

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Grozītā vienotā dokumenta publikācija, ko pēc maznozīmīga grozījuma apstiprināšanas veic saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta otro daļu

(2021/C 75/07)

Eiropas Komisija ir apstiprinājusi šo maznozīmīgo grozījumu saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) Nr. 664/2014 ⁽¹⁾ 6. panta 2. punkta trešo daļu.

Ar pieteikumu, kurā lūgts apstiprināt šo maznozīmīgo grozījumu, var iepazīties Komisijas *eAmbrosia* datubāzē.

VIENOTS DOKUMENTS

“JIHOČESKÁ NIVA”

ES Nr.: PGI-CZ-0405-AM02 – 28.8.2020.

ACVN () AĢIN (X)

1. Nosaukums vai nosaukumi

“Jihočeská Niva”

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Čehijas Republika

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

3.1. Produkta veids

1.3. grupa. Siers

3.2. Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums

Ārējais izskats: siers pēc formas ir ritulis 180–200 mm diametrā un aptuveni 10 cm augstumā (tas sver aptuveni 2,8 kg); aplūkojot rituli, redzams, ka tā miza apstrādāta mazgājot vai kasot; zaļi zilganais pelējums, kas veidojas visā ritulī, un daļēji vaskainā kārtiņa uz tā virsas nav bojājumu pazīmes. Siera rituļa virsas krāsa var būt no krēmkrāsas līdz gaiši brūnganai.

Izskats iekšpusē: siera masa ir no krēmbaltas līdz sviesta krāsai ar vienmērīgu pelējumu marmorējumu no zaļas līdz zaļi zilganai krāsai; siera masā ir caurumojuma pazīmes.

⁽¹⁾ OV L 179, 19.6.2014., 17. lpp.

Siera konsistence: samērā čaugana, drupana; nogatavinājums vienmērīgs; neraksturīgu pelējumu klātie nav pieļaujama.

Garša un smarža: sāļa, izteikta, aromātiska, pikanta, raksturīga *Penicillium roqueforti* pelējumu kultūrām.

Veids, kādā produktu laiž tirdzniecībā: sieru piedāvā tirdzniecībā rituļu, pusrituļu un dažāda svara porciju veidā.

Fizikāli ķīmiskās īpašības

Sausnas saturs: 52 %.

Sausnas satura maksimāli pieļaujamā negatīvā atkāpe: – 1 %; pozitīva atkāpe no sausnas satura nav uzskatāma par trūkumu.

Tauku saturs sausnā: 50 %; pieļaujamais sausnas tauku satura diapazons: 50 % līdz < 55%.

Sāls saturs: 2,5 līdz 5,5 %

Mikrobioloģiskās īpašības

Sierā ietilpst šādu tipu *Penicillium roqueforti* kultūras: PY vai PV, CB vai PR1 (līdz PR4). Ražošanas vajadzībām var izmantot citus *Penicillium roqueforti* celmus, ko piegādā citi ražotāji un kas atbilst šajā dokumentā minētajām īpašībām. Mikrobioloģiskajā ziņā siers atbilst pārtikas nekaitīguma standartiem un ražošanas procesa sanitāri higiēniskajām prasībām.

3.3. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

Šā dabīgā pelējumu siera ražošanā izmantotā pamatizejviela ir pienotavā apstrādāts govs piens. Sieru ražo vienīgi no piena, ko iegūst noteiktajā apgabalā. Pārējās izmantotās izejvielas ir PY vai PV, CB vai PR1 (līdz PR4) tipa *Penicillium roqueforti* kultūras (vai citi *Penicillium roqueforti* celmi, ko piegādā citi ražotāji un kas atbilst šajā dokumentā minētajām īpašībām), vārmais sāls, pienskābes baktēriju kultūras, himozīns, kalcija hlorīds.

3.4. Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Pamatizejvielai – pienam – jābūt iegūtam noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Arī visam ražošanas, nogatavināšanas un fasēšanas procesam jānoris noteiktajā apgabalā, lai pilnā mērā izmantotu ilgo vietējo pieredzi un sākotnējos nogatavināšanas pagrabus.

Sieru pagatavo no pienotavā pārstrādāta piena, kura tauku saturs ir 3,45 % (atkāpe nedrīkst būt lielāka par $\pm 0,15$ %); pienam pievieno vietējās pienskābes baktēriju kultūras, lai nodrošinātu pareizu siera paskābināšanos visā ražošanas un nogatavināšanas procesa laikā. Raksturīgo garšu sieram "Jihočeská Niva" piešķir *Penicillium roqueforti* kultūras, kuras izmanto jau desmitiem gadu (šo kultūru krājumi parasti ir pieejami pārtikas rūpniecības uzņēmumu vajadzībām). Kunkuļi [siera graudi], kas veidojas pēc himozīna pievienošanas un piena sarecināšanas, tiek ievietoti rituļu formas veidnēs. Sūkalas notecina, un mikrofloras kultūra attīstās ierobežotā temperatūrā. Sieru sāla vai nu divos posmos, proti, iegremdējot to vannā ar sāls šķīdumu un ierīvējot ar rupjo sāli, vai arī virsu pārklājot ar sāli. Agrāk nogatavināšanu veica vienīgi dabiskos, kalķainās klintīs izgrieptos pagrabos. Taču 2005. gadā šā siera ražošanas apjoma palielināšanas dēļ izbūvēja nogatavināšanas pagrabus, kurus aprīkoja ar gaisa kondicionēšanas un temperatūras un mitruma regulēšanas iekārtām. Šajos pagrabos siers nogatavinās vismaz 4 nedēļas.

Kad rituļi ir nogatavojušies, to virsa tiek mazgāta vai kasīta.

3.5. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakšanas u. c. īpašie noteikumi

Ņemot vērā šā zilā siera biotehnoloģisko raksturu, produkts jāiepako ražotnē uz vietas. Tas vajadzīgs arī, lai saglabātu produkta kvalitāti, higiēnisko nekaitīgumu un tīrību, tādējādi novēršot iespēju, ka sieru sajauc ar citā reģionā pagatavotu sieru, un, visbeidzot, lai garantētu labāku produkta izsekojamību.

Rituļus vai to daļas iepako alumīnija folijas iesaiņojumā vai īpašā gaisa caurlaidīgā iesaiņojumā. Daļu produkcijas sadala porcijās un iepako plastmasas trauciņos, kurus aizdara ar apdrukātu plastmasas plēvi.

Iesaiņojumam jābūt neskartam, tīram un attiecīgi marķētam.

3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi

Norāde "Jihočeská Niva" skaidri saskatāma uz produkta iesaiņojuma.

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ģeogrāfiskais apgabals ir Dienvidbohēmija [*Jihočeský kraj*], kura robežas noteiktas ar Likumu Nr. 36/1960 Sb. par valsts teritoriālo iedalījumu, kurā izdarīti grozījumi.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Dienvidbohēmija ir viens no Čehijas vismazāk piesārņotajiem reģioniem. Tas vienmēr uzskatīts par galvenokārt lauksaimniecisku reģionu. Tāds tas ir saglabājies arī līdz mūsdienām.

Pienu iegūst Dienvidbohēmijā. Ganības atrodas aizsargātajos apgabalos *Novohradské Hory*, *Blanský Les* un *Šumava*, kur tipiskais augu valsts botāniskais sastāvs pozitīvi ietekmē piena garšu.

Šim ainaviski dažādajam reģionam ar nevienmērīgu reljefu, dzidra ūdens avotiem un mežiem, neskartām pļavām un ganībām raksturīga ļoti tīra vide, it īpaši *Český Krumlov* apkaimē un Šumavas [*Šumava*] kalnājā (1990. gadā UNESCO tam piešķīris biosfēras rezervāta statusu). Pierādījums tam, ka Dienvidbohēmijas dabas vide ir ļoti vērtīga, ir tas, ka daudzas ainavas ir oficiāli aizsargātas, un divas no tām aizsargā UNESCO.

Tās ir ganības, kurām raksturīga liela augu sugu dažādība, jo īpaši mezofilajās [mēreni mitrās] pļavās ar reģionam tipisku floru. Tipiski šeit ir augi ar īsu stublāju (vilkakūla, auzenes); sastopama liela sugu daudzveidība un dažas retas, apgabalā tipiskas vietējās sugas. Specifiskas, endēmiskas sugas ir *Phyteuma nigrum* – endēmiska suga, *Gentiana pannonica*, *Gentiana cruciata*, *Ligusticum mutellina*, *Arnica montana*, *Gentianella praecox subsp. Bohemica*, *Carex Michellii*, *Andropogon ischaemum*, *Veronica teucrium*, *Stachys recta*, *Koeleria pyramidata* u. c.

Būtiska ietekme uz siera "Jihočeská Niva" kvalitāti un īpašībām ir arī vietējo iedzīvotāju uzkrātajai un no paaudzes paaudzē pārmantotajai pieredzei siera ražošanā.

Tie ir faktori, pēc kuriem noteiktais apgabals krasi atšķiras no kaimiņu apgabaliem.

Dienvidbohēmijas sieram "Jihočeská Niva" raksturīga augsta kvalitāte un laba garša, vienmērīgs sausnas, tauku un sāls saturs; tas ir gatavots jau vairākas desmitgades nemainītā ražošanas procesā, kas aprakstīts šā dokumenta 3.5. punktā. Produkta pamatizejviela ir Dienvidbohēmijas apgabalā iegūts piens.

Zilo sieru "Jihočeská Niva" pagatavo *Český Krumlov* siera fabrikā pēc metodes, kas nav mainījusies kopš 1951. gada. "Niva" siera gatavošanas vēsture vairākkārt minēta drukātos dokumentos. Siera nosaukums cēlies no Šumavas pļavām un ganībām, no kurienes nāk tā galvenā izejviela – govju piens. Vietējās augu valsts neatkārtojamība pozitīvi ietekmē gan piena, gan arī gatavā produkta garšu.

Zilo sieru "Jihočeská Niva" Čehijas tirgū ļoti iecienījusi gan plaša sabiedrība, gan arī piena rūpniecības speciālisti. Valsts mēroga gadatirgos, kas veltīti siera produktiem, ekspertu komisijas jau daudzus gadus sieram "Jihočeská Niva" dod augstāko novērtējumu zilo sieru vidū. Sieru "Jihočeská Niva" ļoti iecienījusi arī plaša sabiedrība.

Šā siera popularitāti un reputāciju apliecina arī tas, ka tas ir viens no Dienvidbohēmijas raksturīgajiem produktiem, par ko skaidri liecina reklāmas filma (sk. pielikumā pievienoto CD).

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju

(šīs regulas 6. panta 1. punkta otrā daļa)

https://isdv.upv.cz/doc/vestnik/2020/vestnik_UPV_202010.pdf#page=151

Oficiālais Vēstnesis Nr. 10, 4.3.2020., 151. lpp.