

DRUGI AKTI

KOMISIJA

Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2007/C 102/11)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 ⁽¹⁾. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

POVZETEK

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006**„NOŠOVICKÉ KYSANÉ ZELÍ“****ES št.: CZ/PDO/0412/28.10.2004****ZOP (X) ZGO ()**

Ta povzetek zajema glavne elemente specifikacije proizvoda za informativne namene.

1. *Pristojna služba v državi članici:*

Naziv: Úřad průmyslového vlastnictví
Naslov: Antonína Čermáka 2a
CZ-160 68 Praha 6
Tel.: (420) 220 38 31 11
Telefaks: (420) 224 32 47 18
E-naslov: posta@upv.cz

2. *Vlagatelj:*

Naziv: Zemědělské družstvo vlastníků Nošovice
Naslov: Nošovice 128
CZ-739 51 Dobrá
Tel.: (420) 558 64 14 81
Telefaks: (420) 558 64 10 73
E-naslov: zdv.nosovice@tiscali.cz
Sestava: proizvajalci/predelovalci (X) drugo ()

3. *Vrsta proizvoda:*

Skupina 1.6: Kislo zelje

⁽¹⁾ ULL 93, 31.3.2006, str. 12.

4. Specifikacija:

(povzetek zahtev v skladu s členom 4(2) Uredbe (ES) št. 510/2006)

4.1. Naziv: „Nošovické kysané zelí“

4.2. Opis: Proizvod je kisló zelje, proizvedeno iz surovega zelja z mlečnokislinskim vrenjem.

Videz: drobno narezano zelje. Barva: zlato rumena; sprememba barve, zlasti v sivo ali rdečkasto, velja za nezaželeno spremembo. Okus: kiselkast do rahlo grenak. Vonj: po zelju. Konsistenca: drobno narezano zelje. Fizikalne in kemične lastnosti (povprečna prehranske vrednosti za 100 g proizvoda): energetska vrednost: 84 kJ, maščobe 2 g, beljakovine 7 g, ogljikovi hidrati 39 g; veliko naravnega vitamina C.

Za proizvodnjo kislega zelja se uporabljajo naslednje sestavine: belo zelje, kuhinjska sol, kumina, gorčično zrnje. Za proizvodnjo gojijo in pri njej uporabljajo naslednje sorte zelja: Gloria, Ramco, Kingstone, Zerelina, Oklahoma, Theras. Surovo zelje je treba pridelovati na omejenem območju, katerega okolje vpliva na lastnosti končnega proizvoda (glej točko 4.3). Kisló zelje „Nošovické kysané zelí“ pridobi svoje lastnosti z naravnim mlečnokislinskim vrenjem v različnih kadeh. Lastnosti teh kadi so določene v točki 4.5. Proizvod običajno pakirajo v zavitke po 500 g in 1 kg.

4.3. Geografsko območje: Ozemlje občin Nošovice in Nižní Lhoty z okolico, okrožje Frýdek–Místek, Moravsko-šlezjski okraj. Ozemlje zamejuje občine Nošovice, Nižní Lhoty, Vyšní Lhoty, Kamenité, Dobratice, Dolní Tošanovice, Dolní Domaslavice, Kocurovice, Pazderna in Dobrá, ki jih to ozemlje tudi zajema.

4.4. Dokazilo o poreklu: Že od nekdaj se kisló zelje proizvaja po istem receptu.

Nadzor nad upoštevanjem specifikacije vsak dan izvaja vodja zeljarskega podjetja; nadzorujejo se zlasti kakovost surovine, tehnološki postopek proizvodnje in kritične točke. Rezultati preverjanj se zapisujejo v kontrolno knjigo in v dnevnik higienskega nadzora, ki se hranita v podjetju. Poleg tega opravlja nadzor nad upoštevanjem specifikacij tudi nadrejeni nadzorni organ (Státní zemědělská a potravinářská inspekce – državna inšpekcija za kmetijstvo in živila), v skladu z nadzornim načrtom pristojnega inšpektorata.

Proizvajalec zelja vodi evidenco pridelka zelja po posameznih parcelah, evidenco o vsaki kadi s kislim zeljem ter evidenco odjemalcev končnega izdelka. Naziv in naslov proizvajalca sta navedena na vsakem pakiranju proizvoda, kar zagotavlja sledljivost proizvoda.

To označevanje, dokumentacija in medsebojna povezanost (med pridelavo, proizvodnjo in prodajo) jamčijo, da končni proizvod „Nošovické kysané zelí“ v celoti izvira z zadevnega omejenega ozemlja in da tako vsak primerek tega proizvoda izpolnjuje pogoje za priznanje zaščitene označbe porekla.

4.5. Metoda pridobivanja: Zgoščen opis pridelave zelja: od oktobra do novembra prejšnjega leta gnojenje s hlevskim gnojem, oranje, pozimi počitek, marca ravnanje zemlje na parceli, aprila sejanje, maja in junija okopavanje, redčenje, pletje, dognojevanje, dodatno okopavanje, avgusta in novembra spravilo, po spravilu zakopavanje ostankov spravila, globoko oranje.

„Nošovické kysané zelí“ proizvajajo izključno iz tistih sort glavnatega zelja, primernih za ribanje, ki se gojijo na zadevnem omejenem območju, kjer ga tudi predelujejo. Zelje drobno narežejo (naribajo), mu dodajo sol, kumino in gorčično zrnje. Tako pripravljeno zelje naložijo v kadi, kjer ga stlačijo na tradicionalen način; potem ga pustijo najmanj 6 tednov, da se kisa pri temperaturi 18 °C. Gre za naravno mlečnokislinsko vrenje v posameznih kadeh, nameščenih v prostoru za kisanje. Kad je valj s premerom 3 metrov in višino 4 metre, narejena iz steklenega laminata. Kad je zakopana 3 metre globoko v zemljo, 1 meter kadi je nad zemljo.

Celotni proizvodni postopek je treba opraviti v kar najkrajšem času, da bi se izognili vsakršni izgubi celične vode, hranilne vrednosti in dragocenega vitamina C. Predelavo svežega zelja je treba opraviti v 48 urah. Uporabljen sort svežega zelja se imenuje Gloria. Ko je vrenje zaključeno, proizvod poberejo iz kadi in ga zapakirajo v embalažo po 500 g ali 1 kg. Glede na želje porabnikov je mogoče v posamezno embalažo zapakirati tudi manjšo ali večjo količino proizvoda. Vsi postopki potekajo ob upoštevanju higienskih predpisov.

Zelje v kadeh miruje in se kisa. Med prevozom bi zelje lahko oksidiralo in dobilo sivkast odtenek, ta sprememba v videzu proizvoda pa bi povzročila tudi spremembo okusa. Prav zato proizvod pakirajo na kraju proizvodnje.

Kislo zelje proizvajajo tudi iz skladiščenega zelja. Za ta namen izbirajo pozne sorte zelja, ki dobro prenašajo skladiščenje. Obstojne so naslednje sorte: Gloria, Ramco, Kingstone, Zerelina, Oklahoma, Theras. Skladiščijo cele zeljnate glave in sicer v polklimatizirani hali pri temperaturi 5 °C. Kakovost vsak dan nadzoruje vodja obrata. Preverjanje se nanaša tako na surovino ob prihodu kot na končni proizvod. Kar zadeva sveže zelje, ki je pripravljeno za rezanje, je cilj nadzora zlasti preverjanje, ali se kakovost ni poslabšala zaradi nečistoč, bolezni ali žuželk. Pri vskladiščenju se preverjajo zlasti videz, barva, okus, vonj in čvrstost. Rezultate preverjanj kakovosti zapisujejo v kontrolno knjigo in v dnevnik higienskega nadzora, ki ju hranijo v podjetju. Nadzor nad kakovostjo opravlja tudi nadrejeni nadzorni organ (Státní zemědělská a potravinářská inspekce) v skladu z nadzornim načrtom pristojnega inšpektorata.

- 4.6. Povezava: Na področju Nošovic že dolgo gojijo in predelujejo zelje. Dokaz za to je med drugim grb Nošovic, na katerem sta škaf in nož za zelje. Kislo zelje kot tradicionalno živilo in trgovsko blago je v regiji izrednega pomena. Znanje tu živečih ljudi glede gojenja zelja in proizvodnje kislega zelja se prenaša iz ene generacije v drugo in ima pomembno vlogo za kasnejše lastnosti proizvoda.

Izjemen okus tega proizvoda je povezan s krajem, kjer pridelujejo surovino zanj – belo zelje. Belo zelje pridelujejo ob vznožju Beskydskih hribov, pomembne gorske verige. Kar zadeva naravne pogoje, so to kraji, ki ležijo blizu hribov v dolini reke Morávke; poletje je srednje dolgo, padavin je vse leto veliko, podnebje zmerno hladno in vlažno, zemlja pa je ilovnata z nizko vrednostjo pH. Vsi ti pogoji skupaj dajo zelju njegov tako značilni okus. Občina Nošovice leži na nadmorski višini 346 m, občina Nižní Lhoty pa na 359 m.

Analiza tal na podlagi 24 vzorcev, odvzetih na 10 parcelah orne zemlje, je dala naslednje rezultate: vsebnost dostopnega fosforja je znašala 77 mg/kg, dostopnega kalija 218 mg/kg in dostopnega magnezija 140 mg/kg. V celoti je bilo opravljenih 120 meritev, pri katerih so ugotavljali naslednjih 5 parametrov (CO₃, P, K, Mg, Ca); merili so tudi pH in potrebo po apnenju tal. Kar zadeva vrednost pH, navedeno v podrobni oceni, je razmeroma nizka, to pomeni, da so tla povsod rahlo ali zelo kisla. To se med drugim odraža tudi v pH surovega in kislega zelja; zelje je torej prijetno in naravno kiselkasto in ne potrebuje dodatkov za povečevanje kislosti. Značilnosti tal imajo veliko vlogo pri okusu in kakovosti surovega in kislega zelja. Na kmečkih tržnicah je proizvod cenjen zaradi značilnega okusa, barve in fine ter čvrste konsistence.

Kislo zelje iz Nošovic je bilo 1. februarja 2002 vpisano v register označb porekla Češke republike pod številko 178.

- 4.7. Nadzorni organ:

Naziv: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát v Olomouci

Naslov: Pavelkova 13
CZ-772 85 Olomouc

Tel.: (420) 585 15 15 11

Telefaks: (420) 585 23 05 30

E-naslov: olomouc@szpi.gov.cz

- 4.8. Označevanje: —
-