

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy 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

(2019/C 408/06)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„GYŐR-MOSON-SOPRON MEGYEI CSEMEGE SAJT”

Nr UE: PGI-HU-02303 – 23.3.2017

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Győr-Moson-Sopron megyei Csemege sajt”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Węgry

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

„Győr-Moson-Sopron megyei Csemege sajt” to pełnotłusty, solony, porowaty ser wytwarzany z mleka krowiego, dojrzewający w mikroflorze skórki tworzonej przez bakterie *Brevibacterium linens*. Rozwój głównej mikroflory biorącej udział w procesie dojrzewania przebiega w zasadzie w sposób naturalny na obszarze produkcyjnym, o którym mowa w pkt 4.

Tabela 1

Właściwości organoleptyczne „Győr-Moson-Sopron megyei Csemege sajt”

Na zewnątrz	Ser ma kształt dysku spłaszczonego od dołu i od góry z wybrzuszeniem po bokach. Cienka, elastyczna skórka o jednolitej czerwonawo-żółtej barwie jest porowata i lekko śliska w dotyku.
Wewnątrz	Wewnętrzna część sera ma jednolitą żółto-białą barwę, a po przekrojeniu widać gęste i równomiernie rozłożone pęknięcia.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Konsystencja	Ser ma konsystencję dość gęstej masy, łatwo się kroi i kruszy na kawałki w ustach.
Zapach	Charakterystyczny, lekko mleczny zapach bez jakichkolwiek obcych zapachów.
Smak	Charakterystyczny, przyjemnie aromatyczny i słony smak, lekko kwaśny i wolny od obcych smaków.

Tabela 2

Właściwości fizyczne i chemiczne „Győr-Moson-Sopron megyei Csemege sajt”

Cecha	Zawartość procentowa (g/100 g)
Sucha masa (minimum)	51,5
Zawartość tłuszczu w suchej masie	45,0 ± 2
Chlorek sodu	2,0 ± 0,5

Tabela 3

Kształt, wymiary i masa „Győr-Moson-Sopron megyei Csemege sajt”

Kształt	Wymiary w cm	Masa w kg
Dysk	średnica: 20–22 wysokość: 7–9	2,1–3,1

- 3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*
- Mleko krowie,
 - kultury starterowe bez GMO zawierające bakterie mlekowe i inne bakterie uczestniczące w dojrzewaniu,
 - enzymy koagulujące mleko,
 - chlorek wapnia,
 - sól kuchenna.
- 3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*
Następujące etapy produkcji sera odbywają się na określonym obszarze geograficznym:
- przygotowanie i enzymatyczna koagulacja mleka,
 - krojenie i przetwarzanie skrzepu,
 - formowanie i prasowanie,
 - solenie,
 - dojrzewanie,
 - wycieranie i osuszanie sera.
- 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. Zwiąże określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny, na którym produkuje się „Győr-Moson-Sopron megyei Csemege sajt”, odpowiada obszarowi obejmującemu następujące jednostki administracyjne:

Następujące gminy powiatu Győr:

Abda, Bezi, Bőny, Börcs, Dunaszeg, Dunaszentpál, Enese, Fehértó, Gönyű, Győr, Győrladamér, Győr-Ménfőcsanak, Győrság, Győrsövényház, Győrújbarát, Győrújfalu, Győrzámoly, Ikrény, Kajárpéc, Kisbajcs, Koroncó, Kunsziget, Mezőörs, Mosonszentmiklós, Nagyabcs, Nagyszentjános, Nyúl, Öttevény, Pér, Rábapatoná, Rétalap, Sokorópátka, Tényő, Töltéstava, Vámoszabadi, Vének.

Następujące gminy powiatu Mosonmagyaróvár:

Jánossomorja, Lébény, Hegyeshalom, Ásványráró, Bezenye, Darnózseli, Dunakiliti, Dunaremete, Dunasziget, Feketeerdő, Halászi, Hédervár, Károlyháza, Kimle, Kisbodak, Levél, Lipót, Máriakálnok, Mecser, Mosonmagyaróvár, Mosonszolnok, Mosonudvar, Püski, Rajka, Újrónafő, Várbalog.

Następujące gminy powiatu Csorna:

Bősárkány, Szany, Acsalag, Bányogyszóvát, Barbacs, Bodonhely, Bogoszló, Cakóháza, Csorna, Dör, Egyed, Farád, Jobaháza, Kóny, Maglóca, Magyarkeresztúr, Markotabögöte, Páli, Pásztori, Potyond, Rábacsanak, Rábapordány, Rábasebes, Rábasantandrás, Rábatamási, Rábcaapi, Sobor, Sopronnémeti, Szil, Szilsárkány, Tárnokréti, Vág, Zsebeháza.

Następujące gminy powiatu Kapuvár:

Beled, Babót, Cirák, Csermajor, Dénesfa, Edve, Gyóró, Himod, Hövej, Kapuvár, Kisfalud, Mihályi, Osló, Rábakecöl, Répceszemere, Szárföld, Vadosfa, Vásárosfalu, Veszékeny, Vitnyéd.

Następujące gminy powiatu Tét:

Árpás, Csikvánd, Felpéc, Gyarmat, Gyömöre, Győrszemere, Kisbabot, Mérges, Mórchida, Rábacsécsény, Rábasantmihály, Rábasantmiklós, Tét.

Następujące gminy powiatu Pannonhalma:

Écs, Győrasszonyfa, Nyalka, Pannonhalma, Pázmándfalu, Ravazd, Táp, Tápszentmiklós, Tarjánpuszta.

Następujące gminy powiatu Sopron:

Agyagosszergény, Fertőd, Fertődoboz, Fertőendréd, Fertőhomok, Fertőrákos, Fertőszéplak, Hegykő, Hidegség, Sarród, Tőzeggyármajor, Nyárliget, Fertőújlak.

5. Związek z obszarem geograficznym

Związek „Győr-Moson-Sopron megyei Csemege sajt” z obszarem geograficznym sprowadza się do jakości i renomy, których kluczowe elementy przedstawiono poniżej.

Specyfika obszaru geograficznego

Komitat Győr-Moson-Sopron leży na nizinie uformowanej wskutek działalności akumulacyjnej głównie Dunaju, ale również rzek Rába-Rábca, Répce i Ikva.

Na tym obszarze geograficznym panują warunki glebowo-klimatyczne idealnie nadające się do produkcji roślinnej i hodowli zwierząt. Warunki glebowe i poziom opadów na tym obszarze geograficznym sprzyjają w szczególności uprawie kukurydzy i pasz objętościowych, co zapewnia paszę konieczną do wyżywienia dużej liczby bydła mlecznego na tym obszarze i stanowi podstawę przemysłu przetwórstwa mleka w tym regionie. Tejgazdasági Kísérleti Intézet [Instytut Badawczy Przemysłu Mleczarskiego] – instytut będący następcą wcześniejszego utworzonego w 1903 r. z siedzibą w Mosonmagyaróvár – prowadzi badania podstawowe i badania stosowane w dziedzinie przetwórstwa mleka, a jego działalność obejmuje również badania i rozwój oraz doradztwo w zakresie technologii spożywczych. W Csermajor już w 1886 r. ustanowiono ośrodek badawczy, aby umożliwić osobom młodym opanowanie sztuki realizacji wszystkich etapów procesu produkcji, obróbki, przetwarzania i wprowadzania do obrotu mleka oraz *zdobycie niezbędnych umiejętności manualnych*, zapewniając w ten sposób przekazywanie z pokolenia na pokolenie wiedzy fachowej dotyczącej przetwórstwa mleka. Omawiany obszar geograficzny dysponuje bazą intelektualną i techniczną oraz surowcami leżącymi u podstaw znaczenia, renomy i uznania, jakimi cieszą się produkty mleczne – szczególnie sery – wytwarzane na tym obszarze.

Specyficzny charakter produktu

Cechą charakterystyczną tego sera jest jasnożółta powłoka pojawiająca się na jego powierzchni w 4–5 dniu procesu dojrzewania w wyniku działania głównych mikroorganizmów uczestniczących w tym procesie (*Brevibacterium linens*), które mają podstawowe znaczenie w procesie dojrzewania, a ich obecność wynika z zastosowania desek sosnowych.

W ten sposób jakość produktu ściśle wiąże się z obszarem produkcji. Wzrost bakterii pobudza się przez obracanie sera i smarowanie go solanką co 3–4 dni. W drugim tygodniu ser jest już zasadniczo w całości pokryty powłoką. Przy obracaniu i smarowaniu sera należy zachować szczególną ostrożność, aby go nie złamać.

Proces dojrzewania rozpoczyna się na powierzchni, stopniowo obejmując dalsze, głębsze części sera. Cały proces zajmuje około 3 tygodni. Na dojrzewanie sera wskazuje również szybki wzrost wartości pH skórki wynikający z rozkładu mleczanu (na dwutlenek węgla i wodę) przez określone drożdże (np. *Oospora lactis*) naturalnie rozwijające się na powierzchni. Dojrzewanie charakteryzuje się szybkim rozkładem większości białek, co oznacza, że 60-80 % z nich do 3. tygodnia przekształca się w rozpuszczalne w wodzie związki azotu.

Proces dojrzewania stanowi o wyjątkowości tego sera. Proces dojrzewania sera może zachodzić wyłącznie z użyciem desek z drewna sosnowego w warunkach wysokiej wilgotności względnej (powyżej 90 %). W ten sposób zapewnia się stałą obecność określonego szczepu bakterii i wzrost kultury bakterii czerwieni serowej na świeżym serze. Dojrzewanie nadaje serowi lekko kwaśny, przyjemnie aromatyczny i charakterystyczny zapach. Im okres dojrzewania sera jest dłuższy, tym mocniejszy staje się jego zapach i smak. Ser zawdzięcza swoją specyfikę procesowi intensywnego rozkładu białek, w wyniku którego ser ma grudkowatą konsystencję i jest lekkostrawny.

Dzięki unikalnej mikroflorze biorącej udział w procesie dojrzewania „Győr-Moson-Sopron megyei Csemege sajt” charakteryzuje się intensywnym, aromatycznym zapachem i smakiem. Ser ma barwę czerwonawo-żółtą, po przekrojeniu widać jego porowatą strukturę, a po włożeniu do ust. rozpada się na kawałki. Po 4–5 tygodniach dojrzewania w smaku i zapachu czuć nuty amoniaku, a ser staje się jeszcze bardziej miękkie. Aby ser nadał się do konsumpcji i zachował swoje specyficzne właściwości, począwszy od trzeciego tygodnia należy przechowywać go w temperaturze 2–8 °C.

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)

Podstawą wniosku o rejestrację chronionego oznaczenia geograficznego odnoszącego się do wyznaczonego obszaru geograficznego komitatu Győr-Moson-Sopron są: tradycja, unikalna metoda produkcji, szczególne umiejętności wymagane przy produkcji oraz renoma, jaką cieszy się ser.

Renoma sera wynika z jego smaku, aromatu, zapachu, bardzo przyjemnej kruchej konsystencji i niezwykle jednolitej jakości. Do dzisiejszego dnia ser ten jest spożywany głównie przez smakoszy wykwintnych serów. Ze względu na intensywny rozkład białek jest to jeden z najbardziej lekkostrawnych gatunków sera.

„Győr-Moson-Sopron megyei Csemege sajt” cieszy się powszechną renomą już od ponad 100 lat. W latach 1995–2005 regularnie i z powodzeniem pojawiał się na największych węgierskich targach serowych znanych w branży pod nazwą Konkurs Serów w Csermajor. Na przestrzeni ostatnich dwóch dziesięcioleci ser zdobył następujące nagrody i wyróżnienia:

Krajowy Konkurs Serów w 1998 r. w Csermajor: złoty dyplom

Pierwszy Konkurs Serów Zachodniego Kraju Zadunajskiego w 2001 r.: tytuł najlepszego sera dojrzewającego metodą tradycyjną regionu Zachodniego Kraju Zadunajskiego

Krajowy Konkurs Serów w 2005 r. w Csermajor: specjalne wyróżnienie przyznane przez sędziów

Krajowy Konkurs Serów w 2007 r. w Csermajor: złoty dyplom

Krajowy Konkurs Serów w 2008 r. w Csermajor: złoty dyplom

W 2011 r. przyznano prawo stosowania znaku towarowego „HAGYOMÁNYOK-ÍZEK-RÉGIÓK” (HÍR) [tradycje-smaki-regiony] w odniesieniu do „Győr-Moson-Sopron megyei Csemege sajt”. Produkt można zgłosić do objęcia ochroną w ramach znaku towarowego HÍR (numer rejestracji 172636), jeżeli jest produkowany w konkretnym regionie, jego produkcja przebiega według tradycyjnej metody, co najmniej jeden element procesu produkcji opiera się na miejscowym know-how, a produkt cieszy się renomą co najmniej od 50 lat. Ocenę spełnienia kryteriów umożliwiających korzystanie z tego znaku towarowego przeprowadza komisja oceniająca, w której zasiadają eksperci powoływani przez ministra, na podstawie przedstawionej specyfikacji i badania organoleptycznego.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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

<http://eilelmiszertanc.kormany.hu/download/e/33/c1000/17.pdf>

na s. 862 dokumentu, do którego prowadzi powyższy link.