

## INNE AKTY

## KOMISJA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2009/C 234/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## STRESZCZENIE

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006****„NIEHEIMER KÄSE”****NR WE: DE/PGI-0005-0530-14.03.2006****ChNP ( ) ChOG ( X )**

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

**1. Właściwy organ państwa członkowskiego:**

Nazwa: Bundesministerium der Justiz  
Adres: Mohrenstrasse 37  
10117 Berlin  
DEUTSCHLAND  
Telefon +49 3020259333  
Faks +49 3020258251  
Email: —

**2. Grupa składająca wniosek:**

Nazwa: Verein Schutzgemeinschaft Nieheimer Käse  
Adres: c/o Käserei Pott  
Untere Mauerstrasse 32  
33039 Nieheim  
DEUTSCHLAND  
Telefon +49 5274472  
Faks +49 5274953778  
E-Mail: menne.thomas.nieheim@t-online.de  
Skład: producenci/przetwórcy ( X ) inni ( )

**3. Rodzaj produktu:**

Klasa 1.3: Sery

#### 4. Specyfikacja produktu:

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

##### 4.1. Nazwa produktu:

„Nieheimer Käse”

##### 4.2. Opis produktu:

„Nieheimer Käse” to ser z kwaśnego mleka o niskiej zawartości tłuszczu i wysokiej zawartości białka.

Wygląd zewnętrzny: Skórka jest gładka i niepomarszczona. Kolor żółtawy do szarzielonego. Ser może być przełożony liśćmi chmielu (w takim przypadku umieszcza się zwykle odpowiednią informację przy nazwie produktu).

Wygląd wewnętrzny: Przekrój poprzeczny sera jest gładki, zwarty, równomiernie wybarwiony, może zawierać kminek. Niedojrzałe cząstki sera nie są pożądane. Miąższ może mieć konsystencję nadającą się do krojenia lub do tarcia.

Zapach i smak: Smak jest czysty, ostry, pikantny oraz odpowiedni dla użytej przyprawy, tj. kminku.

Kształt, wielkość oraz waga: Ser jest najczęściej produkowany w formie cylindrycznej, o średnicy od 4,0 do 4,5 cm, wysokości od 2,0 do 2,5 cm oraz wadze od 32 do 37 g. Możliwe są odstępstwa.

Skład: Nieheimer Käse jest produkowany z twarogu uzyskiwanego z chudego mleka oraz soli stołowej, w wariantach od konsystencji nadającej się do krojenia do konsystencji nadającej się do tarcia. Może również zawierać kminek. W procesie dojrzewania zmniejsza się zawartość wody, a zawartość poszczególnych substancji również ulega odpowiednim zmianom.

W związku z tym skład oraz zawartość poszczególnych substancji w serach Nieheimer Käse definiuje się poprzez określenie parametrów dla produktu wyjściowego, jakim jest kwaśny skrzep. Stosowany w procesie produkcji kwaśny skrzep to chudy twaróg o zawartości suchej masy na poziomie co najmniej 33 %, wartości pH od 3,9 do 4,4 oraz zawartości tłuszczu w świeżej masie poniżej 1 %. Zawartość suchej masy w produkcie końcowym wynosi zatem 45–46 % (w przypadku konsystencji nadającej się do krojenia), zawartość tłuszczu w suchej masie (oczyszczonej) ok. 1,5–1,6 %. Zawartość tłuszczu (oznaczana metodą Schmida-Bondsynskiego-Ratzlaffa) wynosi ok. 0,7 %. W przypadku konsystencji nadającej się do tarcia zawartość suchej masy wynosi ok. 60 % i więcej. W przypadku stosowania zdefiniowanego powyżej suchego twarogu zawartość tłuszczu w serze Nieheimer Käse przeznaczonym do sprzedaży jest zawsze niższa niż 1 %.

Proces dojrzewania sera Nieheimer Käse opiera się wyłącznie na kulturach bakteryjnych i drożdżowych kwaśnego skrzepu, bez dodatku innych dojrzewających kultur. W ten sposób Nieheimer Käse różni się od innych serów z kwaśnego mleka.

##### 4.3. Obszar geograficzny:

Obszar wytwarzania sera Nieheimer Käse obejmuje obszar gminy Nieheim.

Mleko oraz suchy twaróg stosowane do produkcji muszą pochodzić z ww. obszaru geograficznego.

##### 4.4. Dowód pochodzenia:

W momencie wejścia do zakładu produkcyjnego składniki niezbędne do produkcji sera Nieheimer Käse są sprawdzane i wprowadzane do wykazu przez kierownika zakładu, pracownika odpowiedzialnego za zapewnienie jakości lub ich zastępców. Ponadto dla każdego wejścia towarów do zakładu produkcyjnego przechowuje się świadectwo dostawy. Przy dostawie wytworzonych towarów zapisuje się informacje dotyczące świadectw dostaw, co umożliwia ich przyporządkowanie do poszczególnych surowców.

Oznakowanie umożliwiające stwierdzenie dowodu pochodzenia (oznakowanie partii produkcyjnej) odbywa się w ramach etykietowania produktów, poprzez umieszczenie odpowiedniego oznaczenia na opakowaniu produktu lub na dokumencie towarzyszącym produktom. Przy oznakowaniu partii lub etykiety sera Nieheimer Käse data produkcji odpowiada numerowi partii towaru.

#### 4.5. Metoda produkcji:

Ser jest produkowany z suchego twarogu (wytwarzanego we własnym zakresie lub kupowanego), spełniającego następujące parametry: zawartość masy suchej: co najmniej 33 %, wartość pH: 3,9–4,3, zawartość tłuszczu w świeżej masie – poniżej 1 %. Suchy twaróg jest nawet w 100 % uzyskiwany z mleka krowiego. Twaróg jest najpierw drobno mielony w maszynie do mięsa, a następnie umieszczony w skrzynkach. Kolejnym etapem jest umieszczenie masy twarogowej w dojrzewalni. Długość procesu dojrzewania zależy od temperatury oraz wilgotności powietrza i wynosi od 3 do 5 dni. Twaróg jest dojrzwały w momencie, gdy masa uzyska żółtawy odcień. Właściwy moment do dalszego przetworzenia jest określany przez osoby odpowiedzialne na podstawie oceny wizualnej i organoleptycznej. Do masy dodaje się wówczas sól kuchenną (2,5–3,5 %) oraz ewentualnie kminek (0,01–0,03). Następnie całość jest mieszana aż do uzyskania jednolitej konsystencji. Na kolejnym etapie ser formuje się w rolki o średnicy 4,0–4,5 cm, a następnie za pomocą harfy przycina się na sztuki o szerokości 2,0–2,5 cm. Poszczególne sztuki sera w formie cylindrycznej układa się następnie pojedynczo na półkach celem schłodzenia. Następnie ser jest umieszczony w opakowaniach przepuszczających powietrze, ponieważ tylko w taki sposób można zapewnić oddychanie i powolne osuszenie sera. W skład opakowania może wchodzić dodatkowo ochronna warstwa z liści chmielu. W takim przypadku na danym wariantcie opakowania lub prezentacji umieszcza się zwykle informację na ten temat.

#### 4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Pozostawione na słońcu lub w pobliżu ognia mleko zsiada się. Dzięki połączeniu wysokiej temperatury oraz działania bakterii kwasu mlekowego pierwsze sery z kwaśnego mleka mogły być wyrabiane na obszarze dzisiejszych Niemiec jeszcze przed naszą erą. Ser z kwaśnego mleka należy do niewielu pradawnych produktów serowarskich wytwarzanych w Niemczech. Produkcja różnego rodzaju serów z kwaśnego mleka ma w wielu regionach Niemiec długą tradycję. W okolicy Nieheim już na początku XIX w. ser Nieheimer Käse uzyskał status lokalnego specjału, którego proces produkcji i dojrzewania różni się od innych gatunków sera z kwaśnego mleka.

Nieheimer Käse to tradycyjna regionalna specjalność, znana i ceniona również w innych częściach kraju. Produkcja Nieheimer Käse opiera się na stuletniej tradycji wytwarzania sera w gospodarstwach rolnych na terenie Nieheim i w okolicach. Receptury i doświadczenia związane z rzemieślniczą produkcją serów przekazywane były w rodzinach z pokolenia na pokolenie. Istotne znaczenie ma tu szczególnie metoda produkcji, w ramach której suchy twaróg jest najpierw mielony, a następnie – jeszcze przed uformowaniem – układany w naczyniach w celu dojrzewania. Tradycja produkcji serów w Nieheim jest wciąż żywa po dziś dzień, co znajduje wyraz również na targach serowych organizowanych w tym mieście regularnie od lat 20-tych i 30-tych ubiegłego wieku. Już w roku 1857 w *Landwirtschaftliche Zeitung für Westfalen-Lippe* (Gazeta gospodarska regionu Westfalii-Lippe) ukazał się opis i pochlebna opinia na temat jakości sera z Nieheim (zob. *Landwirtschaftliche Zeitung für Westfalen-Lippe* (Gazeta gospodarska regionu Westfalii-Lippe); XIV 1857; kolumna 179–181: Die Käsefabrikation auf Gut „Externbrock” bei Nieheim in Westfalen (Produkcja sera w dobrach Externbrock niedaleko Nieheim w Westfalii)).

Inne informacje dotyczące sera Nieheimer Käse można znaleźć w *Handbuch der Käsertechnik* (Podręcznik technik produkcji serów) (H. von Klenze; Verlag M. Heinsius; 1884, strona 586 i nast.). Można tam m.in. przeczytać, że Nieheimer Käse pochodzi z okolic miasta Nieheim w Westfalii. W *Die Warte* (Strażnica) (Nr 5/1934, Georg Hilka „Aus der heimischen Wirtschaft: Die Zubereitung des weit bekannten Nieheimer Käse” (Z ojczystego gospodarstwa: przygotowanie słynnego Nieheimer Käse)) zwraca się natomiast uwagę na fakt, że Nieheimer Käse jest produktem lokalnym wyrabianym w Nieheim, a jego tradycje sięgają kilkuset lat wstecz. Wreszcie *Molkerei- und Käserzeitung* (Gazeta mleczarsko-serowarska) (Hildesheim, 5/1965, strona 173) informuje, że produkcja sera Nieheimer Käse koncentruje się w szczególności w miejscowości Nieheim oraz w okolicach.

#### 4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Landesamt für Ernährungswirtschaft und Jagd Nordrhein-Westfalen

Adres: Postfach 30 06 51  
40406 Düsseldorf  
DEUTSCHLAND

Telefon +49 23613050

Faks +49 23613053215

Email: poststelle@lanuv.nrw.de

#### 4.8. Etykietowanie:

—