

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja, na podstawie art. 8 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014, jednolitego dokumentu w sprawie nazwy pochodzenia lub oznaczenia geograficznego zarejestrowanych na mocy art. 17 rozporządzenia Rady (EWG) nr 2081/92, zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1107/96**

(2015/C 62/07)

JEDNOLITY DOKUMENT

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

**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych<sup>(1)</sup>**

**„GAILTALER ALMKÄSE”**

**NR WE: AT-PDO-0117-01265-31.3.2008**

**ChOG ( ) ChNP ( X )**

**1. Nazwa**

„Gailtaler Almkäse”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Austria

**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**

„Gailtaler Almkäse” jest serem twardym, produkowanym z surowego mleka krowiego oraz, w razie potrzeby, surowego mleka koziego (maksymalna zawartość 10 %); o minimalnej zawartości 45 % tłuszczu w suchej masie, maksymalnej zawartości 40 % wody i minimalnej zawartości 60 % suchej masy.

Ser ma kształt koła, a jego masa wynosi od 0,5 do 35 kg. Charakteryzuje się suchą, zamkniętą naturalną skórką o złotożółtej barwie. Wewnątrz ser ma kolor żółty i gładką konsystencję z niewieloma okrągłymi i równomiernymi dziurami.

Minimalny okres dojrzewania sera przeznaczonego do sprzedaży wynosi siedem tygodni. W przypadku szczególnych potrzeb gastronomicznych w ramach przemysłu serowarskiego w Gailtal dozwolony jest krótszy okres dojrzewania, wynoszący jednak nie mniej niż pięć tygodni. Jeżeli „Gailtaler Almkäse” jest pakowany próżniowo, minimalny okres dojrzewania nie może być krótszy niż 75 dni.

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

Mleko z hal górskich w Gailtal; wykorzystywanie mleka wyprodukowanego w dolinie nie jest dozwolone. Przy produkcji sera zezwala się na stosowanie wyłącznie naturalnej podpuszczki i bakterii kwasu mlekowego. Na potrzeby zrównoważonego zapewniania jakości proces produkcji opiera się na protokole pastwisk alpejskich w Gailtal, który zawiera wytyczne dotyczące zarządzania pastwiskami alpejskimi, hodowli zwierząt, dojenja, dojrzewania mleka i produkcji sera.

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

—

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

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

Mleko musi być przetwarzane na pastwiskach alpejskich w Gailtal.

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

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Ser oznacza się poprzez przymocowanie do niego tabliczek kazeinowych i jednolitych etykiet z napisem „Gailtaler Almkäse – geschützte Ursprungsbezeichnung” [Gailtaler Almkäse – chroniona nazwa pochodzenia].

**4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji rozciąga się na zboczach górskich, które znajdują się na północ i na południe od górnej doliny Gailtal i obejmuje pasma górskie wschodnich, środkowych i częściowo zachodnich Alp Karnijskich, a także grupy Reifkofel i centralnych Alp Gailtalskich, znajdujące się w granicach gmin Kötschach-Mauthen, Dellach, Kirchbach, Hermagor, Gitschtal, Weißensee, St. Stefan im Gailtal, Feistritz an der Gail oraz Hohenthurn.

**5. Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Obszar ten charakteryzuje się znaczną ilością opadów i długim okresem nasłonecznienia. Pastwiska alpejskie znajdują się na niższej wysokości niż w centralnej części Alp, z czego wynikają korzystne warunki klimatyczne i dłuższy okres wegetacyjny. Ponadto obszar charakteryzuje się dużym zróżnicowaniem gleb i silnie zróżnicowanymi lokalnymi warunkami dla wegetacji, co powoduje powstawanie pastwisk o wysokiej bioróżnorodności obfitujących w zioła i rośliny strączkowe. Dowody na produkcję sera alpejskiego na tym obszarze geograficznym pochodzą z XIV w.

5.2. *Specyfika produktu*

Ser ma niepowtarzalny smak czystego mleka alpejskiego.

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)*

Obfitość paszy z pastwisk alpejskich o wysokiej bioróżnorodności, która wynika z warunków klimatycznych i geologicznych, stwarza idealne warunki dla uzyskania wysokiej jakości mleka, szczególnie odpowiedniego do produkcji serów, w porównaniu z mlekiem produkowanym w dolinie. Oprócz warunków naturalnych równie ważną przyczyną doskonałych warunków do produkcji mleka panujących obecnie na tym obszarze geograficznym jest także wykonywana przez stulecia przez rolników praca w zakresie ochrony krajobrazu. Ponadto alpejscy rolnicy prowadzący gospodarstwa mleczarskie w Gailtal posiadają szczególne kompetencje techniczne wynikające z wielu pokoleń praktycznych doświadczeń. Ich wiedza na temat wyboru najlepszych łąk do wypasu w zależności od pory roku oraz oddziaływania temperatury zewnętrznej i warunków pogodowych na proces wyrobu sera gwarantuje powstanie typowego dla regionu produktu wysokiej jakości.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji**

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

[http://www.patentamt.at/Home/Markenschutz/Herkunftsangaben/Formulare/HA10\\_07\\_sp\\_GailtalerAlmkaese\\_1.pdf](http://www.patentamt.at/Home/Markenschutz/Herkunftsangaben/Formulare/HA10_07_sp_GailtalerAlmkaese_1.pdf)

---

<sup>(?)</sup> Zob. przypis 1.