

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2007/C 249/14)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Komisja musi otrzymać oświadczenia o sprzeciwie w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

STRESZCZENIE

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**„JIHOČESKÁ ZLATÁ NIVA”**

**Nr WE: CZ/PGI/005/0406/20.10.2004**

**CHNP ( ) CHOG ( X )**

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu przeznaczone do celów informacyjnych.

1. *Właściwy organ państwa członkowskiego:*

Nazwa: Úřad průmyslového vlastnictví  
Adres: Antonína Čermáka 2a  
CZ-160 68 Praha 6-Bubeneč  
Telefon: (420) 220 383 111  
Faks: (420) 224 324 718  
E-mail: posta@upv.cz

2. *Grupa:*

Nazwa: MADETA a.s.  
Adres: Rudolfovska 246/83  
CZ-370 50 České Budějovice  
Telefon: (420) 389 136 111  
Faks: (420) 387 411 944  
E-mail: info@madeta.cz  
Miejsce produkcji: MADETA a.s., závod Český Krumlov, Česká republika  
Telefon: (420) 380 779 111  
Faks: (420) 380 711 485  
Skład: Producenti/przetwórcy ( X ) inni ( )

Niniejszy wniosek dotyczy odstępstwa od art. 5 ust. 1 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006, gdyż w regionie jest tylko jeden producent. Wymagania określone w art. 2 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1898/2006 zostały spełnione.

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa: 1.3 — Ser

4. *Specyfikacja:*

(streszczenie wymogów art. 4 ust. 2 rozporządzenia (we) nr 510/2006)

4.1. Nazwa: „Jihočeská Zlatá Niva”

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

- 4.2. Opis: Podstawowy surowiec stosowany w produkcji tego naturalnego sera zawierającego pleśń stanowi przetworzone w mleczarni krowie mleko. Ser produkowany jest wyłącznie z mleka pochodzącego z wyznaczonego obszaru.

Wygląd zewnętrzny: Ser ma kształt koła o średnicy 180-200 mm i wysokości około 10 cm (waga około 2,8 kg). Ślady mycia lub skrobienia na skórce, niebiesko-zielona pleśń pokrywająca cały ser i częściowo woskowa warstwa na powierzchni sera nie są oznakami wad. Powierzchnia sera może mieć kolor od kremowego do jasno brązowego.

Wygląd wewnętrzny: Wewnątrz ser ma kolor od jasno kremowego do maślanego i jest poprzecinany regularnymi naroślami pleśni w kolorze od zielonego do niebiesko zielonego i rozpoznawalnymi śladami nakłuć.

Konsystencja sera: Łagodniejszy od „Jihočeská Niva” z 50 % zawartością tłuszczu w suchej masie, ciastowaty, równo dojrzały; obecność obcych pleśni nie jest dozwolona.

Smak, aromat: słony, cierpki, aromatyczny, mocny, charakterystyczny dla pleśni hodowanych *Penicillium roqueforti*.

Forma, w której produkt wprowadzony jest do obrotu: Ser wprowadzany jest do obrotu jedynie w kształcie koła ważącego około 2,8 kg.

Właściwości fizyczne i chemiczne:

- Zawartość suchej masy: 52 %
  - dopuszczalne negatywne odchylenie w zawartości suchej masy: – 1
  - pozytywne odchylenie w zawartości suchej masy nie jest wadą.
- Zawartość tłuszczu w suchej masie: 60 %
  - dopuszczalny zakres wartości dla zawartości tłuszczu w suchej masie: 60 % do < 65 %
- Zawartość soli: 2,5-6 %

Właściwości mikrobiologiczne: Ser zawiera hodowane pleśni *Penicillium roqueforti* PY lub PV, CB lub PR1 (do PR4). Dodatkowo — w odniesieniu do wymogów mikrobiologicznych — ser spełnia standardowe kryteria bezpieczeństwa żywności i higieny procesu produkcji.

Opakowanie: Opakowanie jest czyste i nienaruszone, pokrywa całą powierzchnię i jest odpowiednio oznaczone.

- 4.3. Obszar geograficzny: Obszarem geograficznym jest kraj Jihočeský, którego granice zostały określone w ustawie 36/1960 Sb. w sprawie podziału terytorialnego państwa, z późniejszymi zmianami.
- 4.4. Dowód pochodzenia: Oprócz standardowych badań każda cysterna dostarczonego mleka jest również sprawdzana, aby upewnić się, że nie zawiera pozostałości inhibitorów. Poszczególne partie są oznaczone w trakcie całego procesu dojrzewania i pakowania. Każda partia jest badana laboratoryjnie w trakcie całego procesu produkcji począwszy od mleka aż do momentu, kiedy ser jest gotowy do wprowadzenia do obrotu. (np. kontrole międzyoperacyjne i przy wyjściu). Wyniki wszystkich przeprowadzonych kontroli są starannie przechowywane.

Prowadzony jest centralny rejestr dostawców mleka i nabywców produktów końcowych.

Wszystkie surowce wchodzące do procesu produkcji muszą odpowiadać specyfikacji danego producenta (dostawcy); specyfikacje te są aktualizowane. Dostawcy surowca są zobowiązani do przedłożenia producentowi deklaracji poświadczającej, że surowce nie zawierają organizmów zmodyfikowanych genetycznie oraz deklaracji dotyczącej obecności alergenów.

Stosowane opakowanie jest przeznaczone do kontaktu z żywnością.

Produkcja niebieskiego sera Jihočeská Zlatá Niva podlega regulacjom systemu HACCP i systemowi kontroli określönemu w Zasadach Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej. Wyniki wszystkich przeprowadzonych kontroli są przechowywane (rejestry laboratoryjne, raporty techniczne, elektroniczne raporty systemu laboratorium i raporty kontroli).

Produkt końcowy musi spełniać odpowiednie wymogi dotyczące higieny.

Cała działalność produkcyjna i zgodność ze specyfikacją są pod stałym nadzorem organu kontroli, którym jest Krajská veterinární správa (regionalny urząd weterynarii) dla regionu kraj Jihočeský.

Oprócz innych danych na opakowaniu podane są informacje na temat producenta czyli nazwa i adres przedsiębiorstwa.

- 4.5. Metoda produkcji: Przetworzone w mleczarni mleko o zawartości tłuszczu 5,35 % wlewane jest do maszyny produkującej ser i dodaje się do niego powszechnie używane kultury bakterii, które zapewniają dobre zakwaszenie sera w trakcie całego procesu produkcji i dojrzewania. Charakterystyczny smak sera Jihočeská Zlatá Niva jest wynikiem obecności pleśni hodowanej *Penicillium roqueforti* (patrz pkt 4.2), która jest używana od dziesięcioleci (zapas kultur jest ogólnie dostępny do wykorzystania w przemyśle spożywczym). Po dodaniu podpuszczki i ścięciu się mleka powstały w ten sposób ser wkładany jest do form w kształcie koła. Serwatkę odsącza się a kultura mikroflory hodowana jest w ograniczonej temperaturze. Ser jest solony w dwóch etapach: najpierw w solance, a następnie poprzez pocieranie gruboziarnistą solą. W przeszłości dojrzewanie odbywało się jedynie w naturalnych piwnicach wykutych w skale wapiennej. W roku 2005 w związku ze wzrostem produkcji tego niebieskiego sera wybudowano klimatyzowane piwnice do dojrzewania wyposażone w czujniki temperatury i wilgotności. Ser dojrzewa w piwnicach przynajmniej przez sześć tygodni. Powierzchnia dojrzalego sera jest myta lub skrobana, a następnie ser pakowany jest w folię aluminiową. Opakowanie musi być nienaruszone, czyste i odpowiednio oznaczone.

W związku z biotechnologiczną naturą produktu, niebieski ser musi być pakowany bezpośrednio w zakładzie wytwórczym. Jest to również konieczne w celu utrzymania jakości, higieny i czystości produktu, uniknięcia jego wymieszania z serem z innego regionu i wreszcie zapewnienia lepszej identyfikowalności produktu.

- 4.6. Związek: Niebieskie sery są produkowane w przedsiębiorstwie Český Krumlov od roku 1951 przy użyciu tej samej metody produkcji. Produkcja niebieskich serów o zawartości 60 % tłuszczu w suchej masie rozpoczęła się w przedsiębiorstwie Český Krumlov kilka lat później od produkcji niebieskich serów o zawartości 50 % tłuszczu. Nazwa sera pochodzi od łąk i pastwisk Šumava, skąd pochodzi główny składnik sera — krowie mleko dostarczane do fabryki Český Krumlov z kraju Jihočeský, a zwłaszcza z pogórzy Šumava. Mleko pochodzi z jednego z najmniej zanieczyszczonych regionów. Pastwiska znajdują się w chronionych obszarach Novohradské Hory, Blanský les i Šumava i unikatowa flora regionu ma pozytywny wpływ na smak mleka.

Na pastwiskach występuje szeroka gama roślinności charakterystycznej dla regionu. Rośliny o krótkiej łodydze (nard, kostrzewa owcza, itp.) o dużym zróżnicowaniu odmian rosną tam wraz z pewnymi rzadkimi gatunkami charakterystycznymi dla regionu. Jedną ze szczególnych roślin endemicznych jest *Phyteuma nigrum*. Inne to *Gentiana pannonica*, *Ligusticum mutellina*, *Arnica montana*, *Gentianella praecox* subsp. *Bohemica*, niektóre rodzaje orchidei naziemnych, itd.

Ten zróżnicowany, nierówny teren charakteryzuje się bardzo czystym środowiskiem zwłaszcza w regionie Český Krumlov i pogórzach Šumava (w 1990 r. wpisany na listę rezerwatów biosfery UNESCO). Wiele pejzaży w kraju Jihočeský jest oficjalnie chronione, z czego dwa przez UNESCO, co jest dowodem wysokiej wartości tego środowiska naturalnego.

Oczywiście doświadczenie lokalnej społeczności w produkcji tego niebieskiego sera przekazywane z pokolenia na pokolenie ma również istotny wpływ na jakość i właściwości sera Jihočeská Zlatá Niva.

Niebieski ser Jihočeská Zlatá Niva jest bardzo ceniony na rynku czeskim zarówno przez ogół społeczeństwa, jak i specjalistów w branży mleczarskiej. Ser Jihočeská Zlatá Niva został zaklasyfikowany w czołówce najlepszych serów pleśniowych na krajowych targach sera (w ocenie grona ekspertów).

- 2003 — drugie miejsce
- 2004 — drugie miejsce
- 2006 — drugie miejsce
- 2007 — trzecie miejsce

Jihočeská Zlatá Niva jest również bardzo ceniony przez laików.

Niebieski sery są (zasadniczo) bardzo popularne wśród konsumentów. Produkcja i sprzedaż sera Jihočeská Zlatá Niva jest niższa od sprzedaży sera Jihočeská Niva ale utrzymuje się na stałym poziomie od roku 2004 (zgodnie z zapisami producentów):

- 2003 — sprzedano 126 680 kg
- 2004 — sprzedano 115 703 kg
- 2005 — sprzedano 117 314 kg
- 2006 — sprzedano 112 400 kg

#### 4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Krajská veterinární správa pro Jihočeský kraj

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

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

Faks: (420) 380 711 759

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

#### 4.8. Etykietowanie: —

---