

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

(2010/C 42/06)

La présente publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil ⁽¹⁾. 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

«VASTEDDA DELLA VALLE DEL BELICE»

N° CE: IT-PDO-0005-0661-26.11.2007

IGP () AOP (X)

1. Dénomination:

«Vastedda della valle del Belice»

2. Etat membre ou pays tiers:

Italie

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:

3.1. Type de produit (voir annexe III):

Classe 1.3. Fromages

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

L'AOP «Vastedda della valle del Belice» est un fromage de brebis à pâte filée qui doit être consommé frais et qui, au moment de sa mise à la consommation, présente les caractéristiques suivantes: la forme typique d'une galette aux faces légèrement convexes; le diamètre de la surface plane compris entre 15 et 17 cm et la hauteur du talon entre 3 et 4 cm; le poids doit être compris entre 500 et 700 g, proportionnellement aux dimensions de la forme; la surface, dénuée de croûte, est de couleur blanc ivoire, lisse et compacte sans taches sombres ni plis; la présence d'une patine de couleur jaune paillé clair est autorisée; la pâte de couleur blanche est homogène, lisse, non granuleuse, avec des traces éventuelles de stries dues au filage artisanal; les ouvertures doivent être très rares, voire inexistantes tout comme les traces de percolation. Son arôme est caractéristique du lait frais de brebis, son goût est doux, frais et agréable, avec des notes légèrement acidulées; le pourcentage de gras ne peut être inférieur à 35 % sur la matière sèche et inférieur à 18 % sur le produit frais; le pourcentage de chlorure de sodium (sel) ne peut dépasser 5 % sur la matière sèche et 2,7 % sur le produit frais.

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

Le fromage AOP «Vastedda della valle del Belice» est produit à partir de lait entier, cru, à acidité naturelle de fermentation, provenant de brebis de la race Valle del Belice, issues d'élevages situés dans l'aire de production délimitée au point 4.

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

L'alimentation des brebis se compose du pâturage naturel et/ou cultivé, de fourrages frais, de foin et de paille obtenus dans l'aire de production délimitée au point 4, de résidus de graminées et de sous-produits végétaux (herbe qui a poussé le long des rangées de vignes, rameaux d'oliviers issus de l'élagage hivernal, cladodes de figuiers de Barbarie, feuilles de vigne après la vendange). L'alimentation peut être complétée par des céréales, des légumineuses et des concentrés simples ou complexes, non génétiquement modifiés, à raison de 50 % au maximum du total de la matière sèche de la ration. L'utilisation dans l'alimentation de produits d'origine animale et de plantes ou parties de plantes (semences) de trigonelle, tapioca et manioc est interdite.

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

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

Les opérations de production du lait et de caséification doivent avoir lieu dans l'aire délimitée.

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

Le produit est commercialisé en meules de dimensions comprises entre 15 et 17 cm de diamètre et 3 et 4 cm de hauteur de talon, protégées par un emballage en polyéthylène hermétiquement fermé. Le conditionnement doit se faire sur le lieu même de production puisqu'il s'agit d'un produit frais afin de garantir la qualité du produit et, plus particulièrement, de protéger l'aspect microbiologique du fromage riche en bactéries lactiques autochtones qui en font un produit «vivant» et en évolution constante.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage:*

Les étiquettes apposées sur l'emballage extérieur du fromage «Vastedda della valle del Belice», fabriqué en polyéthylène, doivent afficher, outre le logo de l'appellation, la mention «Vastedda della valle del Belice». Le logo peut être utilisé dans les publications et le matériel de promotion.

Il est toutefois permis d'utiliser des indications qui font référence à des noms, des raisons sociales ou à des marques, à condition qu'elles ne soient pas de nature à induire le consommateur en erreur et que leurs dimensions soient sensiblement inférieures à celles utilisées par la marque distinctive de l'AOP.



Le logo se compose d'un cercle, dont la circonférence est bordée, de gauche à droite, par la mention «Vastedda della valle del Belice», sur une ligne et de couleur vert foncé; à l'intérieur du cercle, en bas, figure la mention «Denominazione d'Origine Protetta» écrite en blanc de gauche à droite et sur une ligne.

À l'intérieur du logo, dans la partie supérieure du cercle, est représenté un soleil stylisé jaune clair, aux contours clairement définis et du sommet duquel se détache une partie en forme de «V», ressemblant à une tranche; en outre, 11 rayons de couleur jaune en forme de quartier partent du soleil, le tout sur fond de ciel azur.

En-dessous, dans la partie centrale du logo, deux collines de couleur verte s'entrecoupent, donnant naissance à la lettre «V», qui est mise en évidence par le rappel des bandes de couleur vert clair qui surmontent les deux collines.

Sur la droite se trouve la représentation partielle et stylisée par des traits de couleur jaune, d'un temple dorique reposant sur deux marches et doté de quatre colonnes, dont chacune est surmontée d'un chapiteau; sur les chapiteaux reposent le linteau du temple et l'appentis. Le diamètre du logo, y compris la mention «Vastedda della valle del Belice», ne peut dépasser 4 cm.

4. **Délimitation concise de l'aire géographique:**

L'aire géographique d'élevage des ovins, de production du lait, de transformation et de conditionnement du fromage «Vastedda della valle del Belice» AOP, couvre les territoires administratifs des communes suivantes:

dans la province d'Agrigente: Caltabellotta, Menfi, Montevago, Sambuca di Sicilia, Santa Margherita di Belice et Sciacca;

dans la province de Trapani: Calatafimi, Campobello di Mazara, Castelvetro, Gibellina, Partanna, Poggioreale, Salaparuta, Salemi, Santa Ninfa et Vita;

dans la province de Palerme: Contessa Entellina et Bisacchino, limité à la partie appelée «San Biagio».

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

Le territoire de production du fromage «Vastedda della valle del Belice» se caractérise par des sols bruns calcaires, des lithosols, des régosols, des vertisols et par des prés naturels et cultivés, riches en essences spontanées et en écotypes locaux dont les compositions botaniques sont constituées de légumineuses, de graminacées et de crucifères, qui forment la base de l'alimentation des animaux et qui, selon de nombreuses études scientifiques, exercent une influence sur la production fromagère en ce qu'elles peuvent modifier la composition chimique et aromatique du lait.

En effet, les températures maximales (35 °C) et minimales (9 °C) relevées dans la vallée del Belice et l'orographie particulière de l'aire de production mettent à l'abri des changements brusques de climat qui pourraient avoir une influence sur la microflore autochtone du lait caractéristique du fromage «Vastedda della valle del Belice».

De plus, la production de Vastedda dans la vallée du Belice s'est toujours faite à partir de lait de brebis autochtones, qui appartiennent aujourd'hui à la race «Valle del Belice», dont le lait est réputé posséder de bonnes qualités fromagères.

Le «Vastedda della valle del Belice» est indissociablement lié à la nature particulière des sols de la région, aux essences de fourrages locaux, aux caractéristiques technologiques de transformation du lait utilisées par les maîtres fromagers et à l'utilisation d'anciens outils en bois et en jonc, là où se trouvent les souches spécifiques de la microflore du lait qui sont en mesure de faire du «Vastedda della valle del Belice» un fromage unique en son genre.

5.2. Spécificité du produit:

Le «Vastedda della valle del Belice» est assurément l'un des rares fromages ovins à pâte filée, sinon le seul. Il a un goût particulier, typique des fromages frais de brebis, avec des notes légèrement acidulées et jamais piquantes. Sa pâte est compacte, blanche, avec des traces éventuelles de stries dues au filage artisanal. Il a la forme typique d'une galette aux faces légèrement convexes.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit:

L'élevage ovin et l'activité fromagère dans l'aire de production du fromage «Vastedda della valle del Belice» sont le fruit d'une tradition très ancienne; aujourd'hui encore, l'élevage est de type traditionnel et se pratique dans des bergeries qui peuvent répondre de façon adaptée aux exigences des brebis et à leur bien-être, et ont une influence bénéfique sur la qualité du lait utilisé pour la production du «Vastedda della valle del Belice». La composition botanique des prés naturels et cultivés influence les caractéristiques tant chimiques qu'aromatiques du lait, conférant au fromage son goût et son arôme particuliers. Le mode de préparation artisanal du caillé, qui transmet au fromage un patrimoine enzymatique bien spécifique, et l'acidification de la pâte dans des faisselles de jonc sous la seule action d'une microflore naturelle typique de l'aire de production, sont deux éléments fondamentaux du processus de production qui contribuent à conférer au fromage son goût et son arôme finals.

De plus, l'opération même de filage artisanale nécessite une habileté particulière, le lait de brebis se prêtant peu à la transformation en fromages à pâte filée.

Le nom de «Vastedda» dérive de la forme qu'acquiert le fromage après le filage, lorsqu'il est placé, dans le but de le laisser durcir, dans des plats creux en céramique appelés «Vastedde», lesquels lui confèrent la forme d'une miche.

Référence à la publication du cahier des charges:

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

La présente administration a entamé la procédure nationale d'opposition en publiant la demande de reconnaissance de l'appellation d'origine protégée «Vastedda della valle del Belice» au *Journal officiel de la République italienne* n° 239 du 13 octobre 2007.

Le texte consolidé du cahier des charges de production peut être consulté à l'adresse suivante:

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

en accédant directement à la page d'accueil du site du ministère (<http://www.politicheagricole.it>) et 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]».
