

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznaczej
zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

(2021/C 75/07)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną w rozumieniu art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

Wniosek o zatwierdzenie niniejszej zmiany nieznaczej jest dostępny w bazie danych eAmbrosia Komisji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„JIHOČESKÁ NIVA”

Nr UE: PGI-CZ-0405-AM02 – 28.8.2020

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Jihočeská Niva”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Republika Czeska

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.3 Sery

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Wygląd zewnętrzny: ser ma kształt koła o średnicy 180–200 mm i wysokości około 10 cm (masa w przybliżeniu: 2,8 kg); ślady mycia lub skrobania na skórce. Niebiesko-zielona pleśń pokrywająca cały ser i częściowo woskowa warstwa na powierzchni sera nie są oznakami wad. Powierzchnia sera może mieć kolor od kremowego do jasnobrązowego.

Wygląd wewnętrzny: wewnątrz ser ma kolor od kremowego do maślanego z regularnym, marmurkowym przerostem pleśni w kolorze od zielonego do niebieskozielonego i rozpoznawalnymi śladami nakłuć.

(¹) Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Konsystencja sera: łagodny, kruchy, równo dojrzały; obecność obcych pleśni nie jest dozwolona.

Smak i aromat: słony, cierpki, aromatyczny, mocny, charakterystyczny dla szlachetnych pleśni *Penicillium roqueforti*.

Forma, w której produkt wprowadzany jest do obrotu: ser może być wprowadzany do obrotu w formie kręgu, formie półokrągłej lub w porcjach o różnej masie.

Właściwości fizyczne i chemiczne:

Zawartość suchej masy: 52 %.

Dopuszczalne negatywne odchylenie w zawartości suchej masy: -1 %, pozytywne odchylenie w zawartości suchej masy nie jest wadą.

Zawartość tłuszczu w suchej masie: 50 %. dopuszczalny zakres wartości dla zawartości tłuszczu w suchej masie: 50 % do < 55 %

Zawartość soli: od 2,5 do 5,5 %.

Właściwości mikrobiologiczne:

Ser zawiera hodowlane pleśni *Penicillium roqueforti* PY lub PV, CB lub PR1 (do PR4). Na potrzeby produkcji można stosować inne szczepy pleśni *Penicillium roqueforti* pochodzące od innych producentów, odpowiadające właściwościom wymienionym w niniejszym dokumencie. Ponadto – w odniesieniu do wymogów mikrobiologicznych – ser spełnia standardowe kryteria bezpieczeństwa żywności i higieny procesu produkcji.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Podstawowy surowiec stosowany w produkcji tego naturalnego sera zawierającego pleśń w masie stanowi mleko krowie poddane obróbce mleczarskiej. Ser produkowany jest wyłącznie z mleka pochodzącego z wyznaczonego obszaru. Pozostałe surowce: pleśń *Penicillium roqueforti* typ PY lub PV, CB lub PR1 (do PR4) (lub inne szczepy pleśni *Penicillium roqueforti* pochodząca od innych producentów odpowiadająca właściwościom wymienionym w niniejszym dokumencie), sól kuchenna, kultury mlekowe, podpuszczka i chlorek wapnia.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Podstawowy surowiec – mleko – musi pochodzić z wyznaczonego obszaru geograficznego. Również cały proces produkcji i dojrzewania i pakowania musi odbywać się na wyznaczonym obszarze, aby można było w jak największym stopniu wykorzystać wieloletnie lokalne doświadczenie i oryginalne piwnice, w których dojrzewają sery.

Do kadzi wlewane jest mleko poddane obróbce mleczarskiej, zawierające 3,45 % (z możliwym odchyleniem +/-0,15 %) tłuszczu. Następnie dodaje się do niego powszechnie używane kultury bakterii, które zapewniają dobre zakwaszenie sera w trakcie całego procesu produkcji i dojrzewania. Charakterystyczny smak sera „Jihočeská Niva” jest wynikiem obecności pleśni hodowanej *Penicillium roqueforti*, która jest używana od dziesięcioleci (zapas kultur jest ogólnie dostępny do wykorzystania w przemyśle spożywczym). Po dodaniu podpuszczki i powstaniu skrzepu ziarno serowe jest wkładane do form w kształcie walca. Odsączanie serwatki i hodowla mikroflory odbywa się w wyznaczonej temperaturze. Ser jest solony w dwóch etapach: albo poprzez zanurzenie w solance i pocieranie gruboziarnistą solą, albo poprzez nakładanie soli na powierzchnię. Dawniej ser dojrzewał jedynie w naturalnych piwnicach wykutych w skale wapiennej. W 2005 r. w związku ze wzrostem produkcji serów pleśniowych wybudowano klimatyzowane dojrzewalnie wyposażone w czujniki temperatury i wilgotności. Ser dojrzewa w piwnicach przynajmniej przez 4 tygodnie.

Powierzchnia dojrzałego sera jest myta lub skrobana.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Ze względu na biotechnologiczny charakter produktu ser z przerostem niebieskiej pleśni musi być pakowany bezpośrednio w zakładzie wytwórczym. Jest to również konieczne w celu utrzymania jakości, higieny i czystości produktu, pozwala uniknąć ewentualnej zamiany z serem z innego regionu i wreszcie zapewnia lepszą identyfikowalność produktu.

Całe kręgi lub ich części pakuje się w folię aluminiową lub specjalną folię przepuszczającą tlen. Część produkcji jest dzielona na porcje, które pakuje się w plastikowe rynienki przykryte zadrukowaną plastikową folią.

Opakowanie musi być nienaruszone, czyste i odpowiednio oznaczone.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Oznaczenie „Jihočeská Niva” musi być wyraźnie widoczne na opakowaniu produktu.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszarem geograficznym jest kraj południowoczeski (Jihočeský kraj), którego granice zostały określone w ustawie 36/1960 Sb. w sprawie podziału terytorialnego państwa (zákon o územním členění státu), ze zmianami.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Kraj południowoczeski należy do najmniej zanieczyszczonych obszarów Republiki Czeskiej. Był on zawsze uważany za teren przeważnie rolniczy. Tendencja ta utrzymała się do chwili obecnej.

Mleko pochodzi z południowych Czech. Pastwiska znajdują się w chronionych obszarach Novohradské Hory, Blanský les i Szumawa, a unikatowa flora regionu ma pozytywny wpływ na smak mleka.

Ten zróżnicowany, urozmaicony pod względem ukształtowania powierzchni region obfituje w niezdewastowane lasy, łąki, pastwiska i czyste ciekły wodne. Wyróżnia się on bardzo wysokim poziomem czystości środowiska, zwłaszcza w regionie miasta Český Krumlov i pasma górskiego Szumawa (w 1990 r. wpisane na listę rezerwatów biosfery UNESCO). Znajduje się tu wiele obszarów chronionych, w tym dwa przez UNESCO, co jest dowodem wysokiej wartości środowiska naturalnego południowych Czech.

Chodzi w szczególności o pastwiska, przede wszystkim łąki mezofilne, na których występują pewne charakterystyczne dla regionu gatunki roślin. Typowa jest niska roślinność (bliźniczka, kostrzewa) o dużym zróżnicowaniu gatunkowym, występują też pewne rzadkie gatunki charakterystyczne dla omawianego regionu. *Phyteuma nigrum*, roślina endemiczna, *Gentiana pannonica*, *Gentiana cruciata*, *Ligusticum mutellina*, *Arnica montana*, *Gentianella praecox subsp. Bohemica*, *Carex Michellii*, *Andropogon ischaemum*, *Veronica teucrium*, *Stachys recta*, *Koeleria pyramidata* itp.

Istotny wpływ na jakość i właściwości sera „Jihočeská Niva” ma również doświadczenie w produkcji tego sera, przekazywane w lokalnej społeczności z pokolenia na pokolenie.

Powyższe czynniki wyraźnie odróżniają wyznaczony obszar od obszarów z nim sąsiadujących.

Ser „Jihočeská Niva” wyróżnia się wysoką jakością produkcji i smakiem. Charakteryzują go wyważone proporcje suchej masy, tłuszczu i soli. Jest wytwarzany w ten sam sposób, opisany w pkt 3.5, już od wielu dziesiątków lat. Podstawowym składnikiem produktu jest mleko pochodzące z obszaru południowych Czech.

Ser z przerostem niebieskiej pleśni „Jihočeská Niva” jest produkowany w przedsiębiorstwie Český Krumlov od roku 1951 przy użyciu tej samej metody produkcji. Historię produkcji sera Niva można prześledzić na podstawie licznych wzmianek w prasie. Nazwa sera pochodzi od łąk i pastwisk pasma górskiego Szumawa, skąd pochodzi główny składnik sera – krowie mleko. Unikatowa flora regionu korzystnie wpływa na smak mleka, a zatem i na produkt końcowy.

Ser z przerostem niebieskiej pleśni „Jihočeská Niva” jest bardzo ceniony na rynku czeskim zarówno przez ogół konsumentów, jak i przez specjalistów z branży mleczarskiej. Od wielu lat ser „Jihočeská Niva” jest klasyfikowany na krajowych targach sera przez wyspecjalizowane panele jako jeden z najlepszych serów z przerostami niebieskiej pleśni. Ser „Jihočeská Niva” jest również bardzo ceniony przez laików.

O popularności i renomie tego sera świadczy również fakt, że ser ten jest przedstawiany jako jeden z charakterystycznych produktów południowoczeskich, co wyraźnie pokazuje film reklamowy (zob. załącznik – CD).

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

https://isdv.upv.cz/doc/vestnik/2020/vestnik_UPV_202010.pdf#page=151

Dziennik Urzędowy nr 10 z 4.3.2020, s. 151.
