

EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2007/C 102/11)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK ⁽¹⁾ tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatoknak e közzététel időpontjától számított hat hónapon belül kell beérkezniük a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

510/2006/EK TANÁCSI RENDELET

„NOŠOVICKÉ KYSANÉ ZELÍ”

EK-szám: CZ/PDO/00412/28.10.2004

OEM (X) OFJ ()

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. *A tagállam felelős szervezeti egysége:*

Név: Úřad průmyslového vlastnictví
Cím: 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. *Csoportosulás:*

Név: Zemědělské družstvo vlastníků Nošovice
Cím: Nošovice 128
CZ-739 51 Dobrá
Tel.: (420) 558 64 14 81
Fax: (420) 558 64 10 73
E-mail: zdv.nosovice@tiscali.cz
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

3. *Termék típusa:*

1.6. osztály: Savanyú káposzta

(¹) HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

4. Termékleírás:

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. Elnevezés: „Nošovické kysané zeli”

4.2. Leírás: A termék savanyú káposzta, amely nyers káposztából tejsavas erjesztéssel készül.

Megjelenés: finomra reszelt káposzta. Szín: aranyárga; a szín megváltozása – főleg, ha szürkévé vagy enyhén pirossá válik – negatív jelenség. Íz: savanyú, enyhén kesernyés. Illat: káposztára emlékeztető. Állag: finomra vágott. Fizikai-vegyi tulajdonságok (100 g termék átlagos tápértéke): energiatartalom 84 Kj, zsírtartalom 2 g, fehérjetartalom 7 g, szénhidrátartalom 39 g, természetes C-vitamint tartalmaz.

Az előállításához a következő összetevőket használják: fehérkáposzta, étkezési só, köménymag, mustármag. A következő káposztafajtákat termesztik és használják fel az előállításához: Gloria, Ramco, Kingstone, Zerelina, Oklahoma, Theras. A nyers fehérkáposztát a behatárolt területen kell termesztetni, mivel az adott környezet befolyásolja a végtermék minőségét, lásd 4.3. pont. A „Nošovické kysané zeli”, azaz a nošovicei savanyú káposzta tulajdonságait a hordókban történő természetes tejsavas erjesztéssel érik el. A hordók paramétereit a 4.5. pont tartalmazza. A hagyományos csomagolás lehet fél kilós és egy kilós.

4.3. Földrajzi terület: A morvasziléziai kerületben a frýdek-místeki járásban található Nošovice és Nižní Lhoty falvak és környékük. A területet a következő települések határolják be: Nošovice, Nižní Lhoty, Vyšní Lhoty, Kamenitě, Dobratice, Dolní Tošanovice, Dolní Domaslavice, Kocurovice, Pazderna, Dobrá.

4.4. Származási igazolás: A kezdetektől napjainkig a savanyú káposzta készítése a változatlan eredeti recept alapján történik.

A specifikációk betartását naponta ellenőrzi az üzem vezetője, ellenőrzi a nyersanyagok minőségét, a technológiai folyamatot és a további kritikus pontokat. Az ellenőrzések eredményeit az ellenőrzési könyvben és a közegészségügyi naplóban vezetik, amelyeket az üzem archivál. A specifikációk betartásának ellenőrzését a megfelelő ellenőrző állami hivatal, a Státní zemědělská a potravinářská inspekce is elvégzi az ellenőrzési tervek alapján.

A gyártó az egyes földterületek szerint a káposzta betakarításáról, a savanyú káposzta minden egyes hordójáról és a kész termék felvásárlóiról is nyilvántartást vezet. A termék csomagolásán mindig szerepel a gyártó neve és címe, ami garantálja a termék nyomon követhetőségét.

Ez a nyilvántartás, dokumentáció és a kapcsolódások (termesztés, előállítás, értékesítés) nyilvántartása biztosítja, hogy a végtermék, a nošovicei savanyú káposzta teljes mértékben a behatárolt területről származik, tehát minden egyes előállító helyen megfelelnek az eredetmegjelölés oltalma feltételeinek.

4.5. Az előállítás módja: A káposztatermesztés rövid leírása: a területet előző év októberében és novemberében száraz istállótrágyával trágyázzák, beszántják, télen pihentetik, márciusban hengerelik, áprilisban bevetik, májusban és júniusban kapálják, kiegyengetik, a talajt lazítják, ismét trágyázzák és bekapálják, augusztustól novemberig a termést betakarítják, a betakarítás után fennmaradó maradékot bedolgozzák a földbe, majd mélyszántást csinálnak.

A nošovicei savanyú káposzta kizárólag azon szeletelésre alkalmas fajtákból készül, amelyek a behatárolt területen teremnek, ahol azonnal fel is dolgozzák a nyersanyagot. A káposztát felszeletelik, hozzáadják a sót, köménymagot és a mustármagot. Az így előkészített káposztát a hordókba rakják, amelyekben a klasszikus módszerrel letapossák, majd ezt követően legalább 6 hétig erjedni hagyják 18 °C fokos hőmérsékleten. Természetes tejsavas erjedés zajlik a savanyítóban elhelyezett egyes hordókban. Az üvegszálas hordó körülbelül 3 m átmérőjű és 4 m magas. A hordót 3 m mélyen a földbe helyezik, 1 méter látszik ki a földből.

Az elkészítés egyes lépéseit a lehető leggyorsabban kell elvégezni, hogy a sejtvíz, a tápérték és az értékes C-vitamin ne vesszen kárba. A friss káposzta esetében 48 órán belül sor kerül a feldolgozásra. Friss fajta a Gloria. Az erjedés után a terméket kiszedik a hordókból, majd elvégzik a csomagolást fél-, illetve egykilós kiszerezésben. A felvásárlók kérésére kisebb és nagyobb kiszerezésben is csomagolhatják a savanyú káposztát. Minden folyamat megfelel a higiéniai előírásoknak.

A káposzta a hordóban nyugodt körülmények között erjed. Szállítás közben oxidációra kerülhet sor, a káposzta szürkére színeződhet, a tárolási feltételek változhatnak, ennek következtében megváltozhat a termék íze. Ezért a csomagolás az előállítás helyszínén történik.

A tárolt káposztából is készítenek savanyú káposztát. Erre a célra a jól tárolható káposztafajtákat használják. Ezek a következők: Ramco, Kingstone, Zerelina, Oklahoma, Theras. Az egész káposztafajéket tárolják a félig klimatizált termekben, amelyek hőmérséklete 5 °C. A minőségellenőrzést az üzem vezetője minden nap elvégzi. Mind a felhasznált nyersanyagot, mind a végterméket ellenőrzik. A szeletelésre alkalmas friss káposzta esetében főleg azt vizsgálják, hogy a minőségét nem rontja-e szennyeződés, gombás fertőzés, vagy nem tett-e benne kárt valamilyen rovar. A tárolt káposzta esetében vizsgálják a külső alakot, színt, ízt, illatot és az állagot. A minőségellenőrzések eredményeit az ellenőrzési könyvben és a közegészségügyi naplóban vezetik, amelyeket az üzem archivál. A minőség ellenőrzését a megfelelő ellenőrző állami hivatal, a Státní zemědělská a potravinářská inspekce is elvégzi az ellenőrzési tervek alapján.

- 4.6. Kapcsolat: Nošovice környékén régóta természetnek káposztát. Ennek egyik bizonyítéka az, hogy a falu címerében megtalálható a puttony és a káposztavágó kés is. A savanyú káposzta, mint hagyományos élelmiszer és árucikk szerepe a régióban egyedülálló. A helyi lakosok generációról generációra adták tovább a káposztatermesztés és savanyítás fortélyait, amelyek jelentős szerepet játszanak a termék minősége tekintetében.

A termék különleges ízét annak köszönheti, hogy az alapanyaga, a fehérkáposzta különleges területen terem. A fehérkáposztát a Beskydy hegység lábánál fekvő térségében termesztik. Természeti körülmények: hegyvidéki terület, a Morávka folyó völgye, közepesen hosszú nyár, jelentős éves csapadék, mérsékelt hideg és nedves éghajlat, alacsony pH értékű agyagos talaj. Éppen ezek a körülmények szabják meg a káposzta egyedi ízét. Nošovice 346 méterre, Nižní Lhoty pedig 359 méterre helyezkedik el a tengerszint felett.

A talajelemzés, amelyhez 10 mezőgazdasági földterületről 24 mintát vettek, a következő eredménnyel járt: a hozzáférhető foszformennyiség 77 mg/kg, káliummennyiség 218 mg/kg, magnézium 140 mg/kg. Az öt tényező (CO₂, P, K, Mg, Ca) vizsgálatkor 120 mérést végeztek, vizsgálták a pH értéket és a meszeszés szükségét is. A részletes értékelés viszonylag alacsony PH értéket mutatott, a talaj pH értéke mindenhol savas, enyhén savas vagy nagyon savas. Ez befolyásolja a nyers és a savanyú káposzta pH értékét is, így tehát nincs szükség arra, hogy erősen savanyító anyagokat adjanak hozzá a természetes módon kellemesen savanyú káposztához. A talaj tulajdonságai nagy mértékben befolyásolják mind a friss, mind a savanyú káposzta kellemes ízét és minőségét. A kiállításokon a terméket pozitívan értékeli a jellegzetes íze, színe, finom és ropogós állaga miatt.

A Cseh Köztársaság eredetmegjelölési jegyzékében a termék száma 178, a bejegyzés dátuma 2002. február 1.

- 4.7. Ellenőrző szerv:

Név: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát v Olomouci

Cím: 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. Címkézés: –
-