

II

(Actes non législatifs)

RÈGLEMENTS

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) N° 129/2012 DE LA COMMISSION

du 13 février 2012

approuvant des modifications mineures du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Queso Manchego (AOP)]

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽¹⁾, et notamment son article 9, paragraphe 2, seconde phrase,

considérant ce qui suit:

- (1) Conformément à l'article 9, paragraphe 1, premier alinéa, et à l'article 17, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006, la Commission a examiné la demande de l'Espagne concernant l'approbation des modifications du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Queso Manchego» enregistrée en vertu du règlement (CE) n° 1107/96 de la Commission ⁽²⁾ modifié par le règlement (CE) n° 561/2009 de la Commission ⁽³⁾.
- (2) Cette demande concerne les modifications apportées à la méthode de production des produits bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Queso Manchego» et comporte des modifications du document unique.

- (3) La Commission a examiné la modification en question et a conclu qu'elle est justifiée. La modification étant mineure au sens de l'article 9 du règlement (CE) n° 510/2006, la Commission peut l'approuver sans recourir à la procédure décrite aux articles 5, 6 et 7 dudit règlement.

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Le cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Queso Manchego» est modifié conformément à l'annexe I du présent règlement.

Article 2

Le document unique consolidé exposant les principaux éléments du cahier des charges figure à l'annexe II du présent règlement.

Article 3

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 13 février 2012.

*Par la Commission,
au nom du président,*

Dacian CIOLOȘ
Membre de la Commission

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

⁽²⁾ JO L 148 du 21.6.1996, p. 1.

⁽³⁾ JO L 166 du 27.6.2009, p. 36.

ANNEXE I

Les modifications suivantes apportées au cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Queso Manchego» ont été approuvées:

Matières premières

En ce qui concerne les caractéristiques analytiques du lait, les paramètres de référence ont été mis à jour à la suite d'une série de tests réalisés par le laboratoire officiel, centre auquel sont envoyés les échantillons recueillis dans les élevages. La détermination de la teneur en lactose et de la densité sont supprimées étant donné qu'elles n'influent pas sur la qualité du produit fini et que cette pratique répondait à un mode de production qui n'est plus appliqué dans les élevages actuels.

Par ailleurs, la mesure de l'acidité du lait se fait désormais par détermination du pH et non du degré Dornic, raison pour laquelle les spécifications ont été modifiées.

D'autre part, en raison des avancées technologiques survenues dans les établissements de production, le processus implique un niveau de contrôle plus élevé en ce qui concerne les paramètres servant à déterminer la qualité finale du produit et le libellé des parties relatives à certaines étapes du processus de fabrication est donc devenu obsolète.

Le paragraphe concerné est modifié comme suit:

Partie E — Obtention du produit

Dans la partie relative au «découpage du caillé», le critère relatif à la taille des grains de caillé obtenus est supprimé, parce que l'on considère qu'il incombe à chaque établissement de fixer cette taille en fonction du processus suivi. Le caillé doit présenter une consistance adéquate pour permettre l'égouttage approprié en fonction du type de fromage élaboré. Ceci ne dépend pas de la taille exacte du grain mais plutôt du contrôle prévu dans le processus de fabrication ainsi que de l'expérience du producteur.

Dans la partie concernant le «pressage», la durée de l'opération, actuellement mentionnée de manière erronée dans le cahier des charges dans le paragraphe relatif au démoulage, a été ajoutée. Le temps de pressage dure entre une et six heures. Cette durée a été modifiée suite au progrès de la technologie en matière de pressage, qui dure désormais moins longtemps; or la longue durée du pressage avait des conséquences négatives sur les fromages de petite taille. La durée indiquée présente une marge correspondant aux différentes tailles du produit et aux divers modèles de presses, ce qui permet à l'opérateur de définir le moment optimal pour le démoulage et le salage du produit, non en fonction des heures écoulées mais de la mesure du pH, dont la valeur indique l'état du produit.

Les étapes de «maturation et conservation» ont été remplacées par la seule étape de la «maturation», celle de la conservation ayant été éliminée puisque le processus de maturation ne s'interrompt pas dans les chambres froides. Autrement dit, la maturation se poursuit tout au long de la vie du produit, pour autant que soient réunies des conditions de température et d'humidité contrôlées, quelles que soient les valeurs établies pour celles-ci. Aussi les fourchettes de valeur ont-elles été unifiées: entre 3 °C et 16 °C pour la température; entre 75 % et 90 % pour l'humidité.

En ce qui concerne la température, la valeur minimale passe de 1 °C à 3 °C, température plus appropriée pour la bonne tenue du produit et qui satisfait aux exigences sanitaires applicables, une température de 1 °C pouvant entraîner une dégradation du produit. La température maximale de référence est fixée à 16 °C afin de garantir la maturation optimale du produit et son évolution au regard de ses qualités organoleptiques.

La fourchette définie pour l'humidité reflète la valeur globale qui couvre les deux étapes de maturation et de conservation.

ANNEXE II

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«QUESO MANCHEGO»

N° CE: ES-PDO-0217-0087-06.12.2010

IGP () AOP (X)

1. Dénomination

«Queso Manchego»

2. État membre ou pays tiers

Espagne

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

Fromage à pâte pressée élaboré à base de lait de brebis de la race Manchega, avec une maturation minimale de 30 jours pour les fromages d'un poids égal ou inférieur à 1,5 kg et de 60 jours pour les autres poids, avec un maximum de 2 ans.

Le fromage peut être élaboré à partir de lait pasteurisé ou de lait cru; dans ce dernier cas, cette caractéristique peut être indiquée sur l'étiquette par la mention «Artesano».

Le «Queso Manchego» est un fromage gras. Les caractéristiques physiques du fromage au terme de sa maturation sont les suivantes:

- Forme: cylindrique avec des faces relativement planes,
- hauteur maximale: 12 cm,
- diamètre maximal: 22 cm,
- rapport diamètre/hauteur compris entre: 1,5 et 2,2,
- poids minimal: 0,4 kg,
- poids maximal: 4,0 kg.

Les caractéristiques physico-chimiques du fromage sont les suivantes:

- pH compris entre 4,8 et 5,8,
- extrait sec: minimum 55 %,
- graisse: minimum 50 % sur l'extrait sec,
- teneur totale en protéines dans l'extrait sec: minimum 30 %,
- chlorure de sodium: maximum 2,3 %.

Caractéristiques de la pâte:

- consistance: ferme et compacte,
- couleur: variable allant du blanc à l'ivoire jaunâtre,
- parfum: lactique, acide, intense et persistant, devenant piquant pour les fromages les plus affinés, avec une persistance globale de longue durée,
- goût: légèrement acide, fort et savoureux, qui devient piquant dans les fromages très secs. arrière-goût agréable et particulier qui lui est conféré par le lait de brebis «manchega»,
- aspect: présence de petits trous répartis inégalement, pouvant être totalement absents,
- texture: faible élasticité avec une sensation onctueuse et légèrement farineuse, pouvant être granuleuse dans les fromages les plus secs.

Les limites microbiologiques sont les suivantes:

- *Escherichia coli*: maximum 1 000 colonies/gramme,
- *Staphylococcus aureus*: maximum 100 colonies/gramme,
- salmonelle: absence dans 25 grammes,
- listeria: absence dans 25 grammes.

C'est un fromage au goût légèrement acide, fort et savoureux, qui devient piquant dans les fromages très secs. Son arrière-goût agréable et particulier lui est conféré par le lait de brebis «manchega».

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Le «Queso Manchego» est élaboré à base de lait de brebis de la race Manchega, de présure naturelle ou d'autres enzymes coagulants autorisés et de chlorure de sodium.

Le lait doit être exempt de produits médicamenteux, qui peuvent avoir une influence négative sur l'élaboration, la maturation et la conservation du fromage.

Le fromage peut être élaboré à partir de lait pasteurisé ou de lait cru; dans ce dernier cas, cette caractéristique peut être indiquée sur l'étiquette par la mention «Artesano».

Les caractéristiques analytiques du lait sont les suivantes:

- matière grasse: minimum 6,5 %,
- protéines: minimum 4,5 %,
- extrait sec utile: minimum 11 %,
- pH: 6,5-7,
- point de congélation < ou = à - 0,550 °C.

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

La brebis «manchega» est mise au pâturage toute l'année, afin de profiter des ressources naturelles. À la bergerie, son alimentation est complétée par des aliments concentrés, foin et sous-produits.

En ce qui concerne l'élevage, il convient de noter que les pâturages utilisés occupent les clairières du maquis; ces pâturages annuels se composent de: *Meditago minima*, *Scorpius subulosa*, *Astragalus stella*, *Astragalus sesamum*, etc.

Les «madajales» constituent les pâtures les plus intéressantes pour les ovins; y pousse le pâturin bulbeux accompagné de plusieurs légumineuses telles que: *Meditago rigidula*, *Medicago lupulina*, *Meditago trunculata*, *Trigonella polyderata*, *Coronilla scorpioides*, etc.

Dans les sols profonds et frais poussent parfois les «fenelares» qui sont des pâtures denses avec une prédominance de plantes vivaces et bisannuelles prenant la forme de la graminée *Brachypodium pinnatifidum*.

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

—

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

Les fromages protégés par la dénomination d'origine «Queso Manchego» peuvent uniquement être mis en circulation et vendus par les fromageries et installations enregistrées et ce dans des emballages qui ne nuisent pas à leur qualité.

Le «Queso Manchego» est toujours accompagné de sa croûte, laquelle peut avoir été lavée au préalable.

En outre, le «Queso Manchego» peut être paraffiné ou recouvert de substances inertes transparentes et autorisées par la loi ou être enduit d'huile d'olive, pour autant que la croûte conserve son aspect et sa couleur naturels et qu'on puisse lire la plaque de caséine.

On ne peut en aucun cas utiliser des substances qui donneraient une couleur noire à la croûte.

Le «Queso Manchego» peut être commercialisé en portions, en tranches et râpé, à condition qu'il soit emballé et que l'on puisse connaître son origine. Cette opération peut se faire en dehors de l'aire d'origine par des entreprises qui ont accepté et respectent le protocole de mise en œuvre établi, afin de garantir la traçabilité et les opérations du «Queso Manchego».

Les emballages utilisés doivent dans tous les cas respecter la législation en vigueur.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

Les étiquettes doivent obligatoirement porter la mention: Appellation d'origine «Queso Manchego». Si le fromage est élaboré à base de lait cru, cette caractéristique peut être indiquée sur l'étiquette au moyen de la mention «Artesano» (artisanal).

Le produit destiné à la consommation doit être muni de contre-étiquettes numérotées et délivrées par le conseil régulateur, placées dans l'entreprise enregistrée et toujours de manière à empêcher leur réutilisation. En outre, chaque pièce de «Queso Manchego» doit être munie sur une de ses faces d'une plaque de caséine numérotée et sérieée placée durant la phase de moulage et pressage des pièces.

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

Les entités locales couvertes par la dénomination d'origine «Queso Manchego» sont les suivantes: 45 entités de la province d'Albacete, 84 de la province de Ciudad Real, 156 de la province de Cuenca et 122 de la province de Tolède.

Les entités suivantes ont été ajoutées: Alcoba de los Montes et El Robledo dans la province de Ciudad Real, Albadalejo del Cuende, Villarejo de la Peñuela, Villarejo-Sobrehuerta et Villar del Horno dans la province de Cuenca.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

La région naturelle de la Manche est enclavée dans le sous-plateau méridional de la péninsule et se caractérise par un relief plat qui descend vers l'Atlantique.

La Manche est une plaine élevée assise sur des sols calcaires argileux et les terrains destinés aux pâtures sont formés par des substrats riches en calcaire ou en marnes.

Le climat de la région présente un caractère extrême, avec de grandes oscillations, caractéristiques du climat continental, des hivers très froids et des étés chauds où les températures atteignent parfois les 40 °C, des variations thermiques journalières de parfois 20 °C et annuelles de 50 °C. Les précipitations sont rares, ce qui situe la région dans ce qu'on appelle l'Espagne aride, dans un environnement de très grande sécheresse, avec une humidité relative d'environ 65 %.

Les conditions pédoclimatiques ont fait de la Manchega la race la mieux adaptée à la région.

5.2. Spécificité du produit

Fromage à pâte pressée, à croûte dure et à pâte ferme et compacte, dont la couleur peut varier du blanc à l'ivoire jaunâtre, avec une odeur intense et persistante, un goût légèrement acide, fort et savoureux, ainsi qu'une faible élasticité avec une sensation onctueuse et légèrement farineuse.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

Les conditions pédoclimatiques de l'aire ont contribué en grande partie à la sélection naturelle qui fait de la brebis de race Manchega la mieux adaptée et celle qui produit un lait conférant au «Queso Manchego» ses caractéristiques particulières en termes de couleur, d'odeur, de goût et de texture.

On élabore des fromages à base de lait de brebis de la race Manchega depuis très longtemps. Au fil des siècles, les pratiques d'élaboration ont optimisé les qualités de ce fromage traditionnel de la Manche.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]

http://docm.jccm.es/portaldocm/descargarArchivo.do?ruta=2009/10/20/pdf/2010_17415.pdf&tipo=rutaDocm