

**Publication d'une demande d'approbation de modification mineure
conformément à l'article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa, du règlement (UE)
n° 1151/2012.**

**La Commission européenne a approuvé la présente modification mineure au sens
de l'article 6, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement délégué (UE)
n° 664/2014 de la Commission du 18 décembre 2013.**

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION MINEURE

Demande d'approbation d'une modification mineure conformément à l'article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

«JIHOČESKÁ NIVA»

N° UE: PGI-CZ-0405-AM02 – 28.08.2020

AOP ()

IGP (X)

STG ()

1. GROUPEMENT DEMANDEUR ET INTÉRÊT LÉGITIME

MADETA, a.s.

Adresse: České Budějovice, Rudolfovska tř. 246/83, code postal: 370 01, République tchèque

Tél.: +420 389 136 111

Télécopieur: +420 387 411 944

Courriel: info@madeta.cz

Le demandeur est utilisateur légitime de l'indication et producteur.

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

République tchèque

3. RUBRIQUE DU CAHIER DES CHARGES FAISANT L'OBJET DE LA/DES MODIFICATION(S)

☒ Description du produit

☐ Preuve de l'origine

☐ Méthode de production

☐ Lien

☐ Indication

☒ Autres [changement d'adresse du demandeur]

4. TYPE DE MODIFICATION(S)

☐ Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée à considérer comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, n'entraînant pas une modification du document unique publié.

☒ Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée à considérer comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, entraînant une modification du document unique publié.

☐ Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée à considérer comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié.

☐ Modification du cahier des charges d'une STG enregistrée à considérer comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, quatrième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012.

5. MODIFICATION(S)

a) Au paragraphe «Propriétés microbiologiques» du point 3.2 du document unique et dans la description du produit dans le paragraphe «Propriétés microbiologiques» du point 4.2 du cahier des charges, il est mentionné ce qui suit:

«Le fromage contient des moisissures cultivées de *Penicillium roqueforti* des types PY ou PV, CB ou PR1 (jusqu'à PR4).»

Nous demandons que le point 3.2 du document unique et le point 4.2 du cahier des charges soient modifiés comme suit (la modification est indiquée en italique):

«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.*»

Justification de la modification du document unique et du cahier des charges: La modification susmentionnée n'entraîne aucun changement dans la composition ou dans la méthode de production du produit. Les désignations mentionnées dans le cahier des charges actuel ne sont que les dénominations commerciales du producteur de moisissures et peuvent donc être proposées par d'autres producteurs sous d'autres dénominations. Le fait de mentionner les codes des moisissures de *Penicillium roqueforti* dans le cahier des charges ou d'exiger le respect de ces codes n'est pas, dans la pratique, conforme aux principes de l'économie de marché, car le strict respect de cette exigence obligerait à ne s'approvisionner en moisissures de *Penicillium roqueforti* qu'auprès des fournisseurs utilisant ces codes et compliquerait tout changement de fournisseur.

b) La troisième phrase du point 3.3 du document unique mentionne ce qui suit:

«Les autres matières premières utilisées sont des moisissures de *Penicillium roqueforti* des types PY ou PV, CB ou PR1 (jusqu'à PR4), du sel de cuisine, des cultures lactiques, de la présure et du chlorure de calcium.»

Nous demandons que la troisième phrase du point 3.3 du document unique soit modifiée comme suit (la modification est indiquée en italique):

«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.»

Justification de la modification du document unique: La modification susmentionnée n'entraîne aucun changement dans la composition ou dans la méthode de production du produit. Les désignations mentionnées dans le cahier des charges actuel ne sont que

les dénominations commerciales du producteur de moisissures et peuvent donc être proposées par d'autres producteurs sous d'autres dénominations. Le fait de mentionner les codes des moisissures de *Penicillium roqueforti* dans le cahier des charges ou d'exiger le respect de ces codes n'est pas, dans la pratique, conforme aux principes de l'économie de marché, car le strict respect de cette exigence obligerait à ne s'approvisionner en moisissures de *Penicillium roqueforti* qu'auprès des fournisseurs utilisant ces codes et compliquerait tout changement de fournisseur.

c) Au paragraphe «Exigences physico-chimiques» du point 3.2 du document unique et dans la description du produit dans le paragraphe «Propriétés microbiologiques» du point 4.2 du cahier des charges, il est mentionné ce qui suit:

«Teneur en sel: de 3 à 5,5 %.»

Nous demandons que le point 3.2 du document unique et le point 4.5 du cahier des charges soient modifiés comme suit (la modification est indiquée en italique, les suppressions en caractères barrés):

«Teneur en sel: de ~~3~~2,5 à 5,5 %.»

Justification de la modification du document unique et du cahier des charges: Suivant la tendance générale à la diminution de la teneur en sel des aliments, telle que recommandée par les organisations tchèques et mondiales de la santé, il a été décidé d'aligner la valeur plancher de la teneur en sel sur celle figurant dans le cahier des charges du «Jihočeská Zlatá Niva». Il s'agit d'une modification mineure n'ayant aucune incidence sur le goût et la saveur du produit.

d) La première phrase du deuxième paragraphe du point 3.5 du document unique et la première phrase du premier paragraphe du point 4.5 du cahier des charges mentionnent ce qui suit:

«Le fromage est fabriqué à base de lait transformé en laiterie et présentant une teneur en matières grasses de 3,45 %, 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.»

Nous demandons que la première phrase du deuxième paragraphe du point 3.5 du document unique et la première phrase du premier paragraphe du point 4.5 du cahier des charges soient modifiées comme suit (la modification est indiquée en italique):

«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 +/- 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.»

Justification de la modification du document unique et du cahier des charges: La tolérance indiquée de $\pm 0,15$ % en teneur en matières grasses prend en compte la nécessité de maintenir une relation constante de la proportion de la teneur en matières grasses et des protéines du lait, afin de respecter d'une manière constante la valeur

requis de teneur en matières grasses sur l'extrait sec pour le produit final «Jihočeská Niva». La teneur en protéines du lait cru n'est pas normalisée et ne peut donc pas être ajustée. Cette valeur est soumise aux variations saisonnières tout au long de l'année et est affectée d'une manière plus prononcée depuis quelques années du fait de la fréquence accrue de mois déficitaires en précipitations. Une teneur plus importante de protéines dans le lait accentue la teneur en matière sèche du fromage. C'est pour cette raison qu'il est nécessaire d'ajuster proportionnellement la teneur en matières grasses du lait de sorte que le produit final («Jihočeská Niva») puisse respecter la teneur établie en matières grasses sur l'extrait sec de 50 % (avec une tolérance de 50 % à < 55 %). L'écart précité ne modifie pas les propriétés du produit; il s'agit donc d'une modification mineure.

e) La cinquième phrase du deuxième paragraphe du point 3.5 du document unique mentionne ce qui suit:

«Le fromage est salé en deux phases: tout d'abord dans un bain d'eau salée et, ensuite, en le frottant avec du sel à gros grains.»

Nous demandons que la cinquième phrase du deuxième paragraphe du point 3.5 du document unique soit modifiée comme suit (la modification est indiquée en italique, les suppressions en caractères barrés):

«Le fromage est salé *soit* en deux phases: ~~tout d'abord, à savoir par immersion~~ dans un ~~bain de saumure et, ensuite, et frottage au gros sel en le frottant avec du sel à gros grains,~~ *soit par application de sel à la surface du fromage.*»

Justification de la modification du document unique: L'introduction d'une autre méthode de salage fait suite aux progrès technologiques opérés dans la production. Cette méthode a pour effet d'accélérer l'ensemble du processus de salage et de faire en sorte qu'au cours de la période de maturation minimale de 4 semaines, le sel imprègne l'ensemble de la masse du fromage de sa surface jusqu'au centre. Les deux méthodes confèrent au fromage affiné le même niveau de teneur en sel dans toute sa masse. La méthode alternative de salage n'entraîne aucune différence quant aux propriétés physiques, chimiques et organoleptiques du fromage. Que le fromage soit salé par immersion dans un bain de saumure et frottage au sel ou par application de sel sec à la surface du fromage ne change en rien la teneur totale en sel du fromage ni les propriétés organoleptiques du fromage. Les deux méthodes de salage sont équivalentes; il s'agit donc d'une modification mineure. Ce point a été confirmé par le laboratoire de l'institut vétérinaire d'État (Státní veterinární ústav) de Jihlava, qui a comparé cinq échantillons de «Jihočeská Niva» salés dans un bain de saumure et frottés au sel avec cinq autres échantillons salés par application de sel à la surface du fromage.

f) La cinquième phrase du premier paragraphe du point 4.5 du cahier des charges mentionne ce qui suit:

«Le fromage est salé en deux phases après sa sortie du moule: tout d'abord dans un bain d'eau salée et, ensuite, en le frottant avec du sel à gros grains.»

Nous demandons que la cinquième phrase du premier paragraphe du point 4.5 du cahier des charges soit modifiée comme suit (la modification est indiquée en italique, les suppressions en caractères barrés):

«Le fromage est salé *soit* en deux phases après sa sortie du moule: ~~tout d'abord~~, à *savoir* par immersion dans un bain de saumure et frottage au gros sel, *soit par application de sel à la surface du fromage.*»

Justification de la modification du cahier des charges: L'introduction d'une autre méthode de salage fait suite aux progrès technologiques opérés dans la production. Cette méthode a pour effet d'accélérer l'ensemble du processus de salage et de faire en sorte qu'au cours de la période de maturation minimale de 4 semaines, le sel imprègne l'ensemble de la masse du fromage de sa surface jusqu'au centre. Les deux méthodes confèrent au fromage affiné le même niveau de teneur en sel dans toute sa masse. La méthode alternative de salage n'entraîne aucune différence quant aux propriétés physiques, chimiques et organoleptiques du fromage. Que le fromage soit salé par immersion dans un bain de saumure et frottage au sel ou par application de sel sec à la surface du fromage ne change en rien la teneur totale en sel du fromage ni les propriétés organoleptiques du fromage. Les deux méthodes de salage sont équivalentes; il s'agit donc d'une modification mineure. Ce point a été confirmé par le laboratoire de l'institut vétérinaire d'État (Státní veterinární ústav) de Jihlava, qui a comparé cinq échantillons de «Jihočeská Niva» salés dans un bain de saumure et frottés au sel avec cinq autres échantillons salés par application de sel à la surface du fromage.

g) Le point 2.2 du cahier des charges, au niveau de l'adresse du groupement, mentionne ce qui suit:

Adresse: České Budějovice, Rudolfovská 246/83 CZ-370 50 République tchèque

Nous demandons que le point 2.2. du cahier des charges soit modifié comme suit (la modification est indiquée en italique, les suppressions en caractères barrés):

Adresse: České Budějovice, Rudolfovská *tr.* 246/83, code postal CZ-~~37-050~~ 370 01, République tchèque

Justification de la modification du cahier des charges: L'adresse du demandeur a été modifiée dans le registre du commerce.

6. CAHIER DES CHARGES MIS À JOUR (UNIQUEMENT POUR LES AOP ET IGP)

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