

## MUUT SÄÄDÖKSET

## EUROOPAN KOMISSIO

**Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan toisen alakohdan mukaisen, vähäisen muutoksen hyväksymisen perusteella muutetun yhtenäisen asiakirjan julkaiseminen**

(2021/C 76/08)

Euroopan komissio on hyväksynyt tämän vähäisen muutoksen annetun komission delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 <sup>(1)</sup> 6 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.

Tämä vähäisen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus julkaistaan komission eAmbrosia-tietokannassa.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

**”JIHOČESKÁ ZLATÁ NIVA”****EU-nro: PGI-CZ-0406-AM02 – 28.8.2020****SAN ( ) SMM ( X )****1. Nimi tai nimet**

”Jihočeská Zlatá Niva”

**2. Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Tšekki

**3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus****3.1 Tuotelaji**

Luokka 1.3 Juustot

**3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta**

Ulkonäkö: Juusto on sylinterin muotoinen, ja sen halkaisija on 180–200 mm ja korkeus noin 10 cm (paino n. 2,8 kg). Juuston luontaisia piirteitä ovat kuoressa olevat pesu- tai raaputusjäljet. Juuston läpi kasvava sinivihreä home ja pinnan osittainen vahamaisuus kuuluvat asiaan. Pinnan väri vaihtelee kermanvärisestä vaaleanruskeaan.

Sisus: Sisältä juuston väritys vaihtelee kermanvaaleasta voinväriseen, ja home muodostaa sisälle säännöllisen sinivihreän marmoroinnin. Juustossa on reikiä.

Juuston koostumus: Pehmeämpi kuin ”Jihočeská Niva” (jossa kuiva-aineen rasvapitoisuus on 50 %), tahnamainen, tasaisesti kypsynyt; ei saa sisältää tuntematonta hometta.

Maku ja aromi: Suolainen, kirpeä, aromaattinen, terävä loppumaku, *Penicillium roqueforti* -homeviljelmän ominaismaku.

Muoto, jossa tuote saatetaan markkinoille: Juusto saatetaan markkinoille sylinterinmuotoisena joko kokonaisena, puolikkaana tai eripainoisina paloina.

(<sup>1</sup>) EUVL L 179, 19.6.2014, s. 17.

Fysikaaliset ja kemialliset vaatimukset:

Kuiva-ainepitoisuus: 52 %; kuiva-ainepitoisuuden sallittu negatiivinen poikkeama: -1 %; kuiva-ainepitoisuuden positiivinen poikkeama ei ole virhe

Rasvaa kuiva-aineesta: 60 %; kuiva-aineen rasvapitoisuuden sallittu vaihteluväli: 60 % – < 65 %

Suolapitoisuus: 2,5–6 %

Mikrobiologiset ominaisuudet:

Juusto sisältää *Penicillium roqueforti* -homeviljelmän, joka on kantaa PY tai PV, CB tai PR1 (kantaan PR4 asti). Tuotannossa voidaan käyttää myös muilta tuottajilta peräisin olevia *Penicillium roqueforti* -homekantoja, jotka vastaavat tässä asiakirjassa mainittuja ominaisuuksia. Muiden mikrobiologisten vaatimusten suhteen juusto täyttää elintarvikkeiden turvallisuutta ja valmistusprosessin hygieniää koskevat vakiokriteerit.

### 3.3 Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)

Perusraaka-aine: Tämän luonnollisen homejuuston tuotannossa käytetään käsiteltyä lehmänmaitoa. Tuotannossa käytetään yksinomaan määritellyltä alueelta saatavaa maitoa. Muut raaka-aineet: *Penicillium roqueforti* -home, joka on kantaa PY tai PV, CB tai PR1 (kantaan PR4 asti) (tai muilta tuottajilta peräisin olevat *Penicillium roqueforti* -homekannat, jotka vastaavat tässä asiakirjassa mainittuja ominaisuuksia), suola, maitohappoviljelmät, juoksute ja kalsiumkloridi.

### 3.4 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Perusraaka-aineen eli maidon on tultava maantieteelliseltä alueelta. Samoin koko valmistus- ja kypsytyksen prosessin on tapahduttava maantieteellisellä alueella, jotta pitkäaikaista paikallista kokemusta ja alkuperäisiä kypsytyssellareita voitaisiin hyödyntää mahdollisimman pitkälti.

Käsitelty lehmänmaito, jonka rasvapitoisuus on 5,35 % (sallittu poikkeama: +/-0,15 %), kaadetaan juustokattilaan ja joukkoon lisätään yleisesti käytettyjä maitohappoviljelmiä, jotka varmistavat juuston hyvän hapottumisen koko valmistus- ja kypsytyksen prosessin ajan. Jihočeská Zlatá Niva -juuston ominaismaku johtuu *Penicillium roqueforti* -homeviljelmästä, jota on käytetty jo vuosikymmenien ajan (kanta on yleisesti saatavilla elintarvikealalla). Kun juoksute on lisätty ja maito on juustoutunut, juustorakeet kaadetaan sylinterin muotoisiin muotteihin. Hera valutetaan pois ja mikroflooraviljelmää kasvatetaan määritellyssä lämpötilassa. Juusto suolataan joko kahdessa vaiheessa – upottamalla suolaveteen ja hankaamalla karkealla suolalla – tai lisäämällä suolaa juuston pinnalle. Aiemmin kypsytyksen tapahtui luonnon kypsytyssellareissa, jotka oli koverrettu kalkkikivikallioon. Homejuuston tuotannon lisääntymisen vuoksi vuonna 2005 rakennettiin ilmastoidut kypsytyssellarit, jotka on varustettu lämpö- ja kosteussäätimin. Juustoa kypsytetään kellarissa vähintään kuusi viikkoa.

Kypsyneen juuston pinta pestään tai raaputetaan.

### 3.5 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt

Sinihomejuuston bioteknologisen luonteen vuoksi juusto on pakattava suoraan tuotantopaikalla. Näin taataan tuotteen laatu ja hygieniä ja estetään se, että juustoa pidettäisiin virheellisesti jonakin muuna, toisella alueella tuotettuna juustona. Samalla tuotteen jäljitettävyys paranee.

Koko juusto tai sen osa pakataan alumiinifolioon tai erityiseen happea läpäisevään kääreeseen. Osa tuotannosta jaetaan paloiksi ja pakataan muovirasioihin, joita peittää painatettu muovikääre.

Pakkauksen on oltava vahingoittumaton, puhdas ja asianmukaisesti merkitty.

### 3.6 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt

Nimitys "Jihočeská Zlatá Niva" on merkittävä tuotepakkaukseen selkeästi.

## 4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Maantieteellinen alue on Etelä-Böömi (Jihočeský kraj), jonka rajat määritellään valtion alueellisesta jakautumisesta annetussa laissa 36/1960, sellaisena kuin se on muutettuna.

## 5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Etelä-Böömi on yksi Tšekin vähiten saastuneista alueista. Sitä on aina pidetty ensisijaisesti maatalousalueena. Tämä pätee edelleenkin.

Maito tulee Etelä-Böömistä. Laidunmaat sijaitsevat Novohradské horyn, Blanský lesin ja Šumavan suojelluilla alueilla, ja alueen ainutlaatuisella kasvistolla on myönteinen vaikutus maidon makuun.

Alueen maasto on monimuotoista ja jylhää. Alueella on kirkasvetisiä puroja ja luonnontilassa olevia metsiä, niittyjä ja laitumia. Luonto on hyvin puhdasta, erityisesti Český Krumlovin alueella ja Šumavan alarinteillä (julistettu UNESCO:n biosfäärialueeksi vuonna 1990). Todisteena siitä, että Etelä-Böömin luonnonympäristö on hyvin arvokasta, useita alueita on julistettu virallisesti suojelluiksi, ja kaksi niistä on UNESCO:n suojeluksessa.

Laitumilla, erityisesti mesofiilillä niityillä, kasvaa alueelle luonteenomaista, hyvin monenlaista kasvistoa. Alueelle ovat luonteenomaisia lyhytvartiset kasvit (jäkki, nata jne.), joiden lajikevalikoima on runsas, sekä tietyt harvinaiset lajikkeet. Yhtenä erityisenä kotoperäisenä kasvina voidaan mainita *Phyteuma nigrum*. Muita ovat muun muassa *Gentiana pannonica*, *Gentiana cruciata*, *Ligusticum mutellina*, *Arnica montana*, *Gentianella praecox subsp. Bohemica*, *Carex Michellii*, *Andropogon ischaemum*, *Veronica teucrium*, *Stachys recta* ja *Koeleria pyramidata*.

Paikallisille ihmisille on kertynyt sukupolvien ajan kokemusta tämän juuston valmistuksesta, ja tällä on luonnollisesti myös ollut huomattava vaikutus Jihočeská Zlatá Niva -juuston laatuun ja ominaisuuksiin.

Näiden tekijöiden vuoksi maantieteellinen alue eroaa selkeästi sitä ympäröivistä alueista.

Jihočeská Zlatá Niva -juuston ominaisiin piirteisiin kuuluvat laadukas valmistusprosessi ja juuston maku, joka syntyy vakioina pysyvien kuiva-aine-, rasva- ja suolapitoisuuksien sekä vuosikymmenien ajan käytössä olleen – tämän asiakirjan 3.5 kohdassa kuvatun – valmistusmenetelmän ansiosta. Tuotteen perustana on Etelä-Böömin alueelta tuleva maito.

Jihočeská Zlatá Niva -homejuustoja on tuotettu Český Krumlovin tuotantolaitoksessa samalla tuotantomenetelmällä vuodesta 1951. Niva-juuston valmistuksen historiasta todistavat lukuisat maininnat painetuissa lähteissä. Juusto on saanut nimensä Šumavan niityistä ja laitumista, joilta tärkein ainesosa eli lehmänmaito tulee. Alueen ainutlaatuisella kasvistolla on myönteinen vaikutus maidon makuun ja sitä kautta lopputuotteeseen.

Suuri yleisö ja maitotalousalan asiantuntijat Tšekissä arvostavat Jihočeská Zlatá Niva -homejuuston hyvin korkealle. Valtakunnallisissa juustoalan näyttelyissä asiantuntijatuomarit ovat luokitelleet Jihočeská Zlatá Niva -juuston parhaimpien homejuustojen joukkoon. Myös maallikot arvostavat Jihočeská Zlatá Niva -juuston korkealle.

### Eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

[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)

Virallinen lehti N:o 10, 4.3.2020, s. 157 ja sitä seuraavat sivut.