

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku w sprawie zmian 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 33/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„JIHOČESKÁ NIVA”

NR WE: CZ-PGI-0105-0984-19.03.2012

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)

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

2. Rodzaj zmiany (zmian):

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- 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):

W streszczeniu, pkt 4.2 – Opis, akapit szósty brzmi:

„Forma, w której produkt wprowadzany jest do obrotu: Oprócz wspomnianego powyżej sera w kształcie koła o wadze około 2,8 kg, ser sprzedaje się również w formie półokrągłej (waga około 1,2 kg) oraz w kawałkach ważących po 115 g lub 220 g.”

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 wprowadzony 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.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽³⁾

„JIHOČESKÁ NIVA”

NR WE: CZ-PGI-0105-0984-19.03.2012

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa:

„Jihočeská 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 skrobienia na powierzchni. Przerastanie niebieskozielonej wewnętrznej pleśni i częściowe pokrycie powierzchni mazią nie stanowią wady produktu. Powierzchnia sera może mieć kolor od kremowego do jasnobrązowego.

⁽³⁾ Porównaj: przypis 2.

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

Konsystencja sera: delikatna, ser pod wpływem rozcierania kruszy się, dojrzewa równomiernie; 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: 50 %; dopuszczalny zakres wartości dla zawartości tłuszczu w suchej masie: 50 % do < 55 %.

Zawartość soli: 3–5,5 %.

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 jadalna, 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 wlewa się 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 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 cztery tygodnie.

Powierzchnia dojrzalego sera 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 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 ciekły 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 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*, *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 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 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 Niva” jest produkowany w przedsiębiorstwie Český Krumlov przy użyciu tej samej metody produkcji od roku 1951. Historię jego produkcji 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. Unikowa flora regionu korzystnie wpływa na smak mleka, a zatem i na produkt końcowy.

Ser pleśniowy „Jihočeská 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 pleśniowych. „Jihočeská Niva” jest również bardzo ceniony przez laików.

O popularności sera „Jihočeská Niva” świadczy również fakt, że został on przedstawiony jako jeden z typowych produktów lokalnych w krótkim filmie promującym kraj południowoczeski.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

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

<http://isdv.upv.cz/portal/pls/portal/portlets.ops.det?popk=208&plang=cs>
