

Publicarea unei cereri de înregistrare în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

(2007/C 249/14)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cerere de înregistrare în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului (*). Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

REZUMAT

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

„JIHOČESKÁ ZLATÁ NIVA”

Nr. CE: CZ/PGI/005/0406/20.10.2004

DOP () IGP (X)

Această fișă rezumat prezintă cu titlu informativ principalele elemente ale caietului de sarcini al produsului.

1. *Serviciul competent din statul membru:*

Nume: Úřad průmyslového vlastnictví
Adresa: Antonína Čermáka 2a
CZ-160 68 Praha 6-Bubeneč
Tel. (420) 220 383 111
Fax (420) 224 324 718
E-mail: posta@upv.cz

2. *Grupă:*

Nume: MADETA a.s.
Adresa: Rudolfovska 246/83
CZ-370 50 České Budějovice
Tel. (420) 389 136 111
Fax (420) 387 411 944
E-mail: info@madeta.cz
Loc de producție: MADETA a.s., závod Český Krumlov, Česká republika
Tel. (420) 380 779 111
Fax (420) 380 711 485
Alcătuire: Producători/prelucrători (X) Altele ()

Prezenta cerere privește o derogare de la articolul 5 alineatul (1) de la Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului, întrucât în regiune există un singur producător. Cerințele stabilite la articolul 2 din Regulamentul (CE) nr. 1898/2006 al Comisiei sunt îndeplinite.

3. *Tipul de produs:*

Clasa 1.3: Brânză

4. *Caiet de sarcini:*

[rezumatul cerințelor prevăzute la articolul 4 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

4.1. Nume: „Jihočeská Zlatá Niva”

(*) JOL 93, 31.3.2006, p. 12.

- 4.2. Descriere: Materia primă de bază utilizată în producția acestui sortiment de brânză naturală ce conține mușgai este laptele de vacă de fermă transformat. Brânza este produsă exclusiv din lapte din zona desemnată.

Aspect extern: Brânza are formă de roată, cu un diametru de 180-200 mm și o înălțime de aproximativ 10 cm (și o greutate de aproximativ 2,8 kg); urmele lăsate de tratarea prin spălare sau răzuire de pe crustă, mușgaiul de culoare verde-albăstrui care se regăsește în întreaga sa compoziție și învelișul parțial ceruit nu reprezintă semne de imperfecțiune. Culoarea crustei brânzei poate varia de la crem până la maroniu deschis.

Aspect intern: Culoarea miezului brânzei variază între alb-crem și culoarea untului, cu pete de mușgai de culoare verde sau verde-albăstrui în interior și cu urme recunoscutibile de înțepături.

Compoziția brânzei Mai slabă decât „Jihočeská Niva”, cu un conținut de grăsime de 50 % în materia uscată, păstoasă, maturată uniform; prezența mușgaiului străin nu este permisă.

Gust, aromă: Sărată, ușor usturoasă, aromată, cu un înveliș picant, caracteristic mușgaiului de cultură *Penicillium roqueforti*.

Forma sub care se comercializează produsul: Brânza se comercializează numai sub forma unei roți cu o greutate de aproximativ 2,8 kg.

Cerințe fizice/chimice:

- Conținutul în substanță uscată: 52 %
 - sunt permise diferențe negative în conținutul de substanță uscată: - 1
 - diferențele pozitive în conținutul de substanță uscată nu reprezintă o imperfecțiune
- Materie grasă în substanța uscată: 60 %
 - intervalul de valori permise pentru materia grasă în substanța uscată: 60 %-< 65 %
- Conținutul în sare: 2,5-6 %

Proprietăți microbiologice: Brânza conține mușgai de cultură *Penicillium roqueforti* PY sau PV, CB sau PR1 (până la PR4). În plus, în ceea ce privește cerințele microbiologice, brânza respectă criteriile standard de siguranță alimentară și de igienă a procesului de producție.

Ambalaj: Ambalajul este curat și impact, acoperă întreaga suprafață și este marcat cu acuratețe.

- 4.3. Zona geografică: Zona geografică este regiunea Boemiei de Sud, ale cărei granițe sunt demarcate prin Actul nr. 36/1960 col. privind împărțirea teritorială a statului, astfel cum a fost modificat ultima dată.
- 4.4. Dovada originii: Pe lângă testele standard, fiecare cisternă de lapte furnizat este verificată pentru a se garanta absența oricăror inhibitori reziduali. Loturile individuale sunt marcate pe parcursul întregului proces de maturare și ambalare. Fiecare lot este testat în laborator pe parcursul întregului proces, începând de la lapte până în momentul în care brânza se află în stadiul în care poate fi distribuită (respectiv controale interoperaționale și controale de ieșire). Pentru toate testele desfășurate se păstrează înregistrările corespunzătoare.

Se păstrează un registru centralizat al furnizorilor de lapte și al cumpărătorilor produselor finite.

Toate materiile prime care intră în procesul de producție trebuie să corespundă caietului de sarcini al producătorului (furnizorului) relevant; aceste caiete de sarcini se actualizează în permanență. Furnizorii de materii prime au obligația de a furniza producătorului o declarație cu privire la absența organismelor modificate genetic și cu o declarație privind alergenii prezenți.

Ambalajul utilizat este identificat ca fiind corespunzător pentru contactul cu alimentele.

Producția de brânză cu mucegai de tip „Jihočeská Zlatá Niva” este reglementată prin sistemul HACCP (analiza riscurilor și punctul critic de control) și face obiectul sistemului de control stabilit în manualele de bune practici de igienă și fabricație; se păstrează evidența tuturor testelor efectuate (rapoarte de laborator, rezultatele analizelor tehnice, evidența rezultatelor sistemului LAB electronic și rezultatele altor analize).

Produsul finit trebuie să respecte reglementările relevante în materie de igienă.

Toate activitățile de producție și respectarea specificațiilor fac obiectul supravegherii permanente a autorității de control, respectiv Krajská veterinární správa (administrația veterinară regională) pentru regiunea Boemia de Sud.

Pe lângă alte date, pe ambalaj figurează informații cu privire la producător, respectiv numele și adresa întreprinderii.

- 4.5. Metoda de producție: În dispozitivul de fabricare a brânzei se introduce lapte transformat de fermă cu un conținut în grăsime de 5,35 %, apoi se adaugă culturi utilizate în mod obișnuit, ceea ce asigură acidificarea brânzei pe întregul proces de producție și maturare. Gustul caracteristic al brânzei Jihočeská Zlatá Niva este dat de mucegaiul cultivat de tip *Penicillium roqueforti* (a se vedea secțiunea 4.2), care se utilizează de zeci de ani (stocul de cultură este în general disponibil spre utilizare în industria alimentară). După ce se adaugă cheagul iar laptele este covăsit, criblura de brânză care se formează se așează în forme rotunde. Se separă zerul, iar cultura de microfloră se păstrează la o temperatură limitată. Sarea se adaugă în două etape: mai întâi, în saramură, iar apoi prin frecare cu sare cu bob larg. În trecut, maturarea avea loc numai în spații de maturare naturale, create din piatră de calcar. În anul 2005, datorită intensificării producției acestui tip de brânză albastră, au fost construite spații de maturare cu aer condiționat, prevăzute cu dispozitive de control pentru temperatură și umiditate. Brânza se maturează în spațiile de maturare timp de cel puțin șase săptămâni. Suprafața brânzei mature se spală sau se răzuiește, iar apoi brânza se împachetează într-o folie de aluminiu. Ambalajul trebuie să fie intact, curat și marcat în mod corespunzător.

În vederea naturii biotehnologice a produsului, brânza cu mucegai trebuie ambalată direct în locul de producție. Acest lucru este necesar și pentru a se asigura păstrarea calității produsului, a igienei și a curățeniei, pentru a preveni eventualele confuzii cu brânzeturile din alte regiuni și, nu în ultimul rând, pentru a permite o mai bună trasabilitate a produsului.

- 4.6. Legătură: La fabrica Český Krumlov se produc brânzeturile cu mucegai prin aceeași metodă de producție din anul 1951. Producția de brânzeturile cu mucegai cu un conținut de grăsimi de 60 % în substanța uscată a început la Český Krumlov la câțiva ani după producția de brânzeturile cu mucegai cu un conținut de grăsimi de 50 %. Brânza este numită după luncile și pășunile din zona Šumava, de unde provine principalul ingredient — laptele de vacă livrat fabricii Český Krumlov din Boemia de Sud, în special de la poalele dealului Šumava. Laptele provine dintr-una din cele mai puțin poluate regiuni. Pășunile sunt situate în zonele protejate Novohradské Hory, Blanský les și Šumava, iar flora unică a regiunii are o influență pozitivă asupra gustului laptelui.

Aceste pășuni oferă o diversitate largă a florei specifice regiunii. Caracteristic regiunii sunt plantele cu tulpină scurtă (nardul, păiușul etc.) cu o largă diversitate a soiurilor, alături de care se regăsesc anumite soiuri rare, specifice zonei. O plantă endemică specifică este *Phyteuma nigrum*. Printre celelalte plante speciale se numără *Gentiana pannonica*, *Ligusticum mutellina*, *Arnica montana*, *Gentianella praecox* subsp. *Bohemica*, anumite tipuri de orhidee de pământ, etc.

Acest sol variat, accidentat se caracterizează prin mediul extrem de curat, în special regiunea Český Krumlov și poalele dealurilor Šumava (declarată rezervație a biosferei de UNESCO în 1990). Ca dovadă a faptului că mediul natural al Boemiei de Sud este extrem de valoros, un număr mare de peisaje au fost declarate drept zone protejate oficial, iar două dintre acestea sunt protejate de UNESCO.

Desigur, experiența localnicilor în ceea ce privește producția acestei brânze cu mucegai, transmisă din generație în generație, a avut la rândul său o influență deosebită asupra calității și proprietăților brânzei Jihočeská Zlatá Niva.

Brânza cu mușcăi Jihočeská Zlatá Niva este foarte apreciată pe piața cehă, atât de publicul larg cât și de specialiștii din industria produselor lactate. Jihočeská Zlatá Niva s-a clasat în repetate rânduri printre primele brânzeturi cu mușcăi la expoziții naționale de brânzeturi, evaluate de comisii de specialiști:

- 2003 — locul al II-lea,
- 2004 — locul al II-lea,
- 2006 — locul al II-lea,
- 2007 — locul al III-lea.

În același timp, Jihočeská Zlatá Niva este extrem de bine cotate și de nespecialiști.

Brânzeturile cu mușcăi se bucură (în general) de popularitate în rândul consumatorilor. Producția și vânzarea de Jihočeská Zlatá Niva sunt mai scăzute decât vânzările de Jihočeská Zlatá, dar, conform evidențelor producătorilor, din 2004 s-au menținut la un nivel constant.

- 2003 — 126 680 kg vândute,
- 2004 — 115 703 kg vândute,
- 2005 — 117 314 kg vândute,
- 2006 — 112 400 kg vândute.

4.7. Organismul de control:

Nume: Krajská veterinární správa pro Jihočeský kraj

Adresa: Inspektorát Český Krumlov
Domoradice 126
CZ-381 25 Český Krumlov

Tel. (420) 380 711 333, (420) 380 711 941

Fax (420) 380 711 759

E-mail: nsp.cesky-krumlov.kvsc@svscr.cz

4.8. Etichetarea: —
