

OTROS ACTOS

COMISIÓN

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2007/C 102/11)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo ⁽¹⁾. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

FICHA RESUMEN

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

«NOŠOVICKÉ KYSANÉ ZELÍ»

N° CE: CZ/PDO/0412/28.10.2004

DOP (X) CHZO ()

En el presente resumen figuran los principales datos del pliego de condiciones a efectos informativos.

1. *Servicio competente del Estado miembro:*

Nombre: Úřad průmyslového vlastnictví
Dirección: Antonína Čermáka 2a
CZ-160 68 Praha 6
Teléfono: (420) 220 38 31 11
Fax: (420) 224 32 47 18
Correo electrónico: posta@upv.cz

2. *Agrupación:*

Nombre: Zemědělské družstvo vlastníků Nošovice
Dirección: Nošovice 128
CZ-739 51 Dobrá
Teléfono: (420) 558 64 14 81
Fax: (420) 558 64 10 73
Correo electrónico: zdv.nosovice@tiscalic.cz
Composición: productores/transformadores (X) Otras categorías ()

3. *Tipo de producto:*

Clase 1.6: Col fermentada.

(¹) DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

4. Pliego de condiciones:

[Resumen de las condiciones del artículo 4, apartado 2 del Reglamento (CE) n° 510/2006]

4.1. Denominación del producto: «Nošovické kysané zelí»

4.2. Descripción: Se trata de col fermentada producida mediante fermentación láctica a partir de col cruda.

Aspecto: col finamente cortada. Color: amarillo dorado; todo cambio de color se considera una característica negativa, especialmente si vira hacia el gris o el rojizo. Sabor: de acidulado a ligeramente amargo. Olor: a col. Consistencia: col finamente cortada. Propiedades físico-químicas (valor nutritivo medio por cada 100 gramos de producto): valor energético 84 kJ, lípidos 2 g, proteínas 7 g, glúcidos 39 g, contenido natural de vitamina C.

La elaboración de la col fermentada se efectúa con los ingredientes siguientes: col blanca, sal, comino y mostaza en grano. Para la fabricación de este producto se cultivan y utilizan las variedades de col siguientes: Gloria, Ramco, Kingstone, Zerelina, Oklahoma y Theras. La col blanca debe cultivarse en la zona definida, cuyas condiciones medioambientales influyen en las propiedades del producto final (véase el punto 4.3). Las propiedades de la col fermentada de Nošovice se obtienen mediante fermentación láctica natural en distintas cubas cuyas características se definen en el punto 4.5. El producto se envasa habitualmente en paquetes de medio kilo y un kilo.

4.3. Zona geográfica: Se trata del territorio situado en torno a los municipios de Nošovice y Nižní Lhoty, distrito de Frýdek-Místek, región de Moravia-Silesia. La zona se halla delimitada por los municipios de Nošovice, Nižní Lhoty, Vyšní Lhoty, Kamenité, Dobratice, Dolní Tošanovice, Dolní Domašlavec, Kocurovice, Pazderna y Dobrá, cuyo territorio abarca.

4.4. Prueba del origen: La receta de la col fermentada se ha mantenido inalterada desde los inicios de la elaboración de ese producto hasta la fecha actual.

De forma cotidiana, el responsable del establecimiento procede al control del cumplimiento del pliego de condiciones, incidiendo especialmente en la calidad de la materia prima, el proceso tecnológico de fabricación y los puntos de control críticos. Los resultados de las comprobaciones se registran en el libro de control y en el cuaderno sanitario que se conservan en el establecimiento. Además, efectúa controles del cumplimiento del pliego de condiciones la autoridad superior de control (*Státní zemědělská a potravinářská inspekce* o Inspección nacional de la agricultura y la alimentación), con arreglo al plan de control del organismo competente.

Los productores de coles mantienen un registro para cada parcela cultivada y cada cuba de fermentación, así como un registro de los compradores del producto elaborado. El nombre y la dirección del fabricante se mencionan en todos los envases de este producto, lo que permite entre otros extremos asegurar su rastreabilidad.

Esas medidas de identificación, la documentación y los vínculos establecidos (cultivo, fabricación y venta) garantizan que la «Nošovické kysané zelí» procede en su totalidad de la zona delimitada, y que cada unidad de este producto reúne por lo tanto las condiciones necesarias para el reconocimiento de una denominación de origen.

4.5. Método de obtención: Breve descripción del cultivo de la col: entre octubre y noviembre del año anterior; preparación de las tierras (enmiendas del suelo) mediante la adición de estiércol de establo, y labranza; en invierno, reposo; en marzo, aplanamiento del suelo; en abril, siembra; en mayo y junio, desbroce, labranza, escarda, bina, nuevas enmiendas y nueva labranza; entre agosto y noviembre, cosecha; después de la cosecha, enterramiento de los residuos de cultivo y labor a gran profundidad.

La «Nošovické kysané zelí» o col fermentada de Nošovice se elabora exclusivamente a partir de repollos de variedades previstas para ser finamente cortadas que cultivan y transforman en la zona definida. Una vez cortada la col, se le añaden la sal, el comino y la mostaza en grano. Tras esta preparación, se coloca en cubas en las que se pisa con arreglo a un método tradicional y se deja fermentar durante un periodo mínimo de seis semanas a una temperatura de 18 °C. Se trata de una fermentación láctica natural en cubas situadas en una sala de fermentación y consistentes en cilindros de vidrio estratificado de 3 metros de diámetro y 4 de altura, si bien están enterradas a 3 metros de profundidad y sobresalen nada más un metro por encima del nivel del suelo.

El conjunto de las operaciones de fabricación debe efectuarse lo más rápidamente posible para evitar toda pérdida de agua celular, propiedades nutritivas y valiosa vitamina C. La transformación de la col fresca —de la variedad Gloria— debe efectuarse en un plazo de 48 horas. Una vez concluida la fermentación, el producto es extraído de las cubas para su envasado en paquetes de 500 g o de 1 kg. En caso de interés de los consumidores, el producto puede envasarse en cantidades más pequeñas o más grandes. Todas las operaciones se efectúan en absoluta observancia de las reglas sanitarias.

Para su fermentación en las cubas, la col debe dejarse en reposo. Durante su transporte, la col podría oxidarse y adquirir una tonalidad gris, modificación externa de las propiedades del producto que iría acompañada de un cambio de sabor. Por ese motivo, las operaciones de envasado se efectúan en el establecimiento de fabricación.

La col fermentada se fabrica asimismo a partir de coles almacenadas, finalidad con la cual se seleccionan las siguientes variedades tardías con buenas cualidades de conservación: Gloria, Ramco, Kingstone, Zerelina, Oklahoma y Theras. Las coles se conservan enteras en una sala refrigerada a una temperatura de 5 °C. Todos los días, el responsable del establecimiento procede a controles de la calidad tanto de la materia prima entrante como del producto elaborado. En el caso de la col fresca destinada a ser cortada, los controles se destinan principalmente a comprobar si su calidad no ha sido deteriorada por impurezas, enfermedades fúngicas o insectos. En el caso de la col almacenada, las comprobaciones tienen esencialmente por objeto el aspecto, el color, el sabor y la consistencia de la hortaliza. Los resultados de los controles de calidad se inscriben en el libro de control y en el cuaderno sanitario que se conservan en el establecimiento. Además, la autoridad de control superior (*Státní zemědělská a potravinářská inspekce* o Inspección nacional de la agricultura y la alimentación) lleva a cabo controles de calidad con arreglo al programa de control del organismo competente.

- 4.6. Vínculo: La col se cultiva y transforma en la región de Nošovice desde hace mucho tiempo. Una prueba de ello se encuentra, entre otros extremos, en el escudo de armas de la ciudad de Nošovice, en el que figuran un cesto hondo y un cuchillo para cortar coles de color verde. La col fermentada, como producto alimenticio tradicional y producto comercial, tiene en la región un prestigio sin parangón. La experiencia local en cuanto al cultivo de la col y a la producción de la col fermentada se ha transmitido de generación en generación y desempeña un papel fundamental en la transmisión al producto de sus características definitivas.

El sabor excepcional de este producto procede del medio natural en el que se cultiva la materia prima, la col blanca. Esta hortaliza se cultiva al pie de la importante cordillera formada por los montes Beskydy. Por lo que respecta a las condiciones naturales del lugar, se trata de una localidad situada al pie de los montes, en el valle del río Morávka, donde el verano tiene una duración media, las precipitaciones anuales son abundantes, el clima es más bien frío y húmedo y la tierra arcillosa con un bajo pH. Este conjunto de condiciones es el que otorga a la col su sabor particular. El municipio de Nošovice está situado a 346 metros de altura por encima del nivel del mar y el de Nižní Lhoty a 359 metros.

El análisis del suelo de las 24 muestras de tierra de labor extraídas en 10 lugares diferentes arroja los resultados siguientes: contenido de fósforo: 77 mg/kg; contenido de potasio: 218 mg/kg y contenido de magnesio: 140 mg/kg. En total, se efectuaron 120 mediciones referentes a los 5 parámetros siguientes (CO₃, P, K, Mg, Ca); se examinó asimismo el pH así como las necesidades de enmienda cálcica del suelo. En la evaluación detallada se aprecia que el pH es relativamente bajo, siempre ácido, ligeramente ácido o muy ácido. Ello repercute, entre otros factores, en el pH de la col cruda y fermentada; la col tiene por lo tanto un agradable sabor acidulado natural que no requiere la adición de fuertes agentes acidificantes. Las características del suelo influyen considerablemente en el sabor y la calidad de la col cruda y de la col fermentada. En las exposiciones agrícolas, el producto es altamente apreciado por su sabor característico, su color y su consistencia fina y firme.

El 1 de febrero de 2002, la col fermentada de Nošovice se inscribió en el registro de denominaciones de origen de la República Checa con el número 178.

- 4.7. Estructura de control:

Nombre: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát v Olomouci
Dirección: Pavelkova 13
CZ-772 85 Olomouc
Teléfono: (420) 585 15 15 11
Fax: (420) 585 23 05 30
Correo electrónico: olomouc@szpi.gov.cz

- 4.8. Etiquetado: —
-