



C/2024/5378

2.9.2024

**Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych, o której to zmianie mowa w art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 664/2014**

(C/2024/5378)

Informacja ta zostaje opublikowana zgodnie z art. 6b ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 664/2014 <sup>(1)</sup>.

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA LUB CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, POCHODZĄCEGO Z PAŃSTWA CZŁONKOWSKIEGO

**(Rozporządzenie (UE) nr 1151/2012)**

**„Beacon Fell Traditional Lancashire Cheese”**

**Nr UE: PDO-GB-0280-AM01 – 5.3.2024**

**ChNP (X) ChOG ( )**

**1. Nazwa produktu**

Beacon Fell Traditional Lancashire Cheese

**2. Państwo trzecie, do którego należy obszar geograficzny**

Zjednoczone Królestwo

**3. Organ krajowy lub grupa składająca wniosek powiadamiająca o zmianie standardowej**

Defra

**4. Opis zatwierdzonych zmian**

**1. Oryginał**

Obszar Fylde w hrabstwie Lancashire. Na północ od rzeki Ribble, w tym dystrykty Preston i Blackpool w Lancashire  
Zmiana

Mleko wykorzystywane do produkcji Beacon Fell Traditional Lancashire Cheese jest pozyskiwane w hrabstwie Lancashire. Również produkcja sera odbywa się na terenie hrabstwa. Lancashire, definiowane jako hrabstwo ceremonialne Lancashire, obejmuje niemetropolitalne hrabstwo Lancashire utworzone na mocy ustawy o samorządzie lokalnym z 1972 r. oraz dwie jednolite jednostki administracyjne (*unitary authority*) – Blackpool oraz Blackburn with Darwen.

**2. Oryginał**

Ser jest wytwarzany w tradycyjnej postaci kręgu.

Zmiana

Ser jest wytwarzany w tradycyjnej postaci kręgu lub w postaci bloku.

**3. Oryginał**

Wykończenie i wygląd – tradycyjna postać kręgu, owijanego, woskowanego lub smarowanego masłem.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

#### Zmiana

Tradycyjna postać kęgu lub jego części (w różnych rozmiarach w zależności od potrzeb klienta) lub bloku (także w różnych rozmiarach w zależności od potrzeb klienta). Ser jest owijany, woskowany, smarowany masłem lub pakowany próżniowo.

#### 4. Oryginał

- (i) Mleko jest podawane do kadzi serowarskiej, dodaje się do niego niewielkie ilości kultury starterowej sera, a następnie powoli miesza.
- (ii) Po osiągnięciu określonego poziomu kwasowości dodaje się podpuszczkę w celu przyspieszenia koagulacji.
- (iii) Skrzep kroi się, gdy można go bez problemu łamać palcami; krojone ziarna skrzepu powinny mieć rozmiar zbliżony do nasion bobu.
- (iv) Po stwierdzeniu, że skrzep ma właściwą kwasowość, odstawia się go do ustabilizowania, a następnie odsącza się serwatkę 3.
- (v) Po odsączeniu serwatki skrzep jest lekko prasowany, a następnie kruszony, przy czym proces ten powtarza się 4 lub 5 razy, aż skrzep będzie wystarczająco suchy; siła prasowania i poziom kruszenia wzrastają w miarę twardnienia skrzepu.
- (vi) Niektóre skrzepy trzyma się przez 24–48 godzin w temperaturze od 65°F do 70°F
- (vii) Po stwierdzeniu, że skrzep ma właściwą kwasowość, nowy skrzep miesza się na etapie mielenia i solenia ze skrzepami 24-godzinnym i 48-godzinnym dodawanymi w przybliżonych proporcjach albo tylko ze skrzepem 24-godzinnym. Skrzep jest drobno mielony i dokładnie mieszany i dodaje się do niego sól w ilości odpowiadającej około 2,5 % masy skrzepu; prawidłowe wymieszanie skrzepu ma kluczowe znaczenie dla osiągnięcia wymaganego smaku i konsystencji.
- (viii) Ser jest lekko prasowany przez 2 dni w celu uzyskania ostatecznego kształtu. Następnie owija się go i woskuje lub smaruje masłem.
- (ix) Ser trafia następnie do magazynu z kontrolowaną temperaturą w celu dojrzewania, gdzie jest przechowywany przez co najmniej 3–4 tygodnie. Następnie ser jest wyjmowany z magazynu, gdy ma zostać zaferowany do sprzedaży jako ser miękki lub dojrzwały. Ser jest w pełni dojrzwały po około sześciu miesiącach, ale sprzedaje się go począwszy od upływu pierwszego miesiąca, w zależności od indywidualnych preferencji.

#### Zmiana

- (i): Mleko jest podawane do kadzi serowarskiej i dodaje się do niego niewielkie ilości kultury starterowej sera. Powoli się je miesza, a następnie dodaje podpuszczkę. (ii): Skrzep kroi się, gdy można go bez problemu łamać; krojone ziarna skrzepu powinny mieć rozmiar zbliżony do nasion bobu. (iii): Po stwierdzeniu, że skrzep ma właściwą kwasowość, odstawia się go do ustabilizowania. (iv): Skrzep trafia na stoły serowarskie, gdzie kruszy się go w regularnych odstępach czasu i odsącza się serwatkę. Ten proces powtarza się do momentu osiągnięcia właściwej kwasowości, zgodnie z recepturą serowara. (v): Niektóre skrzepy trzyma się przez 24–48 godzin w temperaturze otoczenia. (vi): Następnego dnia nowy skrzep miesza się na etapie mielenia i solenia ze skrzepami 24-godzinnym i 48-godzinnym dodawanymi w przybliżonych proporcjach albo tylko ze skrzepem 24-godzinnym. Skrzep jest drobno mielony i dokładnie mieszany i dodaje się do niego sól w ilości odpowiadającej około 2,5 % masy skrzepu; prawidłowe wymieszanie skrzepu ma kluczowe znaczenie dla osiągnięcia wymaganego smaku i konsystencji. (vii): Ser jest lekko prasowany w celu uzyskania ostatecznego kształtu. Następnie owija się go, woskuje, smaruje masłem lub umieszcza w opakowaniach o jakości spożywczej. Strona 4 z 4 Zmiana inna niż nieznaczna ChNP ChOG PN04 (viii): Ser trafia następnie do magazynu z kontrolowaną temperaturą w celu dojrzewania, gdzie przechowuje się go przez co najmniej 3–4 tygodnie. Następnie ser jest wyjmowany z magazynu, gdy ma zostać zaferowany do sprzedaży jako ser miękki (kremowy) lub dojrzwały (wyrazisty w smaku). Ser jest w pełni dojrzwały po około sześciu miesiącach, ale sprzedaje się go począwszy od upływu pierwszego miesiąca, w zależności od indywidualnych preferencji.

#### 5. Oryginał

#### Organ kontrolny

Product Authentication Inspectorate Ltd (PAI) Rowland House, 65 High Street,  
Worthing, West Sussex.BN11 1DN. Tel.: 01903 237799

Zmiana

Organ kontrolny

Lancashire County Council Trading Standards. County Hall, Preston PR1 0LD. Tel.: 01772 533569. E-mail: enquiries@lancashire.gov.uk

Zmiany w jednolitym dokumencie

Punkty w jednolitym dokumencie, których dotyczą zmiany

3.2 Opis

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

3.2 Opis produktu

Oryginał

Ser jest wytwarzany w tradycyjnej postaci kręgu.

Zmiana

Ser jest wytwarzany w tradycyjnej postaci kręgu lub w postaci bloku.

Oryginał

Tradycyjna postać kręgu lub jego części (w różnych rozmiarach w zależności od potrzeb klienta). Ser jest owijany, woskowany, smarowany masłem lub pakowany próżniowo.

Zmiana

Wykończenie i wygląd: Tradycyjna postać kręgu lub jego części (w różnych rozmiarach w zależności od potrzeb klienta) lub bloku (także w różnych rozmiarach w zależności od potrzeb klienta). Ser jest owijany, woskowany, smarowany masłem lub pakowany próżniowo.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Oryginał

Obszar Fylde w hrabstwie Lancashire. Na północ od rzeki Ribble, w tym dystrykty Preston i Blackpool w Lancashire

Zmiana

Mleko wykorzystywane do produkcji Beacon Fell Traditional Lancashire Cheese jest pozyskiwane w hrabstwie Lancashire. Również produkcja sera odbywa się na terenie hrabstwa. Lancashire, definiowane jako hrabstwo ceremonialne Lancashire, obejmuje niemetropolitalne hrabstwo Lancashire utworzone na mocy ustawy o samorządzie lokalnym z 1972 r. oraz dwie jednolite jednostki administracyjne (*unitary authority*) – Blackpool oraz Blackburn with Darwen.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Beacon Fell Traditional Lancashire Cheese”

Nr UE: PDO-GB-0280-AM01 – 5.3.2024

ChOG ( ) ChNP (x)

1. Nazwa

„Beacon Fell Traditional Lancashire Cheese”

## 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Zjednoczone Królestwo

## 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

Beacon Fell Traditional Lancashire Cheese wytwarza się z pełnotłustego mleka krowiego. Zawiera on co najmniej 48 % tłuszczu maślanego w substancji pozbawionej wilgoci, a maksymalna wilgotność wynosi 48 %. Ser jest wytwarzany w tradycyjnej postaci kręgu.

**Smak:** W przypadku młodego sera czysty i łagodny. W przypadku dojrzalego sera dość ostry i pikantny

**Barwa:** Jednolita kremowa

**Mięsz:** Umiarkowanie jędrny, gładki i jedwabisty

**Konsystencja:** Luźna i otwarta, przypominająca masło, wersja dojrzale nadaje się do smarowania

**Wykończenie i wygląd:** Tradycyjna postać kręgu lub jego części (w różnych rozmiarach w zależności od potrzeb klienta) lub bloku (także w różnych rozmiarach w zależności od potrzeb klienta). Ser jest owijany, woskowany, smarowany masłem lub pakowany próżniowo.

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

—

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

Wszystkie etapy produkcji Beacon Fell Traditional Lancashire Cheese muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze.

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

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

—

## 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Mleko wykorzystywane do produkcji Beacon Fell Traditional Lancashire Cheese jest pozyskiwane w hrabstwie Lancashire. Również produkcja sera odbywa się na terenie hrabstwa. Lancashire, definiowane jako hrabstwo ceremonialne Lancashire, obejmuje niemetropolitalne hrabstwo Lancashire utworzone na mocy ustawy o samorządzie lokalnym z 1972 r. oraz dwie jednolite jednostki administracyjne (*unitary authority*) – Blackpool oraz Blackburn with Darwen.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

W 1179 r., podczas panowania króla Henryka II, Preston uzyskało swój pierwszy przywilej królewski na organizowanie targów i jarmarków, na których sprzedawano większość serów produkowanych w gospodarstwach znajdujących się w północnej części hrabstwa Lancashire. Ze źródeł wynika, że ser Traditional Lancashire produkowano początkowo w gospodarstwach położonych na obszarze Fylde, na północ od rzeki Ribble. W 1932 r. w odpowiedzi na petycję mistrzów serowarstwa z Fylde Rada Miasta Preston postanowiła organizować cztery targi serowe rocznie.

Produkcja była jednak zróżnicowana aż do końca XIX wieku, w związku z czym produkt nie miał spójnego charakteru. Mniej więcej w tym czasie Rada Hrabstwa Lancashire zleciła Josephowi Gornallowi z Garstang odwiedzenie gospodarstw w hrabstwie w celu nauczania rolników standardowej metody produkcji. Wykonał on to zadanie i napisał również kilka książek na ten temat. Metody stosowane przez Gornalla dokładnie odtworzono w podręczniku Ministerstwa Rolnictwa dotyczącym produkcji serów z 1956 r., a prawdziwy ser Traditional Lancashire jest nadal produkowany w taki sam sposób, z wyjątkiem niewielkich zmian wynikających z udoskonalenia technologii.

Dzisiaj mamy do czynienia z umiarkowanym ożywieniem w sektorze produkcji Traditional Lancashire Cheese, ale w ciągu ostatnich 50 lat ser ten, z różnych powodów, niemal całkowicie zniknął.

Przed wojną istniało ponad 200 gospodarstw rolnych i kilka mleczarni produkujących ok. 4 800 ton sera rocznie. Obecnie jest tylko pięć gospodarstw i sześć mleczarni produkujących 1 650 ton rocznie. Pierwszym ciosem była druga wojna światowa. Produkcji zakazano na korzyść sera twardego, ponieważ taki ser można było łatwiej kroić na racje pokarmowe. Ser Traditional Lancashire nigdy faktycznie nie odzyskał wcześniejszej pozycji, a w 1948 r. tylko 22 gospodarstwa wytwarzały ten produkt.

Drugi cios przyszedł w latach 60. i 70. XX wieku wraz z opracowaniem „imitacji” sera Lancashire. Z dużym zadowoleniem przyjęli ten fakt więksi producenci, ponieważ można było ją wytwarzać masowo na linii produkcyjnej lub w systemie przepływowym, w przeciwieństwie do sera Traditional Lancashire. Większe przedsiębiorstwa mogły pozwolić sobie na produkcję i nadanie nazwy Lancashire takiej imitacji: białemu, kwaśnemu, pozbawionemu charakteru serowi o kruchej konsystencji, który zdeprecjonował jakość autentycznego kremowego sera Traditional Lancashire. Ponieważ Stowarzyszenie Serowarów z Lancashire nie zdawało sobie sprawy z zagrożenia, jakie ten produkt niskiej jakości mógł stanowić dla ich własnego wyrobu, nie podjęło żadnych działań zapobiegawczych, a zatem nie jest całkowicie bez winy w tym zakresie. Na szczęście kilku producentów przetrwało, a prawdziwy ser Lancashire może jeszcze odzyskać swoją dawną renomę, a nawet poszerzyć jej zasięg.

Stowarzyszenie Serowarów z Lancashire utworzono na początku XX w. i było ono niegdyś dużą organizacją zrzeszającą 30 lub 40 członków. Dokładne zapisy nie są dostępne. Lata wojny i wynikające z niej niedobory zarówno siły roboczej, jak i zasobów negatywnie wpłynęły na stowarzyszenie, które liczy obecnie zaledwie sześciu członków oraz pięciu kolejnych producentów działających w modelu gospodarstwa tradycyjnego.

Prawdziwy produkt nie jest obecnie i zgodnie z wiedzą naszych członków nigdy nie był wytwarzany poza wyznaczonym obszarem.

Metoda i umiejętności, z których korzystamy, są przekazywane z pokolenia na pokolenie i są ściśle zgodne z nauczaniem Josepha Gornalla.

Stowarzyszenie jest zaangażowane w promowanie sera Traditional Lancashire, ale domaga się ochrony jego tradycji, tak aby imitacje nie mogły ponownie zdeprecjonować jego nazwy i poziomu jakości.

Produkcja Traditional Lancashire Cheese od pokoleń odbywa się wyłącznie na obszarach Fylde, północnego Preston i Garstang.

Maślaną konsystencję i łagodność sera można przypisać występującemu w tej części Lancashire podłożu skalnemu z piaskowca, które sprawia, że woda jest miękka, a pastwiska obfite.

Obszar ten charakteryzuje się również umiarkowanym klimatem ze względu na bliskość wybrzeża i Prądu Zatokowego. Nie występują tam ekstremalne temperatury, w związku z czym składniki tłuszczu w mleku są stosunkowo jednorodne.

Przeważające wiatry zachodnie zapewniają również na wyznaczonym obszarze stosunkowo wysokie opady deszczu, co zwiększa obfitość pastwisk i czystość trawy, która zawiera małe ilości pyłu, a przez to również bakterii z grupy coli.

Obszar Lancashire jest tradycyjnym obszarem mleczarskim, ponieważ charakteryzuje się jednymi z najbardziej umiarkowanych warunków klimatycznych w Europie. Wysokie roczne opady (1 450 mm) gwarantują dostępność świeżych i niezapylnych roślin pastewnych, dzięki czemu krowy mają do dyspozycji taki sam poziom paszy przez cały rok. Oznacza to stałe zaopatrzenie w mleko zawierające tłuszcz miękki.

Uzupełnieniem powyższego są tradycyjne umiejętności, pieczołowicie kultywowane przez wybranych serowarów na tym obszarze. Różnią się one znacznie od innych metod produkcji sera i nie są wykorzystywane poza naszym wyznaczonym obszarem.

W celu ochrony delikatnego skrzepu, z którym należy odpowiednio się obchodzić, stosuje się tradycyjne metody produkcji, które pozwalają uzyskać niezbędny smak i konsystencję, gwarantując, że tłuszcz nie ulegnie rozpadowi ani nie zostanie utracony w serwatce. Mistrzowie serowarstwa dzięki swojemu doświadczeniu mogą określić, kiedy następuje właściwy moment dla każdego etapu procesu. Powolny czas produkcji Beacon Fell Traditional Lancashire Cheese zapewnia wchłanianie określonych mikroorganizmów występujących w mleczarniach oraz uzyskanie niezbędnych właściwości smakowych tego sera.

Z powyższych powodów uważamy, że obszar ten powinien być obszarem wyznaczonym do produkcji Traditional Lancashire Cheese, a także do produkcji mleka, z którego wytwarza się ten ser.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

<https://www.gov.uk/protected-food-drink-names/beacon-fell-traditional-lancashire-cheese>

---