JINÉ AKTY

KOMISE

Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

(2007/C 278/07)

Tímto zveřejněním se uděluje právo podat proti zápisu námitky podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ([1]). Komise musí obdržet námitky do 6 měsíců po tomto zveřejnění.

PŘEHLED

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

„JIHOČESKÁ NIVA“

EK č.: CZ/PGI/005/0405/20.10.2004

CHOP ( ) CHZO (X)

Tento přehled obsahuje hlavní body specifikace produktu pro informační účely.

1. *Příslušný orgán členského státu:*

Název: Úřad průmyslového vlastnictví

Adresa: Antonína Čermáka 2a
CZ-160 68 Praha 6-Bubeneč

Tel.: (420) 220 383 111

Fax: (420) 224 324 718

E-mail: posta@upv.cz

2. *Skupina:*

Název: MADETA a.s.

Adresa: Rudolfovská 246/83
CZ-37050 České Budějovice

Tel.: (420) 389 136 111

Fax: (420) 387 411 944

E-mail: info@madeta.cz

([1]) Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

Provozovna: MADETA a.s., závod Český Krumlov, Česká republika

Tel.: (420) 380 779 111

Fax: (420) 380 711 485

Složení: producenti/zpracovatelé (X) ostatní ( )

Jde o výjimku dle článku 5(1) nařízení Rady (ES) č. 510/2006, protože v oblasti existuje jediný výrobce. Požadavky článku 2 nařízení Komise (ES) č. 1898/2006 jsou splněny.

3. *Druh produktu:*

Třída: 1.3 Sýry

4. *Specifikace:*

(přehled požadavků podle čl. 4 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006)

4.1 Název: „Jihočeská Niva“

4.2 Popis: Základní surovinou pro výrobu tohoto přírodního sýra s plísní uvnitř hmoty je mlékárensky ošetřené kravské mléko. Užívá se mléko původem výhradně z vymezené oblasti.

Vnější vzhled: Sýr má tvar válce o průměru 180–200 mm a výšce cca 10 cm (hmotnost cca 2,8 kg) se známkami ošetření povrchu mytím, popř. škrábáním; prorůstání modrozelené vnitřní plísně a částečný výskyt mazu na povrchu sýra nejsou na závadu. Barva povrchu sýra může být krémová až světle nahnědlá.

Vnitřní vzhled: hmota sýra je barvy smetanové až krémové, s pravidelným zeleným až modrozeleným mramorovitým porostem plísně v těstě sýra a se znatelnými stopami po vpichách.

Konzistence sýra: jemná, drolivě roztíratelná, stejnoměrně prozrávající, nepřípustný je výskyt cizí plísně.

Chuť a vůně: slaná, výrazná, aromatická, s pikantním doznínáním, charakteristická pro činnost ušlechtilé plísně *Penicillium roqueforti*.

Forma výrobku na trhu: sýr je do tržní sítě uváděn (vedle tvaru válce cca 2,8 kg – viz výše) i ve tvaru půleného válce (hmotnost cca 1,2 kg) a též jako porce o hmotnosti 115 g a 220 g.

Fyzikálně chemické požadavky:

— Obsah sušiny: 52 %

  — přípustná záporná odchylka suš.: -1

  — kladné odchylky obsahu sušiny nejsou na závadu

— Obsah tuku v sušině: 50 %

  — přípustný rozsah hodnot t.v s.: 50 % až < 55 %

— Obsah soli: 3–5,5 %

Mikrobiologické vlastnosti: Sýr obsahuje ušlechtilou plíseň *Penicillium roqueforti* PY nebo PV, CB, PR1 (až PR4). Dále sýr z hlediska mikrobiologických požadavků splňuje obvyklá kritéria bezpečnosti potravin a hygieny výrobního procesu.

Balení: obal čistý, neporušený, pokrývající celý povrch, správně značený.

4.3 Zeměpisná oblast: Zeměpisnou oblastí je Jihočeský kraj s hranicemi stanovenými dle zákona č. 36/1960 Sb. o územním členění státu, v platném znění.

4.4 Důkaz původu: Každá cisterna dodávaného mléka je, mimo standardní testy, kontrolována na negativní přítomnost RIL (rezidua inhibičních látek). Jednotlivé výrobní šarže jsou označeny v celém procesu zrání a balení. Průběh každé výrobní šarže je laboratorně kontrolován počínaje mlékem, až po sýr připravený k expedici (tzn. mezioperační a výstupní kontrola). O všech kontrolách jsou vedeny záznamy, které jsou řádně evidovány.

Je vedena centrální evidence dodavatelů mléka a odběratelů hotových produktů.

Všechny suroviny vstupující do výrobního procesu musí odpovídat specifikaci od příslušného výrobce (dodavatele), tyto specifikace jsou udržovány v aktuálním stavu. Od dodavatelů surovin je vyžadováno prohlášení o nepřítomnosti geneticky modifikovaných organismů a prohlášení o přítomných alergenech.

Používané obaly na výrobky jsou specifikovány jako obaly vhodné pro styk s potravinami.

Výroba plísňového sýra Jihočeská Niva je řízena systémem HACCP a podléhá kontrolnímu systému Pravidel správné hygienické a výrobní praxe, o všech prováděných kontrolách jsou vedeny evidované záznamy (laboratorní deníky, technologické záznamy, elektronická podoba evidence v LAB systému, zkušební protokoly).

Po hygienické stránce musí konečný produkt vyhovovat příslušným předpisům.

Veškerá výrobní činnost a dodržování specifikace je pod trvalým dozorem kontrolního orgánu, tj. Krajské veterinární správy pro Jihočeský kraj.

Na obalech je kromě jiných údajů uvedena informace o výrobci, tj. jméno společnosti, adresa.

4.5 Způsob produkce: Do výrobníku se napustí mlékárensky ošetřené mléko o tučnosti 3,45 % a přidají se běžně užívané kultury, které zaručují dobré prokysání sýra v celém průběhu výroby a zrání. Charakteristickou chuť Jihočeské Nivy zajišťuje použití ušlechtilé plísně *Penicillium roqueforti* (viz 4.2), která se používá již po několik desetiletí (mateční kultura je běžně dostupná pro použití v potravinářském průmyslu). Po zasýření a vysrážení mléka se vzniklé sýrové zrno formuje ve formách válcovitého tvaru. Odkapání syrovátky a rozvoj kulturní mikroflóry probíhá při vymezené teplotě. Sýry se solí ve dvou fázích: v solné lázni a ruční dosolení hrubší solí. Dříve probíhalo zrání sýrů pouze v přírodních zracích sklepích, které byly vyhloubeny ve vápencových skalách. V roce 2005 byly vzhledem ke vzrůstající produkci plísňových sýrů vybudovány ještě klimatizované zrací sklepy o řízené teplotě a vlhkosti. Sýry ve sklepích zrají min. 4 týdny. Povrch zralých sýrů se ošetří omytím nebo oškrábáním, následuje zabalení sýrů do hliníkové folie nebo do speciální folie propustné pro kyslík. Další část produkce se zpracuje na porce a zabalí do plastových vaniček překrytých potištěnou plastovou folií. Obal výrobku musí být neporušený, čistý, správně značený.

S ohledem na biotechnologickou povahu produktu musí být plísňový balen přímo ve výrobně. To je nutné také z důvodu zachování kvality a hygienické čistoty výrobku, dále aby se zabránilo záměně se sýrem vrobeným v jiné obasti a v neposlední řadě tento postup umožňuje lepší sledovatelnost výrobku.

4.6 Souvislost: Plísňový sýr Jihočeská Niva se v závodě Český Krumlov vyrábí již od roku 1951 neměnným výrobním postupem. Byl nazván podle šumavských luk a pastvin, odkud pochází jeho základní surovina – kravské mléko, které je do závodu Český Krumlov sváženo z oblasti jižních Čech, zejména z podhůří Šumavy. Mléko pochází z oblasti nejméně ekologicky zatížené. Pastviny jsou umístěny v chráněných oblastech Novohradských Hor, Blanského lesa a Šumavy a jedinečností své flóry příznivě ovlivňují chuťové vlastnosti mléka.

Jde o druhově bohaté pastviny s flórou specifickou pro dané oblasti. Typické jsou krátkostébelnaté porosty (smilky, kostřavy) s vysokou druhovou diverzitou a výskytem některých vzácných druhů, pro zdejší oblasti typických. Specifickou endemickou rostlinou je *Phyteuma nigrum*, mezi další zvláštnosti patří *Gentiana pannonica, Ligusticum mutellina, Arnica montana, Gentianella praecox subsp. Bohemica*, některé druhy terestrických orchidejí a další.

Tato pestrá, členitá krajina je charakteristická velmi vysokou úrovní čistoty životního prostředí, zejména českokrumlovský region a pohoří Šumavy (Biosférická rezervace UNESCO, vyhlášena r. 1990). Důkazem vysoké hodnoty přírodního prostředí jižních Čech je množství oficiálně vyhlášených chráněných území, z nichž dvě jsou dokonce pod ochranou UNESCO.

Nezanedbatelný vliv na kvalitu a vlastnosti Jihočeské Nivy mají samozřejmě i zkušenosti místních lidí s výrobou tohoto plísňového sýra, které se celá léta předávají z generace na generaci.

Plísňový sýr Jihočeská Niva je na českém trhu velice dobře hodnocen jak laickou veřejností tak i odborníky mlékárenského průmyslu. Na celostátních přehlídkách sýrů se Jihočeská Niva v kategorii Sýry s plísní v těstě umísťuje dlouhodobě na prvních místech (hodnocení odborné komise):

— rok 1999 – Jihočeská Niva 2. místo;

— rok 2000 – Jihočeská Niva 2. místo;

— rok 2002 – Jihočeská Niva 3. místo;

— rok 2004 – Jihočeská Niva 3. místo;

— rok 2005 – Jihočeská Niva 1. místo;

— rok 2007 – Jihočeská Niva 1. místo.

Obdobně úspěšná je Jihočeská Niva i v hodnoceních laické veřejnosti.

O oblíbenosti Jihočeské Nivy mezi konzumenty plísňových sýrů svědčí i objemy prodeje tohoto sýra (dle informací evidenčního systému výrobce), ze kterých je zřejmé, že nedochází k žádným citelným poklesům prodeje:

— rok 2003 – prodáno 2 341 884 kg;

— rok 2004 – prodáno 2 256 793 kg;

— rok 2005 – prodáno 2 386 668 kg;

— rok 2006 – prodáno 2 568 764 kg.

Uvedené objemy prodeje svědčí o stálé přízni zákazníků v celé ČR.

O oblibě a známosti Jihočeské Nivy zcela jistě svědčí i skutečnost, že je v krátkém propagačním filmu o Jihočeském kraji prezentována jako jeden z charakteristických místních produktů.

4.7 Kontrolní subjekt:

Název: Krajská veterinární správa pro Jihočeský kraj

Adresa: Inspektorát Český Krumlov
Domoradice 126
CZ-381 25 Český Krumlov

Tel: (420) 380 711 333, (420) 380 711 941

Fax: (420) 380 711 759

E-mail: insp.cesky-krumlov.kvsc@svscr.cz

4.8 Označování: –