

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku w sprawie zmian 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**

(2012/C 377/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

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

**WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9**

**„JIHOČESKÁ ZLATÁ NIVA”**

**NR WE: CZ-PGI-0105-0983-19.03.2012**

**ChOG ( X ) ChNP ( )**

**1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (określić jakie)

**2. Rodzaj zmiany (zmian):**

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia

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

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

### 3. Zmiana (zmiany):

1. W streszczeniu, pkt 4.2 (Opis), akapit szósty brzmi:

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

Aby lepiej zaspokoić potrzeby rynku, należy zmienić powyższe sformułowanie na bardziej ogólne. W związku z tym zwracamy się o zmianę powyższego akapitu w następujący sposób:

„Forma, w której produkt wprowadzany jest do obrotu: ser może być wprowadzany na rynek pod postacią walca, półwalca lub w porcjach o różnej masie.”.

Powyższa zmiana nie ma wpływu na skład ani na sposób wytwarzania produktu.

2. W związku z powyższą zmianą należy także odpowiednio zmienić fragment dotyczący pakowania produktu w pkt 4.5 streszczenia. Fragment ten otrzymuje brzmienie:

Powierzchnia dojrzałych serów jest myta lub skrobana, a następnie sery są pakowane w folię aluminiową lub specjalną folię przepuszczającą tlen. Część produkcji jest dzielona na porcje, które pakuje się w plastikowe rynienki przykryte zadrukowaną plastikową folią. Opakowanie musi być nienaruszone, czyste i odpowiednio oznaczone.

#### JEDNOLITY DOKUMENT

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

#### „JIHOČESKÁ ZLATÁ NIVA”

NR WE: CZ-PGI-0105-0983-19.03.2012

ChOG ( X ) ChNP ( )

1. **Nazwa:**

„Jihočeská Zlatá Niva”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Republika Czeska

### 3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

#### 3.1. Rodzaj produktu:

Klasa 1.3. Sery

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

Wygląd zewnętrzny: ser ma kształt walca o średnicy 180–200 mm i wysokości około 10 cm (waga około 2,8 kg) ze śladami mycia lub skrobania na powierzchni. Przerastanie niebieskozielonej wewnętrznej pleśni i częściowe pokrycie powierzchni mazią nie stanowią wady produktu. Powierzchnia sera może mieć kolor od kremowego do jasnobrązowego.

Wygląd wewnętrzny: wewnątrz ser ma kolor od śmietankowego do kremowego z regularnym, marmurkowym przerostem pleśni w kolorze od zielonego do niebieskozielonego i rozpoznawalnymi śladami nakłuć.

Konsystencja sera: delikatniejsza od konsystencji sera „Jihočeská Niva” (zawartość tłuszczu w suchej masie: 50 %), kleista, równomiernie dojrzewająca; obecność obcych pleśni nie jest dozwolona.

Smak i aromat: słony, wyraźny, aromatyczny, wybrzmiewający pikantnie, charakterystyczny dla szlachetnych pleśni *Penicillium roqueforti*.

Forma, w której produkt wprowadzany jest do obrotu: ser może być wprowadzany na rynek pod postacią walca, półwalca lub w porcjach o różnej masie.

#### 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: od 60 % do < 65 %.

Zawartość soli: 2,5–6 %.

#### Właściwości mikrobiologiczne

Ser zawiera szlachetne pleśnie *Penicillium roqueforti* PY lub PV, CB lub PR1 (do PR4). Ponadto – w odniesieniu do wymogów mikrobiologicznych – ser spełnia standardowe kryteria bezpieczeństwa żywności i higieny procesu produkcji.

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

Podstawowy surowiec stosowany w produkcji tego naturalnego sera zawierającego pleśń w masie stanowi mleko krowie poddane obróbce mleczarskiej. Ser produkowany jest wyłącznie z mleka pochodzącego z wyznaczonego obszaru. Pozostałe surowce: pleśń *Penicillium roqueforti* PY lub PV, CB, PR1 (do PR4), sól spożywcza, kultury bakterii mleczarskich, podpuszczka, chlorek wapnia.

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

Nie dotyczy.

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

Podstawowy surowiec – mleko – musi pochodzić z wyznaczonego obszaru geograficznego. Również cały proces produkcji i dojrzewania musi odbywać się na wyznaczonym obszarze, aby można było w jak największym stopniu wykorzystać wieloletnie lokalne doświadczenie i oryginalne piwnice, w których dojrzewają sery.

Do kadzi wlewane jest mleko poddane obróbce mleczarskiej, zawierające 3,45 % tłuszczu. Następnie dodaje się do niego powszechnie stosowane kultury bakterii, które zapewniają dobre zakwaszenie sera w trakcie całego procesu produkcji i dojrzewania. Charakterystyczny smak sera „Jihočeská Zlatá Niva” jest wynikiem zastosowania szlachetnej pleśni *Penicillium roqueforti*, która jest używana od dziesięcioleci (zapas kultur jest ogólnie dostępny do wykorzystania w przemyśle spożywczym). Po dodaniu podpuszczki i powstaniu skrzepu ziarno serowe jest wkładane do form w kształcie walca. Odsączanie serwatki i hodowla mikroflory odbywa się w wyznaczonej temperaturze. Solenie przebiega w dwóch etapach: najpierw ser jest zanurzany w solance, a następnie ręcznie solony solą gruboziarnistą. Dawniej ser dojrzewał jedynie w naturalnych piwnicach wykutych w skale wapiennej. W 2005 r. w związku ze wzrostem produkcji serów pleśniowych wybudowano klimatyzowane dojrzewalnie wyposażone w czujniki temperatury i wilgotności. Ser dojrzewa w piwnicach przynajmniej przez sześć tygodni.

Powierzchnia dojrzałych serów jest myta lub skrobana.

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

Ze względu na biotechnologiczny charakter produktu, ser pleśniowy musi być pakowany bezpośrednio w zakładzie wytwórczym. Jest to również konieczne w celu utrzymania jakości, higieny i czystości produktu, pozwala uniknąć ewentualnej zamiany na ser z innego regionu i wreszcie zapewnia lepszą identyfikowalność produktu.

Całe walce lub ich części pakuje się w folię aluminiową lub specjalną folię przepuszczającą tlen. Część produkcji jest dzielona na porcje, które pakuje się w plastikowe rynienki przykryte zadrukowaną plastikową folią.

Opakowanie musi być nienaruszone, czyste i odpowiednio oznaczone.

### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Oznaczenie „Jihočeská Zlatá Niva” musi być wyraźnie widoczne na opakowaniu produktu.

## 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszarem geograficznym jest kraj południowoczeski (Jihočeský kraj), którego granice zostały określone w ustawie 36/1960 Sb. w sprawie podziału terytorialnego państwa (*zákon o územním členění státu*), z późniejszymi zmianami.

## 5. Związek z obszarem geograficznym:

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Kraj południowoczeski należy do najmniej zanieczyszczonych obszarów Republiki Czeskiej. Był on zawsze uważany za teren przeważnie rolniczy. Tendencja ta utrzymała się do chwili obecnej.

Mleko pochodzi z południowych Czech. Pastwiska znajdują się w chronionych obszarach Novohradské Hory, Blanský les i Szumawa, a unikatowa flora regionu korzystnie wpływa na smak mleka.

Ten zróżnicowany, urozmaicony pod względem ukształtowania powierzchni region obfituje w niezde-wastowane lasy, łąki, pastwiska i czyste ciekі wodne. Wyróżnia się on bardzo wysokim poziomem czystości środowiska, zwłaszcza w regionie miasta Český Krumlov i pasma górskiego Szumawa (w 1990 r. wpisane na listę rezerwatów biosfery UNESCO). Znajduje się tu wiele obszarów chronionych, w tym dwa przez UNESCO, co jest dowodem wysokiej wartości środowiska naturalnego południowych Czech.

Chodzi w szczególności o bogate pastwiska, przede wszystkim łąki mezofilne, na których występują pewne charakterystyczne gatunki roślin. Typowa jest niska roślinność (bliźniczka, kostrzewa) o dużym zróżnicowaniu gatunkowym, występują też pewne rzadkie gatunki charakterystyczne dla omawianego

regionu. Jedną ze szczególnych roślin endemicznych jest *Phyteuma nigrum*, ponadto *Gentiana pannonica*, *Gentiana cruciata*, *Ligusticum mutellina*, *Arnica montana*, *Gentianella praecox* subsp. *bohemica*, *Carex michelii*, *Andropogon ischaemum*, *Veronica teucrium*, *Stachys recta*, *Koeleria pyramidata* i inne.

Istotny wpływ na jakość i właściwości sera „Jihočeská Zlatá Niva” ma również doświadczenie w produkcji tego sera pleśniowego, przekazywane w lokalnej społeczności z pokolenia na pokolenie.

Powyższe czynniki wyraźnie odróżniają wyznaczony obszar od obszarów z nim sąsiadujących.

#### 5.2. Specyfika produktu:

Ser „Jihočeská Zlatá Niva” wyróżnia się wysoką jakością produkcji i smakiem. Charakteryzują go wyważone proporcje suchej masy, tłuszczu i soli. Jest wytwarzany w ten sam sposób, opisany w pkt 3.5, już od wielu dziesiątków lat. Podstawowym składnikiem produktu jest mleko pochodzące z obszaru południowych Czech.

#### 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 pleśniowy „Jihočeská Zlatá Niva” jest produkowany w przedsiębiorstwie Český Krumlov przy użyciu tej samej metody produkcji od roku 1951. Historię produkcji sera Niva można prześledzić na podstawie licznych wzmianek w prasie. Nazwa sera pochodzi od łąk i pastwisk pasma górskiego Szumawa, skąd pochodzi główny składnik sera – krowie mleko. Unikatowa flora regionu korzystnie wpływa na smak mleka, a zatem i na produkt końcowy.

Ser pleśniowy „Jihočeská Zlatá Niva” jest bardzo ceniony na rynku czeskim zarówno przez ogół konsumentów, jak i przez specjalistów z branży mleczarskiej. Na krajowych targach sera eksperci klasyfikują go od wielu lat na pierwszych miejscach w kategorii serów z pleśnią w masie. „Jihočeská Zlatá Niva” jest również bardzo ceniony przez laików.

#### Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

<http://isdv.upv.cz/portal/pls/portal/portlets.ops.det?popk=209&plang=cs>

---