

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2007/C 249/14)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho ⁽¹⁾. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

FICHA-RESUMO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

«JIHOČESKÁ ZLATÁ NIVA»

N.º CE: CZ/PGI/05/0406/20.10.2004

DOP () IGP (X)

A presente ficha contém os principais elementos do caderno de especificações para efeitos de informação.

1 *Serviço competente do Estado-Membro:*

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

2 *Agrupamento:*

Nome: MADETA a.s.
Endereço: Rudolfovská 246/83
CZ-370 50 České Budějovice
Telefone: (420) 389 136 111
Fax: (420) 387 411 944
E-mail: info@madeta.cz
Local de produção: MADETA a.s., závod Český Krumlov, Česká republika
Telefone: (420) 380 779 111
Fax: (420) 380 711 485
Composição: Produtores/transformadores (X) Outra ()

Trata-se de uma derrogação do disposto no n.º 1 do artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho, na medida em que só existe um produtor na área. São satisfeitas as exigências enunciadas no artigo 2.º do Regulamento (CE) n.º 1898/2006 da Comissão.

3 *Tipo de produto:*

Classe 1.3. Queijos

4 *Caderno de especificações:*

[Resumo dos requisitos previstos no n.º 2 do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

4.1. Nome: «Jihočeská Zlatá Niva»

(1) JOL 93 de 31.3.2006, p. 12.

- 4.2. Descrição: A matéria-prima de base para o fabrico deste queijo natural com bolor na massa é o leite de vaca tratado nas centrais leiteiras. Utiliza-se exclusivamente leite da área delimitada.

Aspecto exterior: trata-se de um queijo cilíndrico de 180-200 mm de diâmetro e cerca de 10 cm de altura (peso aproximado 2,8 kg) com marcas de tratamento superficial por lavagem ou raspagem; o bolor verde-azulado que se espalha internamente por todo o queijo e um aspecto parcialmente ceroso da superfície não constituem defeitos. A cor da superfície do queijo pode ir de creme a acastanhada clara.

Aspecto interior: a cor da massa do queijo vai do branco-creme ao manteiga, com veios regulares verdes ou verde-azulados correspondentes ao crescimento do bolor e marcas visíveis de perfuração.

Consistência do queijo: mais branda do que a do «Jihočeská Niva» (teor de gordura na matéria seca: 50 %), untuosa, de maturação equilibrada; a presença de bolores estranhos não é admissível.

Sabor e cheiro: salgado, forte, aromático, final picante, característico da actividade do bolor *Penicillium roqueforti* cultivado.

Apresentação comercial: os queijos são comercializados unicamente como cilindros de cerca de 2,8 kg de peso.

Propriedades físico-químicas exigidas:

- Teor de matéria seca: 52 %
 - divergência negativa autorizada relativamente ao teor de matéria seca: - 1
 - divergências positivas em relação ao teor de matéria seca não são consideradas como defeito
- Teor de gordura na matéria seca: 60 %
 - intervalo admissível de valores do teor de gordura na matéria seca: 60 % a < 65 %
- Teor de sal: 2,5-6 %

Propriedades microbiológicas: o queijo contém as estirpes cultivadas de *Penicillium roqueforti* PY ou PV, CB ou PR1 (até PR4). Para além disso, do ponto de vista microbiológico o queijo satisfaz os critérios normais de segurança alimentar e higiene do processo de produção.

Acondicionamento: embalagem limpa e intacta, cobrindo inteiramente a superfície, correctamente rotulada.

- 4.3. Área geográfica: A área geográfica é a região da Boémia meridional, delimitada pela Lei n.º 36/1960 Colect. relativa à divisão territorial do Estado, alterada.

- 4.4. Prova de origem: Além dos ensaios habituais, cada cisterna de leite fornecido é sujeita a uma verificação da ausência de resíduos de inibidores. Os lotes individuais estão marcados durante todo o processo de maturação e acondicionamento. Cada lote é sujeito a controlos laboratoriais ao longo de todo o processo, começando pelo leite e terminando pelo queijo pronto a ser expedido (controlo inter-operacional e de saída). Todos os controlos são devidamente consignados em registos.

É mantido um registo central dos fornecedores de leite e dos compradores dos produtos acabados.

Todas as matérias-primas utilizadas no processo de produção devem corresponder ao caderno de especificações do produtor em causa (fornecedor); o caderno de especificações é actualizado. Aos fornecedores de matérias-primas é solicitada uma declaração que ateste a ausência de organismos geneticamente modificados e de alergénios.

As embalagens utilizadas correspondem às especificações de embalagens próprias para utilização em contacto com géneros alimentícios.

O fabrico do queijo azul «Jihočeská Zlatá Niva» rege-se por um sistema HACCP e está sujeito ao sistema de controlo das Regras de boa prática de higiene e de fabrico; todos os controlos efectuados são objecto de registo (diários de laboratório, registos tecnológicos, registos electrónicos no sistema LAB, protocolos dos ensaios).

O produto final deve respeitar a regulamentação pertinente em matéria de higiene.

Toda a actividade de produção, bem como o respeito do caderno de especificações, está sob a supervisão permanente da estrutura de controlo, a *Krajská veterinární správa* (Administração veterinária regional) da região da Boémia meridional.

Da embalagem constam, além de outros dados, informações sobre o produtor, nomeadamente o nome e o endereço da empresa.

- 4.5. Método de obtenção: O leite tratado nas centrais leiteiras, com 5,35 % de gordura, é vertido nas cubas e inoculado com as culturas correntemente utilizadas, que asseguram uma boa acidificação do queijo ao longo de todo o processo de produção e maturação. O sabor característico do queijo «Jihočeská Zlatá Niva» é-lhe dado por uma cultura de *Penicillium roqueforti* (ver ponto 4.2) utilizada há décadas (a estirpe está disponível para utilização pela indústria alimentar, em geral). Após a adição do coalho e a coagulação do leite, os grumos que se formam são enformados em cinchos cilíndricos. O dessoramento e o desenvolvimento da microflora de cultura têm lugar a temperatura limitada. A salga é feita em duas etapas: primeiro em salmoura e depois por fricção manual com sal grosso. Antigamente, a maturação era feita unicamente em caves de cura naturais escavadas na rocha calcária. Em 2005, atendendo ao desenvolvimento da produção dos queijos azuis, foram construídas também caves de cura com temperatura e humidade controladas. O queijo permanece nas caves de cura durante cerca de seis semanas. A superfície do queijo curado é tratada por lavagem ou raspagem, sendo em seguida o queijo embalado em folha de alumínio. A embalagem do produto deve estar intacta, limpa e correctamente rotulada.

Dadas as características biotecnológicas do produto, o queijo azul deve ser embalado directamente na fábrica. Esta exigência justifica-se também por razões de preservação da qualidade e pureza higiénica do produto, para impedir que se confunda com queijos produzidos noutras regiões e ainda (e não menos importante) para melhorar a rastreabilidade do produto.

- 4.6. Relação: A produção de queijos azuis na fábrica de Český Krumlov data já de 1951, tendo-se mantido inalterado o processo de produção. O fabrico de queijos azuis com 60 % de gordura na matéria seca foi introduzido em Český Krumlov alguns anos mais tarde que o dos queijos com 50 % de gordura na matéria seca. O nome dos queijos vem dos prados e pastagens da Šumava, de onde provém a principal matéria-prima com que são fabricados — o leite de vaca, recolhido para a fábrica de Český Krumlov na região da Boémia meridional, sobretudo no sopé dos montes Šumava. O leite é proveniente de uma das regiões menos poluídas. As pastagens situam-se nas zonas protegidas de Novohradské Hory, Blanský Les e Šumava, cuja flora única influencia favoravelmente as propriedades gustativas do leite.

Trata-se de pastagens com uma grande riqueza de espécies e uma flora específica da região. É característica a vegetação de caule curto (cervum, festuca), com grande diversidade de espécies e ocorrência de algumas plantas raras típicas desta zona. Uma planta endémica é a *Phyteuma nigrum*, outras espécies particulares incluem a *Gentiana pannonica*, *Ligusticum mutellina*, *Arnica montana*, *Gentianella precox* subsp. *Bohemica*, algumas espécies de orquídeas terrestres, etc.

A paisagem, diversa e acidentada, caracteriza-se por um elevado nível de pureza ambiental, sobretudo a região de Český Krumlov e o sopé da Šumava (Reserva da Biosfera da Unesco, declarada em 1990). O grande valor do meio natural da Boémia meridional é confirmado pela quantidade de paisagens protegidas declaradas, das quais duas se encontram sob protecção da UNESCO.

A experiência que a população local tem do fabrico deste queijo azul, que vem sendo transmitida de geração em geração desde há longos anos, tem também, evidentemente, uma influência não negligenciável na qualidade e nas propriedades do queijo «Jihočeská Zlatá Niva».

O queijo azul «Jihočeská Zlatá Niva» é extremamente apreciado no mercado checo, tanto pelos consumidores como pelos especialistas da indústria de laticínios. Em certames nacionais de queijos classificou-se entre os primeiros na categoria dos queijos com bolor (avaliados por uma comissão de peritos):

- em 2003: 2.º lugar,
- em 2004: 2.º lugar,
- em 2006: 2.º lugar,
- em 2007: 3.º lugar.

O queijo «Jihočeská Zlatá Niva» é igualmente bem classificado pelos leigos.

Os queijos azuis, de uma forma geral, são muito populares entre os consumidores; o volume de produção e vendas do «Jihočeská Zlatá Niva», embora menor que o do «Jihočeská Niva», tem-se mantido constante desde 2004 (segundo dados do sistema de registo dos produtores):

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

4.7. Estrutura de controlo:

Nome: Krajská veterinární správa pro Jihočeský kraj

Endereço: Inspektorát Český Krumlov
Domoradice 126
CZ-381 25 Český Krumlov

Telefone: (420) 380 711 333, (420) 380 711 941

Fax: (420) 380 711 759

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

4.8. Rotulagem: —
