

**Paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį**

(2007/C 249/14)

Šis paskelbimas suteikia teisę užprotestuoti paraišką pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 <sup>(1)</sup> 7 straipsnį. Užprotestavimo pareiškimas turi būti pateiktas Komisijai per šešis mėnesius nuo šio paskelbimo.

SANTRAUKA

**TARYBOS REGLAMENTAS (EB) NR. 510/2006**

**„JIHOČESKÁ ZLATÁ NIVA“**

**EB Nr. CZ/PGI/005/0406/20.10.2004**

**SKVN ( ) SGN ( X )**

Šioje santraukoje informacijos tikslais pateikiami pagrindiniai produkto specifikacijos elementai.

1. *Kompetentinga valstybės narės įstaiga:*

Pavadinimas Úřad průmyslového vlastnictví  
Adresas Antonína Čermáka 2a  
CZ-160 68 Praha 6-Bubeneč  
Telefonas (420) 220 383 111  
Faksas (420) 224 324 718  
El. paštas posta@upv.cz

2. *Grupė:*

Pavadinimas MADETA a.s.  
Adresas Rudolfovská 246/83  
CZ-370 50 České Budějovice  
Telefonas (420) 389 136 111  
Faksas (420) 387 411 944  
El. paštas info@madeta.cz  
Gamybos vieta MADETA a.s., závod Český Krumlov, Česká republika  
Telefonas (420) 380 779 111  
Faksas (420) 380 711 485  
Sudėtis: gamintojas ir (arba) perdirbėjas ( X ) kiti ( )

Taikoma Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 5 straipsnio 1 dalyje numatyta išimtis, nes regione yra tik vienas gamintojas. Reikalavimai, nustatyti Komisijos reglamento (EB) Nr. 1898/2006 2 straipsnyje, yra įvykdyti.

3. *Produkto rūšis:*

1.3 klasė. Sūriai.

4. *Specifikacija:*

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 4 straipsnio 2 dalyje pateiktų reikalavimų santrauka)

4.1. Pavadinimas: „Jihočeská Zlatá Niva“

<sup>(1)</sup> OLL 93, 2006 3 31, p. 12.

- 4.2. Apibūdinimas: Pagrindinė šio natūralaus pelėsinio sūrio gamybos žaliava yra pieninėje perdirbtas karvės pienas. Šis sūris gaminamas tik iš nurodytoje vietovėje gauto pieno.

Išvaizda. Šis sūris yra apskritimo formos. Jo skersmuo — 180–200 mm, o aukštis — apytiksliai 10 cm (svoris — apytiksliai 2,8 kg) Ant žievelės esančios apdorojimo žymės, atsiradusios po plovimo arba grandymo, visame sūrio plote pasklidęs mėlynai žalios spalvos pelėsis ir iš dalies vaško plutele padengtas sūrio paviršius nėra trūkumai. Šio sūrio paviršius gali būti nuo kreminės iki šviesiai rudos spalvos atspalvių.

Sūrio masė. Sūrio masė būna nuo kreminės baltos iki sviesto spalvos atspalvių, jame „marmuro“ raštu pasklidęs žalios ar mėlynai žalios spalvos pelėsis ir yra aiškių dūrimo žymių.

Sūrio konsistencija Sūris švelnesnis už „Jihočeská Niva“, jo sausosios medžiagos riebalų kiekis sudaro 50 proc., konsistencija panaši į tešlą, tolygiai subrendęs. Neleidžiama, kad jame būtų kitokių rūšių pelėsio.

Skonis, kvapas. Sūrus, pikantiško skonio, aromatingas, su aštriu galutiniu prieskoniu, turintis dirbtinai išauginto *Penicillium roqueforti* rūšies pelėsio.

Parduodamo produkto forma. Šis sūris parduodamas tik apskritimo formos ir sveria apytiksliai 2,8 kg.

Reikalavimai, susiję su fiziniais ir cheminiais rodikliais:

- sausosios medžiagos kiekis: 52 proc.
  - leidžiamas neigiamas sausosios medžiagos kiekio nuokrypis: –1;
  - teigiami sausosios medžiagos kiekio nuokrypiai nėra trūkumai;
- sausosios medžiagos riebalų kiekis: 60 proc.;
  - leidžiamas sausosios medžiagos riebalų kiekio verčių intervalas: nuo 60 proc. iki < 65 proc.;
- druskos kiekis: 2,5–6 proc.

Mikrobiologinės savybės. Šiame sūryje yra dirbtinai išauginto PY arba PV, CB arba PR1 (iki PR4) rūšių *Penicillium roqueforti* pelėsio. Be to, kalbant apie mikrobiologinius reikalavimus, šis sūris atitinka standartinės maisto saugos ir gamybos proceso higienos normas.

Pakuotė. Pakuotė yra švari ir nepažeista, dengia visą paviršių ir yra kruopščiai pažymėta.

- 4.3 Geografinė vietovė: Geografinė vietovė apima Pietų Bohemijos regioną, kurio ribos yra nustatytos remiantis Aktu Nr. 36/1960 dėl valstybės teritorinio padalijimo su paskutiniais pakeitimais.
- 4.4 Kilmės įrodymas: Be įprastų tyrimų taip pat tikrinama, ar kiekvienoje priimamo pieno cisterneje nėra inhibitorių likučių. Atskiros partijos žymimos per visą brandinimo ir pakavimo procesą. Visos partijos tiriamos laboratorijoje per visą gamybos procesą: nuo priimto pieno iki tiekto paruošto sūrio (t. y. vykdoma veiklos ir patikros kontrolė). Duomenys apie visus šiuos atliekamus tyrimus tinkamai saugomi.

Tvarkomas pieno tiekėjų ir galutinių produktų pirkėjų centrinis registras.

Visos žaliavos, naudojamos gamybos procese, turi atitikti atitinkamo gamintojo (tiekėjo) specifikacijas. Šios specifikacijos nuolat atnaujinamos. Reikalaujama, kad žaliavų tiekėjai gamintojui pateiktų pažymą, kad jose nėra genetiškai modifikuotų organizmų, ir pažymą apie jose esančius alergenus.

Nurodoma, kad naudojama pakuotė yra tinkama sąlyčiui su maistu.

„Jihočeská Zlatá Niva“ mėlynojo sūrio gamyba reguliuojama pagal RVASVT (angl. HACCP) sistemą, taip pat jai taikoma kontrolės sistema, nustatyta geros higienos praktikos ir geros gamybos praktikos vadovuose. Saugomi visų atliktų tyrimų duomenys (laboratorijoje gauti duomenys, techniniai duomenys, elektroninės LAB sistemos duomenys ir tyrimų duomenys).

Galutinis produktas turi atitikti atitinkamas higienos taisykles.

Visą gamybos veiklą ir atitiktį specifikacijoms nuolat prižiūri kontrolės įstaiga — Pietų Bohemijos regiono veterinarijos administracija *Krajská veterinární správa*.

Be kitų duomenų, ant pakuotės nurodoma informacija apie gamintoją, t. y. nurodomas įmonės pavadinimas ir adresas.

- 4.5. Gamybos būdas: Pieninėje perdirbtas pienas, kurio riebumas — 5,35 proc., pilamas į sūrio gamybos įrenginį ir į jį pridedama įprastai naudojamų kultūrų, kurios užtikrina puikų sūrio rūgštėjimą per visą gamybos ir brandinimo procesą. „Jihočeská Zlatá Niva“ sūriui būdingą skonį suteikia dirbtinai išaugintas *Penicillium roqueforti* rūšies pelėsis (žr. 4.2 skirsnį), kuris naudojamas jau keletą dešimtmečių (šių kultūrų paprastai galima gauti naudojimui maisto pramonėje). Po to, kai pridedama šliužo fermento ir pienas sukrekėja, susidarę sūrio grūdėliai supilami į apskritimo formos talpyklas. Išrūgos nupilamos, o mikrofloros kultūros brandinamos kontroliuojamoje temperatūroje. Sūris sūdomas dviem etapais: pirmiausia sūryme, vėliau įtrinamas rupia druska. Praeityje sūris buvo brandinamas tik natūraliuose brandinimo rūsiuose, kurie buvo iškirsti klinčių uolose. 2005 m. dėl padidėjusios šio mėlynojo sūrio gamybos buvo įrengti kondicionuojami brandinimo rūšiai su temperatūros ir oro drėgnumo reguliavimo įrenginiais. Šiuose rūsiuose sūris brandinamas mažiausiai šešias savaites. Subrendusio sūrio paviršius nuplaunamas arba nugramdomas, tada sūris supakuojamas į aliuminio foliją. Pakuotė turi būti nepažeista, švari ir tinkamai pažymėta.

Atsižvelgiant į biotechnologinius produkto gamybos aspektus, mėlynasis sūris turi būti pakuojamas iš karto sūrinėje. Tai taip pat būtina siekiant užtikrinti produkto kokybę bei higienos ir švaros normų laikymąsi, kad sūriai nesusimaišytų su sūriais iš kitų regionų ir galiausiai, kas yra ne mažiau svarbu, pagerinti produkto atsekamumą.

- 4.6. Ryšys su geografine vietoje: Įvairių rūšių mėlynasis sūris gaminamas *Český Krumlov* fabrike naudojant gamybos būdą, nesikeičiantį nuo 1951 m. 60 proc. sausosios medžiagos riebalų kiekį turinčio mėlynojo sūrio gamyba *Český Krumlov* fabrike pradėta praėjus keletui metų nuo 50 proc. sausosios medžiagos riebalų kiekį turinčio mėlynojo sūrio gamybos pradžios. Šio sūrio pavadinimas kilęs iš Šumavos lankų ir ganyklų, kuriose gaunama pagrindinė jo sudedamoji dalis — karvės pienas, pristatomas į *Český Krumlov* fabriką iš Pietų Bohemijos, ypač iš Šumavos prieškalnių. Šis pienas gaunamas iš vieno mažiausiai užterštų regionų. Ganyklos yra saugomose Novohradské Hory, Blanský les ir Šumavos vietovėse, o unikali šių vietovių augmenija teigiamai veikia pieno skonį.

Šiose ganyklose auga daug rūšių augalų, būdingų minėtam regionui. Šiam regionui būdinga didelė trumpakočių augalų (nardų, eraičinų ir t. t.) rūšinė įvairovė ir tam tikrų retų rūšių augalai. Vienas ypatingas endeminės rūšies augalas yra *Phyteuma nigrum*. Kitos regionui būdingos rūšys yra *Gentiana pannonica*, *Ligusticum mutellina*, *Arnica montana*, *Gentianella praecox subsp. Bohemica*, tam tikros sausumos orchidėjų rūšys ir t. t.

Šiai įvairaus reljefo, raižytai vietai, ypač *Český Krumlov* regionui ir Šumavos prieškalnėms, būdinga labai švari aplinka (jie 1990 m. paskelbti UNESCO biosferos draustiniu). Kaip įrodymas, kad natūrali Pietų Bohemijos gamta yra labai vertinama, buvo paskelbta daug oficialiai saugomų kraštovaizdžio objektų, iš kurių du yra saugomi UNESCO.

Žinoma, vietos gyventojų iš kartos į kartą perduodama šio mėlynojo sūrio gamybos patirtis taip pat turi didelės įtakos „Jihočeská Zlatá Niva“ sūrio kokybei ir savybėms.

„Jihočeská Zlatá Niva“ mėlynąjį sūrį labai vertina ir Čekijos rinkos vartotojai: plačioji visuomenė ir pieno pramonės specialistai. „Jihočeská Zlatá Niva“ patenka tarp geriausių pelėsinų sūrinių šalies sūrio parodose (kuriose sūrius vertina specialistų komisija):

- 2003 m. jam skirta 2-oji vieta;
- 2004 m. — 2-oji vieta;
- 2006 m. — 2-oji vieta;
- 2007 m. — 3-ioji vieta.

„Jihočeská Zlatá Niva“ sūrį taip pat labai vertina ir nespecialistai.

Mėlynasis sūris apskritai yra populiarus tarp vartotojų. „Jihočeská Zlatá Niva“ sūrio gamybos ir pardavimo apimtys yra mažesnės negu „Jihočeská Niva“ sūrio, bet jos išlieka stabilios nuo 2004 m. (remiantis gamintojo duomenimis):

- 2003 m. buvo parduota 126 680 kg šio sūrio;
- 2004 m. — 115 703 kg;
- 2005 m. — 117 314 kg;
- 2006 m. — 112 400 kg.

#### 4.7. Kontrolės institucija:

Pavadinimas Krajská veterinární správa pro Jihočeský kraj  
Adresas Inspektorát Český Krumlov  
Domoradice 126  
CZ-381 25 Český Krumlov  
Telefonas (420) 380 711 333, (420) 380 711 941  
Faksas (420) 380 711 759  
El. paštas nsp.cesky-krumlov.kvsc@svscr.cz

#### 4.8. Ženklinimas etiketėmis: —

---