

ANDRE RETSAKTER

KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

(2007/C 102/11)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽¹⁾. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

RESUMÉ

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006**»NOŠOVICKÉ KYSANÉ ZELÍ«****EF-nr.: CZ/PDO/005/0412/28.10.2004****BOB (X) BGB ()**

Dette resumé indeholder hovedelementerne af varespecifikationen til information.

1. *Medlemsstatens ansvarlige myndighed*

Navn: Úřad průmyslového vlastnictví
Adresse: Antonína Čermáka 2a
CZ-160 68 Praha 6
Tlf. (420) 220 38 31 11
Fax (420) 224 32 47 18
E-mail: posta@upv.cz

2. *Sammenslutning*

Navn: Zemědělské družstvo vlastníků Nošovice
Adresse: Nošovice 128
CZ-739 51 Dobrá
Tlf. (420) 558 64 14 81
Fax (420) 558 64 10 73
E-mail: zdv.nosovice@tiscali.cz
Sammensætning: Producent/Forarbejdningsvirksomhed (X) Andre ()

3. *Produktets art*

Kategori 1.6: Surkål

(¹) EUTL 93 af 31.3.2006, s. 12.

4. Varespecifikation

(resumé af kravene i henhold til artikel 4, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006)

4.1. Navn: »Nošovické kysané zelí«

4.2. Beskrivelse: Produktet er surkål, som fremstilles ved mælkesyre-gæring af rå kål.

Udseende: fintsnittet kål. Farve: gylden; farveændringer, særlig til gråt eller rødt, vurderes negativt. Smag: sur til let bitter. Lugt: kålagtig. Konsistens: fintsnittet. Fysisk-kemiske egenskaber (gennemsnitligt næringsindhold pr. 100 g): energi: 84 kJ, fedt: 2 g, protein: 7 g, kulhydrater: 39 g, stort naturligt indhold af C-vitamin.

Surkål fremstilles af følgende råvarer: hvidkål, salt, kommen og sennepskorn. Følgende sorter kål dyrkes og anvendes i produktionen: Gloria, Ramco, Kingstone, Zerelina, Oklahoma og Theras. Hvidkålen skal være dyrket i det afgrænsede område, hvis miljøforhold har indflydelse på slutproduktets egenskaber (jf. punkt 4.3). De egenskaber, »Nošovického kysaného zelí« har, opnås gennem den naturlige mælkesyre-gæring i særskilte kar. Karrenes kendetegn er beskrevet i punkt 4.5. Traditionel pakning: 500 g og 1 kg.

4.3. Geografisk område: Området omkring kommunerne Nošovice og Nižní Lhoty, distriktet Frýdek-Místek i regionen Morava og Slezsko. Området er afgrænset af kommunerne Nošovice, Nižní Lhoty, Vyšní Lhoty, Kamenité, Dobratice, Dolní Tošanovice, Dolní Domaslavice, Kocurovice, Pazderna og Dobrá, inkl. disse kommuner.

4.4. Bevis for oprindelse: Surkålen er lige fra begyndelsen blevet fremstillet efter samme uændrede opskrift.

Kontrollen med, at varespecifikationen overholdes, foretages dagligt af driftschefen, der specielt kontrollerer råvarenes kvalitet, den tekniske fremstillingsproces og de kritiske punkter. Resultaterne af kontrollen registreres i en kontrolbog og en sundhedsjournal, der opbevares på virksomheden. Overholdelsen af specifikationen kontrolleres også af det overordnede kontrolorgan (den statslige landbrugs- og fødevarinspektion) efter det kompetente organs kontrolplan.

Producenten fører register over kålhøsten (opdelt efter areal), hvert surkålsskar og køberne af de færdige produkter. Hver pakning skal være forsynet med producentens navn og adresse, så det er muligt at spore produktet.

Denne identificering, dokumentering og tilknytning (dyrkning, fremstilling og salg) er garanti for, at slutproduktet »Nošovické kysané zelí« udelukkende kommer fra det afgrænsede område, og at hver eneste pakning opfylder betingelserne for at blive beskyttet af en oprindelsesbetegnelse.

4.5. Produktionsmetode: Kort beskrivelse af dyrkningen af kål: I perioden mellem oktober og november året før gødning med staldgødning, pløjning, vinteren over hvile, i marts udjævning af markerne, i april såning, i maj-juni omgravning, udynding, fjernelse af ukrudt, eftergødning, yderligere omgravning, i august-november høst, efter høsten indarbejdning af høstresterne, dybpløjning.

Nošovické kysané zelí fremstilles udelukkende af hovedkål fra de sorter, der er egnede til at blive snittet, og som dyrkes i området, hvor produktionen også finder sted. Kålen findeles med en høvl og tilsættes salt, kommen og sennepskorn. Den tilberedte kål lægges i kar, hvor den presses efter en traditionel fremgangsmåde og derefter gærer i mindst seks uger ved 18 °C. Der er tale om en naturlig mælkegæring i kar i et gæringsrum. Karrene er cylinderformede med en diameter på 3 m og en højde på 4 m og er lavet af lamineret glas. De er nedsænket 3 m i jorden, så 1 m er over jorden.

Alle fremstillingsprocesser skal gennemføres så hurtigt som muligt for at undgå tab af celsesaft, næringsværdi og værdifulde C-vitaminer. Er der tale om frisk kål, tager forarbejdningen 48 timer. Den friske sort er Gloria. Efter gæringen tages produktet op af karret, og det emballeres i pakninger a 500 g eller 1 kg. Hvis forbrugerne ønsker det, kan produktet også tilbydes i mindre eller større pakninger. Alle processer sker i overensstemmelse med sundhedsbestemmelserne.

Kålen kan gære i fred og ro i karrene. Under transport er der risiko for oxidering, hvor kålen bliver grå, og denne ændring af produktets egenskaber fører i sidste ende til en ændring af smagen. Derfor skal emballeringen finde sted på produktionsstedet.

Der produceres også surkål af lagerkål. Hertil vælges der sene sorter, der egner sig til at blive lagret. Sorterne Ramco, Kingstone, Zerelina, Oklahoma og Theras har en god holdbarhed. Hele hovedet lagres i et køligt rum ved 5 °C. Driftschefen foretager dagligt kvalitetskontrol. Kontrollen omfatter både den uforarbejdede råvare og det færdige produkt. Ved frisk kål, der skal snittes, undersøges det specielt, at kvaliteten ikke er forringet af urenheder, svampesygdomme eller insekter. Ved lagerkål omfatter kontrollen især udseende, farve, smag, lugt og konsistens. Resultaterne af kvalitetskontrollen registreres i den kontrolbog og sundhedsjournal, der opbevares på virksomheden. Der gennemføres også en kvalitetskontrol også af det overordnede kontrolorgan (den statslige landbrugs- og fødevarinspektion) efter det kompetente organs kontrolplan.

- 4.6. Tilknæytning: Kål er blevet dyrket og forarbejdet i Nošovice-området i mange år. Et bevis herpå er bl. a., at der er en bærekurv og en grøn kålkniv i Nošovice byvåben. Surkål er en traditionel fødevarer og handelsvarer af uerstattelig værdi for regionen. Den viden, som lokalbefolkningen råder over om dyrkning og fremstilling af surkål, er gået i arv fra generation til generation og er afgørende for produktets senere egenskaber.

Produktets specielle smag kommer fra det sted, hvor basisråvaren — hvidkål — dyrkes. Hvidkålen dyrkes ved foden af Beskydy-bjergene, en stor bjergkæde. Naturforholdene er præget af Morávka-floddalen, en mellemlang sommer, meget nedbør hele året, et lettere køligt og fugtigt klima og en lerholdig sur bund. Det er netop disse forhold, der giver kålen den helt specielle smag. Kommunerne Nošovice og Nižní Lhoty ligger hhv. 346 m og 359 m over havets overflade.

En jordbundsanalyse af 24 stikprøver fra 10 markarealer gav følgende resultat: fosfor 77 mg/kg, kalium 218 mg/kg, magnesium 140 mg/kg. I alt blev der analyseret fem parametre (CO₂, P, K, Mg, Ca) og gennemført 120 målinger; undersøgelsen omfattede også pH-værdien og behovet for kalkning. Ved detailanalysen er pH-værdien forholdsvist lav, dvs. jordbunden er overalt svagt til stærkt sur. Det påvirker også pH-værdien i den rå kål og surkålen, som fra naturens side har en behagelig surhedsgrad, uden at det er nødvendigt at tilsætte stærke surhedsregulerende midler. Jordbundens beskaffenhed har stor betydning for den gode smag og råvarens og surkålens kvalitet. På landbrugsmesser vurderes produktet positivt på grund af sin karakteristiske smag, sin farve og sin fine og faste konsistens.

Produktet blev den 1. februar 2002 registreret under nr. 178 i Tjekkiets register over oprindelsesbetegnelser.

4.7. Kontrolorgan:

Navn: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát v Olomouci
Adresse: Pavelkova 13
CZ-772 85 Olomouc
Tlf. (420) 585 15 15 11
Fax (420) 585 23 05 30
E-mail: olomouc@szpi.gov.cz

4.8. Mærkning: —
