

Публикация на заявление по член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни

(2007/С 249/14)

Тази публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета (¹). Декларациите за възражение трябва да бъдат получени от Комисията в срок до шест месеца от датата на настоящата публикация.

РЕЗЮМЕ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

„JIHOČESKÁ ZLATÁ NIVA“

ЕО № CZ/PGI/005/0406/20.10.2004

ЗНП () ЗГУ (X)

Това резюме представя с информационна цел основните елементи от спецификацията на продукта.

1. *Компетентна служба на държавата-членка:*

Наименование: Úřad průmyslového vlastnictví
Адрес: Antonína Čermáka 2a
CZ-160 68 Praha 6-Bubeneč
Тел. (420) 220 383 111
Факс (420) 224 324 718
E-mail: posta@upv.cz

2. *Група:*

Наименование: MADETA a.s.
Адрес: Rudolfovska 246/83
CZ-370 50 České Budějovice
Тел. (420) 389 136 111
Факс (420) 387 411 944
E-mail: info@madeta.cz
Място на производство: MADETA a.s., závod Český Krumlov, Česká republika
Тел. (420) 380 779 111
Факс (420) 380 711 485
Състав: производители/преработватели (X) други ()

Настоящото заявление се отнася до дерогация от член 5, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета, тъй като в региона има само един производител. Изискванията на член 2 от Регламент (ЕО) № 1898/2006 на Комисията са изпълнени.

3. *Вид продукт:*

Клас 1.3: Сирене

4. *Спецификация:*

(резюме на изискванията, посочени в член 4, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

4.1 *Наименование:* „Jihočeská Zlatá Niva“.

(¹) OVL 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

- 4.2 Описание: Основната суровина, използвана при производството на това естествено сирене, съдържащо плесен, е преработено краве мляко. Сиренето се прави изключително от мляко, произхождащо от посочената област.

Външен изглед: Сиренето е оформено като пита с диаметър 180-200 mm и височина приблизително 10 cm (тегло приблизително 2,8 kg); по него има следи от измиване или остъргване на кората, синкаво-зелената плесен, образувана из цялото сирене и частично въсърхният повърхностен слой на сиренето не са признаци на разваляне. Повърхността на сиренето може да бъде от кремава до светло кафеникава на цвят.

Вътрешен изглед: Вътрешността на сиренето е с кремаво бял до маслен цвят с равномерно разпределени зелени до синкаво-зелени петна плесен и видими дупки.

Плътност на сиренето: По-ниска от тази на „Jihočeská Niva“ с 50 % масленост на сухото вещество, пастообразно, равномерно узряло; не се разрешава наличие на чужди плесени.

Вкус, мирис: Солен, стипчив, ароматен, остър, характерен за култивираната плесен *Penicillium roqueforti*.

Форма, под която продуктът се предлага на пазара: Сиренето се предлага на пазара единствено под формата на пита с тегло приблизително 2,8 kg.

Физични/химически свойства:

— Съдържание на сухо вещество: 52 %

— допустимо отрицателно отклонение на съдържанието на сухо вещество: - 1

— положителните отклонения в съдържанието на сухо вещество не са недостатък

— Масленост на сухото вещество: 60 %

— допустим обхват на стойностите за масленост на сухото вещество: 60 % до < 65 %

— Съдържание на сол: 2,5-6 %

Микробиологични свойства: Сиренето съдържа култивирана плесен *Penicillium roqueforti* типове PY или PV, СВ или PR1 (до PR4). Освен това, по отношение на микробиологичните изисквания, сиренето отговаря на стандартните критерии за безопасност на храните и хигиена на производствения процес.

Опаковане: Опаковката е чиста и невредима, покрива изцяло повърхността и съдържа необходимите означения.

- 4.3 Географска област: Географската област е регионът на Южна Бохемия, чиито граници са определени със Закон № 36/1960 Coll. за териториалното разделение на страната, според последните изменения.

- 4.4 Доказателство за произход: В допълнение към стандартните тестове, всяка доставена цистерна с мляко се проверява за съдържание на остатъчни инхибитори. Отделните партиди се маркират в течение на процеса на стареене и опаковане. Всяка партида се тества лабораторно в течение на производствения процес, от млякото до готовото за продажба сирене (проверките се извършват между отделните операции и в края им). Резултатите от всички направени тестове се записват и пазят надлежно.

Доставчиците на мляко и купувачите на крайните продукти се вписват в централен регистър.

Всички суровини, които са част от производствения процес, трябва да отговарят на спецификацията на съответния производител (доставчик), която се актуализира редовно. Доставчиците на основни суровини са задължени да представят на производителя декларация за отсъствие на генетично модифицирани организми и декларация за наличните алергени.

Използваният амбалаж трябва да бъде съобразен и подходящ за съприкосновение с храни.

Производството на синьото сирене „Jihočeská Zlatá Niva“ е регламентирано от системата HACCP и подлежи на системата за контрол, установена в ръководствата за добри практики за хигиена и производство; резултатите от всички проведени тестове се записват и пазят (лабораторни дневници, технически записи, записи на електронните лабораторни системи и записи на тестове).

Крайният продукт трябва да отговаря на действащите хигиенни правилници.

Всички производствени дейности и спазването на спецификацията се намират под постоянното наблюдение на контролния орган, който е Krajská veterinární správa (регионална ветеринарна администрация) за региона на Южна Бохемия.

Редом с другите данни върху опаковката задължително се отбелязват и координатите на производителя — наименование и адрес на предприятието.

- 4.5 Метод на производство: Сиренето се произвежда на базата на преработено краве мляко с масленост 5,35 %, към което се добавят обичайно използвани микроорганизми, които осигуряват доброто подкисляване на сиренето в течение на целия процес на неговото производство и узряване. Характерният вкус на „Jihočeská Zlatá Niva“ се придава от култивираните плесени *Penicillium roqueforti* (вж точка 4.2), които се използват от десетилетия (наличният запас по принцип е на разположение за използване в хранителната промишленост). След добавянето на сирището и пресичането на млякото се образуват бучки сирене, които се поставят в калпи с кръгла форма. Суرواتката се отцежда и микрофлората се развива при ограничена температура. Сиренето се осолява на два етапа: най-напред се поставя в солена саламура, а след това се натърква с едрозърнеста сол. В миналото сиренето е узрявало единствено в естествени пещери, издълбани във варовикови скали. През 2005 г., предвид увеличеното производство на това синьо сирене, бяха изградени климатизирани изби за узряване на сирене, снабдени с регулатори на температурата и влажността. Сиренето зрее в тези изби поне шест седмици. Когато питите сирене узреят, повърхността им се измива или остъргва, след което те биват опаковани в алуминиево фолио. Опаковката трябва да бъде невредима, чиста и надлежно обозначена.

Предвид биотехнологичната природа на продукта, синьото сирене трябва да бъде опаковано на самата производствена площадка. Необходимо е също така да се поддържа качеството, хигиената и чистотата на продукта, за да не се допусне неговото объркване със сирене от друг регион, но и за по-добра възможност за проследяване на продукта.

- 4.6 Връзка: Синьото сирене се произвежда в мандрата на Český Krumlov, като се използва един и същи метод от 1951 г. Производството на синьо сирене с 60 % масленост на сухото вещество в Český Krumlov започва няколко години след началото на производството на синьо сирене с 50 % масленост. Името на това сирене произлиза от поляните и пасищата на Šumava, откъдето идва основната му съставка — краве мляко за мандрата на Český Krumlov се доставя от Южна Бохемия, и по-специално от полите на Šumava, един от най-слабо замърсените региони на страната. Пасищата се намират в защитените зони Novohradské Hory, Blanský les и Šumava, чиято уникална растителност подобрява вкуса на млякото.

Тези пасища имат разнообразна и специфична растителност. За областта са характерни многобройни видове нискостеблени растения (нард, власатка), както и някои редки разновидности: ендемичното растение *Phyteuma nigrum*, също и специфичните *Gentiana pannonica*, *Ligusticum mutellina*, *Arnica montana*, *Gentianella praecox* subsp. *Bohemica*, някои видове земна орхидея и др.

Тази област с разнообразен и неравен терен се характеризира с много чиста околна среда, особено в региона на Český Krumlov и полите на Šumava (обявена от Юнеско за биосферен резерват през 1990 г.) Много от местностите в Южна Бохемия са официално защитени, две от тях се намират под егидата на Юнеско, което доказва голямата ценност на естествената среда на областта.

Без съмнение, опитът на местното население в производството на синьо сирене, предаван от поколение на поколение, също допринася много за качеството на „Jihočeská Zlatá Niva“.

Синьото сирене „Jihočeská Zlatá Niva“ е много високо ценено на чешкия пазар, както от широката публика, така и от специалистите в млечната промишленост. На национални изложения на сирена „Jihočeská Zlatá Niva“ е класирано редовно от специалистите сред най-добрите плесенни сирена.

- 2003 г.: 2-ро място
- 2004 г.: 2-ро място
- 2006 г.: 2-ро място
- 2007 г.: 3-то място

Сиренето „Jihočeská Zlatá Niva“ е много високо ценено също и от неспециалистите.

Сините сирена като цяло са много добре приети от потребителите. Производството и продажбата на „Jihočeská Zlatá Niva“ са по-слаби от тези на „Jihočeská Niva“, но запазват постоянни нива от 2004 г. (според производствените регистри):

- 2003 г.: продадени 126 680 kg
- 2004 г.: продадени 115 703 kg
- 2005 г.: продадени 117 314 kg
- 2006 г.: продадени 112 400 kg

4.7 Контролен орган:

Наименование: Krajská veterinární správa pro Jihočeský kraj

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

Тел. (420) 380 711 333, (420) 380 711 941

Факс (420) 380 711 759

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

4.8 Етикетирание: —
