentach)
Zawartość tłuszczu w suchej masie (zaw. tł. w s.m.)	1,1–2,3
Proteiny	26,6–37,7
Węglowodany	< 1
Woda	55,2–68,6

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

Surowcem wykorzystywanym do produkcji sera Hessischer Handkäse/Hessischer Handkäs jest kwaśny skrzep. Jako główny składnik odgrywa on najważniejszą rolę. Kwaśny skrzep wytwarzany jest wyłącznie z mleka krowiego. Pozostałe składniki sera to sole zapewniające dojrzewanie sera, sól kuchenna (ew. jodowana), a w zależności od sposobu przygotowania również kminek, ewentualnie kazeina oraz czyste kultury bakterii (bakterie czerwieni serowej).

Skrzep wykorzystywany do produkcji Hessischer Handkäse/Hessischer Handkäs musi posiadać następujące właściwości:

Wygląd zewnętrzny	Biały
Konsystencja	Kremowy, ale dobrze związany, delikatnie ziarnisty, nie mazisty
Zapach i smak	Czysty, charakterystyczny dla fermentacji mlekowej
Zawartość masy suchej	Co najmniej 32 %
Wartość pH	< 4,2

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

—

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

Ser Hessischer Handkäse/Hessischer Handkäs jest wytwarzany na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Proces produkcji składa się z następujących etapów:

- cięcie i mielenie poszczególnych partii kwaśnego skrzepu,
- zmieszanie ze składnikami, takimi jak sole zapewniające dojrzewanie sera, sól kuchenna, ewentualnie kminek, a także z pozostałymi składnikami oraz kulturami bakterii niezbędnymi do produkcji poszczególnych rodzajów sera miękkiego lub Hessischer Handkäse/Hessischer Handkäs z przerostem pleśni mlekowej,
- formowanie sera w kształt gomółki,
- dojrzewanie w dojrzewalni, a także faza „po dojrzewaniu”, aż do momentu zapakowania Hessischer Handkäse/Hessischer Handkäs.

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

Pakowanie dojzrałego sera odbywa się w zakładach produkcyjnych zlokalizowanych na obszarze produkcji. Transport sera do innego regionu w celu pakowania nie jest możliwy. Jakość niewielkich gomółek o wadze nie większej niż 125 g uległaby bowiem znacznemu pogorszeniu, gdyby produkt był przewożony bez opakowania. Podczas transportu z zakładu produkcyjnego do pakowni powierzchnia gomółek sera uległaby wyschnięciu. Ponadto istnieje duże ryzyko, że ser zostałby zanieczyszczony bakteriologicznie.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Kraj związkowy Hesja

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Hessischer Handkäse/Hessischer Handkäs jest produkowany od stuleci tradycyjnymi wiejskimi metodami. Receptury oraz sposoby produkcji sera były przez wiele lat z powodzeniem stosowane w heskich serowarniach, a po dostosowaniu ich do współczesnych wymogów obowiązujących dla serowarni wytwarzających ser z kwaśnego mleka są one w dalszym ciągu zgodne z tradycyjnym sposobem produkcji sera.

Pierwsze historyczne wzmianki o serze Handkäse z Hesji pochodzą z 1813 r. Informują one o sprzedaży ręcznie formowanego sera na rynku w Moguncji przez mieszkańców miasta Groß-Gerau.

Wzrost produkcji sera sprawił, że Hessischer Handkäse/Hessischer Handkäs stał się podstawowym elementem jadłospisu ubogiej ludności. Gospodarcze i kulturowe znaczenie sera Handkäse w Hesji podkreśla fakt, że w 1893 r. wynaleziono maszynę do wyrobu sera. Wynalazek Petera Traisera II z Groß-Gerau spowodował dalszy wzrost produkcji sera w Hesji. Podobnie jak w przeszłości, tak i dziś centrum produkcji Hessischer Handkäse/Hessischer Handkäs stanowi region Hüttenberger Land, znajdujący się obecnie na terenie powiatu Lahn-Dill. W miejscowej kronice gminy Hochelheim już od roku 1835 r. wspomina się, że handel serem przynosi dochody mieszkańcom wsi.

Z biegiem czasu spożycie sera Handkäse w Hesji nabrało cech swoistej kultury kulinarnej. Jednym z najsłynniejszych elementów tej regionalnej kultury jest szczególnego rodzaju marynata składająca się z cebuli, octu i oleju („Musik”), z którą podaje się ser Hessischer Handkäse/Hessischer Handkäs („Handkäs mit Musik”). Do dziś zachowały się tradycyjne sposoby produkcji i spożycia sera, a także nazwa „Hessischer Handkäs/Hessischer Handkäse”.

Obecnie ser „Hessischer Handkäs/Hessischer Handkäse” jest wytwarzany w kilku niewielkich i średnich rzemieślniczych serowniach. Specjał ten jest produkowany w oparciu o tradycyjne receptury i sposoby produkcji, dostosowane do nowoczesnych technologii.

5.2. Specyfika produktu:

Hessischer Handkäse/Hessischer Handkäs cieszy się dużym uznaniem w Hesji oraz w sąsiednich regionach i znany jest jako regionalna potrawa Hesji. Podobnie jak „Äbbelwoi” nie może go zabraknąć w żadnej heskiej gospodarce. Ogromne znaczenie, jakie ser ma dla mieszkańców Hesji – zarówno jako produkt spożywczy, jak i czynnik ekonomiczny – sprawiło, że „Hessischer Handkäs/Hessischer Handkäse” uzyskał w przeszłości szczególną pozycję w tym regionie. W świadomości społeczeństwa Hessischer Handkäse/Hessischer Handkäs odgrywa zatem istotną rolę zarówno jako dobro kulturalne regionu, jak i wysokiej jakości produkt spożywczy. Również i dziś Hessischer Handkäse/Hessischer Handkäs uznawany jest za produkt typowy dla Hesji. W programach telewizyjnych z serii „Handkäs mit Musik”, w których opisywane są specjały kuchni heskiej, wiele miejsca poświęca się temu najsłynniejszemu produktowi żywnościowemu regionu. Niepowtarzalność sera Hessischer Handkäse/Hessischer Handkäs wynika z wieloletniego doświadczenia heskich serowarni, w których wybiera się najlepsze partie kwaśnego skrzepu, aby w ten sposób podkreślić doskonałe właściwości sera. Taka metoda wpływa korzystnie na jakość wytwarzanego sera, a także pozwala uzyskać wysokiej jakości, dobrze wyważony produkt wyjściowy. Tradycyjny, nieprzemysłowy sposób produkcji oraz wieloletnie doświadczenie przyczyniają się do niepowtarzalnego i wyjątkowego charakteru sera Hessischer Handkäse/Hessischer Handkäs. „Tradycyjny sposób produkcji” oznacza wybór, indywidualne zestawienie oraz mieszanie poszczególnych partii kwaśnego skrzepu pochodzącego od różnych producentów w celu stworzenia partii produktu przeznaczonej do produkcji Hessischer Handkäse/Hessischer Handkäs. Tego rodzaju sposób postępowania zapewnia uzyskanie niemal jednorodnego produktu wyjściowego. Dojrzwianie uformowanych gomółek serowych trwa od 2 do 3 dni, przy czym temperatura w dojrzewalni wzrasta z początkowych 18 °C do ok. 30 °C na końcu procesu dojrzewania. Dzięki zastosowaniu tej „tradycyjnej metody” ser uzyskuje bardziej intensywny smak.

Tego rodzaju niepowtarzalny i wyjątkowy charakter sera Hessischer Handkäse/Hessischer Handkäs sprawia, że ser – w szczególności podawany w marynacie (niem. „Musik”) – również poza granicami kraju związkowego znany jest jako „specjał z Hesji”.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu (w przypadku ChOG):

Długa tradycja wytwarzania produktu na terenie Hesji i związane z nią szczególne umiejętności heskich serowarów, zapewniające wysoką jakość produktu, fakt zakorzenienia sera Hessischer Handkäse/Hessischer Handkäs w kulturze kulinarnej Hesji, a także status typowej potrawy regionu sprawiły, że ser stanowi znaną oraz cenioną regionalną specjalność.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail/30599015.2>
