

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 249/14)

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

PŘEHLED

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

„JIHOČESKÁ ZLATÁ NIVA“

EK č.: CZ/PGI/005/0406/20.10.2004

CHOP () CHZO (X)

Toto shrnutí uvádí hlavní body specifikace produktu určené 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: Rudolfovska 246/83
CZ-370 50 České Budějovice
Tel.: (420) 389 136 111
Fax: (420) 387 411 944
E-mail: info@madeta.cz
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 čl. 5 odst. 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 Zlatá Niva“

(¹) Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

- 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: jemnější než u Jihočeské Nivy (s obsahem 50 % t.v s.), mazlavá, stejnoměrně prozrávající, nepřipustný je výskyt cizí plísně.

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

Forma výrobku na trhu: sýr je do tržní sítě uváděn pouze jako válec o hmotnosti cca 2,8 kg.

Fyzikálně chemické požadavky:

- Obsah sušiny: 52 %
 - přípustná záporná odchylka suš.: -1
 - kladné odchylky obsahu sušiny nejsou na závadu
- Obsah tuku v sušině: 60 %
 - přípustný rozsah hodnot t.v.s.: 60 % až < 65 %
- Obsah soli: 2,5–6 %

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 se vyžaduje 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 Zlatá 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 výrobcí, tj. jméno společnosti, adresa.

- 4.5 Metoda produkce: Do výrobníku se napustí mlékárensky ošetřené mléko o tučnosti 5,35 % a přidají se běžně užívané kultury, které zaručují dobré prokysání sýra v celém průběhu výroby a zrání. Charakteristickou chuť Jihočeské Zlaté 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 cca 6 týdnů. Povrch zralých sýrů se ošetří omytím nebo oškrábáním, následuje zabalení sýrů do hliníkové folie. Obal výrobku musí být neporušený, čistý, správně značený.

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

- 4.6 Souvislost: Plísňové sýry se v závodě Český Krumlov vyrábí již od roku 1951 neměnným výrobním postupem. Výroba plísňových sýrů o obsahu 60 % t.v.s. byla v Českém Krumlově zavedena o několik let později než produkce sýrů s obsahem 50 % t.v.s. Sýr je též 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 precox* 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 Zlaté Nivy mají samozřejmě i zkušenosti místních lidí s výrobou tohoto plísňového sýra, které se celá léta předávají z generace na generaci.

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

- rok 2003 – 2. místo
- rok 2004 – 2. místo
- rok 2006 – 2. místo
- rok 2007 – 3. Místo

Obdobně úspěšná je „Jihočeská Zlatá Niva“ i při hodnocení laickou veřejností.

Plísňové sýry jsou všeobecně oblíbené u zákazníků, objemy výroby a prodeje Jihočeské Zlaté Nivy jsou nižší než prodeje Jihočeské Nivy, ale jsou od roku 2004 vyrovnané (dle informací evidenčního systému výroby):

- rok 2003 – prodáno 126 680 kg
- rok 2004 – prodáno 115 703 kg
- rok 2005 – prodáno 117 314 kg
- rok 2006 – prodáno 112 400 kg

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: nsp.cesky-krumlov.kvsc@svscr.cz

4.8 Označování: –
