

Pubblicazione di una domanda di registrazione a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari

(2007/C 249/14)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio (¹). Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«JIHOČESKÁ ZLATÁ NIVA»

CE N.: CZ/PGI/005/0406/20.10.2004

DOP () IGP (X)

Nella presente scheda riepilogativa sono contenuti a fini informativi i principali elementi del disciplinare.

1. Servizio competente dello Stato membro:

Nome: Úřad průmyslového vlastnictví
Indirizzo: Antonína Čermáka 2a
CZ-160 68 Praha 6-Bubeneč
Tel. (420) 220 383 111
Fax (420) 224 324 718
E-mail: posta@upv.cz

2. Associazione richiedente:

Nome: MADETA a.s.
Indirizzo: Rudolfovska 246/83
CZ-370 50 České Budějovice
Tel. (420) 389 136 111
Fax (420) 387 411 944
E-mail: info@madeta.cz
Production site: MADETA a.s., závod Český Krumlov, Česká republika
Tel. (420) 380 779 111
Fax (420) 380 711 485
Composizione: Produttori/trasformatori (X) altri ()

La presente costituisce una domanda di deroga all'articolo 5, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, in quanto vi è un solo produttore nella regione. I requisiti stabiliti all'articolo 2 del regolamento (CE) n. 1898/2006 della Commissione sono soddisfatti.

3. Tipo di prodotto:

Classe 1.3: Formaggi

4. Disciplinare:

[sintesi delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006]

4.1. Nome: «Jihočeská Zlatá Niva»

(¹) GUL 93 del 31.3.2006, pag. 12.

- 4.2. Descrizione: La materia prima di base utilizzata nella produzione di questo formaggio naturale con erborinatura, è il latte vaccino trasformato. Il formaggio è prodotto esclusivamente con latte della zona designata.

Aspetto esterno: Il formaggio ha forma di ruota, con un diametro di 180-200 mm, un'altezza di circa 10 cm ed un peso di circa 2,8 kg. I segni prodotti dal lavaggio o dalla raschiatura della scorza, la formazione di un'erborinatura di colore verde-bluastro sull'intero formaggio e una parziale finizione a cera sulla superficie non costituiscono difetti. La superficie del formaggio può avere un colore che varia dal crema al marrone chiaro.

Aspetto interno: all'interno il colore del formaggio varia dal bianco panna al burro, con un'erborinatura regolare di colore verde-bluastro e segni visibili di attraversamento.

Consistenza del formaggio: più dolce del «Jihočeská Niva», con un tenore di grasso nella sostanza secca del 50 %, friabile, omogeneamente stagionato; non è permessa la presenza di coltura estera.

Gusto, aroma: salato, pungente, aromatico, con una nota finale aspra caratteristica della coltura di *Penicillium roqueforti*.

Forma nella quale il prodotto è commercializzato: il formaggio è immesso in commercio solo nella forma a ruota, del peso di circa 2,8 kg.

Requisiti fisico/chimici:

- Tenore della sostanza secca: 52 %
 - divergenza negativa ammessa nel tenore della sostanza secca: - 1
 - divergenze positive nel tenore della sostanza secca non costituiscono difetti
- Tenore di grasso nella sostanza secca: 60 %
 - gamma permessa di valori per il tenore di grasso nella sostanza secca: dal 60 % al < 65 %
- Tenore di sale: dal 2,5 al 6 %

Caratteristiche microbiologiche: Il formaggio contiene coltura di *Penicillium roqueforti* PY o PV, CB o PR1 (fino a PR4). Inoltre, in termini di esigenze microbiologiche, il formaggio soddisfa i criteri stabiliti per la sicurezza dei prodotti alimentari e l'igiene del processo di produzione.

Imballaggio: pulito ed intatto, copre l'intera superficie e reca le opportune indicazioni.

- 4.3. Zona geografica: La zona geografica è la regione della Boemia meridionale, i cui confini sono delimitati dalla legge n. 36/1960 sulla divisione territoriale dello Stato, quale modificata.

- 4.4. Prova dell'origine: Oltre alle prove abituali, ogni cisterna di latte è controllata alla consegna anche per verificare che non contenga residui di sostanze inibenti. Le singole partite sono contraddistinte durante l'intero processo di invecchiamento e di imballaggio. Ogni partita è sottoposta a prove di laboratorio durante tutto il processo, dal latte fino a quando il formaggio è pronto per la distribuzione (controlli interoperativi e all'uscita). Tutte le prove effettuate sono adeguatamente registrate.

È tenuto un registro centrale dei fornitori di latte e degli acquirenti di prodotti finiti.

Tutte le materie prime che entrano nel processo di produzione devono corrispondere al disciplinare del produttore di cui trattasi (fornitore) e i disciplinari sono aggiornati. I fornitori di materia prima devono trasmettere al produttore una dichiarazione sull'assenza di organismi geneticamente modificati ed una dichiarazione sugli allergeni contenuti.

L'imballaggio utilizzato deve essere adatto al contatto con i prodotti alimentari.

La produzione del formaggio erborinato «Jihočeská Zlatá Niva» è effettuata secondo le norme HACCP ed è soggetta al sistema di controllo previsto dalle Guide alle buone prassi igieniche e di fabbricazione. Tutte le prove effettuate (prove di laboratorio, documentazione tecnica, sistema elettronico LAB e test) sono registrate.

Il prodotto finale deve soddisfare i regolamenti applicabili in materia d'igiene.

Tutte le attività produttive e il rispetto del disciplinare sono oggetto di una continua verifica da parte dell'autorità di controllo, Krajská veterinární správa (Amministrazione veterinaria regionale) per la regione della Boemia meridionale.

Insieme ad altri dati, sono riportate sulla confezione le informazioni relative al produttore, cioè il nome e l'indirizzo della fabbrica.

- 4.5. Metodo di ottenimento: Il latte con un tenore di grasso del 5,35 % è inserito nelle apparecchiature per la fabbricazione del formaggio, con l'aggiunta delle colture generalmente utilizzate, che assicurano una buona acidificazione del formaggio nel corso dei processi di produzione e di stagionatura. Il caratteristico gusto è dato al «Jihočeská Zlatá Niva» dalla coltura di *Penicillium roqueforti* (cfr. punto 4.2), utilizzata 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 ottenuti sono posti nelle forme a ruota. 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 sulla forma sale grosso. In passato, la stagionatura avveniva unicamente in cavità naturali, scavate nelle rocce calcaree. Nel 2005, per l'aumento della produzione di questo formaggio, sono state costruite cantine ad aria condizionata per la stagionatura, fornite di apparecchiature di controllo della temperatura e dell'umidità. Il formaggio invecchia nelle cantine per almeno quattro settimane. La crosta del formaggio stagionato è lavata o raschiata e poi il formaggio è imballato in fogli d'alluminio. L'imballaggio deve essere intatto, pulito e recare le necessarie indicazioni.

Data la natura biotecnologica del prodotto, il formaggio deve essere imballato direttamente nella struttura di produzione. Ciò è necessario anche per mantenere la qualità del prodotto, l'igiene e la pulizia, impedire che il formaggio sia confuso con formaggi di altre regioni e, infine, per permettere una migliore tracciabilità del prodotto.

- 4.6. Legame: Fin dal 1951, il caseificio di Český Krumlov produce formaggi erborinati utilizzando lo stesso metodo di produzione. I formaggi che hanno un tenore di grassi nella sostanza secca del 60 % hanno iniziato ad essere prodotti a Český Krumlov alcuni anni dopo i formaggi che hanno un tenore di grassi nella sostanza secca del 50 %. Il nome del formaggio deriva da quello dei prati e dei pascoli di Šumava da cui proviene l'ingrediente principale — il latte di vacca consegnato al caseificio di Český Krumlov dalla Boemia meridionale e in particolare dalle colline pedemontane di Šumava. Il latte proviene quindi da una delle regioni meno inquinate. I pascoli sono situati nelle zone protette di Novohradské Hory, Blanský les e Šumava e la flora esclusiva di tale zona ha effetti positivi sul gusto del latte.

Questi pascoli offrono una flora assai varia e specifica della regione. Caratteristiche sono le piante a gambo corto (valeriana, festuca, ecc.) di un'elevata gamma varietale ed alcune varietà rare tipiche della zona. Una pianta endemica particolare è il *Phyteuma nigrum*. Tra le altre specie caratteristiche si trovano *Gentiana pannonica*, *Ligusticum mutellina*, *Arnica montana*, *Gentianella praecox* subsp. *Bohemica*, alcuni tipi di orchidee terrestri, ecc.

Questa zona varia ed irregolare è caratterizzata da un ambiente pulito, in particolare la regione Český Krumlov e le colline pedemontane di Šumava (dichiarate riserva di biosfera dell'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 ufficialmente protetto e due di questi sono tutelati dall'UNESCO.

Naturalmente, anche l'esperienza degli abitanti della zona nella produzione di questo formaggio erborinato, trasmessa di generazione in generazione, ha avuto una considerevole influenza sulla qualità e sulle caratteristiche del «Jihočeská Zlatá Niva».

Tale formaggio è molto apprezzato sul mercato ceco, tanto dalla popolazione quanto dagli specialisti del settore lattiero-caseario. Il «Jihočeská Zlatá Niva» è stato inserito nella classifica dei migliori formaggi erborinati a mostre nazionali del settore stilata da un gruppo di specialisti:

- 2003: 2° posto,
- 2004: 2° posto,
- 2006: 2° posto,
- 2007: 3° posto.

Il «Jihočeská Zlatá Niva» è molto apprezzato anche da chi non ha particolari conoscenze in materia.

I formaggi erborinati sono in genere apprezzati dai consumatori. La produzione e la vendita del «Jihočeská Zlatá Niva» non raggiungono quelle del Jihočeská Niva, ma secondo i registri dei produttori sono progressivamente aumentate fin dal 2004:

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

4.7. Struttura di controllo:

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

4.8. Etichettatura: —
