

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 249/14)

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

RESUMÉ

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

»JIHOČESKÁ ZLATÁ NIVA«

EF-Nr.: CZ/PGI/005/0406/20.10.2004

BOB () BGB (X)

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-Bubeneč
Tlf. (420) 220 383 111
Fax (420) 224 324 718
E-mail: posta@upv.cz

2. *Sammenslutning:*

Navn: MADETA a.s.
Adresse: Rudolfovská 246/83
CZ-370 50 České Budějovice
Tlf. (420) 389 136 111
Fax (420) 387 411 944
E-mail: info@madeta.cz
Produktionssted: MADETA a.s., závod Český Krumlov, Česká republika
Tlf. (420) 380 779 111
Fax (420) 380 711 485
Sammensætning: Producenter/forarbejdningsvirksomheder (X) Andre: ()

Denne ansøgning fraviger artikel 5, stk. 1, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006, fordi der kun er én producent i området. Kravene i artikel 2 i Kommissionens forordning (EF) nr. 1898/2006 er opfyldt.

3. *Produktets art:*

Klasse 1-3: Ost

4. *Varespecifikation:*

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

4.1. Navn: »Jihočeská Zlatá Niva«

⁽¹⁾ EUTL 93 af 31.3.2006, s. 12.

- 4.2. Beskrivelse: Råvaren til fremstilling af denne naturlige skimmelost er forarbejdet komælk. Osten fremstilles udelukkende af mælk fra det afgrænsede geografiske område.

Udseende: Osten er hjulformet, 10 cm høj og med en diameter på 180-200 mm (vægt: ca. 2,8 kg). Mærker efter vask eller skrabemærker på skorpen, blågrøn skimmel, der vokser i selve ostemassen, og en lidt voksagtig overflade på skorpen er ikke tegn på fejl. Skorpen er cremefarvet til lys brun.

Ostens indre: Indeni er osten cremehvid til smørgul med jævnt fordelt grøn/blågrøn skimmelmarmorering og tydelige stikkanaler.

Konsistens: Mildere end »Jihočeská Niva«, med et fedtindhold i tørstoffet på 50 %, cremet og jævnt modnet. Den må ikke indeholde fremmed skimmel.

Smag, aroma: Smagen er salt, skarp og aromatisk med en pikant eftersmag, der er karakteristisk for dyrket *Penicillium roqueforti*-skimmel.

Markedsføring: Osten markedsføres kun som en hjulformet ost på ca. 2,8 kg.

Fysiske/kemiske krav:

- Tørstofindhold: 52 %
 - tilladt negativ afvigelse i tørstofindhold: -1
 - positiv afvigelse i tørstofindholdet er ikke en fejl.
- Fedtindhold i tørstoffet: 60 %
 - tilladt afvigelse for fedtindhold i tørstoffet: 60- < 65 %
- Saltindhold: 2,5-6 %

Mikrobiologiske egenskaber: Osten indeholder dyrket *Penicillium roqueforti*-skimmel PY eller PV, CB eller PR1 (op til PR4). Hvad angår mikrobiologiske krav, opfylder osten standardkriterierne for fødevarerikkerhed og hygiejnebestemmelserne for produktionsprocessen.

Emballage: Emballagen er ren og intakt, omslutter hele osten og er korrekt mærket.

- 4.3. Geografisk område: Det geografiske område er det sydlige Bøhmen, hvis grænser er fastlagt ved akt nr. 36/1960 om geografisk inddeling af landet, som senest ændret.

- 4.4. Bevis for oprindelse: Foruden de standardprøver, mælken gennemgår, undersøges hver mælkebeholder for at sikre sig, at mælken ikke indeholder rester af hæmstoffer. Hvert parti mærkes, således at det kan identificeres i hele modningsprocessen og ved emballering. Der tages laboratorieprøver af hvert parti gennem hele fremstillingsprocessen, fra mælken leveres, og indtil osten er klar til distribution (dvs. kontrol mellem de forskellige produktionsstadier og inden distribution). Alle prøveresultater registreres omhyggeligt.

Der føres et centralt register over mælkeleverandører og aftagerne af de færdige produkter.

Alle råvarer, der indgår i fremstillingsprocessen, skal svare til den pågældende producent (leverandørs) varespecifikation, som skal holdes ajourført. Råvareleverandørerne er forpligtet til at give producenten en erklæring om, at varerne ikke indeholder genetisk modificerede organismer, og en erklæring om eventuelle allergener, der måtte findes i produktet.

Emballagen er egnet til at komme i kontakt med fødevarer.

Blåskimmelosten Jihočeská Zlatá Niva fremstilles efter reglerne i HACCP-systemet og kontrolleres efter kontrolsystemet i Guides to Good Hygiene and Manufacturing Practice. Alle prøveresultater registreres (laboratorieprotokoller, teknisk dokumentation, elektronisk registrering af laboratorieprøver og resultater).

Det endelige produkt skal overholde de relevante hygiejnebestemmelser.

Der føres løbende tilsyn med alle produktionsaktiviteter, og det kontrolleres, at varespecifikationerne overholdes. I det sydlige Bøhmen varetages dette tilsyn af Krajská veterinární správa (den regionale veterinærforvaltning).

Oplysninger om producenten, dvs. virksomhedens navn og adresse, skal være angivet på emballagen.

- 4.5. Produktionsmetode: Osten fremstilles af forarbejdet mejerimælk med et fedtindhold på 5,35 %, der fyldes i en ostemaskine. Derefter tilføjes der almindeligt anvendte kulturer, der sikrer en god syrnning og modningsproces. Jihočeská Zlatá Niva-ostens karakteristiske smag stammer fra dyrket *Penicillium roqueforti*-skimmel (jf. punkt 4.2), der har været anvendt i årtier (og som er alment tilgængelig for fødevarerindustrien). Når ostemælken er stivnet efter tilsætning af løben, fyldes massen af ostekorn ned i hjulformede forme. Vallen tappes af og mikroflorakulturen udvikles under kontrollerede temperaturforhold. Osten saltes i to omgange: først i saltlage, derefter gnides den med groft salt. Før i tiden blev osten udelukkende modnet i naturlige grotter, der var hugget ud af kalksten. Som følge af den stigende produktion af denne blåskimmelost blev der i 2005 bygget klimatiserede modningskældre med temperatur- og fugtighedsregulering. Osten modner i kældrene i mindst seks uger. Den modnede osts overflade vaskes og skræbes, hvorefter osten emballeres i aluminiumsfolie. Emballagen skal være hel, ren og korrekt mærket.

Som følge af blåskimmelostens bioteknologiske natur skal den emballeres straks efter modningen på produktionsstedet. Dette er desuden nødvendigt for at sikre produktkvalitet, hygiejne og renhed og for at forhindre, at osten forveksles med oste fra en anden region, og sidst men ikke mindst, for at sikre produktets sporbarhed.

- 4.6. Tilknytning: Man har fremstillet blåskimmeloste efter samme fremstillingsmetoder på ostemejeriet i Český Krumlov siden 1951. Der blev i første omgang fremstillet blåskimmeloste med et fedtindhold i tørstoffet på 50 %, og nogle år senere begyndte man at producere oste med et fedtindhold på 60 %. Osten er opkaldt efter engene og græsgangene ved Šumava, hvor ostens hovedingrediens kommer fra, nemlig komælken, der leveres til ostemejeriet i Český Krumlov fra det sydlige Bøhmen, navnlig fra området ved foden af bjergkæden Šumava. Mælken kommer fra et af de mindst forurenede områder i regionen. Græsgangene findes i de beskyttede områder Novohradské Hory, Blanský les og Šumava, hvis helt specielle flora har en positiv indvirkning på mælkens smag.

Disse græsgange har en meget varieret flora, der er specifik for denne region. Kortstilkede planter som f.eks. citronellegræs og svingel og andre artsrige planter vokser sammen med visse sjældne arter, der er karakteristiske for regionen. *Phyteuma nigrum* er en af de særlige endemiske planter. Der kan desuden nævnes *Gentiana pannonica*, *Ligusticum mutellina*, *Arnica montana*, *Gentianella praecox subs. Bohemica*, visse sorter af landorkideer osv.

Karakteristisk for dette afvekslende, ujævne terræn er det meget rene miljø, der navnlig findes i Český Krumlov-regionen og ved foden af bjergkæden Šumava (UNESCO biosfærereservat siden 1990). Flere landskaber i det sydlige Bøhmen er erklæret officielt beskyttede, heraf to af UNESCO, hvilket viser, hvor værdifuldt det naturlige miljø er.

Den lokale befolknings erfaring med fremstillingen af denne blåskimmelost, erfaringer, der er givet videre fra generation til generation, spiller naturligvis også en stor rolle for ostens kvalitet og egenskaber.

I Tjekkiet sætter både de almindelige forbrugere og fagfolk i mejeribrugget stor pris på Jihočeská Zlatá Niva. På de landsdækkende osteudstillinger, hvor ostene bedømmes af et ekspertpanel, har Jihočeská Zlatá Niva i flere år i træk fået topplaceringer som en af de bedste skimmeloste:

- 2003 — 2. plads
- 2004 — 2. plads
- 2006 — 2. plads
- 2007 — 3. plads.

Også den almindelige forbruger sætter stor pris på Jihočeská Zlatá Niva.

Blåskimmeloste falder (generelt) i forbrugernes smag. Produktions- og salgstallene for Jihočeská Zlatá Niva er dog en smule lavere end for Jihočeská Niva, men de har ifølge producenternes optegnelser været stabile siden 2004. Der blev således solgt:

- 126 680 kg i 2003
- 115 703 kg i 2004
- 117 314 kg i 2005 og
- 112 400 kg i 2006.

4.7. Kontrolorgan:

Navn: Krajská veterinární správa pro Jihočeský kraj
Adresse: Inspektorát Český Krumlov
Domoradice 126
CZ-381 25 Český Krumlov
Tlf. (420) 380 711 333, (420) 380 711 941
Fax (420) 380 711 759
E-mail: nsp.cesky-krumlov.kvsc@svscr.cz

4.8. Mærkning: —
