

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2007/C 249/14)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Οι δηλώσεις ένστασης υποβάλλονται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΣΥΝΟΨΗ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«JIHOČESKÁ ZLATÁ NIVA»

Αριθ. ΕΚ: CZ/PGI/005/0406/20.10.2004

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

Στην παρούσα σύνοψη παρατίθενται τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών του προϊόντος για ενημερωτικούς σκοπούς.

1. *Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους*

Όνομα: Úřad průmyslového vlastnictví
Διεύθυνση: Antonína Čermáka 2a
CZ-160 68 Praha 6-Bubeneč
Τηλέφωνο: (420) 220 383 111
Φαξ: (420) 224 324 718
Διεύθυνση ηλεκτρονικού ταχυδρομείου: posta@upv.cz

2. *Ομάδα*

Όνομα: MADETA a.s.
Διεύθυνση: Rudolfovská 246/83
CZ-370 50 České Budějovice
Τηλέφωνο: (420) 389 136 111
Φαξ: (420) 387 411 944
Διεύθυνση ηλεκτρονικού ταχυδρομείου: info@madeta.cz
Μονάδα παραγωγής: MADETA a.s., závod Český Krumlov, Česká republika
Τηλέφωνο: (420) 380 779 111
Φαξ: (420) 380 711 485
Σύνθεση: Παραγωγοί/Μεταποιητές (X) Λοιποί ()

Η παρούσα αίτηση αφορά παρέκκλιση από το άρθρο 5 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου, δεδομένου ότι υπάρχει ένας μόνο παραγωγός στην περιοχή. Πληρούνται οι απαιτήσεις που προβλέπονται στο άρθρο 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1898/2006 της Επιτροπής.

3. *Τύπος προϊόντος:*

Κλάση: 1.3 Τυρί.

4. *Προδιαγραφές:*

[σύνοψη των απαιτήσεων του άρθρου 4 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

4.1 Ονομασία: «Jihočeská Zlatá Niva»

⁽¹⁾ EEL 93 της 31.3.2006, σ. 12.

- 4.2 Περιγραφή: Η βασική πρώτη ύλη που χρησιμοποιείται στην παραγωγή του φυσικού αυτού τυριού που περιέχει μύκητες είναι μεταποιημένο σε γαλακτοκομείο αγελαδινό γάλα. Το τυρί παρασκευάζεται αποκλειστικά από γάλα που προέρχεται από τη συγκεκριμένη περιοχή.

Εξωτερική εμφάνιση: Το τυρί έχει κυκλικό σχήμα με διάμετρο 180-200 mm και ύψος περίπου 10 cm (βάρους περίπου 2,8 kg)· τα σημάδια στην επιφάνεια του τυριού λόγω της επεξεργασίας που έχει υποστεί με πλύσιμο ή αφαίρεση των ανωμαλιών, η κυανοπράσινη μούχλα η οποία αναπτύσσεται στη μάζα του τυριού και το μερικώς κηρώδες φινίρισμα στην επιφάνειά του δεν υποδηλώνουν ελαττώματα. Το χρώμα στην επιφάνεια του τυριού μπορεί να είναι κρεμ προς ανοικτό καστανό.

Εσωτερική εμφάνιση: Το χρώμα στο εσωτερικό του τυριού είναι υπόλευκο προς υποκίτρινο με τακτικές κυανοπράσινες ραβδώσεις μούχλας στο τυρί και αναγνωρίσιμα σημάδια διάτρησης.

Σύσταση του τυριού: Μαλακότερη από εκείνη του «Jihoceská Niva» με 50 % περιεκτικότητα σε λιπαρά επί ξηράς ύλης, κολλώδης, ομοιόμορφα πεπαλαιωμένη· δεν επιτρέπεται η παρουσία ξένης μούχλας.

Γεύση, άρωμα: Αλμυρή, διαπεραστική, αρωματική, έντονο τελείωμα, χαρακτηριστικό της καλλιεργημένης μούχλας *Penicillium roqueforti*.

Μορφή στην οποία κυκλοφορεί το προϊόν στην αγορά: Το τυρί κυκλοφορεί στην αγορά μόνο σε τεμάχια κυκλικού σχήματος που ζυγίζουν περίπου 2,8 kg.

Φυσικές/χημικές προδιαγραφές:

- Περιεκτικότητα σε ξηρά ύλη: 52 %
 - επιτρεπόμενη αρνητική απόκλιση στην περιεκτικότητα σε ξηρά ύλη: -1
 - οι θετικές αποκλίσεις στην περιεκτικότητα σε ξηρά ύλη δεν αποτελούν ελάττωμα
- Περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες επί ξηράς ύλης: 60 %
 - επιτρεπόμενες τιμές περιεκτικότητας σε λιπαρές ουσίες επί ξηράς ύλης: 60 % έως < 65 %
- Περιεκτικότητα άλατος: 2,5-6 %

Μικροβιολογικές ιδιότητες: Το τυρί περιέχει καλλιεργημένη μούχλα *Penicillium roqueforti* τύπου PY ή PV, CB ή PR1 (έως PR4). Επιπλέον, από άποψη μικροβιολογικών προδιαγραφών, το τυρί πληροί τα τυπικά κριτήρια ασφάλειας των τροφίμων και υγιεινής της διαδικασίας παραγωγής.

Συσκευασία: Η συσκευασία είναι καθαρή και άθικτη, καλύπτει ολόκληρη την επιφάνεια του τυριού και φέρει επακριβή σήμανση.

- 4.3 Γεωγραφική περιοχή: Η γεωγραφική περιοχή είναι η περιφέρεια της Νότιας Βοημίας της οποίας τα σύνορα ορίζονται με τον νόμο 36/1960 για την εδαφική διαίρεση του κράτους, όπως τροποποιήθηκε τελευταία.

- 4.4 Απόδειξη προέλευσης: Πέραν των τυποποιημένων δοκιμών, ελέγχεται επίσης και το περιεχόμενο κάθε δεξαμενής γάλακτος προοριζόμενου για την παραγωγή του τυριού ώστε να διασφαλισθεί ότι δεν περιέχει υπολείμματα αναστολέων. Οι μεμονωμένες παρτίδες επισημαίνονται σε όλα τα στάδια της διαδικασίας παλαίωσης και συσκευασίας. Κάθε παρτίδα υποβάλλεται σε εργαστηριακούς ελέγχους καθ'όλη τη διαδικασία παρασκευής, αρχής γενομένης από το γάλα μέχρι και το στάδιο πριν από τη διανομή (δηλ. ενδιάμεσοι έλεγχοι και έλεγχος εξόδου). Τηρούνται κατάλληλα αρχεία σχετικά με τα αποτελέσματα όλων των δοκιμών.

Οι προμηθευτές γάλακτος και οι αγοραστές των τελικών προϊόντων καταχωρίζονται σε κεντρικό μητρώο.

Όλες οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται στη διαδικασία παραγωγής πρέπει να πληρούν τις προδιαγραφές που ορίζονται στη συγγραφή υποχρεώσεων του εκάστοτε παραγωγού (προμηθευτή), η οποία και ενημερώνεται τακτικά. Οι προμηθευτές πρώτων υλών υποχρεούνται να υποβάλουν στον παραγωγό δήλωση με την οποία πιστοποιούν την απουσία γενετικά τροποποιημένων οργανισμών και δήλωση σχετικά με τα παρόντα αλλεργιογόνα.

Η χρησιμοποιούμενη συσκευασία πρέπει να έχει χαρακτηριστεί ως κατάλληλη να έρχεται σε επαφή με τρόφιμα.

Η παραγωγή του «μπλε τυριού» Jihočeská Zlatá Niva διέπεται από το σύστημα HACCP και υπόκειται στο σύστημα ελέγχου που καθορίζεται στις «Οδηγίες ορθών πρακτικών υγιεινής και παραγωγής» τηρούνται αρχεία όλων των διεξαγόμενων ελέγχων (εργαστηριακά ημερολόγια, τεχνικά μητρώα, αρχεία του συστήματος ηλεκτρονικού εργαστηρίου και αρχεία των δοκιμών).

Το τελικό προϊόν πρέπει να είναι σύμφωνο προς όλους τους σχετικούς κανονισμούς υγιεινής.

Όλες οι δραστηριότητες παραγωγής και η τήρηση των προδιαγραφών παρακολουθούνται συνεχώς από την αρχή ελέγχου, την Krajská veterinární správa (περιφερειακή κτηνιατρική αρχή) για την περιφέρεια της Νότιας Βοημίας.

Στη συσκευασία επισημαίνονται, πέραν των άλλων δεδομένων, και στοιχεία σχετικά με τον παραγωγό, δηλαδή η επωνυμία και η διεύθυνση της εταιρείας.

- 4.5 Μέθοδος παραγωγής: Στη μηχανή παρασκευής του τυριού διοχετεύεται γάλα επεξεργασμένο σε γαλακτοκομική μονάδα και με περιεκτικότητα σε λιπαρά 5,35 %, στο οποίο προστίθενται συνήθεις καλλιέργειες μικροοργανισμών, οι οποίες εξασφαλίζουν την καλή οξίνιση του τυριού σε όλα τα στάδια των διαδικασιών παρασκευής και παλαίωσης. Η χαρακτηριστική γεύση του Jihočeská Zlatá Niva οφείλεται στην καλλιεργημένη μούχλα *Penicillium roqueforti* (βλ. ενότητα 4.2) η οποία χρησιμοποιείται εδώ και δεκαετίες (το απόδημα καλλιέργειας διατίθεται γενικά προς χρήση στη βιομηχανία τροφίμων). Οι σβώλοι τυριού που σχηματίζονται μετά την προσθήκη της πυτιάς και την πήξη του γάλακτος τοποθετούνται σε καλούπια που έχουν τη μορφή τροχού. Ο ορός γάλακτος αποστραγγίζεται και αναπτύσσεται η καλλιέργεια μικροχλωρίδας σε περιορισμένη θερμοκρασία. Το τυρί αλατίζεται σε δύο φάσεις: πρώτα εμβαπτίζεται σε άλμη και στη συνέχεια τρίβεται με χοντρόκοκκο αλάτι. Στο παρελθόν, η παλαίωση γινόταν μόνο σε φυσικά κελάρια παλαίωσης σκαμμένα σε ασβεστολιθικούς βράχους. Το 2005, λόγω της αύξησης της παραγωγής «μπλε τυριού», κατασκευάστηκαν κλιματιζόμενα κελάρια παλαίωσης, ελεγχόμενης θερμοκρασίας και υγρασίας. Το τυρί παλαιώνεται στα κελάρια για έξι τουλάχιστον εβδομάδες. Η επιφάνεια του ωριμασμένου τυριού καθαρίζεται με πλύσιμο ή απόξεση και στη συνέχεια το τυρί συσκευάζεται σε αλουμινόχαρτο. Η συσκευασία πρέπει να είναι άδικτη, καθαρή και να φέρει κατάλληλη σήμανση.

Λόγω της βιοτεχνολογικής φύσης του προϊόντος, το «μπλε τυρί» πρέπει να συσκευάζεται απευθείας στη μονάδα παραγωγής, κάτι το οποίο είναι επίσης απαραίτητο για τη διατήρηση της ποιότητας, της υγιεινής και της καθαρότητας του προϊόντος, την αποφυγή σύγχυσης του συγκεκριμένου τυριού με τυριά άλλων περιφερειών και, τέλος, για την καλύτερη ιχνηλασιμότητα του προϊόντος.

- 4.6 Δεσμός: Το «μπλε τυρί» παράγεται στη μονάδα του Český Krumlov με χρήση της ίδιας μεθόδου παραγωγής από το 1951. Η παραγωγή μπλε τυριού με περιεκτικότητα 60 % σε λιπαρές ουσίες επί ξηράς ύλης ξεκίνησε στο Český Krumlov μερικά χρόνια μετά την παραγωγή μπλε τυριού με περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες 50 %. Η ονομασία του τυριού έχει σχέση με τα λιβάδια και τους βοσκότοπους της Šumava, απ'όπου προέρχεται το κύριο συστατικό του: η μονάδα του Český Krumlov εφοδιάζεται με αγελαδινό γάλα προερχόμενο από τη Νότιο Βοημία, και συγκεκριμένα από τους πρόποδες της Šumava, δηλαδή μια περιοχή μεταξύ των περιοχών με τη λιγότερη ρύπανση στη χώρα. Οι βοσκότοποι βρίσκονται στις προστατευόμενες περιοχές της Novohradské Hory, της Blanský les και της Šumava, η τυπική χλωρίδα των οποίων έχει θετική επίδραση στη γεύση του γάλακτος.

Η τυπική χλωρίδα των βοσκοτόπων της συγκεκριμένης περιφέρειας παρουσιάζει μεγάλη ποικιλία. Πολυποίκια βραχύμμοχα φυτά (ανδροπύγων η νάρδος, φεστούκα, κ.τ.λ.) είναι χαρακτηριστικά αυτής της περιφέρειας παράλληλα με ορισμένες σπάνιες ποικιλίες όπως το ενδημικό φυτό *Phyteuma nigrum*, η *Gentiana pannonica*, το *Ligusticum mutellina*, η *Arnica montana*, η *Gentianella praecox subsp. Bohemica*, ορισμένοι τύποι επίγειων ορχιδέων, κ.τ.λ.

Αυτή η περιφέρεια με το ποικιλόμορφο και ανώμαλο έδαφος χαρακτηρίζεται από ένα ιδιαίτερος καθαρό περιβάλλον, ιδίως στην περιφέρεια της Český Krumlov και στους πρόποδες της Šumava (το 1990 κηρύχθηκε από την UNESCO «Απόδημα Βιόσφαιρας»). Απόδειξη της υψηλής αξίας του φυσικού περιβάλλοντος της Νοτίου Βοημίας αποτελεί ο μεγάλος αριθμός επισήμως προστατευόμενων τοπίων, δύο από τα οποία έχουν κηρυχθεί ως προστατευόμενα από την UNESCO.

Η ποιότητα και οι ιδιότητες του μπλε τυριού Jihočeská Zlatá Niva οφείλονται φυσικά και στην κληροδοτημένη από γενιά σε γενιά τεχνογνωσία παραγωγής του συγκεκριμένου τυριού που διαθέτει ο εντόπιος πληθυσμός.

Το μπλε τυρί Jihočeská Zlatá Niva χαιρεί ιδιαίτερης εκτίμησης στην τσεχική αγορά τόσο από το ευρύ κοινό όσο και από τους ειδικούς της βιομηχανίας γαλακτοκομικών προϊόντων. Το Jihočeská Zlatá Niva κατατάσσεται στα καλύτερα τυριά με μούχλα στους εθνικούς διαγωνισμούς τυριών (με κριτές ειδικούς του τομέα):

- 2003 — 2η θέση
- 2004 — 2η θέση
- 2006 — 2η θέση
- 2007 — 3η θέση

Το Jihočeská Zlatá Niva εκτιμάται ιδιαίτερα και από τους μη ειδήμονες.

Τα μπλε τυριά είναι γενικά πολύ δημοφιλή. Η παραγωγή και οι πωλήσεις τυριού Jihočeská Zlatá Niva είναι χαμηλότερες από τις πωλήσεις τυριού Jihočeská Niva, αλλά παραμένουν σταθερές από το 2004 (σύμφωνα με τα αρχεία του παραγωγού):

- 2003 — πωλήθηκαν 126 680 kg
- 2004 — πωλήθηκαν 115 703 kg
- 2005 — πωλήθηκαν 117 314 kg
- 2006 — πωλήθηκαν 112 400 kg

4.7 Οργανισμός ελέγχου:

Όνομα: Krajská veterinární správa pro Jihočeský kraj
Διεύθυνση: Inspektorát Český Krumlov
Domoradice 126
CZ-381 25 Český Krumlov
Τηλέφωνο: (420) 380 711 333, (420) 380 711 941
Φαξ: (420) 380 711 759
Διεύθυνση ηλεκτρ. ταχυδρομείου: nsp.cesky-krumlov.kvsc@svscr.cz

4.8 Επισημάνση: —
