

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2015/C 204/08)

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

SPECYFIKACJA GWARANTOWANEJ TRADYCYJNEJ SPECJALNOŚCI

„JĀŅU SIERS”

Nr UE: LV-TSG-0007-01264 – 09.10.2014

ŁOTWA

**1. Nazwa przeznaczona do rejestracji**

„Jāņu siers”

**2. Rodzaj produktu**

Klasa 1.3 Sery

**3. Podstawy rejestracji****3.1. Jest to produkt, który**

- otrzymano z zastosowaniem sposobu produkcji, przetwarzania lub składu odpowiadającego tradycyjnej praktyce w odniesieniu do tego produktu lub środka spożywczego;
- został wytworzony z surowców lub składników, które są tradycyjnie stosowane.

Metoda przygotowania, receptura, wygląd, barwa i smak nadają „Jāņu siers” tradycyjny charakter, który pozostał niezmienny przez kilkadziesiąt lub nawet kilkaset lat.

„Jāņu siers” jest świeżym serem ze zsiadłego mleka, który wytwarza się poprzez ścinanie mleka wyłącznie przy użyciu bakterii kwasu mlekowego lub skrzepu. „Jāņu siers” produkowany jest z mleka i skrzepu; są one podgrzewane w celu usunięcia serwatki, a do pozostałej masy dodaje się masło lub śmietanę, jaja, sól i nasiona kminku. Powstała masa jest podgrzewana i intensywnie mieszana do uzyskania jednorodnej konsystencji.

**3.2. Jest to nazwa**

- tradycyjnie używana do oznaczenia określonego produktu;
- wskazująca na tradycyjny lub specyficzny charakter produktu.

Łotewski festiwal *Jāņi* to bogate w tradycje obchody przesilenia letniego. Z *Jāņi* związanych jest wiele tradycji, takich jak: wyplatanie warkoczy, przystrajanie domów kwiatami, ziołami i trawami tradycyjnie zbieranymi podczas *Jāņi*, śpiewy, palenie ognisk i przygotowanie okolicznościowych potraw. Kiedy w XII w. Krzyżacy dotarli na wybrzeże Bałtyku, byli zaskoczeni rozmachem obchodów odbywających się wokół ognisk w noc *Jāņi*. Piwo i „Jāņu siers” stanowią integralne elementy obchodów nocy *Jāņi*. W łotewskich przyśpiewkach ludowych, uważanych za skarbnicę łotewskiej tradycji ustnej i zgromadzonych przez Krišjānis Barons między 1894 a 1915 r. w opracowaniu *Latvju dainas*, mowa o „Jāņu siers” jako o serze spożywanym podczas święta przesilenia letniego (*Jāņi*).

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

#### 4. Opis

##### 4.1. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt. 1, w tym jego główne właściwości fizyczne, chemiczne, mikrobiologiczne lub organoleptyczne wskazujące na specyfikę produktu (art. 7 ust. 2 przedmiotowego rozporządzenia)

„Jāņu siers” jest to ser z kwaśnego mleka z czystym mleczno-kwaskowatym zapachem i smakiem połączonymi z wyraźnym zapachem i smakiem dodawanego kminku.

„Jāņu siers” ma formę niskiego walca o średnicy 8–30 cm i wysokości 4–6 cm. Ser ma barwę od jasnożółtej do żółtej.

Jest on lekko słony. Jego konsystencja jest miękka i zwarta, lekko ziarnista i jednorodna. Wygląd w przekroju: bez okrągłych dziur, chociaż w masie mogą być widoczne szparki i bardziej zwarte miejsca, widoczne są równomiernie rozmieszczone nasiona kminku.

Właściwości chemiczne:

- zawartość tłuszczu w suchej masie: nie więcej niż 30 %;
- maksymalna zawartość wody: nie więcej niż 58 %;
- zawartość soli 1,2–1,8 %.

##### 4.2. Opis metody produkcji produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1, którą producenci muszą stosować, w tym, w stosownych przypadkach, rodzaju i właściwości wykorzystywanych surowców lub składników, oraz metoda przygotowania produktu (art. 7 ust. 2 przedmiotowego rozporządzenia)

Surowce potrzebne do wyprodukowania 10 kg sera „Jāņu siers”:

- 28–50 litrów mleka odtuszczonego,
- 10–13 kg skrzepu z odtuszczonego mleka,
- 1,0–1,2 kg masła (82 % tłuszczu) lub 2,5 l śmietany (35 % tłuszczu),
- 0,6–1,0 kg masy jajowej (bez skorupki),
- 40–50 g nasion kminku,
- 100–120 g soli kuchennej,
- można dodawać barwniki spożywcze (beta-karoten).

Metoda produkcji:

- Mleko jest podgrzewane w naczyniu (do 85–90 °C), ale nie zagotowywane.
- Do gorącego mleka dodaje się rozdrobniony skrzep. Uzyskaną mieszaninę miesza się, podgrzewając jednocześnie do temperatury 65–85 °C. Mieszania nie przerywa się, dopóki mleko nie zsiądzie się do końca a serwatka nie zacznie się oddzielać.
- Podczas procesu podgrzewania struktura skrzepu ulega zmianom i staje się nieco ciągliwa.
- Odsącza się serwatkę.
- Masę serową umieszcza się z powrotem w naczyniu. Dodaje się mieszkankę jajeczną, masło lub śmietanę, nasiona kminku i sól i podgrzewa uzyskaną mieszaninę do temperatury 65–70 °C, ciągle mieszając, aż masa serowa nie zacznie odstawać od brzegów naczynia (ok. 15–30 minut) i stanie się jednolitą masą o elastycznej konsystencji.

— Masę serową umieszcza się w formach i pozostawia w chłodnym miejscu przez co najmniej 1–2 godziny. Następnie ser wyjmowany jest z form, pozostawiany do wyschnięcia i pakowany.

Choć popyt na „Jāņu siers” jest najwyższy w okolicach przesilenia letniego, jego produkcja odbywa się przez cały rok.

#### 4.3. Opis najważniejszych elementów, które świadczą o tradycyjnym charakterze produktu (art. 7 ust. 2 przedmiotowego rozporządzenia)

Wyjątkowość „Jāņu siers” leży w tradycyjnej metodzie jego produkcji, wykorzystywanych składnikach oraz jego kształcie i barwie, które pozostały niezmienione przez setki lat.

##### Tradycyjne składniki

„Jāņu siers” wytwarzany jest z mleka i skrzepu, do których dodaje się masło lub śmietanę, jajka, sól i nasiona kminku. Jest to dokumentowane w wielu źródłach literackich, gdzie zgromadzono informacje historyczne dotyczące receptur i metody wytwarzania „Jāņu siers”, w tym *Latviešu svētki w Latviešu Folkloras Krātuves materiāli* z 1940 r.; *Latviešu pavāru grāmata*; *Muižas pavāriem par mācību visāduš ēdienuš gardi sataisīt un savārit*, Jelgava, 1796; Amols, M. *Piens, sviests un siers un viņu apstrāde*, Jelgava, 1899; Kļaviņa, A. *Viesību galds*, Ryga: Liesma, 1971; Gustava, V., Jansone, I. *Pavārgrāmata*, Ryga: Liesma, 1977; N. Masīlūne, A. Pasopa *Latviešu ēdieni*, Riga: Avots, 1986; L. Ozola *Siera ražošanas tehnoloģija*, Ryga: Neo, 1997; L. Dumpe *Latviešu tradicionālā piensaimniecība*; *Piena produkti un piena ēdieni*, Ryga, 1998; L. Ozola i I. Ciproviča *Piena pārstrādes tehnoloģijas*, Jelgava: LLU, 2002; *Praktiskā Jāņu grāmata*, SIA Tautas mākslas centrs, 2004; *Jāņu siers*, Siera Klubs, 2004.

W swym opracowaniu zawierającym wytyczne dotyczące rolnictwa, opublikowanym w połowie XIX wieku, Kārlis Lepevičs podkreślił, że charakterystyczny smak i konsystencja sera zależą od prawidłowej proporcji użytych składników. W opublikowanej w tym okresie książce kucharskiej Henriete Dauderte, podobnie jak w innych dwudziestowiecznych podręcznikach produkcji, wskazano, że w zależności od kwasowości skrzepu dodaje się więcej mleka, gdyż dodanie większej ilości mleka sprawia, że ser staje się słodszy.

##### Kształt i barwa

Okrągły kształt „Jāņu siers” ma symboliczne znaczenie. Żywność o okrągłych kształtach spożywa się zazwyczaj w okresie przesilenia letniego, w nawiązaniu do symboliki słońca. I podobnie, kształt i barwa „Jāņu siers” związane są z symboliczną reprezentacją słońca. Podczas świąt przesilenia letniego „Jāņu siers” symbolizuje zarówno kreatywną moc energii słonecznej jak i obfitą i udaną produkcję przetworów mlecznych. W kulista forma „Jāņu siers” symbolizuje zatem słońce i świat; po pocięciu sera na kawałki każdy z biesiadników bierze kawałek, co symbolizuje przejmowanie energii Słońca.

W wielu ludowych przyspiewkach zawartych w opracowaniu Krišjāny Barons *Latvju dainas* (1894–1915) wiązanie „Jāņu siers” jest przedstawione jako specjalny rytuał: ser zawijany jest tak, by węzeł znajdował się blisko środka kręgu sera, a fałdy tkaniny są rozmieszczane w taki sposób, by na powierzchni sera powstały wgniecenia. Węzeł i obszar wokół niego tworzą „Jāņu Siera viducītis” [środek „Jāņu siers”], a fałdy pozostawiają wgniecenia wyglądające jak promienie słoneczne. Wiązanie w takich sakiewkach nadaje serowi okrągły kształt, przypominający koło wozu. Proces ten jest opisany we wszystkich dostępnych w literaturze opisach wytwarzania „Jāņu siers”.

##### Metoda przyrządzenia

Miękka, dobrze związana, lekko elastyczna i jednolita konsystencja oraz łagodny smak „Jāņu siers” są wynikiem umiejętności wypracowanych w ciągu wielu lat.

Przygotowanie skrzepu opisano w dokumentach ryskiego kolegium Jezuitów pochodzących z końca XVI i początków XVII w.

Przepis na „Jāņu siers” można znaleźć w wielu książkach kucharskich, np. A. Kļaviņa *Viesību galds*, Ryga: Liesma, 1971; V. Gustava, I. Jansone *Pavārgrāmata*, Ryga: Liesma, 1977; N. Masīlūne, A. Pasopa, *Latviešu ēdieni*, Ryga: Avots, 1986.

„Jāņu siers” stał się narodowym dobrem kultury. Jest to znaczący i popularny symbol tożsamości kulturowej, który Łotwa przedstawia w innych państwach jako swą wizytówkę. „Jāņu siers” odgrywa również ważną rolę w innych ważnych łotewskich obrzędach inicjacyjnych i sezonowych festiwalach.

Od wielu lat na Łotwie organizowane są coroczne wystawy i konkursy produktów mleczarskich. Oznacza to także, że co dwa lata łotewscy producenci sera konkurują o zaszczytny tytuł producenta najwierniejszego tradycji i najsmaczniejszego „Jāņu siers”. W 2003 r. na corocznym „Latvijas novadu Siera diena” [łotewskim dniu serów regionalnych] „Jāņu siers” cieszył się dużym uznaniem i zdobył zaszczytny tytuł „Latvijas sieru karalis” [„króla” łotewskich serów].

---