

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungs-beteckningar för jordbruksprodukter och livs-medel

(2007/C 249/14)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt till invändningar som fastställs genom artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Invändningar ska ha inkommit till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTNING

RÅDETS FÖRORDNING (EG) NR 510/2006

”JIHOČESKÁ ZLATÁ NIVA”

EG-nr: CZ/PGI/005/0406/20.10.2004

SUB () SGB (X)

Denna sammanfattning innehåller de viktigaste delarna av produktspecifikationen och tillhandahålls i informationssyfte.

1. *Behörig myndighet i medlemsstaten*

Namn: Úřad průmyslového vlastnictví
Adress: Antonína Čermáka 2a
CZ-160 68 Praha 6-Bubeneč
Tfn: (420) 220 383 111
Fax: (420) 224 324 718
E-post: posta@upv.cz

2. *Grupp*

Namn: MADETA a.s.
Adress: Rudolfovska 246/83
CZ-370 50 České Budějovice
Tfn: (420) 389 136 111
Fax: (420) 387 411 944
E-post: info@madeta.cz
Produktionsplats: MADETA a.s., závod Český Krumlov, Česká republika
Tfn: (420) 380 779 111
Fax: (420) 380 711 485
Sammansättning: Producent/bearbetningsföretag (X) Andra ()

Denna ansökan avviker från artikel 5.1 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 eftersom det bara finns en producent i området. Kraven i artikel 2 i kommissionens förordning (EEG) nr 1898/2006 är uppfyllda.

3. *Produkttyp*

Klass: 1.3 Ost.

4. *Produktspecifikation*

(Sammanfattning av kraven enligt artikel 4.2 i förordning (EG) nr 510/2006)

4.1 Beteckning: ”Jihočeská Zlatá Niva”

⁽¹⁾ EUTL 93, 31.3.2006, s. 12.

- 4.2 Beskrivning: Råvaran vid framställningen av denna naturliga mögelost är bearbetad komjolk. Osten framställs uteslutande av mjölk från det berörda området.

Utseende: Osten är hjulformad, 10 cm hög med en diameter på 180-200 mm (vikten är cirka 2,8 kg). Märken efter tvättning eller skrapmärken på skorpan, blågrönt mögel som växer i själva ostmassan och en lite vaxartad yta på skorpan är inte tecken på fel. Ostskorpan är krämfärgad till ljusbrun.

Ostens inre utseende: Inuti är osten krämvit till smörgul med jämnt fördelad grön till blågrön mögel-marmorering och tydliga stickkanaler.

Ostens konsistens: Mildare än "Jihočeská Niva", med en fetthalt i torrsubstansen på 50 %, krämig och jämnt mogen. Den får inte innehålla främmande mögel.

Smak, arom: Smaken är salt, skarp, aromatisk med en pikant eftersmak som är typisk för odlat *Penicillium roqueforti*-mögel.

Saluföring: Osten saluförs endast i en hjulformad ost på cirka 2,8 kg.

Fysikalisk-kemiska egenskaper:

— Torrhalt: 52 %

— Tillåten negativ avvikelse i torrhalten: -1

— Positiv avvikelse i torrhalten är inte ett fel.

— Fetthalt i torrsubstansen: 60 %

— Tillåten avvikelse för fetthalt i torrsubstansen: 60 % till < 65 %

— Salthalt: 2,5–6 %

Mikrobiologiska egenskaper: Osten innehåller odlat *Penicillium roqueforti*-mögel PY eller PV, CB eller PR1 (upp till PR4). När det gäller mikrobiologiska krav uppfyller osten standardkriterierna för livsmedelssäkerhet och hygienbestämmelserna för produktionsprocessen.

Förpackning: Förpackningen är hel och ren, omsluter hela osten och är korrekt märkt.

- 4.3 Geografiskt område: Det geografiska området är södra Böhmen vars gränser finns angivna i lag nr 36/1960 om geografisk indelning av landet, i dess ändrade lydelse.

- 4.4 Bevis på ursprung: Förutom de standardtester som mjölken genomgår, undersöks varje mjölkbehållare för att garantera att mjölken inte innehåller rester av främmande ämnen. Varje parti märks så att det kan identifieras genom hela mognads- och paketeringsprocessen. Det tas laboratorieprover av varje parti genom hela framställningsprocessen, från det att mjölken levereras till det att osten är klar för distribution (dvs. kontroller mellan de olika produktionsstadierna och före distribution). Alla provresultat registreras noggrant.

Det förs ett centralt register över mjölkleverantörer och slutproduktköpare.

Alla råvaror som ingår i framställningsprocessen måste överensstämja med leverantörens varuspecifikation. Specifikationerna uppdateras hela tiden. Råvaruleverantören måste ge producenten ett intyg om att varorna inte innehåller genetiskt modifierade organismer och ett intyg om befintliga allergener.

Emballaget är ämnat att komma i kontakt med livsmedel.

Blåmögelosten Jihočeská Zlatá Niva framställs enligt reglerna i HACCP-systemet och kontrolleras enligt kontrollsystemet i *Guides to Good Hygiene and Manufacturing Practice*. Alla provresultat registreras (laboratorieprotokoll, teknisk dokumentation, elektroniska register över laboratoriesystem och provresultat).

Slutprodukten måste överensstämja med relevanta hygienföreskrifter.

Löpande tillsyn utövas över all produktionsverksamhet och efterlevnaden av varuspecifikationerna. I södra Böhmen utövas denna tillsyn av *Krajská veterinární správa* (den regionala veterinärförvaltningen).

Uppgifter om producenten, dvs. företagets namn och adress, ska anges på emballaget.

- 4.5 Framställningsmetod: Osten framställs av bearbetad mjölk med en fetthalt av 5,35 % som fylls i en ostmaskin. Därefter tillförs vanligen använda kulturer som säkerställer god syring och mognadsprocess. *Jihočeská Zlatá Niva*-ostens särskilda smak kommer från odlat *Penicillium roqueforti*-mögel (se avsnitt 4.2), som har använts i årtionden (och som finns allmänt tillgängligt för livsmedelsindustrin). När löpet har tillsats och mjölken stelnat fylls ostmassan i hjulformade formar. Vasslen rinner av och mikroflorakulturen utvecklas under kontrollerade temperaturförhållanden. Osten saltas i två omgångar: först i saltlake, därefter gnids den in med grovt salt. Förr i tiden mognade osten endast i naturliga mognadskällare som var uthuggna i kalksten. Till följd av ökad produktion av denna blåmögelost byggdes 2005 luftkonditionerade mognadsgrottor utrustade med temperatur- och luftfuktighetsreglering. Osten mognar i grottorna i minst sex veckor. Ytan på den mogna osten tvättas och skrapas och därefter förpackas den i aluminiumfolie. Emballaget måste vara helt, rent och korrekt märkt.

Ostens biotekniska natur gör att den måste förpackas direkt på produktionsplatsen. Detta är dessutom nödvändigt för att garantera produktkvalitet, hygien och renlighet och för att förhindra att osten förväxlas med ost från en annan region och sist men inte minst för att garantera produktens spårbarhet.

- 4.6 Samband: Det har framställts blåmögelost enligt samma framställningsmetoder i anläggningen Český Krumlov sedan 1951. Framställningen av blåmögelost med 60 % fetthalt i torrsubstansen började i Český Krumlov några år senare än framställningen av blåmögelost med en 50 % fetthalt i torrsubstansen. Osten är uppkallad efter ängarna och betesmarkerna vid Šumava, där ostens huvudingrediens kommer från – komjölk som levererats till Český Krumlov-anläggningen från södra Böhmen, nämligen från foten av bergskedjan Šumava. Mjölken kommer från en region med mycket litet föroreningar. Betesmarken finns i de skyddade områdena Novohradské Hory, Blanský les och Šumava och områdets unika flora har en positiv inverkan på mjölkens smak.

Betesmarkerna har mycket varierande flora som är specifik för regionen. Växter med kort stjälk (t.ex. citronellgräs och svingel) och andra artrika växter växer tillsammans med vissa sällsynta arter som är typiska för området. *Phyteuma nigrum* är en av de särskilda endemiska växterna. Dessutom kan nämnas *Gentiana pannonica*, *Ligusticum mutellina*, *Arnica montana*, *Gentianella praecox subsp. Bohemica*, vissa sorter av marklevande orkidéer osv.

Typiskt för denna omväxlande, ojämna terräng är den mycket rena miljön, särskilt i Český Krumlov-regionen och vid foten av bergskedjan Šumava (UNESCO biosfärreservat sedan 1990). Ett stort antal landskap i södra Böhmen har förklarats officiellt skyddade, varav två av UNESCO, vilket visar hur värdefull den naturliga miljön är.

Lokalbefolkningens erfarenhet av att framställa blåmögelosten, vidarebefordrad från generation till generation, betyder givetvis också mycket för ostens kvalitet och egenskaper.

Blåmögelosten Jihočeská Zlatá Niva är mycket omtyckt i Tjeckien både av allmänheten och av fackfolk inom mejerinäringen. Jihočeská Zlatá Niva har fått flera topplaceringar vid rikstäckande utställningar där osten bedöms av en expertpanel:

- 2003 – 2:a plats
- 2004 – 2:a plats
- 2006 – 2:a plats
- 2007 – 3:e plats

Jihočeská Zlatá Niva är också mycket uppskattad bland lekmän.

Blåmögelost faller (oftast) allmänheten i smaken. Produktions- och försäljningssiffrorna för Jihočeská Zlatá Niva är lägre än för Jihočeská Niva, men har enligt producenternas register varit stabila sedan 2004:

- 2003 såldes 126 680 kg
- 2004 såldes 115 703 kg
- 2005 såldes 117 314 kg
- 2006 såldes 112 400 kg

4.7 Kontrollorgan:

Namn: Krajská veterinární správa pro Jihočeský kraj

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

Tfn: (420) 380 711 333, (420) 380 711 941

Fax: (420) 380 711 759

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

4.8 Märkning: —
