

Zveřejnění žádosti o schválení změny menšího rozsahu v souladu s čl. 53 odst. 2 druhým pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012. Evropská komise schválila tuto změnu menšího rozsahu v souladu s čl. 6 odst. 2 třetím pododstavcem nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 ze dne 18. prosince 2013.

ŽÁDOST O SCHVÁLENÍ ZMĚNY MENŠÍHO ROZSAHU

Žádost o schválení změny menšího rozsahu v souladu s čl. 53 odst. 2 druhým pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012

JIHOČESKÁ NIVA

EU č.: PGI-CZ-0405-AM02

CHOP()

CHZO (X)

1. SESKUPENÍ ŽADATELŮ A OPRÁVNĚNÝ ZÁJEM

MADETA, a.s.

Adresa: České Budějovice, Rudolfovska tř. 246/83, PSČ: 370 01, Česká republika

Tel.: 00420 389 136 111

Fax: 00420 387 411 944

E-mail: info@madeta.cz

Žadatel je oprávněným uživatelem označení a výrobcem.

2. ČLENSKÝ STÁT NEBO TŘETÍ ZEMĚ

Česká republika

3. POLOŽKA SPECIFIKACE PRODUKTU, JÍŽ SE ZMĚNA (ZMĚNY) TÝKÁ (TÝKAJÍ)

☒ Popis produktu

☐ Důkaz původu

☐ Metoda produkce

☐ Souvislost

☐ Označování

☒ Jiná [změna adresy žadatele]

4. DRUH ZMĚNY (ZMĚN)

☐ Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, která má být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012, jež nevyžaduje změnu zveřejněného jednotného dokumentu

☒ Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, která má být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012, jež vyžaduje změnu zveřejněného jednotného dokumentu

☐ Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, která má být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012, pro niž nebyl zveřejněn jednotný dokument (nebo jeho ekvivalent)

☐ Změna specifikace produktu jako zapsané ZTS, která má být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 čtvrtého pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012

5. ZMĚNA (ZMĚNY)

a) V bodě 3.2 Jednotného dokumentu v odstavci Mikrobiologické vlastnosti a v popisu produktu v bodě 4.2 Specifikace v odstavci Mikrobiologické vlastnosti je uvedeno:

„Sýr obsahuje ušlechtilou plíseň *Penicillium roqueforti* PY nebo PV, CB, PR1 (až PR4).“

Žádáme o následující úpravu textu 3.2 Jednotného dokumentu a 4.2 Specifikace (nové údaje kurzívou):

„Sýr obsahuje ušlechtilou plíseň *Penicillium roqueforti* PY nebo PV, CB, PR1 (až PR4). *Při výrobě mohou být užity i jinak označené kmeny plísně *Penicillium roqueforti* jiných výrobců, odpovídající vlastnostem zde uvedených kmenů.*“

Zdůvodnění změny Jednotného dokumentu a Specifikace: Uvedenou změnou nedochází k žádným změnám ve složení výrobku nebo v jeho výrobním postupu. Označení uvedená v dosavadní specifikaci jsou pouze obchodními názvy výrobce plísně, a tudíž mohou být u jiného výrobce vedené pod jinými názvy. Uvedení kódů u plísně *Penicillium roqueforti* ve specifikaci, resp. formální požadavek na jejich dodržení v praxi není v souladu se zásadami volného trhu, neboť by při striktním dodržování znamenal možnost odebírat *Penicillium roqueforti* jen od dodavatelů užívajících tyto kódy a komplikoval změnu dodavatelů.

b) V bodě 3. 3 Jednotného dokumentu, 3. větě je uvedeno:

„Dalšími surovinami jsou: plíseň *Penicillium roqueforti* PY nebo PV, CB, PR1 (až PR4), jedlá sůl, mlékařské kultury, syřidlo, chlorid vápenatý.“

Žádáme o následující úpravu textu 3.3 Jednotného dokumentu, 3. větě (nové údaje kurzívou):

„Dalšími surovinami jsou: plíseň *Penicillium roqueforti* PY nebo PV, CB, PR1 (až PR4), *(nebo i jinak označené kmeny plísně *Penicillium roqueforti* jiných výrobců, odpovídající vlastnostem zde uvedených kmenů)*, jedlá sůl, mlékařské kultury, syřidlo, chlorid vápenatý.“

Zdůvodnění změny Jednotného dokumentu: Uvedenou změnou nedochází k žádným změnám ve složení výrobku nebo v jeho výrobním postupu. Označení uvedená v dosavadní specifikaci jsou pouze obchodními názvy výrobce plísně, a tudíž mohou být u jiného výrobce vedené pod jinými názvy. Uvedení kódů u plísně *Penicillium roqueforti* ve specifikaci, resp. formální požadavek na jejich dodržení v praxi není v souladu se zásadami volného trhu, neboť by při striktním dodržování znamenal možnost odebírat *Penicillium roqueforti* jen od dodavatelů užívajících tyto kódy a komplikoval změnu dodavatelů.

c) V bodě 3.2 Jednotného dokumentu, v odstavci Fyzikálně chemické požadavky a v popisu produktu v bodě 4.2 Specifikace, v odstavci Fyzikálně chemické požadavky je uvedeno:

„Obsah soli 3 – 5,5 %.“

Žádáme o následující úpravu textu 3.2 Jednotného dokumentu a 4.5 Specifikace (nové údaje kurzívou, vypuštěný text přeškrtnutý):

„Obsah soli ~~3~~-2,5 – 5,5 %.“

Zdůvodnění změny Jednotného dokumentu a Specifikace: V souladu se současným obecným trendem na snižování obsahu soli v potravinách doporučovaným českými i světovými zdravotnickými organizacemi se sjednocuje dolní limit obsahu soli s hodnotou uvedenou ve specifikaci pro Jihočeskou Zlatou Nivu. Na chuti se tato změna neprojeví, jde tedy o malou změnu.

d) V bodě 3.5 Jednotného dokumentu, odstavci druhém, 1. větě a v bodě 4.5. Specifikace, odstavci prvním, 1. větě je uvedeno:

„Do výrobníku se napustí mlékárensky ošetřené mléko o tučnosti 3,45 % a přidají se běžně používané kultury mléčného kvašení, které zaručují dobré prokysání sýra v celém průběhu výroby a zrání.“

Žádáme o následující úpravu textu 3.5 Jednotného dokumentu, odstavci druhém, 1. větě a 4.5 Specifikace, odstavci prvním, 1. větě (nové údaje kurzívou):

„Do výrobníku se napustí mlékárensky ošetřené mléko o tučnosti 3,45 % *s možnou odchylkou +/- 0,15 %* a přidají se běžně používané kultury mléčného kvašení, které zaručují dobré prokysání sýra v celém průběhu výroby a zrání.“

Zdůvodnění změny Jednotného dokumentu a Specifikace: Uvedená odchylka +/- 0,15 % tuku zohledňuje nutnost zachovávat v konstantní relaci poměr obsahu tuku a bílkovin u napouštěného mléka, v zájmu neměnného dodržení požadované hodnoty obsahu tuku v sušině u finálního výrobku - Jihočeské Nivy. Obsah bílkovin v syrovém mléce není standardizován, nelze proto u napouštěného mléka ovlivnit, v průběhu roku podléhá sezónním výkyvům, v posledních letech výraznějším vlivem častějšího výskytu srážkově deficitních měsíců. Vyšší obsah bílkovin v mléce pak navyšuje výslednou sušinu sýra, proto je nezbytné úměrně upravovat tučnost napouštěného mléka tak, aby v konečném výsledku byl u Jihočeské Nivy dodržen stanovený obsah tuku v sušině 50 % (s přípustným rozsahem 50 % až < 55 %). Výše uvedená odchylka nemění výsledné vlastnosti produktu, jde tedy o malou změnu.

e) V bodě 3.5 Jednotného dokumentu, odstavci druhém, 5. větě, je uvedeno:

„Sýry se solí ve dvou fázích: v solné lázni a ruční dosolení hrubší solí.“

Žádáme o následující úpravu textu 3.5 Jednotného dokumentu, odstavci druhém, 5. větě (nové údaje kurzívou, vypuštěný text vyškrtnutý):

„Sýry se solí *bud'* ve dvou fázích v solné lázni a–s ručním dosolením hrubší solí, *nebo solí aplikovanou na povrch sýra.*“

Zdůvodnění změny Jednotného dokumentu: K zavedení dalšího způsobu solení dochází z důvodu technologického pokroku ve výrobě, kdy tento způsob celý proces solení zrychluje a sůl v průběhu zrání po dobu minimálně 4 týdnů prostupuje celou hmotou sýra od povrchu ke středu, u prozrálého sýra oba způsoby zajišťují dosažení stejné úrovně obsahu soli v jeho celé hmotě, alternativní způsob solení nevnaší do fyzikálně chemických ani senzorických vlastností žádný rozdíl. Solením sýrů v solné lázni s ručním dosolením nebo aplikací suché soli na povrch sýra se nemění celkový obsah soli v sýru ani jeho senzorické vlastnosti. Oba způsoby solení jsou rovnocenné, tedy jde o malou změnu. Toto bylo potvrzeno Státním veterinárním ústavem Jihlava, Laboratoře SVÚ Jihlava, kde bylo posuzováno pět vzorků Jihočeské Nivy solené v solné lázni s ručním dosolením a dalších pět vzorků dosolením na povrch sýra.

f) V bodě 4.5 Specifikace, odstavci prvním, 5. větě, je uvedeno:

„Sýry se solí ve dvou fázích po vyklopení z forem: v solné lázni a ruční dosolení hrubší solí.“

Žádáme o následující úpravu textu 4.5. Specifikace, odstavci prvním, 5. větě (nové údaje kurzívou, vypuštěný text přeškrtnutý):

„Sýry se po vyklopení z forem solí *bud'* ve dvou fázích v solné lázni a–s ručním dosolením hrubší solí, *nebo solí aplikovanou na povrch sýra.*“

Zdůvodnění změny Specifikace: K zavedení dalšího způsobu solení dochází z důvodu technologického pokroku ve výrobě, kdy tento způsob celý proces solení zrychluje a sůl v průběhu zrání po dobu minimálně 4 týdnů prostupuje celou hmotou sýra od povrchu ke středu, u prozrálého sýra oba způsoby zajišťují dosažení stejné úrovně obsahu soli v jeho celé hmotě, alternativní způsob solení nevnaší do fyzikálně chemických ani senzorických vlastností žádný rozdíl. Solením sýrů v solné lázni s ručním dosolením nebo aplikací suché soli na povrch sýra se nemění celkový obsah soli v sýru ani jeho senzorické vlastnosti. Oba způsoby solení jsou rovnocenné, jde tedy o malou změnu. Toto bylo potvrzeno Státním veterinárním ústavem Jihlava, Laboratoře SVÚ Jihlava, kde bylo posuzováno pět vzorků Jihočeské Nivy solené v solné lázni s ručním dosolením a dalších pět vzorků dosolením na povrch sýra.

g) V bodě 2.2 Specifikace u adresy skupiny, je uvedeno:

Adresa: České Budějovice, Rudolfovská 246/83, PSČ: 37050, Česká republika

Žádáme o následující úpravu textu 2.2 Specifikace (nové údaje kurzívou, vypuštěný text přeškrtnutý):

Adresa: České Budějovice, Rudolfovská *tr.* 246/83, PSČ: ~~37050~~ 370 01, Česká republika

Zdůvodnění změny Specifikace: U žadatele došlo k úpravě adresy v obchodním rejstříku.

6. AKTUALIZOVANÁ SPECIFIKACE PRODUKTU (POUZE U CHOP A CHZO)

Specifikace

NAŘÍZENÍ RADY ES Č. 510/2006

Žádost o zápis podle článku 5 a článku 17(2)

„JIHOČESKÁ NIVA“

CHOP () CHZO (X)

1. Odpovědný orgán členského státu

Název: Úřad průmyslového vlastnictví

Adresa: Antonína Čermáka 2a, 160 68 Praha 6 – Bubeneč, Česká republika

Tel.: 00420 220 383 111

Fax: 00420 224 324 718

E-mail: posta@upv.cz

2. Skupina

2.1 Název: MADETA a.s.

2.2 Adresa: České Budějovice, Rudolfovská tř. 246/83, PSČ: 370 01, Česká republika

Tel.: 00420 389 136 111

Fax: 00420 387 411 944

E-mail: info@madeta.cz

Provozovna: MADETA a.s., závod Český Krumlov, Česká republika

Tel.: 00420 380 779 111

Fax: 00420 380 711 485

2.3 Složení: producenti/zpracovatelé (X) ostatní ()

Jde o výjimku dle článku 5(1) Nařízení Rady (ES) č. 510/2006, protože v oblasti existuje jediný výrobce. Požadavky článku 2 Nařízení Komise (ES) č. 1898/2006 jsou splněny.

Jihočeský kraj se řadí mezi oblasti ČR, které jsou nejméně ekologicky zatížené. Byl vždy považován za oblast s převážně zemědělským využitím. Tento trend se udržel až do dnešní doby. Nezdevastované lesy, louky, pastviny, čisté vodní toky a chráněné krajinné oblasti jsou důkazem vysoké úrovně čistoty životního prostředí. Také zkušenosti místních lidí s výrobou Jihočeské Nivy se významně podílí na jejích vlastnostech. Tyto faktory výrazně odlišují vymezenou oblast od okolních oblastí.

3. Druh produktu:

Třída: 1.3 Sýry

4. Specifikace (přehled požadavků podle čl. 4 odst. 2)

4.1 Název: „Jihočeská Niva“

4.2 Popis:

Základní surovinou pro výrobu tohoto přírodního sýra s plísní uvnitř hmoty je mlékárensky ošetřené kravské mléko. Užívá se mléko původem výhradně z vymezené oblasti (viz 4.6).

Vnější vzhled: Sýr má tvar válce o průměru 180 – 200 mm a výšce cca 10 cm (hmotnost cca 2,8 kg) se známkami ošetření povrchu mytím, popř. škrábáním; prorůstání modrozelené vnitřní plísně a částečný výskyt mazu na povrchu sýra nejsou na závadu. Barva povrchu sýra může být krémová až světle nahnědlá.

Vnitřní vzhled: hmota sýra je barvy smetanové až krémové, s pravidelným zeleným až modrozeleným mramorovitým porostem plísně v těstě sýra a se znatelnými stopami po vpichách.

Konzistence sýra: jemná, drolivě roztíratelná, stejnoměrně prozrávající, nepřipustný je výskyt cizí plísně.

Chuť a vůně: slaná, výrazná, aromatická, s pikantním dozníváním, charakteristická pro činnost ušlechtilé plísně *Penicillium roqueforti*.

Forma výrobku na trhu: sýr je do tržní sítě uváděn ve tvaru celého válce, půleného válce a též v porcích o různých hmotnostech.

Fyzikálně chemické požadavky:

Obsah sušiny 52 % přípustná záporná odchylka suš.: -1 kladné odchylky obsahu sušiny nejsou na závadu

Obsah tuku v sušině 50 % přípustný rozsah hodnot t.v.s.: 50 % až < 55 %

Obsah soli 2,5 – 5,5 %

Mikrobiologické vlastnosti:

Sýr obsahuje ušlechtilou plíseň *Penicillium roqueforti* PY nebo PV, CB, PR1 (až PR4). Při výrobě mohou být užity i jinak označené kmeny plísně *Penicillium roqueforti* jiných výrobců, odpovídající vlastnostem zde uvedených kmenů.

Dále sýr z hlediska mikrobiologických požadavků splňuje obvyklá kritéria bezpečnosti potravin a hygieny výrobního procesu.

Balení: obal čistý, neporušený, pokrývající celý povrch, správně značený.

4.3 Zeměpisná oblast:

Zeměpisnou oblastí je Jihočeský kraj s hranicemi stanovenými dle zákona č. 36/1960 Sb. o územním členění státu, v platném znění. Příloha: mapa krajů ČR

4.4 Důkaz původu:

Každá cisterna dodávaného mléka je, mimo standardní testy, kontrolována na negativní přítomnost RIL (rezidua inhibičních látek). Jednotlivé výrobní šarže jsou označeny v celém procesu zrání a balení. Průběh každé výrobní šarže je laboratorně kontrolován počínaje mlékem, až po sýr připravený k expedici (tzn. mezioperační a výstupní kontrola). O všech kontrolách jsou vedeny záznamy, které jsou řádně evidovány.

Je vedena centrální evidence dodavatelů mléka a odběratelů hotových produktů.

Nákup mléka do závodu Český Krumlov – viz. Přílohy: Nákup mléka do závodu Český Krumlov MADETA a.s., Svozný plán + mapa s vyznačením svozných linek.

Všechny suroviny vstupující do výrobního procesu musí odpovídat specifikaci od příslušného výrobce (dodavatele), tyto specifikace jsou udržovány v aktuálním stavu. Od dodavatelů surovin se vyžaduje prohlášení o nepřítomnosti geneticky modifikovaných organismů a prohlášení o přítomných alergenech.

Používané obaly na výrobky jsou specifikovány jako obaly vhodné pro styk s potravinami.

Výroba plísňového sýra Jihočeská Niva je řízena systémem HACCP a podléhá kontrolnímu systému Pravidel správné hygienické a výrobní praxe, o všech prováděných kontrolách jsou vedeny evidované záznamy (laboratorní deníky, technologické záznamy, elektronická podoba evidence v LAB systému, zkušební protokoly).

Po hygienické stránce musí konečný produkt vyhovovat příslušným předpisům.

Veškerá výrobní činnost a dodržování specifikace je pod trvalým dozorem kontrolního orgánu, tj. Krajské veterinární správy pro Jihočeský kraj.

Na obalech je kromě jiných údajů uvedena informace o výrobcu, tj. jméno společnosti, adresa.

4.5 Způsob produkce:

Do výrobníku se napustí mlékárensky ošetřené mléko o tučnosti 3,45 % s možnou odchylkou +/- 0,15 % a přidají se běžně používané kultury mléčného kvašení, které zaručují dobré prokysání sýra v celém průběhu výroby a zrání. Charakteristickou chuť Jihočeské Nivy zajišťuje použití ušlechtilé plísně *Penicillium roqueforti* (viz 4.2), která se používá již po několik desetiletí (mateční kultura je běžně dostupná pro použití v potravinářském průmyslu). Po zasýření a vysrážení mléka cca 35 minut se vzniklé sýrové zrno formuje ve formách válcovitého tvaru. Odkapání syrovátky a rozvoj kulturní mikroflóry probíhá při vymezené teplotě min. 22°C do druhého dne. Sýry se po vyklopení z forem solí buď ve dvou fázích v solné lázni s ručním dosolením hrubší solí, nebo solí aplikovanou na povrch sýra. Dříve probíhalo zrání sýrů pouze v přírodních zracích sklepích, které byly vyhloubeny ve vápencových skalách. V roce 2005 byly vzhledem ke vzrůstající produkci plísňových sýrů vybudovány klimatizované zrací sklepy o řízené teplotě a vlhkosti (teplota cca 10°C, vlhkost cca 95 %). Sýry ve sklepích zrají min. 4 týdny.

V průběhu výroby lze použít pouze mlékárensky ošetřené kravské mléko, jedlou sůl, chlorid vápenatý, mlékařské kultury a syřidlo. Veškeré uvedené ingredience jsou laboratorně sledované a pokud neodpovídají zákonným požadavkům, nelze je použít.

Zpracování mléka na výrobníku o obsahu 10 000 litrů probíhá v režimu nastavení Jihočeská Niva 50 % t.v.s. od napuštění mléka až po konečné vypouštění sýrového zrna.

Povrch zralých sýrů se ošetří omytím nebo oškrábáním, následuje zabalení sýrů do hliníkové folie nebo do speciální folie propustné pro kyslík. Další část produkce se zpracuje na porce a zabalí do plastových vaniček překrytých potištěnou plastovou folií. Obal výrobku musí být neporušený, čistý, správně značený.

Použité obalové materiály musí být zdravotně nezávadné a vyhovovat požadavkům vyhlášky č. 38/2001 Sb., o hygienických požadavcích na výrobky, v platném znění, dále musí být v souladu se zákonem č. 477/2001 Sb., o obalech, v platném znění (včetně novely č. 94/2004 Sb.) a v souladu s Nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1831/2003 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

S ohledem na biotechnologickou povahu produktu musí být plísňový sýr balen přímo ve výrobně. To je nutné také z důvodu zachování kvality a hygienické čistoty výrobku, dále aby se zabránilo záměně se sýrem vyrobeným v jiné oblasti a v neposlední řadě tento postup umožňuje lepší sledovatelnost výrobku.

4.6 Souvislost:

Plísňový sýr Jihočeská Niva se v závodě Český Krumlov vyrábí již od roku 1951 neměnným výrobním postupem. Historii výroby sýru Niva dokládají četné zmínky v tisku (viz přílohy). Byl nazván podle šumavských luk a pastvin, odkud pochází jeho základní surovina – kravské mléko, které je do závodu Český Krumlov sváženo z oblasti jižních Čech, zejména z podhůří Šumavy. Mléko pochází z oblasti nejméně ekologicky zatížené. Pastviny jsou umístěny v chráněných oblastech Novohradských Hor, Blanského lesa a Šumavy a jedinečností své flóry příznivě ovlivňují chuťové vlastnosti mléka. Jde o druhově bohaté pastviny, zejména mezofilní louky, s flórou specifickou pro dané oblasti. Typické jsou krátkostébelné porosty (smilky, košťavy) s vysokou druhovou diverzitou a výskytem některých vzácných druhů, pro zdejší oblasti typických. Specifickou endemickou rostlinou je *Phyteuma nigrum*, dále pak např. *Gentiana pannonica*, *Gentiana cruciata*, *Ligusticum mutellina*, *Arnica montana*, *Gentianella praecox* subsp. *Bohemica*, *Carex Michellii*, *Andropogon ischaemum*, *Veronica teucrium*, *Stachys recta*, *Koeleria pyramidata* a další (viz příloha). Tato pestrá, členitá krajina je charakteristická velmi vysokou úrovní čistoty životního prostředí, zejména českokrumlovský region a pohoří Šumavy (Biosférická rezervace UNESCO, vyhlášena r. 1990). Důkazem vysoké hodnoty přírodního prostředí jižních Čech je množství oficiálně vyhlášených chráněných území, z nichž dvě jsou dokonce pod ochranou UNESCO.

Nezanedbatelný vliv na kvalitu a vlastnosti Jihočeské Nivy mají samozřejmě i zkušenosti místních lidí s výrobou tohoto sýra, které se celá léta předávají z generace na generaci.

Plísňový sýr Jihočeská Niva je na českém trhu velice dobře hodnocen jak laickou veřejností, tak i odborníky mlékárenského průmyslu. Na Celostátních přehlídkách sýrů se Jihočeská Niva v kategorii Sýry s plísní v těstě umísťuje dlouhodobě na prvních místech (hodnocení odborné komise, viz přílohy):

rok 1999 – Jihočeská Niva 2. místo

rok 2000 – Jihočeská Niva 2. místo

rok 2002 – Jihočeská Niva 3. místo

rok 2004 – Jihočeská Niva 3. místo

rok 2005 – Jihočeská Niva 1. místo

rok 2007 – Jihočeská Niva 1. místo

Celostátní přehlídky sýrů jsou organizovány Ústavem technologie mléka a tuků Vysoké školy

chemicko-technologické (VŠCHT) v Praze ve spolupráci s Českomoravským svazem mlékárenským a Odbornou skupinou pro potravinářskou a agrikulturní chemii České společnosti chemické. Ocenění výrobci obdrží diplom, výsledky jsou zveřejněny v Mlékařských listech – zpravodaj a na internetových stránkách VŠCHT. Při laickém hodnocení dosahuje Jihočeská Niva obdobných výsledků jako při hodnocení odborníky.

O oblíbenosti Jihočeské Nivy mezi konzumenty plísňových sýrů svědčí i objemy prodeje tohoto sýra (dle informací evidenčního systému výrobce), ze kterých je zřejmé, že nedochází k žádným citelným poklesům prodeje:

rok 2003 - prodáno 2 341 884 kg

rok 2004 – prodáno 2 256 793 kg

rok 2005 – prodáno 2 386 668 kg

rok 2006 – prodáno 2 568 764 kg

Uvedené objemy prodeje svědčí o stálé přízni u zákazníků v celé České republice.

O oblibě a známosti Jihočeské Nivy zcela jistě svědčí i skutečnost, že je prezentována jako jeden z charakteristických produktů Jihočeského kraje, jak je patrné z krátkého propagačního filmu (viz příloha - CD). Tento film je k dispozici v informačních a turistických kancelářích Jihočeského kraje a bude možná brzy uveden také v celostátním televizním vysílání.

4.7 Kontrolní subjekt:

Název: Krajská veterinární správa pro Jihočeský kraj

Adresa: Inspektorát Český Krumlov, Domoradice 126, 381 01 Český Krumlov

Tel: +420 380 711 333

Fax: +420 380 711 759

E-mail: insp.cesky-krumlov.kvsc@svscr.cz

4.8 Označování: - - -

4.9 Vnitrostátní požadavky: - - -