

## ANDERE BESLUITEN

## COMMISSIE

**Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen**

(2007/C 102/11)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 <sup>(1)</sup> van de Raad bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

## SAMENVATTING

**VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD****„NOŠOVICKÉ KYSANÉ ZELÍ”****EG-nummer: CZ/PDO/0412/28.10.2004****BOB ( X ) BGA ( )**

Deze samenvatting bevat de belangrijkste gegevens uit het productdossier ter informatie.

1. *Bevoegde dienst van de lidstaat:*

Naam: Úřad průmyslového vlastnictví  
Adres: Antonína Čermáka 2a  
CZ-160 68 Praha 6  
Tel.: (420) 220 38 31 11  
Fax: (420) 224 32 47 18  
E-mail: posta@upv.cz

2. *Groepering:*

Naam: Zemědělské družstvo vlastníků Nošovice  
Adres: Nošovice 128  
CZ-739 51 Dobrá  
Tel.: (420) 558 64 14 81  
Fax: (420) 558 64 10 73  
E-mail: zdv.nosovice@tiscali.cz  
Samenstelling: Producenten / Verwerkers ( X ) Andere samenstelling ( )

3. *Productcategorie:*

Categorie 1.6 — zuurkool

(<sup>1</sup>) PBL 93 van 31.3.2006, blz. 12.

#### 4. Productdossier:

(Samenvatting van de bij artikel 4, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 voorgeschreven gegevens)

##### 4.1. Naam: „Nošovické kysané zelí”

##### 4.2. Beschrijving: Hierbij gaat het om zuurkool die via melkzuurgisting uit rauwe kool wordt bereid.

Uitzicht: fijn gesneden kool. Kleur: goudgeel; als de kleur verandert, en met name grijs of roodachtig wordt, wordt dat als negatief beschouwd. Smaak: zuurachtig tot enigszins bitter. Geur: koolgeur. Consistentie: fijn gesneden kool. Fysische en chemische eigenschappen (gemiddelde voedingswaarden per 100 g product): energiewaarde: 84 kJ, vetten: 2 g, eiwitten: 7 g, koolhydraten: 39 g; hoog natuurlijk vitamine C-gehalte.

Voor de bereiding van de zuurkool worden de volgende ingrediënten gebruikt: witte kool, zout, komijn en mosterdzaad. De koolsoorten die voor de bereiding worden geteeld en gebruikt, zijn Gloria, Ramco, Kingstone, Zerelina, Oklahoma en Theras. De witte kool moet worden geteeld in het afgebakende gebied, waarvan de milieuomstandigheden van die aard zijn dat zij de eigenschappen van het eindproduct beïnvloeden (zie punt 4.3). De zuurkool van Nošovice verkrijgt zijn typische kenmerken door natuurlijke melkzuurgisting in verschillende gistkuipen. Voor een beschrijving van deze kuipen, zie punt 4.5. In de regel wordt het product verpakt per 500 g of per kg.

##### 4.3. Geografisch gebied: Het gebied in de omgeving van Nošovice en Nižní Lhoty in het district Frýdek-Místek (de regio Moravië-Silezië). Het gebied wordt begrensd door de gemeenten Nošovice, Nižní Lhoty, Vyšní Lhoty, Kamenité, Dobratice, Dolní Tošanovice, Dolní Domaslavice, Kocurovice, Pazderna en Dobrá, en bestrijkt het grondgebied van deze gemeenten.

##### 4.4. Bewijs van oorsprong: Al van bij het begin wordt de zuurkool volgens hetzelfde recept klaargemaakt.

Elke dag controleert de bedrijfsleider de naleving van het productdossier; zijn controle heeft met name betrekking op de kwaliteit van de grondstof, het technische bereidingsproces en de kritieke punten. Hij schrijft de resultaten van zijn controles op in het controleboek en het gezondheidsjournaal, die allebei op het bedrijf worden bewaard. Daarnaast verricht ook de hogere controle instantie (Státní zemědělská a potravinářská inspekce — nationale levensmiddeleninspectie) controles op de naleving van het productdossier; dit gebeurt volgens het controleplan van de bevoegde instantie.

De zuurkoolproducent houdt een register bij van de kooloogst per perceel, van de gistkuipen en van de kopers van het eindproduct. De naam en het adres van de fabrikant worden op elke verpakking vermeld, waardoor het product kan worden getraceerd.

Deze identificatie, de vereiste documenten en de gecreëerde band (teelt, productie, verkoop) bieden de garantie dat het eindproduct, namelijk „Nošovické kysané zelí”, volledig uit het afgebakende gebied afkomstig is en dat elk product dus voldoet aan de voorwaarden voor de erkenning van de oorsprongsbenaming.

##### 4.5. Werkwijze voor het verkrijgen van het product: Beknopte beschrijving van de kolenteelt: van oktober tot november van het voorafgaande jaar: grondverbetering door bemesting met stalmest — tijdens de winter: rustperiode — maart: effenen van de grond — april: inzaai — mei en juni: schoffelploegen, uitdunnen, wieden en schoffelen, nabemesting, opnieuw schoffelploegen — van augustus tot november: oogst — na de oogst: onderwerken van oogstresten, diepploegen.

De zuurkool van Nošovice wordt uitsluitend bereid met sluitkool van de soorten die geschikt zijn om te worden fijngesneden en te worden geteeld in het afgebakende gebied. In dat gebied worden zij ook verwerkt. De kolen worden versneden en er worden zout, komijn en mosterdzaadjes aan toegevoegd. De aldus bereide kolen worden in kuipen gelegd, waarin zij op traditionele wijze worden aangedrukt; vervolgens laat men de kolen gedurende ten minste zes weken gisten bij een temperatuur van 18 °C. Het is een natuurlijke melkzuurgisting, die plaatsvindt in de kuipen die zich in de vergistingsruimte bevinden. De kuipen bestaan uit cilinders van gelaagd glas die een diameter van 3 meter hebben en 4 meter hoog zijn; zij zijn drie meter diep ingegraven en steken dus maar met één meter boven de grond uit.

Alle productieprocessen moeten zo snel mogelijk doorlopen worden om verlies aan celvocht, voedingswaarde en het waardevolle vitamine C te voorkomen. De verse kool moet binnen 48 uur worden verwerkt. De soort verse kool die voor de bereiding wordt gebruikt, heet Gloria. Als de gisting gestopt is, wordt het product uit de kuipen gehaald en verpakt per 500 g of per kg. Als de consument dit wenst, kan het product ook in kleinere of grotere hoeveelheden worden verpakt. In alle productiefasen worden de gezondheidsvoorschriften in acht genomen.

Om te kunnen gisten moeten de kolen met rust worden gelaten. Als ze zouden worden vervoerd, zouden ze het risico lopen te oxideren en een grijze kleur te krijgen, en deze wijziging van het uitzicht zou ook met een wijziging van de smaak gepaard gaan. Daarom wordt de kool op de productieplaats verpakt.

Voor de productie worden ook bewaarkolen gebruikt. Hiervoor worden late koolsoorten gekozen die goed kunnen worden opgeslagen. De volgende soorten kunnen goed worden bewaard: Gloria, Ramco, Kingstone, Zerelina, Oklahoma en Theras. De kolen worden in hun geheel in een koelruimte opgeslagen bij een temperatuur van 5 °C. Elke dag voert de bedrijfsleider een kwaliteitscontrole uit, die betrekking heeft op de binnenkomende grondstof en op het eindproduct. Bij verse kool die klaar is om te worden versneden, heeft de controle met name tot doel na te gaan of de kwaliteit niet is aangetast door onzuiverheden, schimmelziekten of insecten. Bij bewaarkool betreft de controle met name het uitzicht, de kleur, de smaak, de geur en de consistentie. De resultaten van de kwaliteitscontroles worden opgeschreven in het controleboek en het gezondheidsjournaal, die allebei op het bedrijf worden bewaard. Daarnaast verricht ook de hogere controle-instantie (Státní zemědělská a potravinářská inspekce — nationale levensmiddeleninspectie) kwaliteitscontroles; dit gebeurt volgens het controleplan van de bevoegde instantie.

- 4.6. Verband: De kolen worden sinds lang geteeld en verwerkt in de regio Nošovice. Dit blijkt o.m. uit het blazoen van Nošovice, waarop een draagmand en een groen koolmes staan afgebeeld. Als traditioneel levensmiddel en als handelsproduct is zuurkool een niet meer weg te denken waarde in de regio. De ervaring die ter plaatse is opgedaan bij het telen van de kolen en het produceren van de zuurkool, is van generatie op generatie doorgegeven en speelt een belangrijke rol bij de totstandkoming van de uiteindelijke kenmerken van het product.

De uitzonderlijke smaak van dit product hangt samen met de plaats waar de grondstof — witte kool — wordt geteeld. De witte kool wordt geteeld aan de voet van de Beskydy, een grote bergketen. De natuurlijke omstandigheden kunnen als volgt worden beschreven: de teeltplaats bevindt zich dicht bij de bergen, in de vallei van de rivier Morávka; de zomer heeft een gemiddelde duurtijd en de jaarlijkse neerslag is overvloedig. Het klimaat is vrij koud en vochtig en de kleibodem heeft een geringe pH-waarde. Al deze omstandigheden geven de kool zijn zo typische smaak. De gemeente Nošovice bevindt zich op een hoogte van 346 m en de gemeente Nižní Lhoty op een hoogte van 359 m.

De analyse van 24 bodemstalen die op 10 verschillende plaatsen zijn genomen, leverde de volgende resultaten op: fosfaatgehalte: 77 mg/kg, kaliumgehalte: 218 mg/kg en magnesiumgehalte: 140 mg/kg. In totaal werden 120 metingen verricht voor de vijf volgende parameters: CO<sub>3</sub>, P, K, Mg en Ca; voorts werd de pH-waarde onderzocht, alsmede de kalkbemestingsbehoefte. De in de detailevaluatie aangegeven pH-waarde is vrij laag, d.w.z. de bodem is overal in lichte of sterke mate zuur. Dit heeft o.m. invloed op de pH-waarde van de rauwe kool en van de zuurkool; de kool heeft van nature een aangename zure smaak en er hoeven geen sterke verzuringsmiddelen aan toegevoegd te worden. De smaak en de kwaliteit van de rauwe kolen en van de zuurkool zijn in grote mate aan de bodemkenmerken te danken. Op landbouwbeurzen wordt het product gewaardeerd om zijn typische smaak, zijn kleur en zijn fijne en tegelijk vaste consistentie.

De zuurkool van Nošovice werd op 1 februari 2002 in het register van de oorsprongsbenamingen van Tsjechië ingeschreven onder nummer 178.

#### 4.7. Controlestructuur:

Naam: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát v Olomouci

Adres: Pavelkova 13  
CZ-772 85 Olomouc

Tel.: (420) 585 15 15 11

Fax: (420) 585 23 05 30

E-mail: olomouc@szpi.gov.cz

#### 4.8. Etikettering: —

---