

V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2013/C 33/05)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup>.

DOMANDA DI MODIFICA

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO****relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(2)</sup>**

DOMANDA DI MODIFICA AI SENSI DELL'ARTICOLO 9

«JIHOČESKÁ NIVA»

N. CE: CZ-PGI-0105-0984-19.03.2012

IGP ( X ) DOP ( )

**1. Rubrica del disciplinare interessata dalla modifica:**

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di ottenimento
- Legame
- Etichettatura
- Esigenze nazionali
- Altre (da precisare)

<sup>(1)</sup> GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

**2. Tipo di modifica:**

- Modifica del documento unico o della scheda riepilogativa
- Modifica del disciplinare della DOP o IGP registrata per la quale né il documento unico né la scheda riepilogativa sono stati pubblicati
- Modifica del disciplinare che non richiede alcuna modifica del documento unico pubblicato [articolo 9, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 510/2006]
- Modifica temporanea del disciplinare a seguito dell'imposizione di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie da parte delle autorità pubbliche [articolo 9, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006]

**3. Modifica (Modifiche):**

Nella scheda riepilogativa, il sesto paragrafo del punto 4.2 (Descrizione) è redatto come segue:

presentazione commerciale: oltre alla forma cilindrica di cui sopra, del peso approssimativo di 2,8 kg, il formaggio è commercializzato anche in metà semicircolari (di circa 1,2 kg di peso) e in porzioni del peso di 115 g o 220 g.

Per rispondere meglio alle esigenze del mercato, questa parte della descrizione deve essere redatta in termini meno restrittivi. Chiediamo pertanto che questo paragrafo venga redatto come segue:

presentazione commerciale: il formaggio è venduto intero, in metà o in porzioni di peso variabile.

Questa modifica non influisce sulla composizione del prodotto né sul metodo di produzione.

DOCUMENTO UNICO

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**

**relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(3)</sup>**

**«JIHOČESKÁ NIVA»**

**N. CE: CZ-PGI-0105-0984-19.03.2012**

**IGP ( X ) DOP ( )**

**1. Denominazione:**

«Jihočeská Niva»

**2. Stato membro o paese terzo:**

Repubblica ceca

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:****3.1. Tipo di prodotto:**

Classe 1.3 Formaggi

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1:**

Aspetto esterno: il formaggio ha forma cilindrica, un diametro di 180-200 mm, un'altezza approssimativa di 10 cm ed un peso approssimativo di 2,8 kg con segni prodotti dal lavaggio o dalla raschiatura della scorza; la formazione di una muffa di colore verde-bluastro all'interno del formaggio e una parziale finizione a cera sulla superficie non costituiscono difetti. La superficie del formaggio può presentare un colore che varia dal crema al marrone chiaro.

<sup>(3)</sup> Cfr. nota 2.

Aspetto interno: il colore della massa interna del formaggio varia dal bianco panna al burro, con un'erborinatura regolare, corrispondente alle muffe, di colore verde o verde-bluastrò con occhiature evidenti.

Consistenza: morbida, friabile, omogeneamente stagionata; non è consentita la presenza di muffe estranee.

Gusto e aroma: salato, pungente, aromatico, pronunciato, caratteristico della coltura di *Penicillium roqueforti*.

Presentazione commerciale: il formaggio è venduto intero, in metà o in porzioni di peso variabile.

#### Caratteristiche fisico-chimiche

Tenore di sostanza secca: 52 % Divergenza negativa ammessa nel tenore della sostanza secca: - 1 %, le divergenze positive nel tenore della sostanza secca non sono considerate difetti.

Tenore di grasso nella sostanza secca: 50 % Gamma permessa di valori per il tenore di grasso nella sostanza secca: da 50 % a < 55 %.

Tenore di sale: 3-5,5 %.

#### Caratteristiche microbiologiche

Il formaggio contiene colture di muffa *Penicillium roqueforti* PY o PV, CB o PR1 (fino a PR4). Inoltre, in termini di requisiti microbiologici, il formaggio risponde ai criteri abitualmente utilizzati in materia di sicurezza alimentare e di igiene del processo produttivo.

#### 3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati):

La materia prima di base adoperata per la produzione di questo formaggio naturale con erborinatura è il latte vaccino trasformato nelle centrali del latte. Si adopera unicamente latte proveniente dalla zona definita. Altre materie prime sono: coltura di *Penicillium roqueforti* PY o PV, CB o PR1 (fino a PR4), sale, colture di fermenti lattici, caglio e cloruro di calcio.

#### 3.4. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale):

Senza oggetto.

#### 3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata:

La materia prima di base, il latte, deve provenire dalla zona geografica delimitata. L'intero processo di produzione e di stagionatura deve avere luogo nella zona delimitata in modo che si possa trarre il massimo vantaggio dall'antica esperienza locale e dalle cantine di stagionatura originali.

Il formaggio è fabbricato a partire da latte trasformato di latteria con un tenore in sostanza grassa del 3,45 % a cui si aggiungono colture normali di fermenti lattici onde garantire la corretta acidificazione del formaggio durante l'intero processo di produzione e di stagionatura. Il sapore caratteristico del «Jihočeská Niva» gli è conferito da colture di *Penicillium roqueforti*, adoperate da decenni (il ceppo della coltura è generalmente disponibile per l'uso nell'industria alimentare). Dopo l'aggiunta del caglio e la cagliatura del latte, i fiocchi di formaggio sono posti nelle forme cilindriche. Il siero del latte è eliminato e la microflora si sviluppa ad una temperatura controllata. Il formaggio è salato in due fasi: prima in una soluzione salina ed in seguito sfregando il formaggio con sale grosso. In passato, la stagionatura avveniva unicamente in cavità naturali, scavate nelle rocce calcaree. Nel 2005, in seguito all'aumento della produzione di questo formaggio, sono state costruite cantine ad aria condizionata, munite di apparecchiature per il controllo della temperatura e dell'umidità. Il formaggio invecchia nelle cantine per almeno quattro settimane.

La crosta del formaggio stagionato è lavata o raschiata.

#### 3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.:

In considerazione della natura biotecnologica del prodotto, il formaggio erborinato deve essere confezionato direttamente nell'impianto di produzione. Ciò è necessario anche per mantenere la qualità e l'igiene del prodotto e per impedire che il formaggio venga confuso con formaggi prodotti in altre zone e, infine, per consentire una migliore tracciabilità del prodotto.

Il formaggio, intero o frazionato, viene confezionato in carta di alluminio oppure in una speciale pellicola permeabile all'ossigeno. Un'altra parte della produzione è tagliata in porzioni e confezionata in recipienti di plastica ricoperti da pellicola in plastica stampata.

La confezione del prodotto deve essere intatta, pulita e correttamente etichettata.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura:*

La designazione «Jihočeská Niva» deve essere chiaramente indicata sulla confezione del prodotto.

4. **Definizione concisa della zona geografica:**

La zona geografica è la Boemia meridionale, i cui confini sono definiti dalla legge n. 36/1960 relativa alla divisione territoriale dello stato, modificata.

5. **Legame con la zona geografica:**

5.1. *Specificità della zona geografica:*

La regione della Boemia meridionale è una delle zone meno inquinate dell'intera repubblica ceca ed è sempre stata considerata una zona a vocazione essenzialmente agricola. Questa tendenza si è mantenuta fino ad oggi.

Il latte proviene dalla Boemia meridionale. I pascoli si trovano nelle regioni protette di Novohradské Hory, di Blanský les e della Šumava, la cui flora davvero unica incide positivamente sul gusto del latte.

Questa regione dal paesaggio vario e accidentato, con le sue foreste, i suoi prati e pascoli incontaminati e i suoi ruscelli di acqua limpida, è caratterizzata da un ambiente estremamente pulito, in particolare la regione Český Krumlov e le colline pedemontane di Šumava (dichiarate riserva di biosfera dall'UNESCO nel 1990). A prova del fatto che l'ambiente naturale della Boemia meridionale ha un grande valore, un gran numero di paesaggi è stato dichiarato protetto ufficialmente, due dei quali sono tutelati dall'UNESCO.

Si tratta di pascoli che presentano una grande varietà di specie, soprattutto di pascoli mesofili, con una flora tipica della regione. Le numerose piante a gambo corto (valeriana, festuca, ecc) sono caratteristiche di questa zona. Una particolare pianta endemica è la *Phyteuma nigrum*, nonché altre specie rare: *Gentiana pannonica*, *Gentiana cruciata*, *Ligusticum mutellina*, *Arnica montana*, *Gentianella praecox* subsp. *Bohemica*, *Carex michelii*, *Andropogon ischaemum*, *Veronica teucrium*, *Stachys recta*, *Koeleria pyramidata*, ecc.

Ovviamente, anche l'esperienza della popolazione locale nella produzione di questo formaggio, tramandata di generazione in generazione, ha inciso notevolmente sulla qualità e sulle proprietà del «Jihočeská Niva».

Questi fattori contraddistinguono nettamente la zona delimitata dalle regioni vicine.

5.2. *Specificità del prodotto:*

Il «Jihočeská Niva» è caratterizzato dalla sua elaborazione di grande qualità e dal suo gusto, con un tenore costante di estratto secco, di materia grassa e di sale, ottenuto grazie ad un metodo di produzione presentato al punto 3.5 del presente documento, rimasto invariato da diversi decenni. La base del prodotto è il latte proveniente dalla Boemia meridionale

5.3. *Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):*

Il formaggio blu «Jihočeská Niva» viene prodotto nel caseificio di Český Krumlov utilizzando lo stesso metodo di produzione fin dal 1951. Numerosi riferimenti nella stampa stanno a testimoniare la storia della fabbricazione del «Jihočeská Niva». Il suo nome deriva dai prati e dai pascoli di Šumava, da cui proviene il suo principale ingrediente, il latte vaccino. La flora locale, unica nel suo genere, incide positivamente sul gusto del latte e, quindi, sul prodotto finale.

Il formaggio blu «Jihočeská Niva» è molto apprezzato sul mercato ceco, sia dalla popolazione sia dagli specialisti del settore lattiero-caseario. Per molti anni il «Jihočeská Niva» è stato inserito nella classifica dei migliori formaggi erborinati in occasione di mostre nazionali del settore, stilata da gruppi di specialisti. Il «Jihočeská Niva» è molto apprezzato anche dal grande pubblico.

La popolarità del «Jihočeská Niva» è dimostrata anche dal fatto che questo formaggio viene presentato come uno dei prodotti locali tipici in un cortometraggio a fini promozionali sulla regione della Boemia meridionale.

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:**

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006]

<http://isdv.upv.cz/portal/pls/portal/portlets.ops.det?popk=208&plang=cs>

---