

## 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 225/05)

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

## „Paški sir”

Nr UE: PDO-HR-02397 – 10.4.2018

ChNP ( X ) ChOG ( )

1. **Nazwa lub nazwy**

„Paški sir”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Chorwacja

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*

„Paški sir” to twarde ser owczy wytwarzany z pełnego mleka owczego pochodzącego od owiec populacji miejscowej wyspy Pag. Produkt dojrzewa przez co najmniej 60 dni przed wprowadzeniem do obrotu i ma następujące właściwości fizykochemiczne i organoleptyczne:

— kształt: cylindryczny, o płaskiej podstawie i płaskiej lub lekko wypukłej górnej powierzchni,

— wielkość: średnica 18–24 cm, wysokość 7–13 cm,

— masa: 1,8–3,5 kg w zależności od wielkości sera,

— sucha masa: co najmniej 55 %,

— zawartość tłuszczu w suchej masie: co najmniej 45 %,

— skórka: gładka i twarda o barwie od złotożółtej do bladoczerwono-brązowej,

— miąższ: zwarty, mało elastyczny, łatwo się kroi, o gęstej konsystencji, brak lub niewiele nieregularnych dziur, jasnożółta barwa; w miarę dojrzewania traci elastyczność, a jego barwa ciemnieje,

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

- smak: ostry i słodki, staje się ostrzejszy w miarę dojrzewania,
- aromat: typowy dla serów owczych z nutą aromatycznych ziół.

Ser „Paški sir” może też mieć mniejsze wymiary niż wymiary standardowe; dojrzewa wówczas przez co najmniej 60 dni przed wprowadzeniem do obrotu i ma następujące właściwości fizyczne i organoleptyczne:

- wielkość: średnica 9–14 cm, wysokość 6–12 cm,
- masa: 0,6–1,2 kg,
- pozostałe właściwości są takie same jak w przypadku standardowego sera.

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

#### Pasza

Owce spędzają cały rok na pastwiskach, gdzie pasą się lub żywią paszami objętościowymi wytwarzanymi na obszarze produkcji sera „Paški sir”. Latem i zimą, w przypadku gdy owce nie mogą zaspokoić w całości swoich potrzeb żywieniowych poprzez wypas i żywienie się paszami objętościowymi wytwarzanymi na obszarze produkcji sera „Paški sir”, ich dietę uzupełnia się paszami objętościowymi oraz paszami treściwymi wytwarzanymi poza tym obszarem. Ilość paszy wytwarzanej poza tym obszarem nie może przekraczać 50 % suchej masy spożywanej przez owce w ciągu roku.

Dzienna dawka pokarmowa owiec w okresie dojenja trwającym około 130 dni składa się głównie z pasz objętościowych (traw i siana), może zawierać też pasze treściwe (pszenica, jęczmień, kukurydza zwyczajna, soja) i ich mieszanki. Pasy objętościowe stanowią co najmniej 83 % całkowitej suchej masy w dawce pokarmowej, a w przypadku gdy dodaje się pasze treściwe, ich zawartość nie może przekraczać 17 % masy suchej w dawce pokarmowej. Co najmniej 65 % pasz objętościowych w dawce pokarmowej musi pochodzić z geograficznego obszaru produkcji sera „Paški sir”, co odpowiada 54 % całkowitej suchej masy w dziennej dawce pokarmowej; pozostałe 35 % można pozyskać spoza geograficznego obszaru produkcji sera „Paški sir”. Wszelkie pasze treściwe (pszenica, jęczmień, kukurydza zwyczajna, soja) i ich mieszanki pozyskuje się w całości poza geograficznym obszarem produkcji sera „Paški sir”.

Jako paszę objętościową spoza geograficznego obszaru produkcji sera „Paški sir” wykorzystywać można wyłącznie dobrze wysuszone siano z wiechliny łąkowej, wieloletnie rośliny strączkowe lub mieszankę koniczyny i trawy, przy czym składniki te nie mogą być starsze niż rok, a ich ulistnienie musi być dobrze zachowane.

Zabrania się wykorzystywania paszy silosowanej oraz odpadów zbożowych z browarów.

Konieczność pozyskania pasz spoza geograficznego obszaru produkcji sera „Paški sir” po raz pierwszy wystąpiła w drugiej połowie ubiegłego wieku. W latach 60. XX w., ze względu na uznanie, jakim już wówczas cieszył się „Paški sir”, rolnicy rozpoczęli selektywną hodowlę owiec do celu pozyskiwania mleka. W hodowli owiec z wyspy Pag skupiano się na zwiększeniu ilości i jakości mleka, a więc na poprawie wydajności mlecznej, co doprowadziło do zwiększonego zapotrzebowania na pasze w latach 80. XX w.; z powodu ograniczonej powierzchni pastwisk i łąk dostępnych na wyspie Pag nie można było wyprodukować ich w całości na obszarze produkcji. Niedobory paszy występowały zwłaszcza w latach suszy. Dlatego hodowcy owiec z wyspy Pag najpierw zaczęli kupować pasze objętościowe z sąsiednich obszarów lądowych, a w miarę wzrostu produkcji mleka w okresie laktacji stopniowo wprowadzali do dawki pokarmowej pasze treściwe.

#### Surowiec

„Paški sir” wytwarza się z surowego lub poddanego obróbce termicznej pełnego mleka owczego pochodzącego od owiec populacji miejscowej wyspy Pag, podpuszczki zwierzęcej lub innych enzymów koagulujących pochodzenia mikrobiologicznego oraz soli morskiej wytwarzanej na obszarze produkcji. Dopuszcza się także wykorzystanie kultur starterowych pochodzących z mleka, lizozymu i chlorku wapnia.

Mleko, które nie zostało przetworzone w ciągu sześciu godzin od dojenja, schładza się do temperatury poniżej 6 °C i przetwarza w ciągu 48 godzin od dojenja.

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

Wszystkie etapy produkcji sera „Paški sir” – od produkcji mleka i zaprawienia go podpuszczką po formowanie, prasowanie, solenie i dojrzewanie sera – muszą odbywać się na obszarze geograficznym, o którym mowa w pkt 4.

#### 3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Ser „Paški sir” wprowadza się do obrotu w postaci całego kręgu lub w kawałkach; jest pakowany próżniowo lub w zmodyfikowanej atmosferze. Sery o masie mniejszej niż 1,2 kg mogą być wprowadzane do obrotu wyłącznie w całości. „Paški sir”, który dojrzewał przez ponad 12 miesięcy, wprowadza się do obrotu również w postaci tartej.

#### 3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Wprowadzony do obrotu produkt końcowy musi być opatrzony nazwą „Paški sir”, która pod względem wielkości oraz rodzaju i koloru liter musi wyróżniać się bardziej niż inne napisy. Oprócz nazwy na produkcie musi znajdować się również wspólny znak produktu „Paški sir”, jak przedstawiono poniżej.



Wszyscy użytkownicy chronionej nazwy pochodzenia „Paški sir”, którzy wytwarzają produkt zgodnie z jego specyfikacją, mają prawo do korzystania ze wspólnego znaku na takich samych warunkach.

#### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Ser „Paški sir” wytwarza się na wyspie Pag i dwóch wysepkach: Maun i Škrda.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

Szczególne właściwości i jakość sera „Paški sir” wynikają ze specyficznych warunków środowiskowych na obszarze produkcji, obejmujących skład roślinny pastwisk oraz długą tradycję hodowli owiec i produkcji sera owczego.

Ser „Paški sir” wytwarza się na wyspie Pag, która pod względem geologicznym kwalifikuje się jako teren krasowy, który praktycznie nie nadaje się do prowadzenia uprawy. Dominująca rzeźba krasowa i klimat śródziemnomorski wpływają na właściwości pokrywy roślinnej oraz rozwój hodowli owiec jako głównej działalności rolniczej. Na wyspie Pag jest znacznie mniej roślinności (w szczególności wysokich roślin) niż na innych dużych adriatyckich wyspach – większość pokrycia terenu zajmują skaliste pastwiska, które są bardzo ważne dla rolnictwa na wyspie, ponieważ stanowią 90 % wszystkich gruntów rolnych.

Na podstawie ostatnich badań naukowych w dziedzinach florystyki i fitosocjologii dotyczących najczęściej występujących składów pastwisk na wyspie Pag zidentyfikowano 331 gatunków roślin naczyniowych, z których większość stanowi flora śródziemnomorska. Szczególne warunki przyrodnicze sprzyjają przede wszystkim rozwojowi typowej roślinności śródziemnomorskich użytków zielonych. Na większości pastwisk na wyspie znaleźć można w związku z tym wiele roślin aromatycznych i leczniczych, takich jak krwawnik pospolity (*Achillea millefolium* L.), bylica piołun (*Artemisia absinthium* L.), fenkuł włoski (*Foeniculum vulgare* Mill.), kocanka włoska (*Helichrysum italicum* Roth G. Don), dziurawiec zwyczajny (*Hypericum officinalis* L.), mięta (*Mentha* sp.), ruta zwyczajna (*Ruta graveolens* L.), tymianek pospolity (*Thymus vulgaris* L.) i szalwia lekarska (*Salvia officinalis* L.).

Stulecia hodowli owiec na wyspie Pag przyczyniły się do powstania miejscowej populacji owiec – owiec z wyspy Pag – które hodowane są niemal wyłącznie na tej wyspie i mają wyjątkowe umiejętności wykorzystywania ograniczonej roślinności skalistych pastwisk, a także są w pełni przystosowane do chowu w systemie półekstensywnym, w którym produkcja mleka w dużym stopniu zależy od czynników środowiskowych (Ljubičić, Ivica i in., „Florini sastav ovčarskih pašnjaka otoka Paga” [Skład roślinny pastwisk wyspy Pag], *Mljekarstvo* 62(4), Zagrzeb, 2012 r.).

Szczególne metody chowu owiec z wyspy Pag polega na tym, że owce te spędzają cały dzień na pastwiskach i konsumują rośliny aromatyczne i lecznicze; przekłada się to nie tylko na ilość produkowanego mleka, lecz także na jego skład chemiczny i właściwości przetwórcze (Antunac, Neven i in., „Utjecaj paragenetskih čimbenika na proizvodnju i kemijski sastav mlijeka paških ovaca” [Wpływ czynników paragenetycznych na produkcję i skład chemiczny mleka owiec Paška], *Mljekarstvo* 61(3), Zagrzeb, 2011 r.). Jako że chów owiec odbywa się na świeżym powietrzu, ser nie ma nigdy zapachu „stodoły”.

Tradycja wytwarzania sera „Paški sir” jest tak długa, jak historia hodowli owiec z wyspy Pag; powstała ona w związku z trudnymi warunkami życia, które zmuszały mieszkańców wyspy do znalezienia zastosowania dla nadwyżek mleka oraz do przechowywania go na później. Dla mieszkańców wyspy Pag ser stanowił przede wszystkim rezerwę tłuszczów i białek po okresie dojenia, ale był również cennym produktem spożywczym, który mógł być przedmiotem wymiany handlowej. Pierwsze wzmianki o produkcji sera owczego na wyspie Pag znaleźć można w *Nuovo dizionario geografico universale* [Nowy uniwersalny słownik geograficzny] wydanym w 1831 r. w Wenecji. Uważa się jednak, że produkcja sera „Paški sir” pod znaną dziś postacią rozpoczęła się około roku 1870. Pierwsze zapisy o metodzie produkcji sera „Paški sir” w rodzinnych gospodarstwach rolnych datuje się na 1912 r., gdy Ljudevit Tejkal wspominał o niej w książce *Sirarstvo u Dalmaciji* [Serowarstwo w Dalmacji]. W swojej książce *Ovčje mljekarstvo* [Produkcja mleka owczego] z 1947 r. Nikola Zdanovski napisał: Owce z wyspy Pag są powszechnie znane nie tylko z uwagi na doskonałą wełnę i smaczne mięso jagnięce, lecz również za sprawą sera „Paški sir”.

Charakterystyczny skład roślinny pastwisk na wyspie Pag wpływa na skład mleka owczego, który jest wyjątkowy, jeżeli chodzi o zawartość tłuszczu, białka, cukru, minerałów i innych szczególnych związków, dzięki którym „Paški sir” zyskuje swój typowy aromat śródziemnomorskich ziół aromatycznych oraz intensywny smak i ostrość. Pełny aromat i smak umami powstają również dzięki zawartości kwasu bursztynowego, który według analizy dziesięciu serów owczych pochodzących z całego regionu znajduje się tylko w serze „Paški sir” oraz, w mniejszych ilościach, w serze Travnik/Vlašić (Havranek, Jasmina i in., *Atlas ovčjih sireva zemalja zapadnog Balkana* [Atlas serów owczych na Bałkanach Zachodnich], Zagrzeb, 2012 r.).

Charakterystyczne aromaty przechodzą z miejscowych roślin do sera „Paški sir” głównie dzięki umiejętnościom w zakresie chowu owiec i serowarstwa, które miejscowe rodzinne gospodarstwa rolne od niepamiętnych czasów doskonaliły i przekazywały z pokolenia na pokolenie. Trwałość aromatycznej złożoności, podobnie jak wiele innych właściwości tego sera, uzyskuje się na podstawie tradycyjnej wiedzy i umiejętności serowarów z wyspy na wszystkich etapach produkcji.

Odpowiednia konsystencja sera „Paški sir” w dużym stopniu zależy od temperatury i czasu podgrzewania rozdrobnionego skrzepu, które to parametry mistrz serowarstwa dostosowuje do sezonu, tzn. do temperatury i wilgotności względnej atmosfery panujących podczas zaprawiania mleka podpuszczką.

Biorąc pod uwagę niską masę sera „Paški sir”, wielki wpływ na proces dojrzewania mają warunki pogodowe. W przeszłości nie było możliwości kontrolowania warunków w dojrzewalni i z powodu wysokiej wilgotności na skórce powstawała niepożądana mikroflora. W związku z tym serowarzy od czasu do czasu ręcznie myli sery i pokrywali je warstwą oliwy z oliwek lub innego oleju roślinnego. Proces ten przeprowadza się po dziś dzień i w znacznej mierze wpływa on na właściwości skórki, która na dojrzałym serze jest twarda i gładka, o barwie od złotożółtej do bladoczerwono-brązowej. Smarowanie sera olejem po umyciu, którego serowar dokonuje co najmniej od czterech do sześciu razy na etapie dojrzewania, pozytywnie wpływa również na właściwy przebieg procesów enzymatycznych wewnątrz sera, ponieważ ogranicza jego wysuszenie i zapobiega aktywności proteolitycznej flory bakteryjnej na powierzchni.

Konsystencja i smak sera „Paški sir” zależą od długości okresu jego dojrzewania. Młody ser, który dojrzewał przez dwa miesiące, jest mało elastyczny, łatwo się kroi i ma nieliczne małe, okrągłe dziury lub nie ma ich wcale. Skórka jest na tyle miękka, że nadaje się do jedzenia. W smaku jest nieco słodkawy, średnio słony i przyjemnie ostry; wyczuwalne są nuty typowe dla serów owczych. Ma wyraźny i długo utrzymujący się aromat charakterystyczny dla jego obszaru produkcji i przypominający zapach ziół aromatycznych i kuchennych.

W miarę dojrzewania „Paški sir” staje się stopniowo coraz ostrzejszy, zwiększa się intensywność jego smaku, aromatu i barwy, a miąższ staje się jędrniejszy. „Paški sir” dojrzewa po co najmniej 6 miesiącach; ma zwartą, ziarnistą strukturę, a przy krojeniu rozpada się nierówno. Ma ostry, harmonijnie pełny smak i rozplywa się w ustach, a pod językiem wyczuwalne są „kryształki”.

Właściwości fizyczne sera „Paški sir” to jego relatywnie niewielki rozmiar i masa (do 3,5 kg); odzwierciedlają one tradycyjną metodę produkcji stosowaną w przeszłości w rodzinnych gospodarstwach rolnych z niewielką liczbą owiec, która ograniczała ilości produkowanego dziennie mleka używanego do wytwarzania sera. Zdanovski pisał, że w połowie ubiegłego wieku „Paški sir” wciąż produkowano „ręcznie”, a więc bez korzystania z form, co przełożyło się na jego mniejsze rozmiary.

Dziś „Paški sir” wytwarzany jest głównie w małych rodzinnych gospodarstwach rolnych, gdzie odbywa się również chów owiec. Dzięki temu zapewnione jest zachowanie tradycyjnej metody produkcji, przekazywanej w rodzinach z pokolenia na pokolenia, oraz charakterystycznych właściwości sera, a krótki łańcuch produkcji gwarantuje jego autentyczność.

Gdy po raz pierwszy zaczęto produkować „Paški sir” w serowni w 1971 r. i wprowadzono proces pasteryzacji mleka, udało się zachować wiele aspektów tradycyjnej metody produkcji tego sera. Proces ten nie wpłynął negatywnie na charakterystyczny smak i aromat sera, ponieważ zachowano tradycyjne warunki produkcji w zakresie przetwarzania skrzepów i dojrzewania. Nie ma widocznych różnic między serem z mleka surowego a tym wytwarzanym z mleka pasteryzowanego, ponieważ o specyficznym, charakterystycznym smaku i aromacie sera „Paški sir” decyduje skład mleka owiec z wyspy Pag, uwarunkowany ich środowiskiem naturalnym, tj. m.in. pożywieniem (Barać, Zdravko i in., *Paška ovca – hrvatska izvorna pasmina* [Owce z wyspy Pag – chorwacka populacja rodzima], Novalja, 2008 r.). Trzy niewielkie serownie wytwarzające „Paški sir” podtrzymują tradycję krótkiego łańcucha produkcji, a chociaż część mleka kupują od miejscowych hodowców, to dzięki własnemu stadu owiec resztę produkują same.

O wyjątkowej jakości sera „Paški sir” świadczą liczne wyróżnienia na krajowych i międzynarodowych wystawach.

#### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

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

<https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/arhiva/datastore/filestore/139/Specifikacija-Paski-sir.pdf>

---