

**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**

(2023/C 55/05)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

**„Kullings kalvdans”**

**Nr UE: PGI-SE-02511 — 5.6.2019**

**ChNP ( ) ChOG (X)**

**1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Kullings kalvdans”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Szwecja

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

**3.1. Typ produktu**

Klasa 1.4. Inne produkty pochodzenia zwierzęcego (jaja, miód, różne produkty mleczne z wyjątkiem masła itp.)

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

„Kullings kalvdans” jest to produkt wytwarzany z siary bydłowej, wypiekany w piecu. Jest sprzedawany bez dodatków lub z dodatkiem cynamonu lub kardamonu.

„Kullings kalvdans” jest sprzedawany wyłącznie jako produkt świeży.

Produkty sprzedawane pod chronioną nazwą „Kullings kalvdans” spełniają następujące wymogi:

Kształt: Produkt „Kullings kalvdans” jest sprzedawany – w zależności od wielkości – w okrągłych lub kwadratowych opakowaniach.

Masa: 0,1–2 kg

Barwa: warstwa powierzchniowa ma głęboką, złotożółtą barwę. Pod powierzchnią barwa zmienia się na jaśniejszą żółtą.

Tekstura: gładka z zachowaną kremową konsystencją i krągłością.

Konsystencja: przechodzi od kremowej do lekko zwartej.

Aromat: silny, skoncentrowany zapach mleka z nutami śmietany i masła.

Smak: okrągły, pełny i intensywny z odrobiną słodczy. Z nutami ostrożnie podgrzewanego mleka, niesolonego masła i karmelu.

Posmak: długi, przyjemny posmak wypełniający całe usta.

Odczucia smakowe: smak kremowy i gładki, przechodzący w miękki i drobnoziarnisty. Jedwabisty i elegancki.

Zawartość tłuszczu: 4–6 %

Białko: 8–10 %

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Węglowodany: 8–9 %, w tym laktoza: 4–5 %

Sól: 0,2–0,3 %

Produkt „Kullings kalvdans” z dodatkiem cynamonu lub kardamonu ma następujące dodatkowe właściwości:

Barwa: warstwa powierzchniowa ma brązowe lub orzechowe plamki.

Aromat: „Kullings kalvdans” z dodatkiem kardamonu: wyraźny zapach kardamonu przypominający świeżo upieczone szwedzkie kardamonowe sucharki.

„Kullings kalvdans” z dodatkiem cynamonu: wyraźny zapach cynamonu kojarzący się ze szwedzkimi bułeczkami cynamonowymi.

Smak: „Kullings kalvdans” z dodatkiem kardamonu: wyraźny smak kardamonu i bardziej wyrazista słodycz. Posmak z wyraźnymi nutami kardamonu.

„Kullings kalvdans” z dodatkiem cynamonu: wyraźny smak cynamonu z łagodnymi nutami kakao i karmelu. Smak cynamonu jest najsilniejszy na powierzchni i staje się mniej wyczuwalny w niższych warstwach. Posmak z nutami cynamonu.

Inne składniki: cukier, sól (NaCl), cynamon lub kardamon.

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

Pasza dla krów składa się przede wszystkim z zielonki oraz różnych odmian trawy i koniczyny najczęściej uprawianych w poszczególnych gospodarstwach. Latem krowy przebywają na zewnątrz, gdzie pasą się trawą, koniczyną i różnymi ziołami. Oprócz zielonki zwykle konieczne jest podawanie pewnych form pasz treściwych, na przykład ziarna. Rolnicy przywiązują wagę do właściwości zielonki i wymagań żywieniowych krów, aby uzyskać optymalne warunki zapewniające udane ocielenie i laktację.

Niepasteryzowana świeża lub mrożona siara.

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

Cały proces produkcji – od odbioru surowca do mieszania, przyprawiania i wypiekania siary – musi odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

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. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Granice obszaru produkcji „Kullings kalvdans” wyznaczają następujące odcinki dróg (1):

Nossebro – Jonslund, droga 186;

Jonslund – Vara Vickerås 1:3, droga 2506;

Vara Vickerås 1:3 – Eling, droga 2519;

Eling – Larv, droga 2520;

Larv – Vara Malmene 8:1, droga 2650;

Vara Malmene 8:1 – Floby, droga 2661;

Floby – Floby, droga 2663;

Floby – Falköping Floby-Åsen, droga 2658;

Falköping Floby-Åsen – Falköping Jäla 8:3, droga 2649;

Falköping Jäla 8:3 – Falköping Jäla 8:9, droga 1850;

Falköping Jäla 8:9 – Herrljunga Brogårdet 1:2, droga 2646;  
Herrljunga Brogårdet 1:2 – Herrljunga Duvered 1:2, droga 1857;  
Herrljunga Duvered 1:2 – Döve, droga 1851;  
Döve – Älmestad, droga 1859;  
Älmestad – Murum, droga 182;  
Murum – Ulricehamn Hällstads-Djupedal 1:1, droga 1827;  
Ulricehamn Hällstads-Djupedal 1:1 – Stommen, droga 1826;  
Stommen – Fänneslunda, droga 1815;  
Fänneslunda – Herrljunga Sannum 1:7, droga 1814;  
Herrljunga Sannum 1:7 – Borgstena, droga 1807;  
Borgstena – Borgstena, droga 183;  
Borgstena – Borås Tämta 2:4, droga 182;  
Borås Tämta 2:4 – Stommen, droga 42;  
Stommen – Asstorp, droga 1772;  
Asstorp – Vralen, droga 1773;  
Vralen – Bredared, droga 1768;  
Bredared – Sandhult, droga 1766;  
Sandhult – Hedared, droga 180;  
Hedared – Töllsjö, droga 1682;  
Töllsjö – Bollebygd, droga 1758;  
Bollebygd – Härryda Rya 3:3, droga 554;  
Härryda Rya 3:3 – Lerum, droga 523;  
Lerum – Lerum, droga 1938;  
Lerum – Lerum, droga 1940;  
Lerum – Gråbo, droga 1939;  
Gråbo – Nossebro, droga 190.

1) Przebieg i numery dróg według stanu na czerwiec 2022 r.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

Związek między szczególnymi właściwościami „Kullings kalvdans” a obszarem geograficznym opiera się na cechach produktu wynikających z jego pochodzenia geograficznego, a w szczególności czynników ludzkich występujących na tym obszarze.

### *Specyficzny charakter produktu*

„Kullings kalvdans” jest całkowicie naturalnym produktem wytwarzanym z siary. Ze względu na wysoką zawartość białka w siarze podczas podgrzewania mleka następuje jego koagulacja. Nadaje to produktowi „Kullings kalvdans” charakterystyczną teksturę (gładką i kremową), konsystencję (od kremowej do lekko zwartej), barwę (jasnożółtą ze złocistą powierzchnią), smak (okrągły, pełny z odrobiną słodczy, karmelowy) i zapach (mleka, śmietany i masła).

Ponieważ „Kullings kalvdans” wytwarza się tylko z siary, podczas pieczenia śmietanka siary osadza się na powierzchni produktu, dzięki czemu jego powierzchnia uzyskuje złotą barwę, a „Kullings kalvdans” – charakterystyczny smak.

Właściwości „Kullings kalvdans” różnią się zatem od właściwości *kalvdans* bardziej rozpowszechnionych na rynku szwedzkim, które wytwarza się ze zwykłego mleka krowiego lub mieszanki zwykłego mleka i siary, do której dodano zagęszczacze, takie jak jaja lub mąka, w celu uzyskania zwartej konsystencji.

### Związek przyczynowy

„Kullings kalvdans” jest produktem rzemieślniczym wytwarzanym w mleczarniach. W produkcji wykorzystuje się metody wywodzące się ze starej, kultywowanej w Västergötland tradycji wyrobu *kalvdans* wyłącznie z siary. W 2013 r. Gastronomiska Akademin przyznała producentom nagrodę za podtrzymywanie tej tradycji.

W przeszłości wszystkie krowy cieleły się mniej więcej w tym samym okresie roku. *Kalvdans* był zatem produktem sezonowym. Produkcja „Kullings kalvdans” odbywa się jednak przez cały rok. Jest to możliwe, ponieważ producenci opracowali system, w ramach którego gospodarstwa mleczarskie etykietują siarę w chwili udoju, podając na etykiecie nazwę gospodarstwa, indywidualny numer zwierzęcia, datę udoju i zawartość białka, a następnie zamrażają ją do czasu jej wykorzystania w produkcji. Umożliwia to identyfikację każdej partii siary i pomaga mleczarni w przygotowaniu odpowiedniej mieszanki siary do produkcji „Kullings kalvdans”.

Aby zapewnić odpowiednie właściwości „Kullings kalvdans”, wykorzystywaną siarę pozyskuje się wyłącznie z lokalnych gospodarstw w Västra Götaland. W gospodarstwach tych przywiązuje się szczególną wagę do właściwości zielonki i wymagań żywieniowych krów, aby uzyskać optymalne warunki zapewniające udane ocielenie i laktację. Gospodarstwa te również uczestniczą w systemie etykietowania i mrożenia siary zgodnie z kryteriami określonymi przez producentów „Kullings kalvdans”.

„Kullings kalvdans” wytwarza się z siary pochodzącej z pierwszych trzech do czterech udojów po ocieleniu. W tym czasie krowa produkuje około pięciu litrów siary więcej niż cielę potrzebuje do przeżycia.

Jakość siary, w tym jej zawartość białka i ilość śmietanki, odgrywa ważną rolę w charakterystyce „Kullings kalvdans”. Siara ma około dwukrotnie wyższą zawartość białka i tłuszczu niż normalne mleko, ale na te poziomy – podobnie jak na barwę, zapach i smak siary – wpływają czynniki, do których zaliczają się żywienie krów, ich rasa oraz liczba udojów od chwili ocielenia.

Zdolność pracowników mleczarni do mieszania siary o różnej zawartości białka i śmietanki ma kluczowe znaczenie dla tekstury, konsystencji i smaku „Kullings kalvdans”. Wysoka zawartość białka powoduje, że *kalvdans* jest twardy, natomiast ilość śmietanki wpływa na smak, teksturę, konsystencję, barwę *kalvdans* i wywoływane przez niego odczucia smakowe.

Mieszając siarę pochodzącą z różnych gospodarstw, od różnych krów i z różnych udojów, mleczarnia może również dostosować teksturę i konsystencję do lokalnych i tradycyjnych preferencji.

### Odesłanie do publikacji specyfikacji

[https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/foretag-regler-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/ansokan\\_kullings\\_kalvdans\\_2022\\_08\\_29.pdf](https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/foretag-regler-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/ansokan_kullings_kalvdans_2022_08_29.pdf)

---