

## OUTROS ATOS

## COMISSÃO EUROPEIA

**Publicação de um documento único alterado no seguimento da aprovação de uma alteração menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012**

(2021/C 76/08)

A Comissão Europeia aprovou esta alteração menor nos termos do artigo 6.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 da Comissão <sup>(1)</sup>.

O pedido de aprovação desta alteração menor pode consultar-se na base de dados eAmbrosia da Comissão.

## DOCUMENTO ÚNICO

## «JIHOČESKÁ ZLATÁ NIVA»

N.º UE: PGI-CZ-0406-AM02 – 28.8.2020

DOP ( ) IGP (X)

## 1. Nome(s)

«Jihočeská Zlatá Niva»

## 2. Estado-Membro ou país terceiro

República Checa

## 3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

## 3.1. Tipo de produto

Categoria 1.3. Queijos

## 3.2. Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1

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

Aspeto interior: a cor da massa do queijo varia entre branco-creme e manteiga, com veios regulares verdes ou verde-azulados correspondentes ao crescimento do bolor, e olhos visíveis.

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 atividade do bolor *Penicillium roqueforti* cultivado.

Apresentação comercial: o queijo é comercializado inteiro, em metades ou em porções de peso variável.

(<sup>1</sup>) JOL 179 de 19.6.2014, p. 17.

Propriedades físico-químicas exigidas:

Teor de matéria seca: 52 %. Divergência negativa autorizada relativamente ao teor de matéria seca: -1 %, as divergências positivas em relação ao teor de matéria seca não são consideradas defeito.

Teor de gordura na matéria seca: 60 %. Intervalo admissível de valores do teor de gordura na matéria seca: entre 60 % e < 65 %

Teor de sal: entre 2,5 % e 6 %.

Características microbiológicas:

O queijo contém as estirpes cultivadas de *Penicillium roqueforti* dos tipos PY ou PV, CB ou PR1 (até PR4). Para a produção, podem ser utilizadas outras estirpes de bolores de *Penicillium roqueforti* de outros produtores que correspondam às propriedades mencionadas no presente documento. Para além disso, do ponto de vista microbiológico, o queijo satisfaz os critérios normais de segurança alimentar e higiene do processo de produção.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

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. As outras matérias-primas utilizadas são as seguintes: bolores de *Penicillium roqueforti* dos tipos PY ou PV, CB ou PR1 (até PR4) (ou outras estirpes de bolor *Penicillium roqueforti* de outros produtores que correspondam às propriedades mencionadas no presente documento), sal de cozinha, culturas lácticas, coalho e cloreto de cálcio.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

A matéria-prima de base — o leite — provém obrigatoriamente da área geográfica identificada. O processo de fabrico e maturação tem de ocorrer integralmente na área identificada, de modo a tirar partido da longa experiência local e das caves de maturação originais.

O queijo é fabricado à base de leite tratado nas centrais leiteiras, com um teor de gordura de 5,35 %, com um desvio possível de +/-0,15 %, e inoculado com as culturas de fermentos lácticos correntemente utilizadas, a fim de assegurar uma boa acidificação do queijo ao longo de todo o processo de fabrico e maturação. O sabor característico do «Jihočeská Zlatá Niva» é-lhe conferido por culturas de *Penicillium roqueforti* utilizadas desde 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. O queijo é salgado em duas fases, por imersão em salmoura e fricção com sal grosso, ou por aplicação de sal à superfície. Antigamente, a maturação era feita unicamente em caves de maturação naturais, escavadas na rocha calcária. Em 2005, atendendo ao desenvolvimento da produção de queijos azuis, foram construídas também caves de maturação equipadas com reguladores de temperatura e humidade. O queijo permanece nas caves de maturação durante, no mínimo, seis semanas.

A superfície do queijo curado é tratada por lavagem ou raspagem.

3.5. *Regras específicas relativas à fiação, ralagem, acondicionamento, etc. do produto a que o nome registado se refere*

Dadas as características biotecnológicas do produto, o queijo azul deve ser embalado diretamente 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.

O queijo, inteiro ou fracionado, é envolvido em folha de alumínio ou película especial permeável ao oxigénio. Parte da produção é cortada em porções e embalada em plástico revestido de película plástica impressa.

A embalagem do produto deve estar intacta, limpa e corretamente rotulada.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

A denominação «Jihočeská Zlatá Niva» deve figurar claramente no produto embalado.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica é a região da Boémia meridional (Jihočeský kraj), delimitada pela Lei n.º 36/1960 Colect. relativa à divisão territorial do Estado, com a nova redação que lhe foi dada.

## 5. Relação com a área geográfica

A região da Boémia meridional é das menos poluídas da República Checa, tendo sido desde sempre considerada como predominantemente agrícola. Esta realidade mantém-se até hoje.

O leite provém da Boémia meridional. As pastagens situam-se nas zonas protegidas de Novohradské Hory, Blanský Les e Šumava, cuja flora única influencia favoravelmente as propriedades gustativas do leite.

A paisagem, diversa e acidentada, de florestas intactas, prados, pastagens e cursos de água límpida, caracteriza-se por um elevado nível de pureza ambiental, sobretudo a região de Český Krumlov e as encostas da Šumava (declarada Reserva da Biosfera da UNESCO, 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 proteção da UNESCO.

Trata-se de pastagens com uma grande riqueza de espécies, em especial prados mesofílicos, ricos em flora específica da região. É característica a vegetação de caule curto (cervum, festuca, etc.), com grande diversidade de espécies e ocorrência de algumas plantas raras típicas desta zona: *Phyteuma nigrum*, uma planta endémica, *Gentiana pannonica*, *Gentiana cruciata*, *Ligusticum Aellina*, *Arnica montana*, *Gentianella praecox subsp. Bohemica*, *Carex Michellii*, *Andropogon ischaemum*, *Veronica teucrium*, *Stachys rea*, *Koeleria pyramidata*, etc.

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

Estes fatores distinguem claramente a área identificada das regiões circundantes.

O queijo «Jihočeská Zlatá Niva» caracteriza-se por um fabrico de alta qualidade e pelo seu sabor, de conjugação equilibrada de matéria seca, matéria gorda e sal; é fabricado há décadas segundo o método descrito no ponto 3.5, que se mantém inalterado. O ingrediente de base do produto é o leite da Boémia meridional.

A produção de queijos azuis «Jihočeská Zlatá Niva» na fábrica de Český Krumlov data já de 1951, tendo-se mantido inalterado o processo de produção. Muitas são as referências na imprensa que atestam a história do fabrico do queijo Niva. O seu nome provém dos prados e pastagens de Šumava, em que tem origem o seu principal ingrediente: o leite de vaca. A flora local única é fundamental para o sabor do leite e, por conseguinte, do produto final.

O queijo azul «Jihočeská Zlatá Niva» é extremamente apreciado no mercado checo, tanto pelos consumidores como pelos especialistas da indústria de laticínios. Os painéis de especialistas classificaram o «Jihočeská Zlatá Niva» como um dos melhores queijos azuis nas feiras nacionais de queijo. O queijo «Jihočeská Zlatá Niva» é também muito apreciado pelos leigos.

### Referência à publicação do caderno de encargos

(artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento).

[https://isdv.upv.cz/doc/vestnik/2020/vestnik\\_UPV\\_202010.pdf#page=157](https://isdv.upv.cz/doc/vestnik/2020/vestnik_UPV_202010.pdf#page=157)

Jornal Oficial n.º 10 de 4.3.2020, p. 157 e seguintes.

---