

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**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**  
(2014/C 417/10)

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

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(2)</sup>**

**„TRADYCYJNY SER AYRSHIRE DUNLOP”**

**NR WE: UK-PGI-0005-0889-30.8.2011**

**ChOG ( X ) ChNP ( )**

**1. Nazwa**

„Tradycyjny ser Ayrshire Dunlop”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Zjednoczone Królestwo.

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego****3.1. Rodzaj produktu**

Klasa 1.3: Sery

**3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1**

Tradycyjny ser Ayrshire Dunlop jest serem twardym, wyrabianym z surowego lub pasteryzowanego pełnego mleka krów rasy Ayrshire. Ma on naturalny jasnożółty kolor. Po przekrojeniu ma gładką zwartą powierzchnię, wilgotną w dotyku. Ma kształt cylindra i twardą cienką złotą skórkę z delikatnymi plamkami.

W początkowych fazach tradycyjny ser Ayrshire Dunlop ma bardzo delikatny orzechowy smak i gładką zwartą strukturę. Gdy ser się starzeje, jego śmietankowy kremowy smak staje się intensywny, a struktura staje się gładka i lekko sprężysta. Im krótszy okres dojrzewania, tym ser jest łagodniejszy – wraz ze starzeniem smak sera staje się bardziej intensywny.

Minimalny okres dojrzewania sera wynosi 6 miesięcy. Minimalny wiek sera wynosi 6 miesięcy, a maksymalny – 18 miesięcy, jednak najbardziej popularny wiek wynosi od 10 do 12 miesięcy.

Sery są klasyfikowane jako:

- ładne (6–10 miesięcy),
- dojrzałe (10–12 miesięcy),
- bardzo dojrzałe (12–18 miesięcy).

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

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Im bardziej dojrzały ser, tym bardziej sucha jest jego struktura, gdyż z czasem traci on częściowo wilgoć.

Średnia wilgotność sera waha się między 39 a 44 %. Zawartość tłuszczu mlecznego może się wahać od 3,9 do 4,4 %. Mniejsze kuleczki tłuszczowe mleka krów Ayrshire pozwalają na łatwe wchłanianie wilgoci do twarogu.

Tradycyjnie sery są produkowane w trzech rozmiarach: 3,5 cala średnicy i 3 cale grubości o wadze 350 g; 7 cali średnicy i 4,5 cala grubości o wadze ok. 3 kg; lub 13–15 cali średnicy i 9 cali grubości o wadze ok. 20 kg. Aby zaspokoić oczekiwania klientów, można wytworzyć także inne rozmiary.

Właściwości sera:

- konsystencja: umiarkowanie jędrna struktura,
- kolor: naturalny jasnożółty,
- aromat: czysty, brak skaz lub zapachu,
- smak: delikatnie orzechowy, wraz ze starzeniem staje się bardziej orzechowy, intensywny staje się śmietankowy smak,
- wygląd: mlecznobiały, lekko porowaty,
- struktura: gładka zwarta struktura, w młodych serach lekko sprężysta. Wraz z wiekiem staje się gładka.

Właściwości fizykochemiczne:

- pH: 5,2 – 5,4
- sucha masa: 31,3 %
- zawartość tłuszczu w suchej masie: 52,1%
- chlorek sodu.: 1,6 – 1,8%
- limity mikrobiologiczne:
  - *Enterobacteriaceae* 10–100
  - *E. coli* < 10
  - drożdże 100–1 000
  - pleśnie 100–1 000
  - gronkowiec złocisty 20–100
  - *Listeria monocytogenes* brak
  - salmonella brak

### 3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Surowe lub pasteryzowane pełne mleko od krów rasy Ayrshire.

### 3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

Krowy są wypasane na pastwiskach w miesiącach letnich (zazwyczaj od maja do września), a w razie potrzeby dodatkowo karmione w czasie dojenia. W miesiącach zimowych krowy trzymane są w oborze i karmione konserwowaną trawą (siano, kiszonka lub sianokiszonka) z dodatkiem wszelkich niezbędnych mieszanek paszowych dla bydła.

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

Wszystkie etapy przygotowania i produkcji tradycyjnego sera Ayrshire Dunlop muszą odbywać się na miejscu, w tym:

- pasteryzacja mleka (jeśli do produkcji sera używa się pasteryzowanego mleka),
- podgrzewanie i schładzanie mleka,

- przygotowywanie i mieszanie składników,
- dodawanie soli,
- dojrzewanie sera.

### 3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

—

### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

—

## 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Ser jest produkowany na obszarze w okolicy tradycyjnej parafii Dunlop. Granicami tego obszaru geograficznego są:

granica zachodnia – z Neilston drogą A736 do Lugton, a następnie drogą B777 do Beith. Z Beith drogą A737 do Dalry

granica południowa – z Dalry drogą B707 do skrzyżowania z drogą A736, potem na południe krótkim odcinkiem drogi A736, a następnie na wschód drogą B778 do Stewarton

granica wschodnia – drogą B769 ze Stewarton do skrzyżowania z Glanderston Road North

granica północna – na zachód drogą Glanderston Road do skrzyżowania ze Springhill Road. Na południe krótkim odcinkiem Springhill Road do skrzyżowania z Kirkton Road, a następnie na zachód wzdłuż Kirkton Road do Kingston Road w Neilston. Na północ wzdłuż Kingston Road do Main Street, a następnie na południe wzdłuż Main Street do skrzyżowania z Holehouse Brae. Wzdłuż Holehouse Brae do skrzyżowania z drogą A736.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Recepturę sera Dunlop przypisuje się Barbarze Gilmour, mieszkance Dunlop, która około 1660 r. z powodów religijnych została wygnana do Irlandii, gdzie poznała sztukę wytwarzania sera z mleka pełnego. Powróciła do Dunlop po „chwalebnej rewolucji” z 1688 r. i poślubiła Johna Dunlopa, miejscowego rolnika. Uważa się, że poprzez połączenie irlandzkiej i szkockiej metody wytwarzania sera, zaczęła ona wytwarzać własny ser i uczyć tej techniki innych lokalnych rolników. Ser z wykorzystaniem receptury i techniki Barbary Gilmour oraz mleka od krów Ayrshire wytwarzany na przedmiotowym obszarze geograficznym szybko zyskał popularność i zaczął być określany nazwą Dunlop.

Tradycyjny ser Ayrshire Dunlop jest wytwarzany przy wykorzystaniu pełnego mleka od krów Ayrshire i tradycyjnej receptury, technik i rzemiosła przekazywanych od czasów Barbary Gilmour. Przedmiotowy obszar geograficzny od stuleci jest tradycyjnie wykorzystywany do chowu bydła mlecznego dzięki połączeniu łagodnego, wilgotnego klimatu i ciężkich piaszczysto-gliniastych gleb, które rodzą bogatą, bujną, zieloną trawę i naturalną roślinność z koniczyną, tworząc sprzyjające pastwiska dla bydła Ayrshire. Ponadto wilgotny klimat tego regionu zapewnia wilgotną atmosferę, która pozwala na dojrzewanie sera przy jednoczesnym utrzymaniu wilgotności, co przyczynia się do zachowania gładkiej, sprężystej powierzchni i kremowego orzechowego smaku sera.

Geograficzny charakter tej części Szkocji, z dużymi opadami deszczu oraz stosunkowo łagodnymi warunkami pogodowymi dzięki wpływowi atlantyckiego Prądu Zatokowego sprawia, że obszar ten jest odpowiedni do wypasu bydła i produkcji mleka. Zmienność warunków pogodowych powoduje jednak zmianę składu mleka w ciągu roku. Te subtelne zmiany mają wpływ na proces produkcji sera i od zdolności serowara do zrozumienia tych zmian i reagowania na nie zależy wytworzenie sera o stałej jakości. Połączenie umiejętności i wiedzy opracowanych przez Barbarę Gilmour i przekazywanych kolejnym pokoleniom, a także zrozumienie lokalnych warunków umożliwia serowarom wytworzenie tradycyjnego sera Ayrshire Dunlop.

### 5.2. Specyfika produktu

Tradycyjny ser Ayrshire Dunlop różni się od innych serów Dunlop dzięki tradycyjnym metodom produkcji, bogatemu pełnemu mleku od krów rasy Ayrshire i wilgotnemu klimatowi tego obszaru geograficznego. Charakterystyczny naturalny jasnożółty kolor zawdzięcza mleku od krów Ayrshire, które zawiera mniejsze kuleczki tłuszczowe, w wyniku czego powstaje ser o głębszym aromacie i gładkiej zwartej powierzchni, wilgotnej w dotyku.

Ser wytwarzany jest w oparciu o stary oryginalny przepis przy użyciu tradycyjnych metod. Powodzenie w jego produkcji zależy od umiejętności i wyczucia serowara. Tradycyjny ser Ayrshire Dunlop wytwarzany jest w otwartych kadziach; twaróg jest rozdrabniany i delikatnie mieszany ręcznie, aż do momentu, gdy twaróg otrzyma wymaganą konsystencję. Podczas mieszania i gotowania w określonej temperaturze monitorowana jest kwasowość za pomocą miernika kwasowości. Od umiejętności i wyczucia serowarów zależy decyzja, kiedy zaprzestać mieszania, po tym jak twaróg osiągnie wymaganą konsystencję. Jeżeli twaróg jest zbyt zwarty, ser będzie zbyt suchy, a jeżeli jest zbyt miękki – powstanie mokry ser.

Po osiągnięciu wymaganej konsystencji, odsączana jest serwatka. Pozostały twaróg powinien mieć błyszczący wygląd. Następnie twaróg spycha się na brzegi w celu dalszego odsączania i umożliwienia rozwoju kwasowości i struktury. Konsystencja ta jest często nazywana „piersi kurczaka” – powierzchnia twarogu jest gładka, a gdy się ją przełamie, ma włóknistą strukturę. Serowar musi kierować się swoim wyczuciem, aby ustalić, kiedy osiągnięta zostanie właściwa kwasowość (zazwyczaj około 0,55 % kwasowości miareczkowej), a wtedy twaróg zostaje przecięnięty przez młynek kołkowy. W ten sposób twaróg zostaje rozdrobniony. Dodaje się wtedy sól i całość dokładnie miesza. Następnie twaróg wkłada się do form i prasuje przez całą noc.

Po nocnym prasowaniu sery są parzone w gorącej wodzie – małe sery zanurza w gorącej wodzie, a duże sery się nią oblewa. Następnie owija się je bandażami z tkaniny, które także były zanurzone w gorącej wodzie. Parzenie sprzyja tworzeniu się równej skórki na serze, podczas gdy bandaże pomagają utrzymać kształt sera, zmniejszają grubość skórki i przyczyniają się do czystszyego wyglądu sera, gdy tkanina zostaje usunięta po dojrzewaniu sera. Następnie sery są wkładane z powrotem do form, aby umożliwić odciśnięcie się tkaniny. Następnego dnia sery wyjmują się z form i pozostawia do wyschnięcia przed umieszczeniem ich na drewnianych półkach w magazynie. Sery są regularnie monitorowane – ocenianie dojrzałości i jakości produktu to umiejętności, których należy się nauczyć i je rozwijać wraz z doświadczeniem.

Ser produkowany jest w otwartych kadziach i kroi się go ręcznie – są to te same metody, które były wykorzystywane 50 lat temu. Ser jest owijany bandażami z tkaniny i dojrzewa na drewnianych półkach, w wyniku czego powstaje na nim skórka, której nie można by uzyskać przy zastosowaniu nowoczesnych metod.

Umiejętności i wiedza serowara są niezbędne, aby dokonać oceny produktu w całym procesie produkcyjnym, z uwzględnieniem sezonowych zmian w specyfikacji mleka i sezonowych zmian temperatury otoczenia i wilgotności powietrza. Z takimi umiejętnościami serowar jest w stanie zapewnić pożądaną wilgotność i kwasowość, aby wytworzyć gotowe sery, które mają stałą wysoką jakość pod względem wyglądu, smaku i konsystencji.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)*

Receptura tradycyjnego sera Ayrshire Dunlop została opracowana około 1690 r. przez Barbarę Gilmour, która przywiozła przepis z Irlandii, gdzie przebywała czasowo na wygnaniu. Zamieszkała w miejscowości Dunlop gdzie sama wytwarzała i uczyła technik wytwarzania sera, który ostatecznie znany jest jako Dunlop.

Mleko wykorzystywane w oryginalnym serze Barbary Gilmour pochodziło od jej własnych krów z Dunlop, które dawały pełne mleko dzięki lokalnym bujnym łąkom nawadnianym obfitym deszczem. Produkcja tradycyjnego sera Ayrshire Dunlop została wznowiona w parafii Dunlop w 1989 r. z wykorzystaniem oryginalnej receptury, z jednoczesnym uwzględnieniem wymogów obecnych przepisów dotyczących higieny.

Większość tradycyjnych metod produkcji i umiejętności została zachowana, w tym:

- rzemieślnicza „ręczna” metoda produkcji; umiejętności i wiedza serowara przy ustalaniu kwasowości i dodawaniu odpowiednich ilości soli,
- parzenie serów i wykorzystywanie bandaży z tkaniny do kontroli grubości skórki i utrzymania kształtu sera,
- powolny proces dojrzewania sera i wymagane wyczucie niezbędne do określenia etapu dojrzewania każdego sera.

Ser jest od lat stałym laureatem nagród i jest szczególnie popularny na rynkach rolnych oraz w wyspecjalizowanych sklepach z serami i delikatesach. Uzyskane nagrody obejmują pierwszą i drugą nagrodę na pokazach Royal Highland Show w latach 1991–1996; nagrody British Cheese Awards z 1999 r. (srebro), 2001 r. (złoto) i 2004 r. (brąz) oraz nagrody na pokazach Nantwich International Cheese show w 1992 r. (pierwsza nagroda) i 2005 r. (złoto).

Tradycyjny ser Ayrshire Dunlop jest sprzedawany przez przedsiębiorstwo Clarks Specialty Foods w pobliżu Edynburga od ponad dwudziestu lat, a jego dyrektor zarządzający, Alastair Clark, opisuje go jako „ser o niepowtarzalnym smaku i śmietankowej konsystencji, niepodobny do jakiegokolwiek innego sera o nazwie Dunlop, który jest wytwarzany poza Ayrshire”.

Malcolm Webster, który jest szefem hotelu Grand Hotel Sheraton w Edynburgu twierdzi, że tradycyjny ser Ayrshire Dunlop „jest serem o stałej jakości, który jada od siedmiu lat jego pobytu w Szkocji; ser ma niepowtarzalny smak i konsystencję, jakich nie ma żaden inny ser Dunlop i poleciłby go każdemu”.

Wniosek o rejestrację „tradycyjnego sera Ayrshire Dunlop” jako chronionego oznaczenia geograficznego opiera się na fakcie, że przedmiotowy obszar geograficzny jest tradycyjnie uważany za miejsce, gdzie ser Dunlop został wytworzony po raz pierwszy i skąd bierze swoją nazwę.

Ponadto, mimo że sery wyprodukowane w innych częściach Szkocji także nazywane są serami „Dunlop”, chodzi o mleko od krów rasy Ayrshire, które pochodzą z przedmiotowego obszaru i w związku z tym są dostosowane do szczególnych warunków klimatycznych i geograficznych tego regionu, co przyczynia się do wytworzenia sera domowej roboty, który ma renomę sera wyróżniającego się wysoką jakością.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(art. 5 ust 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 <sup>(3)</sup>)

[https://whitehall-admin.production.alpha.gov.co.uk/government/uploads/system/uploads/attachment\\_data/file/289149/traditional-ayrshire-dunlop-pgi-140312.pdf](https://whitehall-admin.production.alpha.gov.co.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/289149/traditional-ayrshire-dunlop-pgi-140312.pdf)

---

<sup>(3)</sup> Zob. przypis 2.