

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication du document unique modifié à la suite de l'approbation d'une modification mineure conformément à l'article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

(2021/C 75/07)

La Commission européenne a approuvé cette modification mineure conformément à l'article 6, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement délégué (UE) n° 664/2014 de la Commission ⁽¹⁾.

La demande d'approbation de cette modification mineure peut être consultée dans la base de données eAmbrosia de la Commission.

DOCUMENT UNIQUE

«JIHOČESKÁ NIVA»

N° UE: PGI-CZ-0405-AM02 — 28.8.2020

AOP () IGP (X)

1. Dénomination(s)

«Jihočeská Niva»

2. État membre ou pays tiers

République tchèque

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**3.1. Type de produit**

Classe 1.3. Fromages

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Apparence extérieure: le fromage a la forme d'une roue d'un diamètre de 180 à 200 mm et d'environ 10 cm de hauteur (poids approximatif: 2,8 kg); il porte des marques de traitement par lavage ou par raclement sur la croûte. Les moisissures vert bleuâtre qui se forment dans l'ensemble du fromage et la couche partiellement cireuse à sa surface ne sont pas des signes de défauts. La surface du fromage peut être de couleur crème à brunâtre clair.

Apparence intérieure: l'intérieur du fromage est de couleur blanc crémeux à beurre, avec une marbrure régulière de moisissures allant du vert au vert bleuâtre et des marques de trous.

(1) JOL 179 du 19.6.2014, p. 17.

Consistance du fromage: légère, friable, à maturation homogène; la présence de moisissures étrangères n'est pas autorisée.

Goût et arôme: salé, âcre, aromatique, prononcé, caractéristique des moisissures cultivées de *Penicillium roqueforti*.

Forme sous laquelle le produit est commercialisé: le fromage est commercialisé sous forme de meules et de demi-meules ainsi qu'en portions de différents poids.

Exigences physico-chimiques:

Teneur en extrait sec: 52 %.

Écart négatif autorisé de la teneur en extrait sec: - 1 %, les écarts positifs au niveau de l'extrait sec ne sont pas un défaut.

Teneur en matières grasses sur l'extrait sec: 50 %. Fourchette de valeurs autorisée pour la teneur en matières grasses sur l'extrait sec: de 50 % à < 55 %.

Teneur en sel: de 2,5 à 5,5 %.

Propriétés microbiologiques:

Le fromage contient des moisissures cultivées de *Penicillium roqueforti* des types PY ou PV, CB ou PR1 (jusqu'à PR4). Aux fins de la production, d'autres souches de moisissures de *Penicillium roqueforti* provenant d'autres producteurs et correspondant aux propriétés mentionnées dans ce document peuvent être utilisées. Sur le plan microbiologique, le fromage remplit les critères standard relatifs à la sécurité alimentaire et à l'hygiène du processus de production.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

La matière première de base utilisée pour la production de ce fromage naturel contenant des moisissures est le lait de vache traité en laiterie. Le fromage est fabriqué exclusivement à base de lait provenant de l'aire désignée. Les autres matières premières utilisées sont: des moisissures de *Penicillium roqueforti* des types PY ou PV, CB ou PR1 (jusqu'à PR4) (ou d'autres souches de moisissures de *Penicillium roqueforti* provenant d'autres producteurs et correspondant aux propriétés mentionnées dans ce document), du sel de cuisine, des cultures lactiques, de la présure et du chlorure de calcium.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La matière première de base — le lait — doit provenir de l'aire géographique délimitée. De même, l'ensemble du processus de fabrication, de maturation et de conditionnement doit se dérouler dans l'aire délimitée afin de bénéficier au maximum de la très longue expérience locale et des caves de maturation originales.

Le fromage est fabriqué à base de lait transformé en laiterie et présentant une teneur en matières grasses de 3,45 %, avec un écart possible de $\pm 0,15$ %, auquel on ajoute des cultures courantes de ferments lactiques afin de garantir la bonne acidification du fromage tout au long des processus de production et de maturation. Le goût caractéristique du fromage «Jihočeská Niva» lui est conféré par des moisissures cultivées de *Penicillium roqueforti*, qui sont utilisées depuis des décennies (le stock de culture est généralement disponible auprès de l'industrie alimentaire). Les grumeaux qui se forment après l'ajout de la présure et le caillage du lait sont placés dans des moules en forme de roue. Le petit-lait est égoutté et la culture de microflore est développée à une température limitée. Le fromage est salé soit en deux phases, à savoir par immersion dans un bain de saumure et frottage au gros sel, soit par application de sel à la surface. Auparavant, la maturation avait lieu uniquement dans des cavités naturelles creusées dans des roches calcaires. En 2005, en raison de l'augmentation de la production de ce fromage, des caves de maturation à air conditionné équipées de régulateurs de température et d'humidité ont été construites. Le fromage mûrit dans ces caves pendant au moins 4 semaines.

Lorsque les meules sont arrivées à maturité, leur surface est lavée ou raclée.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Compte tenu de la nature biotechnologique du produit, le fromage à pâte persillée doit être emballé directement dans l'installation de production. C'est également nécessaire pour conserver la qualité, l'hygiène et la propreté du produit, pour éviter de confondre le fromage avec celui d'une autre région et, enfin et surtout, pour permettre une meilleure traçabilité du produit.

Les meules entières ou les parts de meule sont emballées dans du papier aluminium ou dans un emballage spécial perméable à l'oxygène. Une partie de la production est découpée en portions et emballée dans des pots en plastique obturés par un film plastique imprimé.

L'emballage doit être intact, propre et dûment étiqueté.

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

L'indication «Jihočeská Niva» figure en évidence sur l'emballage du produit.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique est la région de la Bohême du Sud (Jihočeský kraj), dont les frontières sont délimitées par la loi n° 36/1960 Rec. sur la division territoriale de l'État, telle qu'elle a été modifiée.

5. Lien avec l'aire géographique

La région de la Bohême du Sud compte parmi les régions de République tchèque les moins polluées. Elle a toujours été considérée comme une région essentiellement agricole. Cette tendance s'est maintenue jusqu'à aujourd'hui.

Le lait vient de la Bohême du Sud. Les pâturages se trouvent dans les régions protégées de Novohradské Hory, de Blanský Les et de la Šumava, dont la flore typique exerce une influence positive sur le goût du lait.

Cette région au paysage varié et accidenté, avec ses ruisseaux aux eaux claires et ses forêts, prairies et pâturages intacts, se caractérise par son environnement très propre, en particulier autour de Český Krumlov et sur les contreforts de la Šumava (déclarée réserve de biosphère par l'Unesco en 1990). De nombreux paysages sont protégés officiellement, dont deux par l'Unesco, ce qui prouve que le milieu naturel de la Bohême du Sud est très précieux.

Il s'agit de pâturages présentant une grande variété d'espèces, surtout de prairies mésophiles, avec une flore typique pour la région. De nombreuses espèces de plantes à courte tige (nard, fétuque, etc.) sont caractéristiques de cette région, de même que certaines variétés rares: *Phyteuma nigrum*, une plante endémique, *Gentiana pannonica*, *Gentiana cruciata*, *Ligusticum mutellina*, *Arnica montana*, *Gentianella praecox subsp. Bohemica*, *Carex Michellii*, *Andropogon ischaemum*, *Veronica teucrium*, *Stachys recta*, *Koeleria pyramidata*, etc.

Bien entendu, l'expérience de la population locale dans la production de fromage, transmise de génération en génération, exerce également une grande influence sur la qualité et les propriétés du fromage «Jihočeská Niva».

Ces facteurs différencient nettement l'aire délimitée des régions voisines.

Le fromage «Jihočeská Niva» se caractérise par son élaboration de grande qualité et par son goût, avec une teneur constante en extrait sec, en matières grasses et en sel, résultat d'une méthode de production — présentée au point 3.5 du présent document — inchangée depuis des décennies. L'ingrédient de base du produit est le lait provenant de la région de Bohême du Sud.

Le fromage à pâte persillée «Jihočeská Niva» est produit dans la fromagerie de Český Krumlov à l'aide de la même méthode de production depuis 1951. De nombreuses mentions dans des ouvrages imprimés documentent l'histoire de la fabrication du fromage Niva. Son nom est dérivé des prairies et des pâturages de la Šumava, d'où provient son principal ingrédient: le lait de vache. La typicité de la flore locale exerce une influence positive sur le goût du lait et donc également sur le produit final.

Le fromage à pâte persillée «Jihočeská Niva» est très apprécié sur le marché tchèque, à la fois par le grand public et par les spécialistes de l'industrie laitière. Depuis de nombreuses années, le «Jihočeská Niva» est classé par des panels de spécialistes parmi les meilleurs fromages à pâte persillée lors de foires nationales du fromage. Le fromage «Jihočeská Niva» est aussi très apprécié par les non-initiés.

La popularité et la réputation de ce fromage sont aussi attestées par le fait qu'il est présenté comme l'un des produits caractéristiques de la Bohême du Sud, ainsi que le montre clairement un film publicitaire (voir annexe — CD).

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

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

Journal officiel n° 10 du 4.3.2020, p. 151.
