JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2022/C 40/03)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ([1]) do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Wrångebäcksost“

EU č.: PDO-SE-02413 – 14. března 2018

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Název (názvy) [(CHOP či CHZO)]**

„Wrångebäcksost“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Švédsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1. *Druh produktu*

Třída 1.3 Sýry

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„Wrångebäcksost“ je název polotvrdého sýru vyrobeného z termizovaného plnotučného organického kravského mléka.

Produkt „Wrångebäcksost“ vykazuje tyto vlastnosti:

Tvar: Sýr je válcovitý o průměru 30–45 cm a výšce 10–18 cm.

Hmotnost: 8–13 kg.

Doba zrání: Minimálně 9 měsíců.

Povrch: Kůrka z plísňových bakterií.

Barva:

Povrch: Oranžová až rezavě červená s tmavě hnědými tóny. Barva se liší podle stáří.

Na řezu: Žlutavá. Barva se liší v závislosti na ročním období a zrání, a pohybuje se v rozpětí od světle žluté až béžové po světle žlutou barvu s oranžovými pruhy.

([1]) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

Textura: Řez je jednolitý s občasnými dírkami.

Konzistence: Pevná a smetanová s krystaly.

Vůně: Mírně kyselé aroma s chlévskými a mléčnými tóny.

Chuť: Plná a komplexní s dlouhou dochutí, dále jsou přítomny prvky umami a nádech chléva, výrazná slanost a mírná sladkost.

Pocit v ústech: Rozplývá se na jazyku.

Vlhkost: 34–38 %

Obsah tuku: 34–38 %

Obsah tuku v sušině: 55–60 %

Obsah bílkovin: 21–24 %

Obsah soli: 1,7–2,1 %

Těkavé karboxylové kyseliny: 14–27 mmol/kg

Volné aminokyseliny: 32–46 g/kg

Poměr kyseliny olejové ke kyselině palmitové: 0,8–0,9

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Krmivo podávané dojnicím je zásadní pro získání typických vlastností sýru „Wrångebäcksost“. V letním období od 15. dubna do 15. října se krávy nachází ve volném výběhu venku. Během tohoto období se jejich krmivo skládá především z trávy a bylin na pastvinách v oblasti Guldkroken. Pastviny tvoří převážně obdělávané travní porosty, částečně pak přírodní pastviny.

V období, kdy se na pastvinách nenachází dostatek trávy pro zajištění potřebného množství krmiva, se krávy dokrmují směsí siláže, slámy, obilovin (ječmen *(Hordeum vulgare)*, oves *(Avena sativa)* a pšenice *(Triticum aestivum)*), bobu polního/obecného *(Vicia faba)*, řepkového extrahovaného šrotu (ze zrn řepky olejné *(Brassica napus)*), minerálů, soli a vápna.

Pastviny jsou osety směsí lučních semen (jetel plazivý (*Trifolium repens*), bojínek luční (*Phleum pratense*), kostřava luční (*Festuca pratensis*), jílek vytrvalý (*Lolium perenne*), kostřava červená (*Festuca rubra*), lipnice luční (*Poa pratensis*), čekanka (*Cichorium intybus*), kmín (*Cuminum cyminum*) a jitrocel kopinatý (*Plantago lanceolata*), zatímco louky na orné půdě jsou osety směsí semen obsahující jetel luční (*Trifolium pratense*), jetel plazivý (*Trifolium repens*), vojtěšku (*Medicago sativa*), bojínek luční (*Phleum pratense*), kostřavu luční (*Festuca pratensis*) a jílek vytrvalý (*Lolium perenne*).

Pastviny jsou udržovány po dobu 6–8 let a louky na orné půdě po dobu 3–5 let před novým osetím. Dlouhá období, kdy půda leží ladem, umožňují vyklíčení semen z osiva v půdě i ze semen, která jsou přinesena větrem z okolních oblastí. Druhové složení pastvin a luk se tak rok od roku mění. Tuto obměnu dále podporuje různorodost půdních typů vyskytujících se na pastvinách a jejich proměnlivá schopnost zadržovat vodu. V důsledku toho se zejména skladba druhů v travním porostu postupně začíná podobat druhové skladbě přírodních pastvin.

Nejméně 85 % koncentrátů i objemných krmiv musí být vyrobeno ve vymezené zeměpisné oblasti. Dovážená krmiva mohou být použita pouze v případě extrémně nepříznivých povětrnostních podmínek vedoucích k nedostatku krmiva z vlastních zásob.

„Wrångebäcksost“ se vyrábí z organického čerstvého nepasterizovaného plnotučného kravského mléka získaného z oblasti uvedené v bodě 4. Mléko pochází především od dojnic plemen švédského holštýnského skotu (SLB) a švýcarského hnědého horského skotu a jejich kříženců. Krávy se dojí dvakrát denně. Mléko se chladí až do použití v sýrárně. Mléko používané k výrobě sýru „Wrångebäcksost“ nesmí být starší než 24 hodin.

Vlastnosti sýru „Wrångebäcksost“ určuje kvalita mléka, nikoli plemeno dojnic. Množství spor a bakterií by nemělo přesáhnout 20 u enterokoků a 50 u spor. Obsah tuku se pohybuje mezi 3,8 až 4,4 % a obsah bílkovin mezi 2,9 až 3,3 % v závislosti na ročním období. Nejvyšších úrovní se dosahuje v zimě. Při výrobě sýru „Wrångebäcksost“ by měl poměr tuku a bílkovin odpovídat přibližně 1,15–1,30.

Podíl volných mastných kyselin, jako jsou kyselina máselná a kyselina kaprylová, které mohou vést ke žluknutí sýru, musí být udržován na nízké úrovni (3,0–3,5 mmol/10 kg), aby sýr „Wrångebäcksost“ mohl zrát po dostatečně dlouhou dobu pro získání svých typických vlastností.

Při výrobě sýru „Wrångebäcksost“ je povoleno pouze přidávání hovězího syřidla a mezofilních zákysových kultur. Sýr „Wrångebäcksost“ neobsahuje žádné přísady s výjimkou kuchyňské soli (NaCl).

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Všechny kroky od pastvy a produkce mléka až po zasýření musí být provedeny ve vymezené zeměpisné oblasti uvedené v bodě 4.

3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

–

3.6. *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

–

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Místem výroby sýru „Wrångebäcksost“ je oblast podél západního pobřeží jezera Vättern, která se tradičně nazývá „Guldkroken“. Zahrnuje obvody farností Grevbäck, Mofalla, Hjo (město i venkov), Norra a Södra Fågelås.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Oblast Guldkroken je podlouhlá nížina, která je vymezena jezerem Vättern na východě a masivem Hökensås (výběžek pohoří Tiveden) na západě. Většinu oblasti tvoří neoplocená zemědělská půda.

Lokalita oblasti Guldkroken je pro zemědělství poměrně příznivá. Masiv Hökensås poskytuje ochranu před západními větry, zatímco blízkost jezera Vättern, pátého největšího evropského jezera, zmírňuje výkyvy teplot. Díky těmto faktorům vykazuje oblast Guldkroken mírně vyšší průměrnou teplotu oproti svému okolí (přibližně 6 °C). Počet hodin slunečního svitu je také vyšší, zatímco průměrné srážky jsou mírně nižší (přibližně 500 mm, s maximem od poloviny do konce léta a minimem v polovině zimy).

Půdní skladba v regionu je pestrá a zahrnuje jíly, jemné písky, bahna, písčité půdy, slatě a černozemě, které vytvářejí různé podmínky pro hospodaření na jednotlivých pastvinách a loukách na orné půdě. Odtok z masivu Hökensås, ať již povrchový nebo podpovrchový, k této pestrosti skladby přispívá.

Díky příznivým přírodním podmínkám pro pěstování krmiv i pro živočišnou výrobu se v současné době v oblasti Guldkroken ve velké míře vyrábí krmivo pro ekologickou produkci mléka (s označením KRAV), která je základem pro výrobu sýru „Wrångebäcksost“.

V pozdním středověku se v oblasti Guldkroken vyráběl sýr pro kláštery Alvastra a Vadstena v regionu Östergötland. Po období reformace se produkce mléka a mléčných výrobků stala především věcí domácí spotřeby. Sýr se začal vyrábět za účelem prodeje až v polovině 19. století. Na přelomu 19. a 20. století se v oblasti Guldkroken nacházelo přibližně 15 mlékáren. Vyráběné sýry byly tehdy obvykle označovány názvem hospodářství, na kterém byly vyrobeny. „Wrångebäcksost“ je jedním z těchto sýrů a původně se vyráběl v mlékárně s názvem Wrångebäck.

Komerční výroba sýru „Wrångebäcksost“ skončila v 60. letech 20. století a byla obnovena v roce 2008 pod vedením mistra sýraře, který byl v 60. letech za jeho výrobu odpovědný. Znalosti týkající se výroby a zpracování sýra, které mistr sýrař získal od svého předchůdce a které se již od roku 1889 předávaly od mistra k jeho nástupci, tak byly opět předány nové generaci výrobců mléčných produktů. „Wrångebäcksost“ se nadále vyrábí na řemeslném základě a v souladu s původní recepturou.

Sýr se lisuje pod syrovátkou a dozrává při vlhkosti 90–94 %. Během prvních tří měsíců sýr zraje při teplotě 14–15 °C v regálech z tvrdého jedlového dřeva. Během prvních tří týdnů zrání se sýry obracejí každý den. Během této doby se sýry denně omývají 5 % solným roztokem (NaCl) s cílem podpořit růst mikroorganismů na povrchu sýra a chránit jej tak před růstem nežádoucí plísně. V následujících dvou měsících se sýr otáčí a promývá solným roztokem třikrát týdně.

Proces zrání pokračuje při teplotě 10–11 °C a vlhkosti 90–94 %. Během tohoto období se sýr otáčí a omývá solným roztokem jednou týdně.

Sýr „Wrångebäcksost“ zraje nejméně devět měsíců. Hmotnost sýra se během zrání snižuje přibližně o 12–14 %.

Promývání solným roztokem vede k růstu plísňových bakterií, včetně *Brevibacterium linens* ssp. na povrchu sýra. Mnohé odrůdy těchto bakterií jsou specifické pro danou lokalitu a rostou na povrchu sýra. Tyto mikroorganismy se přenášejí ze sýra na sýr omytím starších sýrů solným roztokem, který se poté používá k omývání mladších sýrů. Plísňové bakterie mají výrazný vliv na vůni a chuť sýru a jsou proto během zrání velmi důležité, aby sýr „Wrångebäcksost“ získal své charakteristické vlastnosti.

Vlastnosti sýru „Wrångebäcksost“ rovněž závisí na lidské schopnosti využívat a řídit přírodní podmínky oblasti Guldkroken za účelem výroby krmiv a produkce mléka. Výběr osevní směsi pro pastviny a louky na orné půdě je přizpůsoben různorodým podmínkám pěstování plodin v oblasti Guldkroken, požadavkům na certifikaci ekologické produkce a nárokům dojnic na kvalitní krmivo, aby mohly produkovat vysoce kvalitní mléko použitelné k výrobě sýra „Wrångebäcksost“.

Vysoká kvalita mléka, dobře řízený proces výroby sýra a kvalitně nastavená strategie zrání jsou předpokladem pro dobrou schopnost dozrávání a velmi nízký obsah těkavých karboxylových kyselin, které jsou pro sýr „Wrångebäcksost“ příznačné. Tyto podmínky jsou tím, co umožňuje proteolýzu a relativně vysokou deaminaci argininu, které sýru „Wrångebäcksost“ propůjčují jeho intenzivní aroma.

Sýr „Wrångebäcksost“ má ideální poměr kyseliny olejové ke kyselině palmitové právě díky výkrmu dojnic vhodným a vysoce kvalitním krmivem. Vzájemný poměr mezi kyselinou olejovou a kyselinou palmitovou v sýru „Wrångebäcksost“ rovněž přispívá k jeho příznačné smetanové chuti i k tomu, že je v senzorické analýze popisován slovy „rozplývá se na jazyku“.

Charakteristické vlastnosti sýru „Wrångebäcksost“ se výrazně liší od vlastností tradičních polotvrdých evropských sýrů vyrobených z termizovaného mléka. Tyto vlastnosti jsou výsledkem dobře sladěného výrobního procesu od produkce krmiva až po dozrávání sýru, který je založen na dlouhé tradici řemeslné výroby.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/2017-01461-34-ansokan_wrangebacksost_2020_06_14.pdf