

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2007/C 249/14)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo ⁽¹⁾. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión Europea en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

RESUMEN

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

«JIHOČESKÁ ZLATÁ NIVA»

N° CE: CZ/PGI/005/0406/20.10.2004

DOP () IGP (X)

En el presente resumen figuran los principales datos del pliego de condiciones a efectos informativos.

1. *Servicio competente del Estado miembro:*

Nombre: Úřad průmyslového vlastnictví
Dirección: Antonína Čermáka 2a
CZ-160 68 Praha 6-Bubeneč
Tel. (420) 220 383 111
Fax (420) 224 324 718
Correo electrónico: posta@upv.cz

2. *Agrupación solicitante:*

Nombre: MADETA a.s.
Dirección: Rudolfovská 246/83
CZ-370 50 České Budějovice
Tel. (420) 389 136 111
Fax (420) 387 411 944
Correo electrónico: info@madeta.cz
Lugar de producción: MADETA a.s., závod Český Krumlov, Česká republika
Tel. (420) 380 779 111
Fax (420) 380 711 485
Composición: Producto(res)/transformador(es) (X) Otros ()

Esta solicitud se acoge a la excepción prevista en el artículo 5, apartado 1, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, por existir un solo productor en la región. Se cumplen los requisitos establecidos en el artículo 2 del Reglamento (CE) n° 1898/2006 de la Comisión.

3. *Tipo de producto:*

Clase 1.3: Queso

4. *Descripción del pliego de condiciones:*

[resumen de las condiciones del artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

4.1 Nombre: «Jihočeská Zlatá Niva».

(1) DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

- 4.2 Descripción: La materia prima básica utilizada en la elaboración de este queso natural, que contiene moho, es leche procesada de vaca. El queso se elabora exclusivamente a partir de leche de la zona designada.

Aspecto exterior: Tiene forma de rueda, con un diámetro de 180-200 mm y una altura de aproximadamente 10 cm (peso en torno a 2,8 kg); las señales de lavado o raspado de la corteza, de moho verde azulado disperso en el queso, y una superficie parcialmente encerada no constituyen defectos. La superficie del queso puede oscilar del color crema al marrón claro.

Aspecto interior: El queso, en su interior, oscila del color blanco crema al mantecoso y presenta veteado uniforme de crecimiento de mohos de color verde a verde azulado, así como señales visibles de perforación.

Consistencia del queso: Más suave que el *Jihočská Niva*, con un contenido en grasa de la materia seca del 50 %, pastoso y homogéneamente envejecido; no se autoriza la presencia de mohos externos.

Sabor, aroma: Salado, acre, aromático, regusto picante, característico del moho *Penicillium roqueforti* cultivado.

Forma de comercialización del producto: El queso se comercializa exclusivamente en forma de rueda de un peso aproximado de 2,8 kg.

Condiciones físicas/químicas:

- contenido en materia seca: 52 %,
 - diferencia negativa autorizada de contenido en materia seca: - 1,
 - las diferencias positivas de contenido en materia seca no se consideran un defecto,
- contenido en grasa de la materia seca: 60 %,
 - margen autorizado de variación en el contenido en grasa de la materia seca: 60 % a < 65 %,
- contenido en sal: 2,5-6 %.

Propiedades microbiológicas: El queso contiene moho *Penicillium roqueforti* cultivado PY o PV, CB o PR1 (hasta PR4). Por lo que atañe a las condiciones microbiológicas, el queso satisface los criterios normales de salubridad alimentaria e higiene en el proceso de producción.

Embalaje: El embalaje es limpio e intacto, cubre toda la superficie y está debidamente marcado.

- 4.3 Zona geográfica: La zona geográfica es Bohemia Meridional, región cuyas fronteras se delimitan en la Ley nº 36/1990 Coll. sobre la división territorial del Estado, modificada.
- 4.4 Prueba del origen: Además de los ensayos habituales, se verifica también cada cisterna de leche para cerciorarse de que no contenga residuos de inhibidores. Los diversos lotes se marcan durante todo el proceso de envejecimiento y de embalaje. Cada lote se analiza en el laboratorio durante la totalidad del proceso, empezando por la leche y continuando a lo largo de todo el proceso hasta que el queso está listo para su distribución (controles de elaboración y de salida). Todos los ensayos son debidamente registrados.

Se lleva un registro de proveedores de leche y de compradores de los productos finales.

Todas las materias primas utilizadas en el proceso de producción deben satisfacer las especificaciones del productor (proveedor); estas especificaciones se mantienen actualizadas. Los proveedores de materias primas deben facilitar al productor una declaración sobre la ausencia de organismos genéticamente modificados y una declaración sobre los alérgenos presentes.

Se utiliza un embalaje apto para el contacto con alimentos.

La producción del queso azul *Jihočeská Zlatá Niva* está regulada por el sistema APPCC y está sujeta al sistema de control establecido en los manuales de buenas prácticas higiénicas y de elaboración. Se registran todos los ensayos efectuados (cuadernos de laboratorio, registros técnicos, registros del sistema electrónico LAB y registros de ensayos).

El producto final debe cumplir las pertinentes disposiciones en materia de higiene.

Todas las actividades de producción y el cumplimiento de las especificaciones son objeto de permanente supervisión por las autoridades de control, esto es, la *Krajská veterinární správa* (autoridades veterinarias regionales) de la región de Bohemia Meridional.

En el embalaje figura, entre otros datos, información sobre el productor, en concreto, el nombre y dirección de la empresa.

- 4.5 Método de producción: En la cuba de cuajado, se vierte leche procesada con un contenido en grasa del 5,35 %, y se agregan cultivos de bacterias de uso común que aseguran una buena acidificación del queso durante los procesos de producción y de envejecimiento. El sabor característico del queso *Jihočeská Zlatá Niva* se debe al moho cultivado *Penicillium roqueforti* (véase el punto 4.2), utilizado desde hace décadas (la cepa de cultivo se encuentra disponible, por lo general, en la industria alimentaria). Tras añadir el cuajo, y una vez coagulada la leche, los granos de queso resultantes se introducen en moldes de forma de rueda. Se desuera y se desarrolla un cultivo de microflora a temperatura restringida. El queso se sala en dos fases: en primer lugar, se introduce en salmuera y, a continuación, se frota con sal gruesa. Antiguamente, el envejecimiento tenía lugar sólo en cuevas naturales excavadas en piedra caliza. En 2005, debido al aumento de producción de este queso azul, se construyeron bodegas con aire acondicionado equipadas con dispositivos de control de la temperatura y la humedad. El queso madura en las bodegas durante al menos seis semanas. La superficie del queso maduro se lava o raspa y, seguidamente, se envuelve el queso en papel de aluminio. El embalaje debe estar intacto, limpio y debidamente marcado.

Tratándose de un producto biotecnológico, el queso azul debe embalarse directamente en el centro de producción. Ello es necesario también para conservar la calidad, higiene y limpieza del producto, impedir que el queso pueda confundirse con el de otra región y, finalmente y no menos importante, permitir su trazabilidad.

- 4.6 Vínculo: En la planta de Český Krumlov se elaboran quesos azules utilizando el mismo proceso de elaboración desde 1951. La elaboración de quesos azules con un contenido en grasa de la materia seca del 60 % comenzó en Český Krumlov pocos años después que la elaboración de quesos azules con un contenido en grasa del 50 %. El queso recibe el nombre de los prados y pastizales de Šumava, origen de su principal ingrediente; la leche de vaca que entra en la planta de Český Krumlov procede de Bohemia Meridional, más en concreto del pie de las colinas de Šumava. La leche procede de una de las regiones menos contaminadas. Los pastizales están situados en las zonas protegidas de Novohradské Hory, Blanský les y Šumava, en las que crece una flora de carácter único que influye favorablemente en el sabor de la leche.

Estas tierras de pasto presentan una gran variedad de flora específica de la región. Son características las plantas de tallo corto (citronella, festuca, etc.) con gran diversidad varietal, y ciertas variedades poco corrientes y típicas de la zona. Una planta endémica especial es la *Phyteuma nigrum*. Son también plantas características la *Gentiana pannonica*, *Ligusticum mutellina*, *Arnica montana*, *Gentianella praecox* subsp. *Bohemica*, ciertos tipos de orquídeas terrestres, etc.

El terreno, accidentado y variado, se caracteriza por un medio ambiente muy limpio, particularmente la región de Český Krumlov y el pie de las colinas de Šumava (declarados por la UNESCO Reserva de la Biosfera en 1990). El elevado valor del medio ambiente natural de Bohemia Meridional queda demostrado por el gran número de zonas declaradas oficialmente protegidas, dos de ellas bajo los auspicios de la UNESCO.

Como cabe suponer, la experiencia de los habitantes de la zona en la elaboración de este queso azul, transmitida de generación en generación, ha desempeñado también un papel fundamental en la calidad y las propiedades del *Jihočeská Zlatá Niva*.

El queso azul *Jihočeská Zlatá Niva* es extremadamente apreciado en el mercado checo, tanto por el consumidor como por los especialistas del sector lácteo. El queso *Jihočeská Zlatá Niva* ha sido clasificado en certámenes nacionales de quesos, por jurados de expertos, entre los mejores quesos con mohos.

- 2003: segundo puesto,
- 2004: segundo puesto,
- 2006: segundo puesto,
- 2007: tercer puesto.

El queso *Jihočeská Zlatá Niva* recibe también una elevada puntuación de los no especialistas.

Los quesos azules gozan, en general, de popularidad entre los consumidores. La producción y venta de queso *Jihočeská Zlatá Niva* son inferiores a las del queso *Jihočeská Niva*, pero se han mantenido constantes desde 2004 (según datos de los productores):

- 2003: 126 680 kg vendidos,
- 2004: 115 703 kg vendidos,
- 2005: 117 314 kg vendidos,
- 2006: 112 400 kg vendidos.

4.7 Estructura de control:

Nombre: Krajská veterinární správa pro Jihočeský kraj
Dirección: Inspektorát Český Krumlov
Domoradice 126
CZ-381 25 Český Krumlov
Tel. (420) 380 711 333, (420) 380 711 941
Fax (420) 380 711 759
Correo electrónico: nsp.cesky-krumlov.kvsc@svscr.cz

4.8 Etiquetado: —
