

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung des infolge der Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 geänderten Einziges Dokuments**

(2021/C 76/08)

Die Europäische Kommission hat die vorliegende geringfügige Änderung gemäß Artikel 6 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission <sup>(1)</sup> genehmigt.

Der Antrag auf Genehmigung dieser geringfügigen Änderung kann in der eAmbrosia-Datenbank der Kommission eingesehen werden.

EINZIGES DOKUMENT

**„JIHOČESKÁ ZLATÁ NIVA“****EU-Nr.: PGI-CZ-0406-AM02 — 28.8.2020****g. U. ( ) g. A. ( X )****1. Name(n)**

„Jihočeská Zlatá Niva“

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Tschechische Republik

**3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels****3.1. Art des Erzeugnisses**

Klasse 1.3. Käse

**3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt**

Äußeres Erscheinungsbild: Der Käse hat die Form eines Rades mit einem Durchmesser von 180-200 mm und einer Höhe von etwa 10 cm (Gewicht etwa 2,8 kg) und weist auf der Rinde Spuren der Bearbeitung durch Waschen bzw. 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: Die Käsemasse ist sahn- bis cremeweiß, mit regelmäßiger grünlicher bis bläulich-grüner Marmorierung durch Schimmelbewuchs im Käseteig und mit erkennbaren Lochungsspuren.

Konsistenz des Käses: Feiner als bei dem Käse „Jihočeská Niva“ (mit einem Gehalt von 50 % Fett i. Tr.), pastös, gleichmäßig gereift, Vorhandensein von Fremdschimmel nicht zulässig.

Geschmack und Aroma: salzig, stechend, aromatisch, kräftig, charakteristisch für Kulturschimmel der Art *Penicillium roqueforti*.

Form, in der das Erzeugnis verkauft wird: Der Käse wird als ganzes Rad, als halbes Rad sowie in Portionen von unterschiedlichem Gewicht in den Verkehr gebracht.

(1) ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

Physikalisch-chemische Anforderungen:

Gehalt an Trockenmasse: 52 %. Zulässige negative Abweichung des Gehalts an Trockenmasse: – 1 %, positive Abweichungen des Gehalts an Trockenmasse stellen keinen Mangel dar.

Fettgehalt in der Trockenmasse: 60 %. Zulässige Bandbreite des Fettgehalts in der Trockenmasse: 60 % bis < 65 %

Salzgehalt: 2,5-6 %

Mikrobiologische Eigenschaften:

Der Käse enthält Kulturschimmel der Art *Penicillium roqueforti* PY oder PV, CB, PR1 (bis PR4). Für die Herstellung können andere Schimmelpilzstämme der Art *Penicillium roqueforti* von anderen Herstellern verwendet werden, die die in diesem Dokument genannten Eigenschaften aufweisen. Ferner erfüllt der Käse hinsichtlich der mikrobiologischen Anforderungen die Standardkriterien für Lebensmittelsicherheit und Herstellungshygiene.

### 3.3. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Grundrohstoff für die Herstellung dieses natürlichen Käses mit Schimmel in der Käsemasse ist in der Molkerei verarbeitete Kuhmilch. Es wird ausschließlich Milch aus dem abgegrenzten Gebiet verwendet. Weitere Rohstoffe sind: Schimmel der Art *Penicillium roqueforti* PY oder PV, CB, PR1 (bis PR4) (oder andere Schimmelpilzstämme der Art *Penicillium roqueforti* von anderen Herstellern, die die in diesem Dokument genannten Eigenschaften aufweisen), Speisesalz, Milchkulturen, Labferment und Calciumchlorid.

### 3.4. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Der Grundrohstoff Milch muss aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet stammen. Ebenso muss der gesamte Prozess der Herstellung und Reifung im abgegrenzten Gebiet erfolgen, damit die langjährige Erfahrung vor Ort und die ursprünglichen Reifungskeller optimal genutzt werden können.

Der Käse wird aus in der Molkerei verarbeiteter Milch mit einem Fettgehalt von 5,35 % (zulässige Abweichung:  $\pm 0,15$  %) hergestellt, der die üblicherweise verwendeten Milchfermente zugegeben werden, die für die richtige Säuerung des Käses während des gesamten Herstellungs- und Reifevorgangs sorgen. Für den charakteristischen Geschmack des Käses „Jihočeská Zlatá Niva“ sorgt der Kulturschimmel der Art *Penicillium roqueforti*, der schon seit einigen Jahrzehnten verwendet wird (die Mutterkultur wird in der Nahrungsmittelindustrie allgemein verwendet). Nach der Zugabe des Labs und der Gerinnung der Milch wird die entstandene Dickete in radförmige Formen gefüllt. Die Ableitung der Molke und die Entwicklung der Mikroflora erfolgen bei einer festgelegten Temperatur. Der Käse wird in zwei Phasen gesalzen: zunächst durch Eintauchen in Salzwassersole und danach durch Abreiben mit grobkörnigem Salz bzw. durch Auftragen von Salz auf die Oberfläche. In der Vergangenheit fand die Reifung ausschließlich in natürlichen Reifungskellern statt, die aus Kalksteinfelsen geschlagen wurden. Aufgrund der Zunahme der Produktion dieses Käses wurden im Jahr 2005 zusätzlich klimatisierte Reifungskeller mit Temperatur- und Feuchtigkeitsregelung gebaut. Der Käse reift in den Kellern mindestens sechs Wochen lang.

Die Oberfläche des reifen Käses wird gewaschen oder abgeschabt.

### 3.5. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Angeht die biotechnologische Beschaffenheit des Erzeugnisses muss dieser Blauschimmelkäse direkt im Herstellungsbetrieb verpackt werden. Dies ist auch erforderlich, um die Qualität und die hygienische Sauberkeit des Erzeugnisses zu garantieren, um zu vermeiden, dass er mit Käse aus einem anderen Gebiet verwechselt wird, und nicht zuletzt auch, um eine bessere Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses sicherzustellen.

Das ganze Rad bzw. seine Teile werden in Aluminiumfolie oder in sauerstoffdurchlässige Spezialfolie verpackt. Ein weiterer Teil der Erzeugung wird in Portionen zerteilt und in Kunststoffschalen verpackt, die mit bedruckter Kunststofffolie abgedeckt werden.

Die Verpackung muss frei von Beschädigungen, sauber und ordnungsgemäß gekennzeichnet sein.

### 3.6. Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Die Bezeichnung „Jihočeská Zlatá Niva“ wird gut sichtbar auf der Verpackung des Erzeugnisses angebracht.

## 4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Beim geografischen Gebiet handelt es sich um den Bezirk Jihočeský kraj (Südböhmische Region) innerhalb der Grenzen, die mit dem Gesetz Nr. 36/1960 Sb. o územním členění státu platném znění (über die territoriale Aufgliederung des Staates in der geltenden Fassung) festgelegt wurden.

## 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Jihočeský kraj ist eines der Gebiete der Tschechischen Republik, die am wenigsten schadstoffbelastet sind. Es galt immer als ein Gebiet, das hauptsächlich landwirtschaftlich genutzt wird. Diese Tendenz blieb bis in die heutige Zeit erhalten.

Die Milch stammt aus Jihočeský kraj. Die Weideflächen liegen in den Schutzgebieten Novohradské Hory (Grazener Bergland), Blanský les (Blansker Wald) und Šumava (Böhmerwald), und ihre einzigartige Pflanzenwelt wirkt sich positiv auf den Geschmack der Milch aus.

Dieses abwechslungsreiche, raue Gebiet mit seinen sauberen Fließgewässern und seinen intakten Wäldern, Wiesen und Weiden zeichnet sich durch eine sehr saubere Umwelt aus, insbesondere die Region Český Krumlov und die Berge von Šumava (seit 1990 Unesco-Biosphärenreservat). Ein Beleg für den hohen Wert der natürlichen Umwelt Südböhmens ist die große Zahl geschützter Gebiete, von denen zwei sogar unter dem Schutz der Unesco stehen.

Es handelt sich um Weideland mit großer Artenvielfalt und insbesondere um mesophile Wiesen mit einer für dieses Gebiet typischen Flora. Typisch für diese Region sind auch die kurzstieligen Pflanzen (Gräser, Schwingel) mit großer biologischer Vielfalt und das Vorkommen einiger seltener Arten, wie die hier endemische Schwarze Teufelskralle (*Phyteuma nigrum*), Ostalpen-Enzian (*Gentiana pannonica*), Kreuz-Enzian (*Gentiana cruciata*), Alpen-Mutterwurz (*Ligusticum mutellina*), Echte Arnika (*Arnica montana*), Böhmischer Enzian (*Gentianella praecox subsp. Bohemica*), Michelis-Segge (*Carex Michelii*), Bartgras (*Andropogon ischaemum*), Großer Ehrenpreis (*Veronica teucrium*), Aufrechter Ziest (*Stachys recta*), Großes Schillergras (*Koeleria pyramidata*) u. a.

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 Käses „Jihočeská Zlatá Niva“.

Durch diese Faktoren unterscheidet sich das abgegrenzte Gebiet eindeutig von den Gebieten der Umgebung.

Der Käse „Jihočeská Zlatá Niva“ zeichnet sich aus durch seine hochwertige Verarbeitung und seinen Geschmack sowie den konstanten Gehalt von Trockenmasse, Fett und Salz und wird schon seit einigen Jahrzehnten nach demselben, in Punkt 3.5 dieses Dokuments beschriebenen Verfahren hergestellt. Der Rohstoff dieses Erzeugnisses ist Milch aus Südböhmen.

Im Betrieb in Český Krumlov wird der Blauschimmelkäse „Jihočeská Zlatá Niva“ schon seit 1951 nach demselben Verfahren hergestellt. Die Geschichte der Herstellung von Niva-Käse ist in zahlreichen Presseartikeln belegt. Er ist benannt nach den Wiesen und Weiden des Böhmerwalds, von denen sein grundlegender Rohstoff, die Kuhmilch, stammt. Die Einzigartigkeit der örtlichen Pflanzenwelt wirkt sich positiv auf den Geschmack der Milch und damit auch auf das Endprodukt aus.

Der Blauschimmelkäse „Jihočeská Zlatá Niva“ wird auf dem tschechischen Markt sowohl von der breiten Öffentlichkeit als auch von Fachleuten der Milchwirtschaft sehr geschätzt. Seit vielen Jahren wird der Käse „Jihočeská Zlatá Niva“ auf landesweiten Ausstellungen von der Fachjury zu den besten Käsesorten in der Kategorie „Blauschimmelkäse“ gewählt. Ähnlich erfolgreich ist der Käse „Jihočeská Zlatá Niva“ auch in der Beurteilung durch die breite Öffentlichkeit.

### Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der vorliegenden Verordnung)

[https://isdv.upv.cz/doc/vestnik/2020/vestnik\\_UPV\\_202010.pdf#page=157](https://isdv.upv.cz/doc/vestnik/2020/vestnik_UPV_202010.pdf#page=157)

Amtsblatt Nr. 10 vom 4.3.2020, S. 157 ff.

---