DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2022/C 40/03)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]) je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek v treh mesecih od datuma te objave.

ENOTNI DOKUMENT

„Wrångebäcksost“

EU št.: PDO-SE-02413 – 14. marec 2018

ZOP (X) ZGO ( )

1. **Ime [ZOP ali ZGO]**

„Wrångebäcksost“

2. **Država članica ali tretja država**

Švedska

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.3 Siri

3.2. *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Wrångebäcksost“ je ime za poltrdi sira, izdelan iz toplotno obdelanega ekološkega polnomastnega kravjega mleka.

Značilnosti sira „Wrångebäcksost“ so naslednje:

oblika: sir je valjaste oblike s premerom 30–45 cm in višino 10–18 cm;

teža: 8–13 kg;

obdobje zorenja: vsaj devet mesecev;

površina: skorja z bakterijami plesni;

barva:

površina: oranžna do rjavo rdeča, s temno rjavimi odtenki. Barva se spreminja s starostjo;

površina prereza: rumenkasta. Barva se spreminja glede na letni čas in zorenje, od svetlo rumenkasto bež do svetlo rumene z oranžnimi progami;

([1]) UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

tekstura: površina prereza je kompaktna, z redkimi luknjicami;

konsistenca: trdna in kremasta s kristali;

vonj: nekoliko kiselkast, s kmečkimi in mlečnimi notami;

okus: poln in kompleksen z dolgim pookusom, elementi „umami“ in kmečkega okusa, izrazita slanost in nekaj sladkobe;

občutek v ustih: topljiv;

vsebnost vlage: 34–38 %;

vsebnost maščobe: 34–38 %;

maščoba v suhi snovi: 55–60 %;

vsebnost beljakovin: 21–24 %;

vsebnost soli: 1,7–2,1 %;

hlapne karboksilne kisline: 14–27 mmol/kg;

proste aminokisline: 32–46 g/kg;

razmerje med oleinsko kislino in palmitinsko kislino: 0,8–0,9.

3.3. *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Krma molznega goveda je ključnega pomena za to, da sir „Wrångebäcksost“ dobi značilne lastnosti. Krave preživijo poletno obdobje (od 15. aprila do 15. oktobra) na prostem. V tem obdobju se večinoma hranijo s travo in zelišči s pašnikov v regiji Guldkroken. Pašnike sestavlja predvsem gojeno travinje, nekaj pa je tudi naravnih.

V obdobju, ko količina trave na pašnikih ne zagotavlja dovolj krme, se krave prehranjujejo s krmno mešanico silaže, slame, žit (ječmen (*Hordeum vulgare*), oves (*Avena sativa*) in pšenica (*Triticum aestivum*)), njivskega graha/boba (*Vicia faba*), tropin oljne ogrščice (iz semen oljne ogrščice (*Brassica napus*)), mineralov, soli in apna.

Travinje je posejano z mešanico travniških semen (plazeča detelja (*Trifolium repens*), travniški mačji rep (*Phleum pratense*), travniška bilnica (*Festuca pratensis*), angleška ljuljka (*Lolium perenne*), rdeča bilnica (*Festuca rubra*), travniška latovka (*Poa pratensis*), vitlof (*Cichorium intybus*), kumina (*Cuminum cyminum*) in ozkolistni trpotec (*Plantago lanceolata*), orni travniki pa so posejani z mešanico semen, ki vsebuje črno deteljo (*Trifolium pratense*), plazečo deteljo (*Trifolium repens*), lucerno (*Medicago sativa*), travniški mačji rep (*Phleum pratense*), travniško bilnico (*Festuca pratensis*) in angleško ljuljko (*Lolium perenne*).

Travinje se ohranja 6–8 let, orni travniki pa 3–5 let, preden jih ponovno posejejo. Zaradi dolgih obdobij, v katerih se zemljišče ne obdeluje, lahko vzklijejo semenska banka v tleh in semena, ki jih iz okolice prinaša veter. To pomeni, da se sestava vrst na travinju in travnikih iz leta v leto spreminja. Spremembo še dodatno spodbudijo mozaik tipov tal, prisotnih na zemljiščih, in njihove različne sposobnosti zadrževanja vode. Tako vrste, ki uspevajo zlasti na travinju, začnejo sčasoma spominjati na vrste, ki uspevajo na naravnih pašnikih.

Vsaj 85 % koncentrirane in voluminozne krme mora biti proizvedene na opredeljenem geografskem območju. Uvožena krma se lahko uporablja le v primeru izrednih vremenskih razmer, zaradi katerih lahko pride do pomanjkanja krme, proizvedene na kmetiji.

Sir „Wrångebäcksost“ je izdelan iz svežega nepasteriziranega ekološkega polnomastnega kravjega mleka, proizvedenega na območju iz točke 4. Večinoma gre za mleko krav švedske frizijske in švicarske rjave pasme ter njunih križancev. Krave pomolzejo dvakrat dnevno. Mleko se do uporabe v sirarni hladi. Mleko, ki se uporabi za proizvodnjo sira „Wrångebäcksost“, ne sme biti starejše od 24 ur.

Lastnosti sira „Wrångebäcksost“ določa kakovost mleka in ne pasma krav. Število enterokokov mora biti nižje od 20, število spor pa nižje od 50. Vsebnost maščob se giblje med 3,8 in 4,4 %, vsebnost beljakovin pa med 2,9 in 3,3 %, kar je odvisno od letnega časa. Vsebnosti so najvišje pozimi. Razmerje med maščobami in beljakovinami pri proizvodnji sira „Wrångebäcksost“ mora znašati približno 1,15–1,30.

Delež prostih maščobnih kislin, kot sta maslena kislina in kaprinska kislina, zaradi katerih sir lahko postane žarek, mora biti majhen (3,0–3,5 mmol/10 kg), da lahko sir „Wrångebäcksost“ zori dovolj dolgo in tako pridobi značilne lastnosti.

Pri proizvodnji sira „Wrångebäcksost“ je dovoljen le dodatek govejega sirila in mezofilnih starterskih kultur. Sir „Wrångebäcksost“ razen kuhinjske soli (NaCl) ne vsebuje nobenih drugih dodatkov.

3.4. *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vsi koraki, od paše in proizvodnje mleka do sirjenja, morajo biti izvedeni na opredeljenem geografskem območju iz točke 4.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

–

3.6. *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

–

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Območje proizvodnje sira „Wrångebäcksost“ sestavlja regija vzdolž zahodne obale jezera Vättern, tradicionalno imenovana „Guldkroken“. Obsega župniji Grevbäck in Mofalla, mestni in podeželski del župnije Hjo ter župniji Norra Fågelås in Södra Fågelås.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Regija Guldkroken je razpotegnjena ravnina med jezerom Vättern na vzhodu in gorovjem Hökensås, ki je del pobočja gorovja Tiveden, na zahodu. Večino regije sestavljajo odprta kmetijska zemljišča.

Lega regije Guldkroken je razmeroma ugodna za kmetijstvo. Masiv Hökensås jo ščiti pred zahodnimi vetrovi, bližina jezera Vättern, petega največjega jezera v Evropi, pa zagotavlja zmernejše temperature. Zato je povprečna temperatura v regiji Guldkroken za približno 6 °C višja od tiste na okoliških območjih. Višja je tudi povprečna osončenost, povprečna količina padavin pa je nekoliko nižja (približno 500 mm, pri čemer je padavin največ sredi poletja in pozno poleti, najmanj pa sredi zime).

Tla so sestavljena iz mešanice tipov tal (glina, fini pesek, melj, peščena tla, mahovita tla in černozjom), ki zagotavljajo raznolike razmere za kmetovanje na posameznem travinju in ornih travnikih. K temu mozaiku prispeva tudi odtekanje vode iz masiva Hökensås na površju ali pod zemljo.

Zaradi ugodnih naravnih razmer za proizvodnjo krme in živinorejo v regiji Guldkroken danes ekstenzivno proizvajajo krmo za ekološko proizvodnjo mleka (z oznako KRAV), ki je osnova za proizvodnjo sira „Wrångebäcksost“.

Ob koncu srednjega veka so v regiji Guldkroken proizvajali sir za samostane Östergötland v vaseh Alvastra in Vadstena. Proizvodnja mleka je po reformaciji postala predvsem domača dejavnost. Sir so za prodajo začeli proizvajati sredi 19. stoletja. Ob prehodu v 20. stoletje je bilo v regiji Guldkroken približno 15 mlečnih kmetij. Siri so pogosto nosili ime kmetije, na kateri so bili proizvedeni. Sir „Wrångebäcksost“ je eden od sirov, ki so jih prvotno proizvajali na mlečni kmetiji Wrångebäcksost.

Industrijska proizvodnja sira „Wrångebäcksost“ se je končala v 60. letih prejšnjega stoletja, nato pa so jo ponovno zagnali leta 2008 pod vodstvom sirarja, ki je bil v 60. letih prejšnjega stoletja odgovoren za proizvodnjo sira „Wrångebäcksost“. Tako so se lahko znanje in izkušnje v zvezi z izdelavo in predelavo sira, ki jih je sirar pridobil od svojih prednikov in ki so se prenašali z enega proizvajalca mlečnih izdelkov na drugega že od leta 1889, prenesli na novo generacijo proizvajalcev mlečnih izdelkov. Sir „Wrångebäcksost“ še naprej proizvajajo v okviru domače obrti po originalnem receptu.

Sir se stiska s sirotko in zori pri vlažnosti 90–94 %. V prvih treh mesecih sir zori pri temperaturi 14–15 °C na policah iz drobnozrnate jelke. Prve tri tedne se siri obračajo vsak dan. V tem obdobju se vsak dan tudi operejo s 5-odstotno raztopino soli (NaCl), kar spodbudi razvoj mikroorganizmov na površini sira, da se ne razvijejo nezaželene plesni. Naslednja dva meseca se sir trikrat na teden obrne in opere z raztopino soli.

Proces zorenja se nadaljuje pri 10–11 °C in 90–94-odstotni vlažnosti. V tem obdobju se sir enkrat na teden obrne in opere z raztopino soli.

Sir „Wrångebäcksost“ zori vsaj devet mesecev. Teža sira se med zorenjem zmanjša za približno 12–14 %.

Pranje z raztopino soli spodbudi rast bakterij plesni na siru, med drugim *Brevibacterium linens* ssp. Številne različne bakterije so specifične za določen obrat in uspevajo na površini sira. Mikroorganizmi se prenašajo z enega sira na drugega tako, da se starejši siri operejo z raztopino soli, ki se nato uporabi za pranje mlajših sirov. Bakterije plesni izrazito vplivajo na aromo in okus sira ter so zelo pomembne v postopku zorenja, saj sir „Wrångebäcksost“ tako razvije svoje značilnosti,

ki so odvisne tudi od človeških spretnosti pri uporabi, izkoriščanju in obvladovanju naravnih razmer v regiji Guldkroken za proizvodnjo živalske krme in mleka. Izbor mešanice semen za travinje in orne travnike je prilagojen raznolikim rastnim razmeram v regiji Guldkroken, zahtevam za ekološko certificiranje in dejstvu, da molznice potrebujejo dobro krmo, da lahko proizvajajo visokokakovostno mleko, ki se nato uporabi za proizvodnjo sira „Wrångebäcksost“.

Za dobro sposobnost zorenja in zelo nizke ravni hlapnih karboksilnih kislin, ki so značilne za sir „Wrångebäcksost“, so potrebni visokokakovostno mleko, dobro nadzorovan postopek izdelave sira in ustrezno prilagojena strategija zorenja. Vse to zagotavlja tudi proteolizo in relativno visoko stopnjo deaminacije arginina, ki daje siru „Wrångebäcksost“ intenzivno aromo.

Zaradi ustrezne visokokakovostne krme molznic ima sir „Wrångebäcksost“ popolno razmerje med oleinsko in palmitinsko kislino, to razmerje pa mu zagotavlja tudi značilno kremasto strukturo, zaradi katere se v senzoričnih analizah opisuje kot „topljiv“.

Značilnosti sira „Wrångebäcksost“ se bistveno razlikujejo od značilnosti tradicionalnih poltrdih evropskih sirov, proizvedenih iz toplotno obdelanega mleka. Te značilnosti so posledica dobro integriranega proizvodnega procesa, od proizvodnje krme do zrelega sira, ki temelji na dolgi tradiciji obrtniške dejavnosti.

Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

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