

## 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**  
(2013/C 160/05)

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>

„MOHANT”

NR WE: SI-PDO-0005-0424-29.10.2004

ChOG ( ) ChNP ( X )

## 1. Nazwa

„Mohant”

## 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Słowenia

## 3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

## 3.1. Rodzaj produktu

Grupa 1.3. Sery

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

„Mohant” to miękki ser o bladożółtej, beżowej lub jasnokremowej barwie, o charakterystycznym pikantnym, ostrym, cierpkim i bardzo wyraźnym aromacie i smaku. Powierzchnia sera jest gładka, równa, sucha i plastyczna. Miąższ jest jednorodny, gładki, częściowo sprężysty, może być trudny lub łatwy do rozsmarowania, wyrobiony, bywa nieznacznie grudkowaty. Ze względu na tradycyjną metodę odtłuszczania mleka dojrzały „Mohant” zawiera co najmniej 35 % tłuszczu w suchej masie, 17 % białka i od 0,5 % do 2,5 % soli.

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

„Mohant” wytwarzany jest z surowego mleka krowiego pochodzącego z wyznaczonego obszaru geograficznego.

<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.

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

Krowy mleczne karmi się przede wszystkim paszami objętościowymi i włóknistymi (zielonką, sianem i kiszonką), które wytwarzane są na danym obszarze geograficznym. Stanowią one co najmniej 75 % suchej masy w dziennej dawce pokarmowej. Dopuszcza się także użycie suplementów witaminowych i mineralnych.

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

Mleko musi pochodzić z wyznaczonego obszaru geograficznego, na którym odbywa się też produkcja sera „Mohant”.

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

„Mohant” dojrzewa w dużych beczkach w warunkach beztlenowych. Kiedy osiągnie dojrzałość, staje się miękki i nadaje się do smarowania. Nie wytwarza skórki chroniącej przed wysychaniem i utlenianiem. Aby zachować charakterystyczne właściwości organoleptyczne dojrzałego sera „Mohant”, należy pakować go bezpośrednio z beczek. W trakcie dojrzewania w warunkach beztlenowych wytwarza się gaz, który sprawia, że wewnątrz sera pojawiają się pęcherzyki powietrza. Pęcherzyki te mogą powodować niekorzystne zmiany mikrobiologiczne, jest zatem bardzo ważne, aby przed zapakowaniem produktu zostały niezwłocznie usunięte.

„Mohant” wyrabia się i kroi bezpośrednio przed zapakowaniem. Po zapakowaniu słoik i wieczko muszą zostać zabezpieczone etykietą zabezpieczającą, która stanowi dowód, że opakowanie nie zostało otwarte.

Gwarancję zachowania charakterystycznych właściwości organoleptycznych i bezpieczeństwa mikrobiologicznego produktu daje szybkie pakowanie sera na wyznaczonym obszarze geograficznym.

### 3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

„Mohant” musi być opatrzony etykietą z nazwą „Mohant”, logo „Samo eden je Mohant, Bohinj” („Jest tylko jeden Mohant, Bohinj”), oznaczeniem „chroniona nazwa pochodzenia” oraz krajowym symbolem jakości.



## 4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny, z którego pozyskuje się mleko oraz na którym produkuje się ser „Mohant”, położony jest w sercu Alp Julijskich. Jego granica przebiega od szczytu Kobla przez przełęcz Bohinjsko Sedlo do górskich pastwisk Pečana, dalej do Rovtaricy w kierunku wąwozu Soteska, przez dolinę Kranjska, szczyt Pleša w kierunku miejscowości Mrzli Studenec, następnie przez szczyty Debela Peč i Rjavina, przez Triglav, Dolinę Triglowskich Jezior, płaskowyż Komna (Zgornja Komna, Lepa Komna), przez szczyty Tolminski Kuk i Vogel, następnie górskie pastwiska Raskovec, szczyt Črna Prst do szczytu Kobla.

## 5. **Związek z obszarem geograficznym**

### 5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Obszar geograficzny, z którego pozyskuje się mleko oraz na którym produkuje się ser „Mohant”, znajduje się na terenie parku narodowego Triglav i należy do sieci Natura 2000. Z trzech stron otoczony jest wysokimi szczytami, jedynie od wschodu otwierając się na dolinę przeciętą głębokim korytem rzeki Sava Bohinjka.

Na wyznaczonym obszarze geograficznym dominuje klimat alpejski z surowymi i chłodnymi zimami i krótkim latem. Charakterystyczne dla tego regionu są gwałtowne zmiany pogody oraz obfite opady w formie ulewnych deszczy. Średnie roczne temperatury wynoszą 7,7 °C w dolinach i 3,6 °C w górach. Najcieplejszym miesiącem jest lipiec; w dolinie najniższe temperatury panują w styczniu, zaś w górach w lutym.

Takie warunki glebowo-klimatyczne mają bezpośredni wpływ na rodzimą alpejską roślinność pastwisk i łąk na omawianym obszarze geograficznym. Różnorodność miejscowej alpejskiej roślinności rosnącej na wapiennym podłożu należy do największych w Europie – rośnie tu ponad tysiąc gatunków roślin, w tym grupa roślin, które nie występują nigdzie indziej. Wiele z nich znajduje się pod ochroną.

Bliskość Morza Śródziemnego ma wpływ na obecność termofilnej roślinności na południowych stokach niższych partii gór Bohinj i Pršivec. Roślinność przystosowała się do surowych warunków, rozwijając skarlłowaciałe i płożące się, szybko rosnące, wieloletnie formy o grubszych, często pokrytych włoskami liściach. Długie korzenie umożliwiają im solidne umocowanie w glebie, zaś kwiaty mają intensywniejszą barwę.

Historia alpejskiej hodowli bydła mlecznego i związana z nią tradycja wyrobu sera na wyznaczonym obszarze geograficznym sięga XIII w. Brak ziemi uprawnej, długie zimy i krótkie lata to powody, dla których mieszkańcy od dawna skupiali się na hodowli zwierząt gospodarskich. Mieszkańcy Bohinj przekształcili tę działalność w prawdziwą sztukę. Wiosną pasterze rozpoczynali wypas zwierząt na najniższych położonych pastwiskach, następnie pędzili zwierzęta wyżej, na pastwiska na średnich i dużych wysokościach, aby na jesieni sprowadzić je z powrotem do doliny.

Do połowy XIX w. każdy hodowca bydła mlecznego wytwarzał produkty mleczne na górskich pastwiskach. Już w tym czasie „Mohant” zyskał sobie szczególne miejsce wśród produktów mleczarskich wytwarzanych przez hodowców na górskich pastwiskach.

Istnieją liczne pisemne i ustne świadectwa opisujące historię wytwarzania sera „Mohant” oraz użycia tej nazwy na wyznaczonym obszarze geograficznym. Dr Marko Snoj odnotowuje w *Słowniku Etymologicznym (Slovenski etimološki slovar)* opublikowanym w 2003 r., że nazwa „Mohant” pojawiła się w XVIII w. Produkcji sera „Mohant” w Bohinj poświęcony został obszerny rozdział w książce Antona Pevca *Sirarstvo (Serowarstwo)* opublikowanej w 1925 r. Tradycyjna metoda jego wytwarzania opisana została także przez Ankę Novak w tomie *Bohinjski zbornik* z 1987 r. Szczególnie charakterystyczne są dwa etapy tradycyjnej metody produkcji: etap, na którym pozwala się, aby ziarno osiadło na dnie zbiornika po suszeniu oraz etap dojrzewania, który przebiega w specjalnych beczkach (*deže*), zapewniających warunki beztlenowe. „Mohant” wciąż produkowany jest przy użyciu tradycyjnej metody.

## 5.2. Specyfika produktu

Cechą charakterystyczną sera „Mohant” jest jego niezwykle intensywny zapach oraz pikantny smak o gorzkawej nucie. Zapach i smak sera „Mohant” wielu ludziom może wydać się odpychający, stanowi on jednak cechę charakterystyczną, która wyróżnia go spośród innych serów.

Kolejną cechą charakterystyczną sera jest jego nadająca się do smarowania konsystencja, która może być nieco grudkowata.

## 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)

Właściwości wyróżniające „Mohant” spośród innych serów są ściśle powiązane z obszarem geograficznym, na którym jest produkowany. Warunki glebowo-klimatyczne i pogodowe panujące na omawianym obszarze geograficznym wpływają na rodzimą roślinność tutejszych łąk, pastwisk i hal. Różnorodność miejscowej alpejskiej roślinności rosnącej na wapiennym podłożu należy do największych w Europie – rośnie tu ponad tysiąc gatunków roślin, w tym grupa roślin, które nie występują nigdzie indziej. Niektóre z tych roślin objęte są ochroną. Pasza krów mlecznych produkowana jest na danym obszarze geograficznym. Bogata rodzima roślinność ma znaczący wpływ na specyfikę sera „Mohant”. Dzięki niej surowe mleko używane do produkcji sera ma wyjątkowe właściwości organoleptyczne. Wpływają one na specyficzny zapach i smak, które wyróżniają „Mohant” spośród innych serów. Mleko nie jest poddawane obróbce termicznej ani intensywnym, restrykcyjnym lub gwałtownym procesom technologicznym (zbyt niska temperatura chłodzenia, podgrzewanie do wysokich temperatur, długi proces dojrzewania mleka), co sprawia, że rozwijająca się w niekontrolowany sposób korzystna mikroflora zapobiega wytworzeniu się mikroorganizmów chorobotwórczych.

Przekazywana z pokolenia na pokolenie tradycyjna metoda produkcji ma także znaczący wpływ na zapach, smak oraz konsystencję sera „Mohant”. Zgodnie z tradycją dojrzewa on w warunkach beztlenowych w specjalnych dużych beczkach (*deže*). W trakcie dojrzewania zachodzi proces rozkładu białek na aminokwasy. W procesie tym uwalnia się gaz, który sprawia, że ser nadaje się do smarowania i ma charakterystyczny zapach i smak.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji**

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

[http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna\\_in\\_kakovostna\\_hrana\\_in\\_krma/zasciteni\\_kmetijski\\_pridelki/Specifikacije/MOHANT\\_SP\\_EU.pdf](http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/Specifikacije/MOHANT_SP_EU.pdf)

---

---

<sup>(3)</sup> Porównaj: przypis 2.