

## 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**  
(2015/C 55/10)

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>**

**„OBAZDA”/„OBATZTER”**

**Nr WE: DE-PGI-0005-01069 – 13.12.2012**

**ChOG ( X ) ChNP ( )**

## 1. Nazwa

„Obazda”/„Obatzter”

## 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Niemcy

## 3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

## 3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.4 Inne produkty pochodzenia zwierzęcego

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

„Obazda”/„Obatzter” to masa serowa wytworzona z następujących składników:

Składniki obowiązkowe:

- ser Camembert i/lub Brie, dodatkowo ewentualnie Romadur i/lub Limburger i/lub ser świeży,
- masło,
- papryka w proszku i/lub ekstrakt z papryki,
- sól.

Składniki fakultatywne:

- cebula,
- kminek,
- inne przyprawy i/lub mieszanki przypraw i/lub zioła i/lub mieszanki ziołowe,

<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.

— śmietana i/lub mleko i/lub białko mleka lub maślanki,

— piwo.

W skład produktu musi wchodzić co najmniej 40 % sera Camembert i/lub Brie oraz co najmniej 50 % sera ogółem.

W procesie produkcji ser Camembert i/lub Brie rozdrabnia się na odpowiedniej wielkości kawałki, a następnie miesza się z pozostałymi składnikami do uzyskania homogenicznej i dającej się rozsmarować masy o jasnopomarańczowej barwie. Ser „Obazda”/„Obatzter” zawiera dające się wyodrębnić kawałki sera. Zapach i smak są pikantno-aromatyczne. Ser „Obazda”/„Obatzter” spożywa się tradycyjnie na zimno, z reguły jako pasta do smarowania chleba.

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

Sery wykorzystywane w produkcji „Obazda”/„Obatzter” muszą charakteryzować się następującą zawartością tłuszczu w suchej masie: Camembert – od 30 % do 85 %, Brie – od 45 % do 85 %, Romadur – od 20 % do 85 %, Limburger – od 20 % do 59 %, ser świeży – od 10 % do 85 %. Sery Camembert i Brie muszą mieć kremowo-miękką konsystencję. Zawartość tłuszczu mlecznego w maśle musi wynosić co najmniej 80 %, ale mniej niż 90 %. Papryka w proszku i ekstrakt z papryki muszą mieć barwę czerwoną.

Nie istnieją żadne ograniczenia w odniesieniu do pochodzenia geograficznego surowców, z jakich wytwarza się ser „Obazda”/„Obatzter”.

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

—

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

Przetwarzanie wszystkich surowców na ser „Obazda”/„Obatzter” odbywa się w Bawarii.

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

—

### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

—

## 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Kraj związkowy Bawaria

## 5. Związek z obszarem geograficznym

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Ser „Obazda”/„Obatzter” ma długą tradycję w Bawarii i jest uznawany przez konsumentów za typowo bawarską specjalność, spożywaną chętnie z chlebem. Tym samym produkt ten stanowi stałą część składową unikatowej w skali świata bawarskiej kultury ogródków piwnych. Tradycyjnie Bawaria jest ważnym obszarem produkcji mleka w Europie. Należy ona również do regionów przodujących pod względem produkcji sera.

Nie dziwi zatem, że w regionie tym intensywne przetwarzanie mleka praktykowano już wcześniej niż w innych regionach Europy. Zwłaszcza na tradycyjnych obszarach pokrytych pastwiskami, takich jak Allgäu i Oberbayern, wcześniej zaczęto zajmować się produkcją i przetwarzaniem sera. Niedługo potem na południu Bawarii obok produkcji serów twardych zajęto się wysoko cenioną produkcją serów miękkich. Sery miękkie: Camembert, Brie, Romadur i Limburger stały się szybko lokalnymi specjalnościami.

Historia sera „Obazda”/„Obatzter” wiąże się ściśle z ponad 150-letnią historią bawarskich ogródków piwnych. W czasie gdy powstawały pierwsze ogródki piwne, po raz pierwszy wyprodukowano w Bawarii sery Camembert i Brie. Aby umożliwić spożywanie bardzo dojrzałego sera Camembert i Brie, bawarscy restauratorzy wynaleźli ser „Obazda”/„Obatzter”. Skorzystano przy tym z faktu, że im bardziej dojrzałe były obydwa te miękkie sery, tym bardziej pikantny stawał się ich smak. Proces dojrzewania sera postępował szybciej ze względu na niemożność przechowywania go w niskich temperaturach, zwłaszcza w miesiącach letnich. Poprzez zmieszanie serów miękkich z innymi składnikami uzyskano smaczną pastę serową – „Obazda”/„Obatzter” – składającą się w przeważającej części z serów Camembert, Brie, Romadur i Limburger. „Obazda”/„Obatzter” rozprzestrzenił się szybko jako typowa pasta serowa w bawarskich ogródkach piwnych, w których goście mogą spożywać również potrawy przez siebie przyniesione.

„Obazda”/„Obatzter” stał się sławny poza granicami Bawarii prawdopodobnie dzięki Katharinie Eisenreich, w latach 1920–1958 właścicielce lokalu Bräustüberl w miejscowości Weihenstephan (w której znajduje się najstarszy browar na świecie), kiedy to zaproponowała ser jako przekąskę swoim gościom, którzy spotkali się na partię Schafkopfen i Tarocken (gry karciane). Przynajmniej od tego czasu w żadnym ogródku piwnym nie może brakować „Obazda”/„Obatzter”, który z czasem stał się klasyczną pozycją wśród bawarskich produktów podawanych do chleba. Ser ten cieszy się dziś na całym świecie, i oczywiście przede wszystkim w Bawarii, wysoką renomą.

## 5.2. Specyfika produktu

Ser „Obazda”/„Obatzter” różni się od innych past serowych składem surowców. Główny składnik pasty stanowi bardzo dojrzały ser Camembert i/lub Brie. Dzięki ich zastosowaniu ser „Obazda”/„Obatzter” uzyskuje lekko pikantny smak. Z kolei poprzez zmieszanie dojrzałego sera z masłem i serem świeżym, a także ewentualnie śmietaną i/lub mlekiem, „Obazda”/„Obatzter” uzyskuje łagodne nuty w smaku.

Konieczne jest również dodanie jednego z obowiązkowych składników – papryki w proszku lub ekstraktu z papryki – gdyż dzięki temu „Obazda”/„Obatzter” uzyskuje pełnię smaku. Również dodanie niewielkiej ilości piwa, cebuli, kminku i innych przypraw służy dopełnieniu smaku sera „Obazda”/„Obatzter”.

Renoma, jaką ser „Obazda”/„Obatzter” cieszy się w Bawarii, opiera się na wyjątkowości składników tego produktu.

## 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)

Ser „Obazda”/„Obatzter” jest od wielu lat bardzo ceniony w Bawarii. Produkt pochodzi ze wspomnianego regionu i cieszy się tam ponad 100-letnią tradycją. Konsumenci uznają go za typową bawarską specjalność.

Nazwa „Obazda”/„Obatzter” wywodzi się od opisu sposobu wytwarzania sera, polegającego na rozgniataniu i mieszaniu poszczególnych składników, tak by uzyskać dającą się rozsmarować masę. W dialekcie bawarskim w celu określenia tych czynności używa się słowa „obatzn”. Od tego słowa wywodzi się nazwa „Obazda”/„Obatzter”. Określenia „Obazda”/„Obatzter” są synonimami i jako takie weszły do języka i są stosowane w literaturze fachowej.

O uznawaniu sera „Obazda”/„Obatzter” w wolnym kraju związkowym Bawaria za tradycyjną regionalną specjalność świadczy umieszczenie tego produktu w bazie danych dotyczącej tradycyjnych bawarskich specjalności prowadzonej przez bawarskie Ministerstwo ds. Rolnictwa i Leśnictwa. Ponadto w wielu książkach kucharskich i leksykonach serów wymienających „Obazda”/„Obatzter” znajduje się adnotacja, że produkt ten stanowi typową bawarską specjalność. „Obazda”/„Obatzter” figuruje również jako podstawowe danie w menu imprez bawarskich, organizowanych coraz częściej na całym świecie. Również to świadczy o wysokiej renomie „Obazda”/„Obatzter” i jego związku z regionem pochodzenia – Bawarią.

W związku z wieloletnią tradycją wytwarzania „Obazda”/„Obatzter” wyłącznie w Bawarii, bawarscy restauratorzy i wytwórcy tego sera rozwinęli niezwykle umiejętności, znajdujące odzwierciedlenie w dużej różnorodności wysokiej jakości sera „Obazda”/„Obatzter”, która to różnorodność jest bardzo doceniana wśród ludności.

## Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/40853>

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