

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

(2017/C 317/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

„TRADITIONAL WELSH CAERPHILLY”/„TRADITIONAL WELSH CAERFFILI”

Nr UE: PDO-GB-02090 – 16.11.2015

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Zjednoczone Królestwo

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.3 Sery

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

Produkt „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” jest serem twardym w stylu Caerphilly wytwarzanym w Walii z mleka produkowanego w walijskich gospodarstwach rolnych. Ser może być produkowany z pasteryzowanego lub surowego mleka krowiego pochodzącego z produkcji ekologicznej lub nieekologicznej. Jest on jedynym rodzimym serem walijskim.

Ser „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” produkuje się jako płaski okrągły ser o jednolitej, zwartej, kremowej, białej teksturze. Z zewnątrz ser jest gładki i równy, może także posiadać delikatną pleśń na powierzchni, którą tradycyjnie przed sprzedażą posypywano drobno zmielonymi płatkami owsianymi lub mąką. Ser „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” jest świeżym młodym serem o łagodnym, lekko „cytrynowym” smaku, pozostawiającym świeży posmak. Wraz z dojrzewaniem sera jego smak staje się wyraźniejszy i pełniejszy, ale nadal zachowuje swoją łagodność. Ser „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” posiada świeży serowy aromat oraz gładką, zbitą i płatkowatą teksturę, która – jak ma to miejsce w przypadku każdego produktu tradycyjnego – może podlegać nieznacznym zmianom w poszczególnych egzemplarzach produktu. Ser produkuje się z przeznaczeniem do wczesnego spożycia, tj. po 10 dniach od wytworzenia, lub do dojrzewania przez okres do 6 miesięcy.

Skład sera „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili”:

mleko – 97,5 %;

sól – 1–2 %;

podpuszczka;

kultury bakterii mlekowych – 0,5 %.

Zawartość tłuszczu: 45–55 % suchej masy.

Sucha masa: co najmniej 55 % w przypadku młodszych serów (dziesięciodniowych).

Produkt „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” ma zwykle postać płaskiego okrągłego sera o masie 2–4 kg, średnicy 20–25 cm i grubości 6–12 cm, chociaż możliwa jest również produkcja serów miniaturowych. Ser formuje się poprzez ręczne umieszczanie masy w formach. Sprzedaje się go w postaci „nagiej” (nieowiniętej w płótno).

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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

Mleko krowie (z produkcji ekologicznej lub nieekologicznej, niepasteryzowane lub pasteryzowane) produkowane w gospodarstwach mleczarskich z całej Walii;

Sól;

Podpuszczka;

Kultury starterowe zawierające takie szczepy jak *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*, *Lactococcus lactis* subsp. *diocetylactis*.

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

Następujące etapy produkcji muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:

- produkcja mleka w walijskich gospodarstwach mleczarskich,
- pasteryzacja mleka (w razie potrzeby),
- transport mleka do kotłów serowarskich, dodawanie kultur starterowych i podpuszczki, dopuszczanie do koagulacji mleka,
- rozcinanie koagulatu w celu oddzielenia skrzepu od serwatki,
- warzenie skrzepu i serwatki,
- odcedzanie serwatki,
- nadawanie tekstury skrzepowi,
- mielenie i formowanie,
- dociskanie,
- moczenie w solance (w przypadku solenia na sucho sól dodaje się do skrzepu i miesza się ją z nim przed formowaniem),
- przechowywanie sera i jego dojrzewanie.

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

—

4. **Związek określenie obszaru geograficznego**

Kraj Walii

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Ser „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” słynie z tego, że jest historycznie jedynym rodzimym serem walijskim; jego „delikatny cytrynowy smak” jest uznanym wyrażeniem stosowanym przez międzynarodowych sędziów oceniających sery, służącym do opisanie właściwości tego konkretnego sera.

Związek między obszarem geograficznym a produktem wynika z dwóch zasadniczych czynników, które przyczyniają się do wyjątkowości smaku i cech produktu.

- 1) Ser jest wytwarzany z produkowanego na walijskich farmach mleka krów, które są żywione głównie zielonką.
- 2) Producenci posiadają specjalistyczną wiedzę i określone umiejętności potrzebne do wytwarzania sera „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili”. Umiejętności te rozwinięto już na początku XIX w. – od tego czasu są one kojarzone z Walią i od pokoleń pozostają w dużej mierze niezmiennione.

Właściwości gleby i klimatu wyznaczonego obszaru przyczyniają się do renomy Walii jako jednego z krajów, który posiada najlepsze na świecie warunki do uprawy trawy. Środowisko w Walii w naturalny sposób sprzyja wzrostowi traw, a długi sezon wegetacyjny trawy jest przede wszystkim związany z morskim klimatem Walii. Przemiany w walijskim przemyśle mleczarskim i serowarstwie oraz ich znaczenie opierają się właśnie na tym fundamencie, jaki stanowią przydatność obszaru do uprawy trawy i ukierunkowanie na tę działalność.

Opady deszczu są obfite i równomiernie rozłożone, w związku z czym latem występuje bardzo niewielki niedobór wody w glebie, zaś ciepłe południowo-zachodnie zmienne wiatry Prądu Zatokowego przynoszą sprzyjające temperatury. Sezon wegetacyjny trawy w gospodarstwach mleczarskich może wynosić średnio 300 dni (Down i in., 1981), a potencjalne roczne zbiory trawy wynoszą ponad 18 ton suchej masy na hektar (Hopkins i in., 1995). Ten długi sezon wegetacyjny na terenach nizinnych pozwala na naturalny wypas krów na świeżym powietrzu nawet przez 10 miesięcy w roku, zaś kiedy krowy nie przebywają na pastwisku, są karmione głównie zakonserwowaną trawą pochodzącą z tych samych pastwisk. Taka sytuacja zapewnia pozyskiwanie jak największej ilości mleka w wyniku skarmiania zielonki oraz sprzyja utrzymaniu stałego charakteru produkowanego mleka, z którego wytwarzany jest ser „Traditional Welsh Caerphilly”.

Jak dowiedziono naukowo („Profiling Milk From Grass”, Teagasc, Science Foundation Ireland and the Dairy Research Trust), krowy karmione trawą – w przeciwieństwie do krów karmionych bardziej przetworzoną paszą – produkują mleko o większej zawartości kwasów omega 3, witaminy E, beta-karotenu i CLA (kwasu tłuszczowego o dobroczynnym działaniu, zwanego sprzężonym kwasem linolowym). Fakt ten wpływa na smak i właściwości sera „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili”.

Ponieważ ser „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” jest jedynym rodzimym serem walijskim, historia walijskiego serowarstwa jest tożsama z historią produkcji tego sera. W XIX w. w całej Walii utworzono szkoły mleczarskie, aby kształcić serowarów oraz przekazać im szczególne umiejętności i niezbędną wiedzę. Jak wynika z notatek sporządzonych przez uczennicę Mari Jones podczas uczęszczania do „wędrownej” szkoły mleczarstwa w 1927 r. w Pencoed, w hrabstwie Bridgend, produkcja tradycyjnego sera Caerphilly była ugruntowana w wielu miejscach w Południowej Walii.

Opis pożądanej barwy, tekstury, aromatu i właściwości organoleptycznych sera „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” przedstawiony w obowiązującej obecnie specyfikacji jest taki sam jak w materiałach przekazywanych tym walijskim adeptom mleczarstwa. Te wyjątkowe cechy sera Caerphilly zostały formalnie włączone do programu klasyfikacji masła i sera w wersji z 1960 r. opracowanego przez krajowe stowarzyszenie właścicieli mleczarni i mleczarzy prowadzących produkcję hurtową [National Association of Creamery Proprietors and wholesale Dairymen (Incorporated), NACEPE]. Program ten wprowadzono w 1941 r., ale został on później rozwiązany.

Chociaż w połowie XIX w. ser ten produkowano w Walii, szczególnie, ale nie wyłącznie, w Południowej Walii, to właśnie w Caerphilly organizowano cotygodniowy targ, który stał się znany dzięki temu, że sprzedawano na nim ser najwyższej jakości. Przyczynił się do tego przede wszystkim Edward Lewis, który wprowadził system jakości lub klasyfikacji. W wyniku kontroli sery o potwierdzonej wysokiej jakości były opatrywane oficjalną okrągłą pieczęcią z napisem „Caws Cymru”, „Caws Pur” i „Genuine Caerphilly Cheese” („oryginalny ser z Caerphilly”). Na środku pieczęci widniał logotyp przedstawiający zamek Caerphilly. Produkcja sera Caerphilly była zabroniona w okresie wojny w latach 1939–1945 (w tym okresie racjonowanie sera umożliwiała jedynie produkcję serów o długim terminie przydatności do spożycia, takich jak cheddar); ograniczenia te zniesiono w 1953 r., kiedy to wznowiono produkcję sera Caerphilly. W 1971 r. w mleczarni Castle Diaries wyprodukowano ser Caerphilly z okazji 700. rocznicy powstania zamku Caerphilly (jak podano w gazecie Western Mail w sobotę 16 stycznia 1971 r.).

Ser „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” jest wyjątkowym serem tradycyjnym wytwarzanym w całej Walii. Ser produkuje się z przeznaczeniem do wczesnego spożycia, po 10 dniach od wytworzenia, ale można pozostawić go do dojrzewania, aby jego smak stał się wyraźniejszy i pełniejszy, zachowując nadal swoją łagodność. Dojrzały ser był ważnym towarem podczas „chudych” zimowych miesięcy w czasach, gdy nowoczesne metody przechowywania nie były jeszcze dostępne. Ser ten jest nieowijanym w płótno („nagim”) serem, który tradycyjnie przed sprzedażą posypywano mąką lub drobno zmielonymi płatkami owsianymi. Tradycja stosowania zmielonych płatków owsianych wynika z tego, że owies jest rośliną uprawną najlepiej dostosowaną do wilgotnego i chłodnego klimatu Walii.

Serowarstwo jest zarówno sztuką, jak i nauką, która wymaga umiejętności na każdym etapie produkcji sera. Podstawowe umiejętności potrzebne do produkcji sera „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” rozwinięto już na początku XIX w. i od tego czasu są one kojarzone z Walią. Szczególne umiejętności związane z produkcją sera „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili”, które nadają mu wyjątkowy charakter, obejmują:

- ręczne sprawdzanie zwięzłości skrzepu. Gdy skrzep pęka równo, jest on gotowy do cięcia,
- cięcie skrzepu nożem na dużą kostkę; dla porównania podczas produkcji sera cheddar skrzep jest cięty na kawałki o rozmiarze ziaren ryżu. Stosowanie noża umożliwia równe cięcie. Serowarzy przechodzą szkolenie w zakresie cięcia skrzepu na dużą kostkę, co ma zasadnicze znaczenie dla utrzymania poziomu tłuszczu i wilgotności w produkcie końcowym i pozwala na uzyskanie skrzepu o wilgotnej, miękkiej i aksamitnej teksturze. Dzięki szkoleniu serowar wykorzystuje swoje umiejętności i zdolność oceny w celu rozpoznania właściwej szczególnej tekstury i właściwości dotykowych skrzepu,
- kontrolowanie temperatury warzenia sera „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili”, która jest niższa niż w przypadku innych serów twardych, co również ułatwia utrzymanie odpowiedniego poziomu wilgotności w produkcie końcowym. Wysoka wilgotność sera „Traditional Welsh Caerphilly” (co najmniej 55 % w suchej masie) wpływa na wyjątkowe właściwości tego sera.

Na każdym etapie produkcji sera serowar sprawdza kwasowość, aby kontrolować kwaśnienie. Określony zakres kwasowości i określona wilgotność uzyskiwane w trakcie procesu produkcji sera przyczyniają się do osiągnięcia pożądanej tekstury i smaku „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili”.

W przeciwieństwie do innych serów twardych szczególnie zakres kwasowości, wysoka wilgotność, niska temperatura warzenia i długość dojrzewania sera „Traditional Welsh Caerphilly” przyczyniają się do jego „delikatnego cytrynowego” smaku i są czynnikami kontrolowanymi w trakcie produkcji sera przez serowara dzięki posiadanym przez niego podstawowym umiejętnościom.

Kiedy serowar stwierdza (dzięki przeszkoleniu), że tekstura skrzepu jest właściwa, tj. wilgotna, miękka i aksamitna, skrzep rozbija się na kawałki wielkości orzecha włoskiego i ręcznie wkłada się do form serowarskich. Serowarów produkujących ser „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” szkoli się, aby poznali tradycyjne sposoby dociskania sera w celu uzyskania wymaganego szczególnego rozmiaru i kształtu. Ser „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” jest serem stosunkowo małym w porównaniu np. do 20-kilogramowego sera cheddar. W ramach nowoczesnych komercyjnych technologii mleczarskich zamiast tradycyjnego dociskania stosuje się natomiast metodę próżniową. Dzięki niewielkiemu początkowemu ciśnieniu stosowanemu do dociskania sera „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” (1,5 bara) możliwe jest zachowanie kształtu sera bez utraty śmietany. Umiejętność tradycyjnego dociskania sera „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” należy do podstawowych umiejętności, przekazywanych w Walii z pokolenia na pokolenie.

Produkuje się dwa rodzaje sera Caerphilly: ser „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” oraz ser Caerphilly, między którymi występują istotne różnice, wymienione poniżej.

1. Wygląd:

Ser „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” ma postać płaskiego okrągłego sera o masie 2–4 kg, średnicy 20–25 cm i grubości 6–12 cm. Sprzedaje się go w postaci nieowiniętej w płótno („nagiej”). Ser Caerphilly ma natomiast postać bloku sera w nowoczesnym stylu, który łatwo poddaje się pakowaniu i który zwykle sprzedaje się w plastikowym opakowaniu.

2. Dojrzałość:

Ser „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” może być sprzedawany po 10 dniach od wytworzenia, ale można go też pozostawić do dojrzewania przez okres do 6 miesięcy, a jego powierzchnię może pokrywać delikatna pleśń. Ser Caerphilly, który jest produktem wytwarzanym głównie w komercyjnych mleczarniach w formie bloku, jest sprzedawany i spożywany jako ser młody, którego nie pozostawia się do dojrzewania. Ponieważ jest to ser młody, nie posiada on pleśni na powierzchni. Dojrzały ser „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” ma głębszy smak, natomiast smak blokowego sera Caerphilly jest mniej rozwinięty.

3. Właściwości:

Ser „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” posiada „płatkową” teksturę. Tekstura blokowego sera Caerphilly jest natomiast bardziej „grudkowata” niż „płatkowata”. Pojęcia te są uznanymi terminami stosowanymi przez międzynarodowych sędziów oceniających sery.

Do sera „Traditional Welsh Caerphilly”/„Traditional Welsh Caerffili” można również porównać ser Gorwydd Caerphilly, który początkowo był produkowany w Walii, ale później jego produkcję przeniesiono do hrabstwa Somerset. W związku z tym ser ten nie jest produkowany w Walii i nie wytwarza się go z walijskiego mleka. Co więcej, ser Gorwydd Caerphilly, który jest przeznaczony do spożycia 2 miesiące od produkcji, produkuje się jedynie z mleka niepasteryzowanego i wyłącznie przy zastosowaniu tradycyjnej podpuszczki.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

<https://www.gov.uk/government/publications/protected-food-name-traditional-welsh-caerphilly-and-traditional-welsh-caerffili>