

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 249/14)

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

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„JIHOČESKÁ ZLATÁ NIVA”

EK-szám: CZ/PGI/005/0406/20.10.2004

OEM () OFJ (X)

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-Bubeneč
Tel.: (420) 220 383 111
Fax: (420) 224 324 718
E-mail: posta@upv.cz

2. *Csoportosulás:*

Név: MADETA a.s.
Cím: Rudolfovská 246/83
CZ-370 50 České Budějovice
Tel.: (420) 389 136 111
Fax: (420) 387 411 944
E-mail: info@madeta.cz
Termelési hely: MADETA a.s., závod Český Krumlov, Česká republika
Tel.: (420) 380 779 111
Fax: (420) 380 711 485
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

Az 510/2006/EK tanácsi rendelet 5. cikkének (1) bekezdése szerinti kivételről van szó, mivel a területen egyetlen termelő található. Az 1898/2006/EK bizottsági rendelet 2. cikkében előírt követelmények teljesülnek.

3. *A termék típusa:*

1.3. osztály: Sajt

4. *Termékleírás:*

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

4.1. Elnevezés: „Jihočeská Zlatá Niva”

⁽¹⁾ HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

- 4.2. Leírás: Az e nemespenész-tartalmú természetes sajt előállítása során használt legfőbb alapanyag a tejüzemben feldolgozott tehéntej. Ez a sajt kizárólag az adott területről származó tejből készül.

Külső jelleg: A sajt 180–200 mm átmérőjű és körülbelül 10 cm vastagságú korongokban készül (hozzávetőleges súlya 2,8 kg); a kérgén lemosás és kaparás útján történő kezelés nyomai, a sajtot teljes terjedelmében átjáró kékeszöld penész, valamint a sajt felszínén található részint viaszos bevonat nem jelentenek minőségi hibát. A sajt felszínének színe a krémszínűtől a világosbarnáig terjedhet.

Belső jelleg: A sajt belsejének színe a krémfehértől a vajszerűig terjed, amelyet egyöntetű, a zöldtől kékeszöldig terjedő színű penészeszet és jól látható benyomódások tarkítanak.

A sajt állaga: 50 %-os zsírtartalmánál fogva lágyabb, mint a „Jihočeská Niva”, krémes, egyenletesen érlelődő; idegen penész jelenléte nem megengedett.

Íz, aroma: A tenyésztett *Penicillium roqueforti* penészre jellemző sós, csípős, aromás, erős utóíz.

A forgalomba hozott termék megjelenési formája: a sajt kizárólag körülbelül 2,8 kg súlyú korongként kerül forgalomba.

Fizikai/vegyszeri előírások:

- Szárazanyag-tartalom: 52 %
 - megengedett negatív eltérés a szárazanyag-tartalomban: – 1
 - pozitív eltérés a szárazanyag-tartalomban nem számít hibának
- A szárazanyag zsírtartalma: 60 %
 - a szárazanyag zsírtartalmának megengedett tartománya: 60–65 %
- Sótartalom: 2,5–6 %

Mikrobiológiai tulajdonságok: A sajt tenyésztett PY vagy PV, CB vagy PR1 (max. PR4) *Penicillium roqueforti* penészt tartalmaz. Ezenkívül a sajt mikrobiológiai szempontból megfelel az általános élelmiszerbiztonsági és a gyártási folyamatokra vonatkozó higiéniai feltételeknek.

Csomagolás: A csomagolás tiszta és sértetlen, a sajt teljes felszínét elfedi, és megfelelő jelzésekkel van ellátva.

- 4.3. Földrajzi terület: A földrajzi terület a Dél-csehországi kerület, amelynek határait a cseh állam területi felosztásáról szóló, 36/1960 Sb. számú törvény legutóbbi módosítás szerinti szövege jelöli ki.

- 4.4. A származás igazolása: A szokásos vizsgálatokon túl minden tejtároló tartály esetében megvizsgálják, hogy nem maradtak-e bennük gátlószerek. Minden tételt külön jelöléssel látnak el az érlelés és a csomagolás folyamatának teljes tartamára. Minden tétel laboratóriumi vizsgálatokon esik át a tejállapottól kezdődően a kész sajtig (azaz műveletközi és végső vizsgálatokon). Minden elvégzett vizsgálat eredményét feljegyzik.

Központi jegyzékben tartják nyilván a tejbeszállítókat és a végtermékek vásárlóit.

Minden, a termelési folyamatba bekerülő alapanyagának eleget kell tennie a megfelelő termelő (beszállító) által szolgáltatott leírásnak. Ezeket a leírásokat folyamatosan frissítik. Az alapanyagok beszállítóinak a gyártó részére nyilatkozatot kell tenniük arról, hogy a beszállított termékben nincsenek géntechnológiával módosított organizmusok, illetve a termékben fellelhető allergén anyagokról.

A felhasznált csomagolóanyag a leírása szerint alkalmas élelmiszerekkel történő érintkezésre.

A „Jihočeská Zlatá Niva” kéksajt előállítását a HACCP-rendszer szabályozza, és a Helyes higiéniai és gyártási gyakorlatról szóló útmutatóban meghatározott ellenőrzési rendszer hatáskörébe tartozik. Minden elvégzett vizsgálat eredményét feljegyzik (labornaplók, műszaki feljegyzések, az elektronikus LAB-rendszer feljegyzései és vizsgálati jegyzőkönyvek).

A végterméknek meg kell felelnie a vonatkozó higiéniai előírásoknak.

Az ellenőrző hatóság, amely a Dél-csehországi kerület esetében a Krajská veterinární správa (Kerületi Állatorvosi Hivatal), folyamatosan felügyel minden termelői tevékenységet, illetve az előírásoknak való megfelelést.

Egyéb adatok mellett a csomagoláson a gyártó adatait, azaz a gyártó cég nevét és címét is feltüntetik.

- 4.5. Az előállítás módja: A tejüzemben feldolgozott, 5,35 % zsírtartalmú tejet a sajtkészítő gépbe öntik, majd olyan gyakran használt penész kultúrákat adnak hozzá, amelyek megfelelő módon biztosítják a sajt savanyítását a gyártási és érlelési folyamat teljes tartama alatt. A „Jihočeská Zlatá Niva” jellegzetes ízét a már évtizedek óta használt tenyésztett *Penicillium roqueforti* (ld. a 4.2. részben) penész adja (a törzstenyésztet az élelmiszeriparban mindenütt megtalálható). Az oltóenzim hozzáadása és a tej megalvadása után az alvadékat korong alakú formákba helyezik. A savót lecsepegtetik, és a mikroflórát meghatározott hőmérsékleten tenyésztik. A sajtot két lépésben sózzák: először sólében áztatják, majd nagy szemű sóval dörzsölik. Az érlelést korábban kizárólag természetes, mészkőbe vájt érlelőpincékben végezték. E kéksajt termelési volumenének növekedése nyomán azonban 2005-ben szabályozható hőmérsékletű és páratartalmú, légkondicionált érlelőpincék épültek. A sajt legalább hat hétig érlelődik a pincében. Az érett sajt felszínét lemossák vagy lekaparják, majd alufóliába csomagolják. A csomagolásnak sértetlennek és tisztának kell lennie, és azt megfelelő jelzésekkel kell ellátni.

A termék biotechnológiai természetére való tekintettel azt rögtön a gyártás helyszínén le kell csomagolni. Ez többek között a termék minősége, a higiénia és a tisztaság fenntartásához szükséges, illetve ahhoz, hogy a sajtot ne keverhessék össze más régióból származó sajttal, és végül, de nem utolsósorban a termék jó nyomonkövethetősége érdekében.

- 4.6. Kapcsolat: A Český Krumlov üzemben 1951 óta gyártanak kéksajtokat ugyanazon gyártási eljárás alkalmazásával. A 60 %-os zsírtartalmú kéksajtok gyártása Český Krumlovban néhány évvel később kezdődött, mint az 50 %-os zsírtartalmú kéksajtoké. A sajt šumavai legelőkről és rétekről (csehül: niva) kapta a nevét, mivel a fő alapanyag a Český Krumlov-i üzembe Dél-Csehországból, különösen a Šumava elődombjairól érkező tehéntej. A tej az egyik legkevésbé szennyezett területről származik. A legelők Novohradské Hory, Blanský les és Šumava védett területein helyezkednek el, és a terület egyeduralkodó flórája jó hatással van a tej ízére.

E legelőkön változatos, a régióra jellemző növények teremnek. A rövidszárú növények (rómainárdus, csenkesz, stb.) számos fajtája jellemző itt, illetve bizonyos ritka, a területre jellemző fajták. Az egyik különleges, itt honos növény a *Phyteuma nigrum*. Egyéb különlegességek többek között a *Gentiana pannonica*, a *Ligusticum mutellina*, az *Arnica montana*, a *Gentianella praecox* subsp. *Bohemica*, egyes talajlakó orchideafajták, stb.

E változatos, tagolt vidéket a nagyon tiszta környezet jellemzi, főleg Český Krumlov vidékét és a Šumava-hegységet (1990 óta UNESCO természetvédelmi terület). Annak bizonyítékeként, hogy a dél-csehországi természeti környezet igen értékes, sok területet nyilvánítottak védetté, amelyek közül kettő az UNESCO védelme alatt áll.

Nyilvánvalóan a helyiek nemzedékről nemzedékre továbbadott kéksajtkészítési tapasztalata szintén nagy hatással volt a „Jihočeská Zlatá Niva” mai minőségére és sajátosságainak alakulására.

A „Jihočeská Zlatá Niva” kéksajt nagy elismerésnek örvend a cseh piacon mind a szélesebb nyilvánosság, mind a tejipari szakértők körében. A „Jihočeská Zlatá Niva” a nemzeti sajtkiállításokon (a szakértő zsűri ítélete alapján) a legjobb penészessajtok között szerepelt:

- 2003 – 2. helyezés,
- 2004 – 2. helyezés,
- 2006 – 2. helyezés,
- 2007 – 3. helyezés.

A Jihočeská Zlatá Nivát a laikus közönség is nagyra értékeli.

A kéksajtok (általában) népszerűek a fogyasztók körében. A „Jihočeská Zlatá Niva” termelési és eladási mutatói alacsonyabbak a Jihočeská Niváénál, de 2004 óta (a gyártó kimutatásai szerint) stabilak:

- 2003-ban 126 680 kg került értékesítésre,
- 2004-ben 115 703 kg került értékesítésre,
- 2005-ben 117 314 kg került értékesítésre,
- 2006-ban 112 400 kg került értékesítésre.

4.7. Ellenőrző szerv:

Név: Krajská veterinární správa pro Jihočeský kraj

Cím: 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. Címkezés: –
