

Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine

(2007/C 249/14)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 ⁽¹⁾ artiklile 7. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOKKUVÕTE

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) NR 510/2006

„JIHOČESKÁ ZLATÁ NIVA”

EÜ NR: CZ/PGI/005/0406/20.10.2004

KPN () KGT (X)

Käesolevas kokkuvõttes esitatakse teabe andmise eesmärgil spetsifikaadi põhipunktid.

1. *Liikmesriigi pädev asutus:*

Nimi: Úřad průmyslového vlastnictví
Aadress: Antonína Čermáka 2a
CZ-160 68 Praha 6-Bubeneč
Tel: (420) 220 383 111
Faks: (420) 224 324 718
E-post: posta@upv.cz

2. *Taotlejate rühm:*

Nimi: MADETA a.s.
Aadress: Rudolfovská 246/83
CZ-370 50 České Budějovice
Tel: (420) 389 136 111
Faks: (420) 387 411 944
E-post: info@madeta.cz
Tootmiskoht: MADETA a.s., závod Český Krumlov, Česká republika
Tel: (420) 380 779 111
Faks: (420) 380 711 485
Kooseis: tootjad/töötledajad (X) muud ()

Käesolev taotlus on erand nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 5 lõikest 1, sest piirkonnas on vaid üks tootja. Komisjoni määruse (EÜ) nr 1898/2006 artikli 2 tingimused on täidetud.

3. *Toote liik:*

Klass 1.3: Juust.

4. *Spetsifikaat:*

(määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 4 lõikega 2 ettenähtud nõuete kokkuvõte)

4.1. Nimetus: „Jihočeská Zlatá Niva”

⁽¹⁾ ELTL 93, 31.3.2006, lk 12.

- 4.2. Kirjeldus: Peamine tooraine, mida selle naturaalse hallitusjuustu valmistamiseks on kasutatud, on meiereis töödeldud lehmapiim. Juust on valmistatud üksnes piiritletud alalt saadud piimast.

Välimus: juust on rattakujuline, läbimõõduga 180–200 mm ja ligikaudu 10 cm kõrge (kaal ligikaudu 2,8 kg); pesemise või kraapimise jäljed koorel, sinakasroheline hallitus kogu juustul ja osaliselt vahane juustu pealispind ei ole defektid. Juustu pind võib värvuselt olla kreemjas kuni helepruun.

Sisemus: juustu sisemus on värvuselt kreemjasvalge kuni võikarva, juustu sees on korrapärane hallituse marmormuster, mille värvus ulatub rohelisest sinakasroheliseni, ning äratuntavad torkemärgid.

Juustu konsistents: pehmem kui „Jihočeská Niva”, kuivaine rasvasisaldusega 50 %; tainjas; ühtlaselt laagerdunud; võõrhallituse esinemine ei ole lubatud.

Maitse, lõhn: soolane, teravamaitseiline, aromaadne, terava järelmaitsega, kultiveeritud *Penicillium roqueforti* hallitusele omase maitsega.

Toote müügivorm: juustu turustatakse üksnes rattakujulise ligikaudu 2,8 kg kaaluva tükina.

Füüsilised/keemilised nõuded:

- kuivainesisaldus: 52 %
 - lubatud negatiivsed lahknevused kuivaine sisalduses: -1
 - positiivsed lahknevused kuivaine sisalduses ei ole defekt
- rasvasisaldus kuivaines: 60 %
 - lubatud rasvasisaldus kuivaines: 60 % – < 65 %
- soolasisaldus: 2,5 – 6 %

Mikrobioloogilised omadused: juust sisaldab kultiveeritud *Penicillium roqueforti* hallitust PY või PV, CB või PR1 (kuni PR4). Lisaks peab juust mikrobioloogiliste nõuete osas vastama ka toiduohutuse ja tootmisprotsessi hügieeni standardnõuetele.

Pakendamine: pakend peab olema puhas ja terve, katma kogu juustu pinna ning olema nõuetekohaselt märgistatud.

- 4.3. Geograafiline piirkond: Geograafiline piirkond on Lõuna-Böömimaa, mille piirid on määratletud riigi territoriaalse jaotuse seaduses nr 36/1960 (*Sbirka zakonu*, viimane redaktsioon).
- 4.4. Päritolutõend: Lisaks tavapärastele proovidele kontrollitakse kõiki saabuvald piimatsisterne, et teha kindlaks, et neis ei sisaldu inhibiitorite jääke. Kõik partiid on kogu laagerdumise ja pakendamise protsessi jooksul märgistatud. Igast partiist võetakse laboris kogu protsessi käigus proove alates piimast kuni müügivalmis juustuni (töö käigu ja valmistoote kontroll). Kõikide võetud proovide andmed registreeritakse nõuetekohaselt.

Piimatarnijate ja valmistoote kokkuostjate kohta peetakse keskregistrit.

Kõik tootmisprotsessi käigus kasutatavad toorained peavad vastama asjaomase tootja (tarnija) spetsifikaadile; neid spetsifikaate ajakohastatakse. Tooraine tarnijad peavad esitama tootjale kinnituse, et tooraine ei sisalda geneetiliselt muundatud organisme, ning teavet allergenide esinemise kohta.

Kasutatakse toidu jaoks sobivat pakendit.

„Jihočeská Zlatá Niva” sinihallitusjuustu valmistamist reguleerib HACCP-süsteem ning seda kontrollitakse hea hügieeni ja tootmistava juhistes kehtestatud kontrollisüsteemi abil; kõikide proovide andmed (labori märkmed, tehnilised andmed, elektroonilise LAB-süsteemi andmed ja proovide andmed) säilitatakse.

Lõpptoode peab vastama asjakohastele hügieeninõuetele.

Kõiki valmistamise etappe ja vastavust spetsifikaatidele jälgib pidevalt Lõuna-Böömimaa piirkondlik veterinaaramet (*Krajská veterinární správa*).

Lisaks muudele andmetele on pakendile märgitud ka valmistaja andmed (ettevõtte nimi ja aadress).

- 4.5. Tootmismeetod: Meiereis töödeldud piim rasvasisaldusega 5,35 % valatakse juustu tootmise seadmesse ning lisatakse tavapäraselt kasutatavaid kultuure, mis tagavad juustu hea hapnemise kogu tootmis- ja valmimisprotsessi jooksul. „Jihočeská Zlatá Niva” iseloomuliku maitse annab aastakümneid kasutatud kultiveeritud *Penicillium roqueforti* hallitus (vt alapunkt 4.2), mis on toiduainetööstuses tavaliselt saadaval. Pärast laabi lisamist ja piima kalgendumist pannakse tekkinud juustuterad rattakujulistes vormidesse. Vadak nõrutatakse ja piiratud temperatuuril aredatakse välja mikrofloora kultuur. Juust soolatakse kahes etapis: esiteks soolvees ja siis jämedateralise soolaga hõõrudes. Varem laagerdus juust alati paekivisse uuristatud looduslikes keldrites. Kõnealuse sinihallitusjuustu tootmismahu suurenemise tõttu ehitati 2005. aastal konditsioneeritud laagerdumiskeldrid, kus on temperatuuri ja niiskuse kontrollimise võimalus. Juust laagerdub keldrites vähemalt kuus nädalat. Laagerdunud juustu pind pestakse või kraabitakse puhtaks ning seejärel pakitakse juust alumiiniumfooliumisse. Pakend peab olema terve, puhas ja nõuetekohaselt märgistatud.

Toote biotehnoloogiliste omaduste tõttu tuleb sinihallitusjuust pakendada otse tootmisrajatises. See on vajalik ka toote kvaliteedi, hügieeni ja puhtuse tagamiseks, samuti selleks, et juust ei seguneks mõne muu piirkonna juustuga ning ka toote jälgitavuse võimaldamiseks.

- 4.6. Seos piirkonnaga: „Jihočeská Zlatá Niva” sinihallitusjuustu on valmistatud Český Krumlovi meiereis samal meetodil alates 1951. aastast. Sinihallitusjuustude, mille rasvasisaldus kuivaines on 60 %, tootmine algas Český Krumlov'is mõned aastad pärast 50 % rasvasisaldusega juustude tootmise algust. Juust on saanud oma nime Šumava niitude ja karjamaade järgi, kust pärineb juustu peamine tooraine — lehmapiim —, mis tarnitakse Český Krumlovi meiereisse Lõuna-Böömimaalt, täpsemalt Šumava eelmäestikust. Piim pärineb ühest vähim saastatud piirkonnast. Karjamaad asuvad Novohradské Hory, Blanský lesi ja Šumava kaitsealadel ning piirkonna ainulaadne taimestik avaldab piima maitsele positiivset mõju.

Nimetatud karjamaadel on piirkonnale omane mitmekesine taimestik. Iseloomulikud on lühikesearrelised taimed (metspipar, lõikehein jne) kõrvuti teatavate piirkonnale omaste haruldaste liikidega. Üks eriline endeemiline taim on *Phyteuma nigrum*. Samuti on piirkonnas levinud *Gentiana pannonica*, *Ligusticum mutellina*, *Arnica montana*, *Gentianella praecox subsp. Bohemica*, teatavat liiki maismaaorhideed jne.

Seda mitmekesist ja karmi maastikku iseloomustab väga puhas keskkond, eriti Český Krumlovi piirkonnas ja Šumava eelmäestikus (1990. aastal kuulutatud UNESCO biosfäärikaitsealaks). Tõestusena Lõuna-Böömimaa eriti väärtusliku looduskeskkonna kohta on mitmed maastikud ametlikult kaitse alla võetud, kaks neist UNESCO kaitse alla.

Loomulikult on „Jihočeská Zlatá Niva” juustu kvaliteedile ja omadustele avaldanud mõju ka kohalike elanike põlvest põlve edasi antud kogemused selle sinihallitusjuustu valmistamisel.

„Jihočeská Zlatá Niva” sinihallitusjuust on tšehhi turul väga kõrgelt hinnatud nii tavatarbijate kui ka piimatööstuse spetsialistide hulgas. Aastaid on „Jihočeská Zlatá Niva” saanud riiklikel juustunäitustel spetsialistidest koosnevate žüriidelt kohti paremate hulgas:

- 2003: teine koht
- 2004: teine koht
- 2006: teine koht
- 2007: kolmas koht

„Jihočeská Zlatá Niva” juustu hindavad kõrgelt ka mitteasjatundjad.

Sinihallitusjuustud on tarbijate hulgas (üldiselt) populaarsed. „Jihočeská Zlatá Niva” tootmis- ja müügi- mahud on väiksemad kui „Jihočeská Niva” müügi- mahud, kuid on tootjate andemete kohaselt püsinud muutumatuna alates 2004. aastast:

- 2003. aastal müüdi 126 680 kg
- 2004. aastal müüdi 115 703 kg
- 2005. aastal müüdi 117 314 kg
- 2006. aastal müüdi 112 400 kg

4.7. Kontrolliasutus:

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

4.8. Märgistus: —
