

Veröffentlichung eines Antrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2007/C 249/14)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates (*) Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

ZUSAMMENFASSUNG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„JIHOČESKÁ ZLATÁ NIVA“

Nr. EG: CZ/PGI/005/0406/20.10.2004

g.U. () gg.A. (X)

Diese Zusammenfassung enthält zu Informationszwecken die wichtigsten Angaben der Produktspezifikation.

1. *Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:*

Name: Úřad průmyslového vlastnictví
Anschrift: Antonína Čermáka 2a
CZ-160 68 Praha 6-Bubeneč
Tel.: (420) 220 383 111
Fax: (420) 224 324 718
E-Mail: posta@upv.cz

2. *Vereinigung:*

Name: MADETA a.s.
Anschrift: Rudolfovská 246/83
CZ-370 50 České Budějovice
Tel.: (420) 389 136 111
Fax: (420) 387 411 944
E-Mail: info@madeta.cz
Produktionsstandort: MADETA a.s., závod Český Krumlov, Česká republika
Tel.: (420) 380 779 111
Fax: (420) 380 711 485
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Andere ()

Dieser Antrag bildet eine Abweichung von Artikel 5 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates, weil es in dem Gebiet nur einen Erzeuger gibt. Die Anforderungen gemäß Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 1898/2006 der Kommission werden erfüllt.

3. *Art des Erzeugnisses:*

Klasse 1.3: Käse

4. *Spezifikation*

(Zusammenfassung der Anforderungen nach Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

4.1. Name: „Jihočeská Zlatá Niva“

(*) ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

- 4.2. Beschreibung: Der zur Herstellung dieses natürlichen, Schimmel enthaltenden Käses verwendete Grundrohstoff ist verarbeitete Molkereikuhmilch. Der Käse wird ausschließlich aus Milch des angegebenen Gebiets hergestellt.

Äußeres Erscheinungsbild: Der Käse hat die Form eines Rades mit einem Durchmesser von 180 bis 200 mm und einer Höhe von ungefähr 10 cm (Gewicht ungefähr 2,8 kg) und weist auf der Rinde Spuren der Bearbeitung durch Waschen oder Schaben auf. Der den gesamten Käse durchziehende bläulich-grüne Schimmel und die teilweise wächsern wirkende Oberfläche des Käses sind keine Anzeichen eines Mangels. Die Farbe der Oberfläche des Käses kann von cremefarben bis hellbraun reichen.

Inneres Erscheinungsbild: Das Innere des Käses ist cremeweiß bis butterfarben mit regelmäßiger grüner bis bläulich-grüner Marmorierung durch Schimmelwuchs im Käse und erkennbaren Lochungsspuren.

Konsistenz des Käses: Weicher als der „Jihočeská Niva“ mit einem Fettgehalt von 50 % in der Trockenmasse, pastös, gleichmäßig gealtert; Vorhandensein von Fremdschimmel nicht zulässig.

Geschmack, Aroma: Salzig, stechend, aromatisch, scharfer Abgang, charakteristisch für Kulturschimmel der Art *Penicillium roqueforti*.

Form, in der das Erzeugnis verkauft wird: Der Käse wird ausschließlich in Form eines Rades mit einem Gewicht von 2,8 kg verkauft.

Physikalische/chemische Anforderungen:

- Trockenmassegehalt: 52 %;
 - zulässige negative Abweichung des Trockenmassegehalts: – 1;
 - positive Abweichungen des Trockenmassegehalts sind kein Mangel;
- Fettgehalt in der Trockenmasse: 60 %;
 - zulässiger Bereich der Fettgehaltswerte in der Trockenmasse: 60 bis < 65 %;
- Salzgehalt: 2,5 bis 6 %.

Mikrobiologische Eigenschaften: Der Käse enthält Kulturschimmel der Art *Penicillium roqueforti* PY oder PV, CB oder PR1 (bis PR4). Zusätzlich erfüllt der Käse hinsichtlich der mikrobiologischen Anforderungen die Standardkriterien für Lebensmittelsicherheit und Herstellungshygiene.

Verpackung: Die Verpackung ist sauber und intakt, bedeckt die gesamte Oberfläche und ist ordnungsgemäß beschriftet.

- 4.3. Geografisches Gebiet: Das geografische Gebiet ist die Region Südböhmen, deren Grenzen durch das Gesetz Nr. 36/1960 Sb. über die territoriale Gliederung des Staates in der zuletzt geänderten Fassung festgelegt sind.
- 4.4. Ursprungsnachweis: Zusätzlich zu den Standardprüfungen wird jeder gelieferte Milchbehälter ebenfalls überprüft, um sicherzustellen, dass er keine Resthemmstoffe enthält. Während des gesamten Reifungs- und Verpackungsprozesses werden die einzelnen Chargen gekennzeichnet. Jede Charge wird während des gesamten Prozesses — d. h. von der Milch bis zur Auslieferung des Käses — im Labor geprüft (d. h. durch innerbetriebliche Kontrollen und Ausgangskontrollen). Alle durchgeführten Prüfungen werden ordnungsgemäß dokumentiert.

Es wird ein zentrales Verzeichnis der Milchlieferanten und Käufer von Endprodukten geführt.

Alle Rohstoffe, die in den Produktionsprozess gelangen, müssen den Spezifikationen des jeweiligen Erzeugers (Lieferanten) entsprechen. Diese Spezifikationen werden ständig aktualisiert. Die Rohstofflieferanten müssen gegenüber dem Erzeuger schriftlich versichern, dass ihre Rohstoffe keine genetisch veränderten Organismen enthalten sowie alle enthaltenen Allergene angeben.

Die verwendete Verpackung wird als für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet angegeben.

Die Produktion von Jihočeská Zlatá Niva-Blauschimmelkäse wird vom HACCP-System geregelt und unterliegt dem in den Leitlinien für gute Hygiene- und Herstellungspraxis (Guidelines to Good Hygiene and Manufacturing Practice, GHP, GMP) festgelegten Kontrollsystem. Alle durchgeführten Prüfungen werden dokumentiert (Laborprotokolle, technische Berichte, elektronische Laborsystemberichte und Prüfungsberichte).

Das Endprodukt muss den entsprechenden Hygienevorschriften entsprechen.

Alle Produktionsaktivitäten und die Einhaltung der Spezifikationen stehen unter ständiger Überwachung durch die Kontrollbehörde, der Krajská veterinární správa (regionalen Veterinärverwaltung) der Region Südböhmen.

Zusätzlich zu anderen Daten sind auf der Verpackung Informationen über den Erzeuger, d. h. Name und Anschrift des Unternehmens, angegeben.

- 4.5. Herstellungsverfahren: Verarbeitete Molkereimilch mit einem Fettgehalt von 5,35 % wird in den Käsefertiger gefüllt und es werden die herkömmlicherweise verwendeten Kulturen, die eine gute Säuerung des Käses während des gesamten Herstellungs- und Reifungsprozesses gewährleisten, hinzugegeben. Der charakteristische Geschmack des Jihočeská Zlatá Niva wird von Schimmelpilzkulturen der Art *Penicillium roqueforti* hervorgerufen (siehe Abschnitt 4.2), die bereits seit Jahrzehnten eingesetzt werden (und allgemein für die Verwendung in der Nahrungsmittelindustrie erhältlich sind). Nach der Zugabe des Labs und der Gerinnung der Milch werden die sich ergebenden Käsekörner in radförmige Formen gefüllt. Die Molke wird abgeleitet und bei einer bestimmten Temperatur entwickelt sich die Mikroflorkultur. Der Käse wird in zwei Phasen gesalzen: zunächst durch Eintauchen in eine Salzwassersole und anschließend durch Abreiben mit grobkörnigem Salz. In der Vergangenheit fand die Reifung ausschließlich in natürlichen Reifekellern statt, die aus Kalksteinfelsen geschlagen wurden. Aufgrund der Zunahme der Produktion dieses Blauschimmelkäses wurden im Jahr 2005 klimatisierte Reifekeller mit Temperatur- und Feuchtigkeitsregelung gebaut. In diesen Kellern reift der Käse mindestens sechs Wochen lang. Die Oberfläche des gereiften Käses wird abgewaschen oder abgeschabt und der Käse wird anschließend in Aluminiumfolie verpackt. Die Verpackung muss unbeschädigt, sauber und ordnungsgemäß beschriftet sein.

Angesichts der biotechnologischen Natur des Erzeugnisses muss der Blauschimmelkäse direkt am Herstellungsort verpackt werden. Dies ist auch erforderlich, um Produktqualität, Hygiene und Sauberkeit des Erzeugnisses zu erhalten, um zu vermeiden, dass der Käse mit Käse aus einer anderen Region verwechselt werden kann und — nicht zuletzt — um eine bessere Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses zu gewährleisten.

- 4.6. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet: In der Produktionsstätte in Český Krumlov wird seit 1951 Blauschimmelkäse nach demselben Herstellungsverfahren hergestellt. Die Herstellung von Blauschimmelkäsen mit einem Fettgehalt von 60 % in der Trockenmasse hat in Český Krumlov einige Jahre später als die Herstellung von Blauschimmelkäse mit einem Fettgehalt von 50 % begonnen. Der Käse ist nach den Wiesen und Weiden von Šumava benannt, von denen der Hauptbestandteil — die Kuhmilch — stammt, die aus Südböhmen, insbesondere aus den Vorbergen von Šumava, an die Produktionsstätte in Český Krumlov geliefert wird. Die Milch stammt aus einer der am wenigsten schadstoffbelasteten Regionen. Die Weiden liegen in den geschützten Gebieten von Novohradské Hory, Blanský les und Šumava, und die einzigartige Pflanzenwelt dieser Gebiete wirkt sich positiv auf den Geschmack der Milch aus.

Auf diesen Weiden wächst eine Vielzahl von Pflanzen, die typisch für die Region ist. Kurzstielige Pflanzen (Narden, Schwingel usw.) mit hoher Sortendiversität wachsen zusammen mit bestimmten seltenen Sorten, die typisch für das Gebiet sind. Eine spezielle endemische Pflanze ist *Phyteuma nigrum*. Weitere spezielle Arten sind zum Beispiel *Gentiana pannonica*, *Ligusticum mutellina*, *Arnica montana* und *Gentiana praecox* subsp. *Bohemica*, bestimmte Arten von Erdorchideen usw.

Charakteristisch für dieses sehr abwechslungsreiche, raue Gebiet ist seine sehr saubere Umwelt, insbesondere in der Region Český Krumlov und den Vorbergen von Šumava (seit 1990 UNESCO-Biosphärenreservat). Als Beweis für die sehr wertvolle natürliche Umwelt Südböhmens gilt die große Anzahl von geschützten Landschaften, von denen zwei von der UNESCO geschützt sind.

Natürlich hat auch die Erfahrung der örtlichen Bevölkerung bei der Herstellung dieses Blauschimmelkäses, die von Generation zu Generation weitergegeben wurde, einen wichtigen Einfluss auf die Qualität und Eigenschaften des Jihočeská Zlatá Niva.

Der Jihočeská Zlatá Niva-Blauschimmelkäse wird auf dem Tschechischen Markt sowohl von der breiten Öffentlichkeit als auch von Fachleuten der Milchwirtschaft sehr geschätzt. Seit vielen Jahren gehört der Jihočeská Zlatá Niva auf den landesweiten Käseausstellungen zu den (von einer Fachjury beurteilten) besten Schimmelkäsen:

- 2003 — 2. Platz;
- 2004 — 2. Platz;
- 2006 — 2. Platz;
- 2007 — 3. Platz.

Der Jihočeská Zlatá Niva ist auch bei Laien sehr beliebt.

Blauschimmelkäse sind (in der Regel) bei Verbrauchern beliebt. Die Produktions- und Verkaufszahlen des Jihočeská Zlatá Niva sind zwar niedriger als die Verkaufszahlen des Jihočeská Niva, seit dem Jahre 2004 sind sie jedoch (nach den Angaben des Erzeugers) konstant:

- 2003 — 126 680 kg verkauft;
- 2004 — 115 703 kg verkauft;
- 2005 — 117 314 kg verkauft;
- 2006 — 112 400 kg verkauft.

4.7. Kontrollstelle:

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

4.8. Etikettierung: —
