

**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**

(2016/C 20/04)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

**„ALLGÄUER SENNALPKÄSE”**

**Nr UE: DE-PDO-0005-0897-11.10.2011**

**ChNP ( X ) ChOG ( )**

**1. Nazwa lub nazwy**

„Allgäuer Sennalpkäse”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Niemcy

**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**

„Allgäuer Sennalpkäse” jest serem twardym o długim okresie przechowywania, który wytwarza się w sposób tradycyjny i rzemieślniczy z nieprzetworzanego mleka krowiego na obszarze Sennalpen należącym do Allgäu i poddaje obróbce ręcznej. Jest on typowym produktem górskiego obszaru Allgäu.

„Allgäuer Sennalpkäse” jest serem twardym w kształcie kręgów cylindrycznych o wadze od 5 do 35 kg, średnicy od 30 do 70 cm i wysokości do 15 cm.

Ma on podsuszoną skórkę o kolorze od pomarańczowo-żółtawego do brązowego. Miąższ jest półtwardy do aksomitnego i zwykle występują w nim dziurki o wielkości ziarenka grochu. Zabarwienie miąższu mieści się w wachlarzu od koloru kości słoniowej do żółtawego.

Po trzymiesięcznym okresie dojrzewania kręgi serowe o wadze od 5 do 15 kg można ciąć i wprowadzać do obrotu jako młody „Allgäuer Sennalpkäse”. Zawartość suchej masy młodego „Allgäuer Sennalpkäse” wynosi przynajmniej 55 %, zaś zawartość tłuszczu w suchej masie – przynajmniej 45 %. Młody „Allgäuer Sennalpkäse” ma orzechowy, łagodny smak, subtelny i aromatyczny zapach oraz delikatną konsystencję.

Kręgi sera „Allgäuer Sennalpkäse” o wadze ponad 15 kg muszą dojrzewać przez przynajmniej cztery miesiące. Zawartość suchej masy dojrzałego „Allgäuer Sennalpkäse” wynosi przynajmniej 62 %, zaś zawartość tłuszczu w suchej masie – przynajmniej 45 %. Ser ten ma smak korzenny o odcieniu orzechowym, czasami również lekko podwędzany.

W miarę dojrzewania „Allgäuer Sennalpkäse” nabiera pikantnego do ostrego smaku, a miąższ twardnieje i nabiera intensywniejszego zapachu, smaku i zabarwienia.

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

Pasza

W okresie produkcji „Allgäuer Sennalpkäse” pasza krów musi pochodzić przynajmniej w 60 % z obszaru produkcji.

Ze względu na to, że „Allgäuer Sennalpkäse” wytwarzany jest na halach alpejskich w trakcie trwającego od maja do października (180 dni) okresu wypasu, podstawowym pożywieniem zwierząt jest w przeważającej części trawa z pastwisk halnych. Okres wypasu na halach wynosi przynajmniej 80 dni. Zabronione jest codzienne wypędzanie i spędzanie zwierząt z gospodarstwa na hale. Oprócz paszy zielonej dopuszczone jest także stosowanie paszy suchej (siana). Pasza sucha jest konieczna przede wszystkim w przypadku nieprzewidzianego braku paszy (np. w razie nagłych opadów śniegu) lub w celu wyrównania struktury żywienia w przypadku skarmiania bydła mlecznego.

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

Dopuszczone jest uzupełnianie pasz własnych gospodarstwa komponentami bogatymi w energię i białko, np. zbożem, roślinami wysokobiałkowymi (granulatami z zielonki, sianem z lucerny), produktami ubocznymi z młynów zbożowych i olejarni oraz paszami treściwymi podnoszącymi produkcję mleka niemającymi ujemnego wpływu na produkcję serów twardych, a także innymi paszami. Dodatkowe pasze można podawać osobno lub w mieszankach w ilościach nieprzekraczających 30 % dziennej ilości spożywanej paszy.

Skarmianie krów mlecznych kiszonką i sianokiszonką jest generalnie niedozwolone.

#### Surowce

Mleko stosowane do produkcji „Allgäuer Sennalpkäse” pochodzi od krów należących do typowej dla obszaru produkcji rasy bydła brązowego lub jej krzyżówek.

Dopuszczone jest wyłącznie stosowanie mleka surowego z jednego lub kilku udojów danej hali, które to mleko w razie potrzeby jest schładzane. Mleko z udoju wieczornego zazwyczaj jest odtłuszczane. Do zakwaszania mleka dopuszcza się wyłącznie stosowanie naturalnej podpuszczki oraz kultur bakterii mlekowych. Stosowanie podpuszczki uzyskanej ze zmodyfikowanych genetycznie mikroorganizmów nie jest dozwolone. Do „Allgäuer Sennalpkäse” nie dodaje się żadnych dodatków chemicznych ani środków konserwujących – oprócz soli kuchennej (obowiązkowo) oraz kultur bakteryjnych czerwonej mazi serowej (nieobowiązkowo) służących wzmocnieniu smaku i wsparciu tworzenia skórki.

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

Całość procesu produkcji (wytworzenie i zakwaszenie mleka, obróbka skrzepu, formowanie, kąpiel w roztworze soli, pielęgnacja i dojrzewanie) musi odbywać się w granicach obszaru geograficznego zdefiniowanych 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

Na etykietce widnieć musi nazwa „Allgäuer Sennalpkäse”. Określenie „ser górski” można dodatkowo umieścić na etykietce, gdy określenie to jest zgodne z przepisami art. 31 ust. 1 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 oraz z przepisami rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 665/2014 z dnia 11 marca 2014 r. uzupełniającego rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w odniesieniu do warunków używania stosowanego fakultatywnie określenia jakościowego „produkt górski”.

### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji „Allgäuer Sennalpkäse” jest położony na południowym obrzeżu bawarskiej rejencji Szwabia położonej w górskich rejonach alpejskich na wysokości przynajmniej 800 m n.p.m. Obszar ten obejmuje należące do obszaru Allgäu powiaty Ostallgäu, Oberallgäu oraz Lindau.

### 5. Związek z obszarem geograficznym

Pod względem klimatycznym i geograficznym obszar produkcji „Allgäuer Sennalpkäse” jest typowy dla bawarskiego regionu Alp i pogórza alpejskiego. Średnia temperatura roczna waha się, zależnie od położenia w stosunku do poziomu morza, między 4 a 6 °C. Opady sięgają 1 000 do 2 400 mm na rok i nie ma dłuższych okresów suchych. Podłoże geologiczne składa się z molasy, helveticum, fliszu oraz alpejskich skał wapiennych (dolomit główny), a na przeważającą część warstwy powierzchniowej oddziaływały lodowce. Głównymi rodzajami gleby są płytkie rędziny, gleby brunatne i pseudoglejowe, a w bogatszych w składniki odżywcze terenach morenowych – także parabruntatnoziemy. W przypadku obniżania się gleby zachodzi proces bagiennienia.

Warunki klimatyczne i nierówna rzeźba terenu sprzyjają pasterstwu. Pastwiska, które w Allgäu zajmują 70 % gruntów rolnych, mają więc w tym regionie bardzo ważne znaczenie (w innych regionach Bawarii pastwiska zajmują najczęściej mniej niż 10 % gruntów rolnych). Strome stoki i naturalne pastwiska leżące na wysokości do 2 000 m n.p.m. i charakteryzujące się odpowiednio krótkim okresem wegetacyjnym umożliwiają często jedynie gospodarkę alpejską. Już od stuleci wypasanie zwierząt na halach alpejskich umożliwia wykorzystywanie pastwisk górskich jako źródła paszy i odciąża położone w dolinie gospodarstwa, z których pochodzą zwierzęta. Gospodarka alpejska przyczynia się w znacznym stopniu do utrzymania krajobrazu regionu Allgäu.

Szczególne warunki lokalne (klimat, ukształtowanie terenu, rodzaje gleb) wraz z ekstensywną gospodarką pasterską umożliwiają powstanie typowej dla łąk i pastwisk górskich roślinności, która – w porównaniu z roślinnością w dolinach – charakteryzuje się o wiele wyższym udziałem ziół i szczególnie różnorodnością biologiczną uwarunkowaną położeniem i sposobem wykorzystywania tych terenów.

Ze względu na wypasanie zwierząt na wysoko położonych terenach alpejskich mleko jest bogate w takie substancje jak karotiny, terpeny i wielonienasycone kwasy tłuszczowe, które to substancje przyczyniają się w znacznym stopniu do osiągnięcia przez masę serową „Allgäuer Sennalpkäse” żółtego zabarwienia i aromatycznego zapachu oraz intensywnego, złożonego smaku. „Allgäuer Sennalpkäse” wytwarza się z mleka surowego niepoddanego obróbce, wyłącznie przy wykorzystaniu naturalnej podpuszczki. Dzięki temu, oraz dzięki opisanej wyżej szczególnej paszy bogatej w zioła, smak sera jest pikantny do ostrego, korzenny z odcieniem orzecha oraz (jeśli do podgrzewania używano drewna) lekko podwędzany. Wraz z upływem procesu dojrzewania ser nabiera coraz bardziej korzennego i pełnego smaku. Szczególnymi cechami sera są również zwarta i jednorodna konsystencja mięszu, drobne dziury oraz barwa i intensywny aromat.

Rasę brunatną utrzymuje się w Bawarii tradycyjnie przede wszystkim w obszarze geograficznym Allgäu. Rasa ta jest klasyczną, długowieczną i płodną rasą dwukierunkową o wysokiej wydajności mleka i mięsa. Ze względu na zdolność przystosowania się i spożywania dużych ilości paszy zielonych oraz silną budowę oraz umiejętność zachowania równowagi zwierzęta te, które pierwotnie były raczej małej lub średniej budowy, sprawdzają się szczególnie dobrze w gospodarstwach prowadzących gospodarkę ekstensywną w obszarach górskich. Wskazać tu należy także na wysoką zawartość białka w mleku krów brunatnych, co sprawia, że mleko to szczególnie dobrze nadaje się do produkcji sera. Zwierzęta te są ważnym fundamentem szczególnego charakteru „Allgäuer Sennalpkäse”. Stosowanie typowej dla regionu rasy bydła nadaje serowi szczególny charakter, jednocześnie osadzając go w regionie.

Już w czasach rzymskich produkcja sera służyła konserwacji nadmiaru mleka; codzienne odwożenie mleka z hal alpejskich było (i nadal jest) niewykonalne. Z zachowanych dokumentów wynika, że już podczas wojny trzydziestoletniej stosowano proces produkcji sera z nieodtłuszczonego mleka (tzw. „Süßsennen” lub „Fettsennen”), który stanowi podstawę produkcji „Allgäuer Sennalpkäse”. Technika wytwarzania tłustych, okrągłych serów o dużych rozmiarach (sprowadzona do Allgäu około roku 1820 głównie przez serowarów ze szwajcarskiej Alpenzell) umożliwiła osiągnięcie dłuższego okresu trwałości serów. Do tego dochodzi fakt, że „tłusty ser” był lukratywnym interesem. Wiedza na temat sposobu wytwarzania „Allgäuer Sennalpkäse” posiada więc długą tradycję w regionie i często przekazywana jest od pokoleń z ojca na syna. Regularne spotkania i wspólne szkolenia zapewniają intensywną wymianę wiedzy wśród producentów sera w Allgäu – przyczynia się to od dawna w znacznym stopniu do zachowania wiedzy na temat wytwarzania „Allgäuer Sennalpkäse”.

Nie prowadzi się przemysłowej produkcji „Allgäuer Sennalpkäse”, co podkreśla znaczenie pracy i doświadczenia człowieka. Każdy etap obróbki wykonywany jest zgodnie z tradycją rzemieślniczą i w dużej części przy wykorzystaniu tradycyjnych narzędzi takich jak harfy serowarskie lub drewniane kłapki do wyciskania serwatki. Mleko podgrzewa się w sposób tradycyjny w kotle miedzianym, co ma pozytywny wpływ na dojrzewanie sera i na jego smak.

Podkreślić należy, że każdy etap musi być dokładnie obserwowany przez serowara, który musi zdecydować, w którym momencie zacząć następny etap obróbki. Mleko, z którego ma powstać „Allgäuer Sennalpkäse”, podgrzewa się po dodaniu podpuszczki do temperatury przynajmniej 52 °C, a więc dość silnie. Podgrzanie do tak wysokiej temperatury stanowi ważny warunek dla osiągnięcia przez ser długiego okresu trwałości, który jest istotny na halach. Jednocześnie z mlekiem obchodzić trzeba się na tyle ostrożnie, by zachowane zostały jego właściwości (i składniki) aromatyczne i mikrobiologiczne, a tym samym by zachowana została szczególna jakość mleka. Do tego dochodzi fakt, że mleko – ze względu na zmieniające się w sposób naturalny warunki paszowe na łąkach górskich – nie posiada standardowych właściwości: jego jakość (np. zawartość białka lub skład kwasów tłuszczowych) jest zmienna. Dzięki szerokiemu doświadczeniu serowarzy wytwarzający „Allgäuer Sennalpkäse” potrafią poradzić sobie z tymi naturalnymi wahaniami.

Spore doświadczenie konieczne jest również przy cięciu zwarzonego mleka na odpowiednio duże kawałki; ten etap ma kapitalne znaczenie dla osiągnięcia zwartej i jednolitej konsystencji mięszu „Allgäuer Sennalpkäse”. Ręcznie wykonuje się także odciskanie serwatki (zazwyczaj przy wykorzystaniu drewnianej kłapki) oraz formowanie kręgów sera. Staranna praca serowara na tych etapach obróbki ma decydujący wpływ na dalszy przebieg procesu dojrzewania, a tym samym na jakość produktu końcowego. Przed dojrzewaniem „Allgäuer Sennalpkäse” poddaje się trwającej do trzech dni kąpeli w roztworze soli. Kąpiel ta powoduje natychmiastowe zamknięcie się zewnętrznych porów sera i sprawia, że wewnątrz sera dojrzewa jednolicie i w całości, co z kolei prowadzi do osiągnięcia przez „Allgäuer Sennalpkäse” zwartej i jednolitej konsystencji mięszu.

Szczególną uwagę należy podczas dojrzewania zwracać na staranną pielęgnację kręgów serowych, ponieważ także ten etap odbywa się na hali, którą charakteryzują stosunkowo niskie temperatury i wysoka, ulegająca częstym zmianom wilgotność powietrza. Ser dojrzewa często przez zimę w naturalnych piwnicach, co wymaga szczególnie uważnej kontroli ze strony serowara, ponieważ w tym przypadku technologiczna standaryzacja warunków dojrzewania nie jest możliwa. To człowiek, dzięki wyćwiczonemu oku, decyduje, kiedy należy obrócić, umyć albo wyszczotkować kręgi sera, co ma znaczny wpływ na jakość sera. W trakcie tych procesów uwzględnić trzeba także szczególne cechy danej hali, panujące tam warunki i znajdujące się tam urządzenia techniczne.

Silny związek sera z regionem produkcji podkreśla ponadto fakt, że sery w trakcie produkcji prawie wcale nie są przemieszczane: mleko produkowane jest na halach i poddawane tam też wyłącznie ręcznej obróbce. Dużą część wyprodukowanych serów sprzedaje się także na miejscu.

„Allgäuer Sennalpkäse” należy więc uznać za produkt, który w szczególnym stopniu przyczynia się do kształtowania tożsamości regionu i wiąże z jego specyfiką.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

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

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/41099>

---