

**Publication d'une demande au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires**

(2009/C 260/11)

La présente publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

**RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**

**«RICOTTA DI BUFALA CAMPANA»**

**N° CE: IT-PDO-0005-0559-18.10.2006**

**IGP ( ) AOP ( X )**

**1. Dénomination:**

«Ricotta di Bufala Campana»

**2. État membre ou Pays tiers:**

Italie

**3. Description du produit agricole ou alimentaire:**

**3.1. Type de produit (Annexe II):**

Classe 1.4 – Autres produits d'origine animale (œufs, miel, produits laitiers divers sauf le beurre, etc.).

**3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1:**

L'AOP «Ricotta di Bufala Campana» est un produit laitier frais, donc non affiné, obtenu par coagulation thermique des protéines du lactosérum de bufflonne, matière première dérivée de la production de la «mozzarella di bufala». L'AOP «Ricotta di Bufala Campana» se caractérise par une teneur élevée en eau (inférieure à 75 %) et un taux de matières grasses non inférieur à 12 % sur brut. La teneur élevée en matières grasses par rapport à l'extrait sec (valeur minimale: 45 %) confère au produit son caractère crémeux et onctueux. L'AOP «Ricotta di Bufala Campana» se caractérise en outre par son goût doux et parfumé de lait de bufflonne, dû au contenu négligeable d'acidité de fermentation, inférieur ou égal à 0,3 % d'acide lactique, exalté par une teneur limitée en sodium, inférieure ou égale à 0,3 %. Au moment de sa mise à la consommation, l'AOP «Ricotta di Bufala Campana» se présente sous une forme tronco-pyramidale ou tronco-conique, d'un poids maximal de 2 000 g, de couleur blanc porcelaine, sans croûte et de consistance molle, granuleuse, mais non sableuse. Son goût est caractéristique, frais et délicatement doux et son odeur est celle du lait et de la crème. L'AOP «Ricotta di Bufala Campana» est commercialisée sous deux formes : «fresca» (à l'état frais) ou «fresca omogeneizzata» (à l'état frais homogénéisé); dans ce dernier cas, après l'évacuation du lactosérum, la ricotta est soumise à un traitement thermique afin d'obtenir une plus longue durée de conservation (au maximum 21 jours à compter de la date de production) par rapport au type «frais» d'une durée de conservation maximale de 7 jours.

**3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés):**

La matière première utilisée pour la production de l'AOP «Ricotta di Bufala Campana» se compose du «premier sérum» (ou «sérum doux») provenant de la transformation du lait de bufflonne obtenu par la traite manuelle et/ou mécanique de bufflonnes de race méditerranéenne italienne élevées dans l'aire de production indiquée au point 4. Le «premier sérum» (ou «sérum doux») est obtenu par le mécanisme d'égouttage résultant de la rupture du caillé destiné à la production de la «mozzarella di bufala campana». L'acidité titrable maximale du sérum utilisé pour la production de l'AOP «Ricotta di Bufala Campana» est de 3,5 °SH/50 ml. Pour cette raison, le «sérum acide» résultant de la phase finale de la maturation du caillé ne peut pas être utilisé pour la production de l'AOP «Ricotta di Bufala Campana». L'ajout de lait de bufflonne cru, thermisé ou pasteurisé, provenant de la région visée au point 4, est autorisé dans une proportion maximale de 6 % de la masse du «premier sérum» (ou «sérum doux»). Est également admise l'adjonction de crème fraîche de lactosérum de bufflonne provenant de la région visée au point 4 dans une proportion maximale de 5 % de la masse du premier sérum. Cette manipulation sert à augmenter la consistance de la ricotta ainsi qu'à en favoriser l'égouttage. L'ajout de sel (NaCl) est autorisé dans une proportion de 1 kg pour 100 kg de «premier sérum» (ou «sérum doux») ou de mélange de sérum et de lait et/ou de crème fraîche.

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

La ration alimentaire des bufflonnes allaitantes se compose de fourrages frais ou conservés provenant, pour plus de la moitié, de la zone visée au point 4, ce qui permet de maintenir le lien indispensable entre le produit et le territoire. Parmi les principales essences fourragères typiques des prairies et des pâturages de ces zones, il convient de rappeler les suivantes: sainfoin (*Onobrychis viciaefolia*); sainfoin d'Espagne (*Hedysarum coronarium* L.); trèfle perse (*Trifolium resupinatum*); trèfle écaillé (*Trifolium squarrosulum* L.); trèfle d'Alexandrie (*Trifolium alexandrinum*); vesce (*Vicia sativa*); brome cathartique (*Bromus catharticus*); lotier corniculé. De plus, l'utilisation d'aliments pour animaux concentrés, simples ou composés, est admise, de même que l'adjonction de compléments de minéraux et de vitamines.

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

Les opérations de production de lait, de sérum et de crème fraîche de sérum ainsi que de ricotta doivent avoir lieu sur le territoire de l'aire de production visée au point 4.

### 3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.:*

Comme de nombreux autres produits laitiers frais qui se caractérisent par leur absence de croûte et qui sont donc comestibles à 100 %, l'AOP «Ricotta di Bufala Campana» est particulièrement exposée au risque de contamination et donc de détérioration du fait de la prolifération de la charge microbienne environnementale susceptible d'entrer en contact avec la superficie du produit durant la phase finale d'égouttage de la Ricotta. En tant que produit frais, l'AOP «Ricotta di Bufala Campana» se caractérise également par l'absence d'affinage ; à ce titre, il doit donc éviter tous les phénomènes de prolifération microbienne durant sa vie commerciale. Pour éviter les risques de détérioration, il est nécessaire que l'opération de conditionnement soit réalisée à l'intérieur de l'établissement de production agréé. L'AOP «Ricotta di Bufala Campana» doit être emballée dans du papier, dans des conteneurs en plastique à usage alimentaire fermés ou d'autres conditionnements pour aliments. Si le produit est vendu pour être utilisé comme ingrédient de produits transformés, des conditionnements allant jusqu'à 40 kg sont autorisés.

### 3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage:*

Outre le logo de l'appellation, le symbole graphique communautaire et les informations répondant aux dispositions légales, l'emballage doit obligatoirement faire apparaître sur l'étiquette, en caractères d'imprimerie clairs et lisibles, les mentions «fresca» ou «fresca omogeneizzata» (fraîche ou fraîche homogénéisée). Ces mentions doivent figurer juste en dessous de l'appellation «Ricotta di Bufala Campana» dans des caractères d'une taille égale à 50 % de ceux utilisés pour l'appellation «Ricotta di Bufala Campana».

Il est interdit d'ajouter tout qualificatif non expressément prévu, notamment les adjectifs «fine, scelto, extra, selezionato, superiore, genuino» ou tout autre adjectif élogieux; il est toutefois permis d'utiliser des indications qui font référence à des marques privées – à condition qu'elles n'aient pas un caractère élogieux ou qu'elles ne soient pas de nature à induire le consommateur en erreur – ainsi que d'autres références véridiques et documentées, autorisées par la réglementation en vigueur. La mention «Ricotta di Bufala Campana» doit apparaître en langue italienne.

Le logo de l'appellation est délivré par la structure de contrôle chargée de la défense de l'AOP par le ministère des politiques agricoles, alimentaires et forestières (MiPAAF). Le logo de l'appellation, représente un ruban circulaire tricolore dont dépasse le profil de la tête d'une bufflonne. Tout autour figure la mention «RICOTTA DI BUFALA CAMPANA» en caractères d'imprimerie majuscules.



#### 4. Délimitation de l'aire géographique:

L'aire de production de l'AOP «Ricotta di Bufala Campana» comprend une partie du territoire administratif des régions de Campanie, du Latium, des Pouilles et du Molise, comme indiqué ci-après: en Campanie, principalement dans les bassins hydrographiques du Garigliano et du Volturno et entre la plaine du Sele et la zone du Cilento, que ce soit le long de la côte ou le long des vallées. Dans le Latium, la zone de production se concentre dans l'espace compris entre la vallée de l'Amaseno et la plaine voisine des Marais Pontins. Dans les Pouilles, dans la bande formée de plaines et de collines au pied du promontoire du Gargano (province de Foggia). Dans le Molise, l'unique commune concernée est Venafro, placée depuis peu sous la gestion administrative du Molise.

#### 5. Lien avec l'aire géographique:

##### 5.1. Spécificité de l'aire géographique:

Les caractéristiques orographiques et pédoclimatiques des territoires succinctement présentés au point 4 constituent les principaux éléments ayant favorisé la diffusion de l'élevage de bufflonnes dans ces zones. En effet, les caractéristiques morphologiques de la bufflonne en font un animal capable de supporter les inconvénients typiques de l'environnement et apte à être élevé dans les zones caractérisées par le macroclimat typique de la région méditerranéenne. Les caractéristiques pédoclimatiques des zones de plaines formées de sols d'origine alluvionnaire et/ou initialement marécageux, et des zones de collines où prévalent les sols d'origine volcanique, conjuguées au macroclimat typique de l'aire méditerranéenne, ont sélectionné la flore spontanée et/ou cultivée des prés et foin polyphytes utilisés dans l'alimentation des bufflonnes. De plus, ces territoires ont constitué pendant des siècles une unité territoriale homogène du point de vue politique et administratif, représentée par le royaume de Naples entre 1282 et 1860. Depuis des siècles, l'élevage de bufflonnes destiné à la production de lait en vue de sa transformation en fromage et ricotta est un trait commun de ces territoires. Même après l'assèchement des zones marécageuses et les changements politico-administratifs, l'aire géographique a conservé de nombreuses caractéristiques communes dont le maintien et le développement d'un secteur productif important, constitué de centaines d'éleveurs de bufflonnes et de fromageries. Selon les données du registre zootechnique national de Teramo (2008), l'aire délimitée regroupe 92 % des bufflonnes de race méditerranéenne élevées en Italie.

##### 5.2. Spécificité du produit:

La «Ricotta di Bufala Campana» se distingue des autres produits appartenant à la même catégorie de produits, et notamment des autres variétés de Ricotta, par ses caractéristiques structurelles particulières de crémosité et d'onctuosité, sa couleur blanc porcelaine et des propriétés sensorielles très marquées comme l'odeur de lait et la douceur. La particularité du produit est liée au fait que le lactosérum de bufflonne présente des caractéristiques de composition (matières grasses et protéines) différentes, du point de vue quantitatif et qualitatif, par rapport aux lactosérums de vache et de brebis utilisés pour l'obtention des autres types de Ricotta. Le lactosérum de bufflonne est en effet plus riche en matières grasses (jusqu'à 2,5 %) par rapport à celui de vache ou de brebis du fait d'une teneur plus élevée en matières grasses du lait d'origine (plus de 8%) et contient un pourcentage de séroprotéines (0,9 %-1 %) supérieur à celui du lait de vache, tout en étant dépendant de la teneur protéique du lait d'origine. La spécificité des protéines du lactosérum de bufflonne permet la différenciation analytique entre ce dernier lait et le lait d'autres espèces animales. Le produit a également des propriétés aromatiques différentes qui découlent du levain lactique naturel utilisé pour la production de «Mozzarella di Bufala» dont les caractéristiques, y compris aromatiques, se retrouvent dans les mêmes proportions dans le sérum doux qui sera utilisé pour la production de l'AOP «Ricotta di Bufala Campana». Le levain lactique peut en effet contenir soit des composés aromatiques propres du lait, soit des composés non présents dans le lait, mais produits par la microflore autochtone durant la production du levain lactique en question. La teneur élevée en matières grasses exprimée sur l'extrait sec et les caractéristiques particulières des triglycérides du lait de bufflonne, dont les acides gras sont estérifiés autrement que les acides gras du lait de vache, contribuent à déterminer des caractéristiques physiques et organoleptiques absolument spécifiques, comme la crémosité et l'onctuosité, et à véhiculer toutes les composantes aromatiques. L'absence de bêta-carotène dans le lait de bufflonne est une des causes de la couleur blanc porcelaine typique du lait et des produits laitiers issus du lait de bufflonne, dont la Ricotta, à la différence des produits laitiers à base de lait de vache. L'AOP «Ricotta di Bufala Campana» se distingue des «Ricotte» à base de lactosérum de brebis par le fait que la caséification de nombreux fromages ovins se fait à l'aide de présure pâteuse dont la richesse en lipases peut influencer les propriétés sensorielles de la matière grasse. L'absence de lipolyses est donc un trait caractéristique de l'AOP «Ricotta di Bufala Campana» qui permet d'en exalter les aspects tels que la douceur et l'odeur de lait. L'interdiction d'utiliser du sérum en cours d'acidification et l'imposition de certaines obligations en matière de durée maximale de conservation sont deux instruments connexes permettant l'obtention et le maintien de ces caractéristiques particulières, uniques parmi les produits du type Ricotta. Pour garantir le goût caractéristique doux et parfumé du lait marqué par l'absence de notes acides, seule est autorisée l'utilisation du «premier sérum» (dit aussi «sérum doux»), séparé immédiatement après la rupture du

caillé, d'une valeur maximale d'acidité titrable de 3,5 °SH/50 ml. Le «sérum acide» issu de l'égouttage du sérum du caillé durant la phase finale de l'opération de maturation, ne peut donc pas servir à la production de l'AOP «Ricotta di Bufala Campana», car la présence élevée d'acide lactique amoindrirait les propriétés spécifiques de la ricotta et obligerait à procéder à des opérations de neutralisation avec des alcalins qui en modifieraient le goût, la structure et la consistance. L'AOP «Ricotta di Bufala Campana» se différencie aussi d'une ricotta de lait de bufflonne ordinaire par le fait que les caractéristiques de composition du sérum sont étroitement liées aux caractéristiques du lait et aux modalités de sa transformation en fromage.

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

Les spécificités de la «Ricotta di Bufala Campana», décrites au point 5.2, sont étroitement liées à la qualité de la matière première: seuls le sérum, la crème fraîche de sérum et le lait de bufflonne produits dans l'aire de production visée au point 4, peuvent se prévaloir de qualités supérieures à celles des mêmes substances obtenues dans d'autres zones. Les caractéristiques orographiques, géopédologiques et microclimatiques de l'aire délimitée sont les facteurs qui contribuent plus que tout autre à donner aux essences fourragères caractérisant les pâturages, et par conséquent, au lait et au sérum à partir duquel on obtient l'AOP «Ricotta di Bufala Campana», les caractéristiques organoleptiques et gustatives qui rendent la ricotta unique et reconnaissable. À la différence des fromages, le lien causal entre zone géographique, matière première et produit est plus complexe, car la ricotta est un produit dont la matière principale, le sérum, dérive de la transformation du lait en fromage. Le lien avec l'origine géographique dépend donc de la capacité des producteurs à obtenir du sérum qui conserve, dans les limites d'une certaine diversité inévitable, les caractéristiques originelles du lait. Le choix consistant à n'utiliser que du sérum doux, donc non fermenté, provenant de la rupture du caillé de lait de bufflonne frais, est la condition du transfert à la ricotta des caractéristiques du lait, à leur tour indissociablement liées au territoire d'origine. La teneur élevée en matières grasses du lait de bufflonne fait que le sérum présente une quantité de graisse supérieure à celle du sérum de vache, de sorte que les composantes aromatiques du lait spécifiquement liées au gras ne se perdent pas. Le facteur humain devient donc indispensable pour maintenir la solidité de ce lien et obtenir ainsi un produit unique.

Les pratiques séculaires de production de la «Ricotta di Bufala» sur le territoire de l'ancien royaume de Naples et ensuite des actuelles subdivisions géographiques et administratives tenaient déjà compte de la nécessité d'utiliser seulement du lait et du sérum frais, donc séparé dès la fin de la rupture du caillé. En 1859, Achille Bruni, professeur de l'université de Naples, dans sa monographie «Del latte et dei suoi derivati» (du lait et de ses dérivés), publiée dans la *Nuova Enciclopedia Agraria*, décrit en ces termes la production de la Ricotta di Bufala: «Après la traite et le versement du lait dans une cuve, il est additionné de présure de chevreau; après la coagulation, il est découpé en gros morceaux à l'aide d'une spatule en bois. On prélève ensuite le sérum au moyen d'une écumoire en bois, qui est ensuite bouilli pour en extraire la ricotta.»(traduction libre, ndt)

**Références à la publication du cahier des charges:**

Cette administration a entamé la procédure nationale d'opposition en publiant la demande de reconnaissance de l'appellation d'origine protégée «Ricotta di Bufala Campana» au Journal officiel de la République italienne n° 75 du 30 mars 2006.

Le texte consolidé du cahier des charges de production peut être consulté sur le site internet: [http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)

Ou

directement en accédant à la page d'accueil du site du MiPAAF (<http://www.politicheagricole.it>), en cliquant sur «Prodotti di Qualità» (à gauche de l'écran) et enfin sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]».