

INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2007/C 102/11)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu do wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Komisja musi otrzymać oświadczenia o sprzeciwie w terminie sześciu miesięcy od daty publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006

„NOŠOVICKÉ KYSANÉ ZELÍ”

nr WE: CZ/PDO/0412/28.10.2004

CHNP (X) CHOG ()

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu przeznaczone do celów informacyjnych.

1. *Właściwy departament w państwie członkowskiego:*

Nazwa: Úřad průmyslového vlastnictví
Adres: Antonína Čermáka 2a
CZ-160 68 Praha 6
Tel.: (420) 220 38 31 11
Faks: (420) 224 32 47 18
E-mail: posta@upv.cz

2. *Grupa:*

Nazwa: Zemědělské družstvo vlastníků Nošovice
Adres: Nošovice 128
CZ-739 51 Dobrá
Tel.: (420) 558 64 14 81
Faks: (420) 558 64 10 73
E-mail: zdv.nosovice@tiscali.cz
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.6: Kapusta kiszona

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

4. Specyfikacja:

(streszczenie wymogów zgodne z art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa: „Nošovické kysané zelí”

4.2. Opis: Omawianym produktem jest kapusta kiszona wytwarzana z kapusty poddawanej fermentacji mlekowej.

Wygląd: kapusta drobno szatkowana. Kolor: złotożółty, niepożądanym zjawiskiem jest zmiana zabarwienia, szczególnie na kolor szary lub czerwony. Smak: kwaśna, a nawet lekko gorzkawa. Zapach: kapuściany. Konsystencja: drobno szatkowana. Własności fizykochemiczne (średnia wartość odżywcza 100 g produktu): wartość energetyczna 84 kJ, tłuszcze 2 g, białka 7 g, cukry 39 g, naturalna zawartość witaminy C.

Surowce wchodzące w skład produktu: kapusta biała, sól jadalna, kminek, nasiona gorczycy. Odmiany kapusty hodowane i używane do produkcji: Gloria, Ramco, Kingstone, Zerelina, Oklahoma, Theras. Surowa kapusta biała musi być hodowana na wyznaczonym obszarze geograficznym, występujące na nim warunki naturalne mają bowiem wpływ na własności produktu końcowego. Charakterystyczne cechy noszowickiej kapusty kiszanej uzyskuje się w procesie naturalnej fermentacji mlekowej w kadziach. Parametry kadzi zob. pkt 4.5. Masa tradycyjnego opakowania: 1/2 lub 1 kg.

4.3. Obszar geograficzny: Obszar w okolicach gminy Nošovice i Nižní Lhoty, powiat Frýdek-Místek, Moravskoslezský kraj. Granice obszaru stanowią (należące do niego) następujące gminy: Nošovice, Nižní Lhoty, Vyšní Lhoty, Kamenité, Dobratice, Dolní Tošanovice, Dolní Domaslavice, Kocurovice, Pazderna, Dobrá.

4.4. Dowód pochodzenia: Kiszoną kapustę produkuje się zgodnie z niezmienioną, oryginalną recepturą już od wielu lat.

Codzienną kontrolę przestrzegania wymogów zawartych w specyfikacji produktu przeprowadza kierownik zakładu. Kontroli podlega przede wszystkim jakość surowca, proces technologiczny i punkty krytyczne. Wyniki kontroli są ewidencjonowane w księdze kontroli i w dzienniku sanitarnym, przechowywanych na terenie zakładu. Kontrole zgodności produktu z jego specyfikacją przeprowadza też nadrzędny organ kontrolny (Státní zemědělská a potravinářská inspekce — Państwowa Inspekcja Rolno-Spożywcza) zgodnie z planem kontroli właściwego inspektoratu.

Producent prowadzi ewidencję zbiorów kapusty z poszczególnych gruntów oraz ewidencję każdej kadzi z kapustą kiszoną i odbiorców gotowego produktu. Na każdym opakowaniu produktu umieszcza się nazwę handlową producenta wraz z jego adresem, co umożliwi m.in. monitorowanie produktu.

Wymieniony sposób identyfikacji, dokumentacja i powiązanie poszczególnych etapów (hodowla, produkcja, sprzedaż) gwarantują, że końcowy produkt — kapusta noszowicka — pochodzi w całości z wyznaczonego obszaru geograficznego, a zatem poszczególne egzemplarze produktu spełniają wymogi dotyczące przyznania chronionej nazwy pochodzenia.

4.5. Metoda produkcji: Krótki opis hodowli kapusty: w okresie od października do listopada — nawożenie obornikiem, zaoranie, w zimie — przerwa w pracach polowych, w marcu — wyrównanie pola, w kwietniu — siew, maj-czerwiec — okopywanie, przerywanie, pielienie, nawożenie, ponowne okopywanie, sierpień-listopad — zbiór, po dokonaniu zbioru zagospodarowanie resztek poźniowych, orka głęboka.

Noszowicka kapusta kiszona jest produkowana wyłącznie z odmian kapusty głowiastej nadających się do szatkowania i hodowanych na wyznaczonym obszarze geograficznym, na którym prowadzi się również produkcję. Do poszatkowanej kapusty dodaje się sól, kminek i nasiona gorczycy. Przygotowaną w ten sposób kapustę umieszcza się w kadziach, w których ugniata się ją tradycyjnie (nogami). Następnie kapustę kisi się przynajmniej 6 tygodni w temperaturze 18 °C. Kiszenie polega na naturalnej fermentacji mlekowej w kadziach umieszczonych w fermentowni. Kadź ma kształt walca o średnicy 3 m i wysokości równej 4 m. Wykonana jest z laminatu poliestrowo-szklanego. Kadź jest zapuszczona w ziemię na głębokość 3 m, część nadziemna ma wysokość 1 m.

Wszystkie etapy produkcji muszą być przeprowadzone w jak najkrótszym terminie, aby zapobiec utracie wody zawartej w komórkach, wartości odżywczych i cennej witaminy C. Świeża kapusta jest przetwarzana w ciągu maksymalnie 48 godzin. Do przetwarzania w stanie świeżym stosuje się odmianę Gloria. Po ukwaszeniu produkt wyjmuje się z kadzi i umieszcza w opakowaniach o masie 1/2 lub 1 kg. Na życzenie konsumenta możliwe jest także wykonanie większych lub mniejszych opakowań. Cały proces przeprowadza się zgodnie z zasadami higieny.

Kadzi z kapustą w trakcie kwaszenia nie przemieszcza się. W razie przewożenia mogłoby nastąpić utlenienie, zmiana koloru na szary lub zmiana warunków wewnątrz kadzi skutkująca zmianą smaku. Dlatego produkt pakuje się na miejscu.

Kapusta kiszona produkowana jest również z kapusty przechowywanej. Do tego celu wybiera się późne odmiany kapusty, które mogą być przechowywane. Do trwałych odmian zalicza się: Ramco, Kingstone, Zerelina, Oklahoma, Theras. Przechowuje się całe głowy kapusty w częściowo klimatyzowanej hali w temperaturze 5 °C. Codzienną kontrolę jakości przeprowadza kierownik zakładu. Kontroli podlega zarówno surowiec, jak i produkt końcowy. Kontrola świeżej kapusty przeznaczonej do szatkowania polega na sprawdzeniu, czy jej jakości nie obniżają zanieczyszczenia, choroby grzybicze lub szkodniki. W przypadku kapusty przechowywanej sprawdzany jest wygląd, kolor, smak, zapach i konsystencja. Wyniki kontroli jakości są ewidencjonowane w księdze kontroli i w dzienniku sanitarnym, przechowywanych na terenie zakładu. Kontrole jakości przeprowadza też nadrzędny organ kontrolny (Státní zemědělská a potravinářská inspekce — Państwowa Inspekcja Rolno-Spożywcza) zgodnie z planem kontroli właściwego inspektoratu.

- 4.6. Związek: W okolicach Nošovic kapusta jest hodowana od wielu lat. Dowodem na to jest fakt, że w herbie Nošovic znajduje się kosz do noszenia na plecach i krajalnica do kapusty. Kapusta kwaszona ma wielkie znaczenie dla regionu, zarówno jako tradycyjna potrawa, jak i przedmiot handlu. Wiedza mieszkańców o hodowli kapusty i produkcji kapusty kwaszonej jest przekazywana z pokolenia na pokolenie i ma duży wpływ na własności końcowego produktu.

Produkt wyróżnia się smakiem dzięki warunkom naturalnym, w jakich hodowany jest podstawowy surowiec — kapusta biała. Kapusta biała hodowana jest na terenach podgórskich, sąsiadujących z Beskidami, rozległym pasmem górskim. Warunki naturalne: tereny podgórskie, dolina rzeki Morávka, lato średniej długości, obfite opady w ciągu całego roku, klimat umiarkowanie chłodny i wilgotny, gliniaste gleby o niskim pH. Warunki te sprawiają, że kapusta ma szczególnie smak. Wysokość na poziomie morza gminy Nošovice wynosi 346 m n.p.m. a gminy Nižní Lhoty — 359 m n.p.m.

Wyniki analizy 24 próbek gleby pobranych z 10 gruntów ornych: zawartość dostępnego dla roślin fosforu wynosi 77 mg/kg, dostępnego potażu — 218 mg/kg, magnezu — 140 mg/kg. W sumie przeprowadzono 120 pomiarów pięciu parametrów (CO₃, P, K, Mg, Ca), zbadano również wartość pH i potrzebę nawożenia wapnem. Szczegółowa analiza wykazała, że wartość pH jest dość niska, wszędzie odczyn jest kwaśny, słabo kwaśny lub bardzo kwaśny. Ma to wpływ na wartość pH surowej i kwaszonej kapusty, która ma naturalnie kwaśny, łagodny smak, nie ma zatem potrzeby dodawania do niej substancji silnie dokwaszających. Warunki glebowe w dużej mierze przyczyniają się do tego, że kapusta surowa i kwaszona ma dobry smak i zachowuje wysoką jakość. Ze względu na swój charakterystyczny smak, kolor oraz delikatną i jędrną konsystencję produkt otrzymuje dobre oceny na wystawach.

Produkt wpisano do rejestru nazw pochodzenia Republiki Czeskiej pod nr 178 w dniu 1 lutego 2002 r.

- 4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát v Olomouci

Adres: Pavelkova 13
CZ-772 85 Olomouc

Tel.: (420) 585 15 15 11

Faks: (420) 585 23 05 30

E-mail: olomouc@szpi.gov.cz

- 4.8. Etykietowanie: —
-