

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande de modification 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 101/10)

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.

DEMANDE DE MODIFICATION

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

Demande de modification conformément à l'article 9

«RICOTTA ROMANA»

N° CE: IT-PDO-0105-0298-16.07.2008

IGP () AOP (X)

1. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification:

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode d'obtention
- Lien
- Étiquetage
- Exigences nationales
- Autres [à préciser]

2. Type de modification:

- Modification du document unique ou de la fiche-résumé
- Modification du cahier des charges de l'AOP ou IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'ont été publiés

(1) JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

- Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié [article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006]
- Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques [article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 510/2006]

3. **Modification(s):**

3.1. *Description du produit:*

À l'article 2, le taux de lipides minimal sur la matière sèche a été modifié. Cette modification s'est révélée nécessaire lorsque l'on s'est rendu compte que la valeur figurant au cahier des charges était peu conforme à la réalité. La «Ricotta Romana» est une appellation enregistrée en tant qu'AOP conformément au règlement (CE) n° 737/2005 du 13 mai 2005. À la suite de l'application du plan de contrôle de la «Ricotta Romana», la structure de contrôle s'est trouvée dans l'impossibilité de certifier une importante quantité de produits. Un contrôle attentif et des analyses effectuées sur un nombre adéquat d'échantillons et répétées à diverses périodes de l'année ont fait apparaître que la teneur en lipides de la ricotta était nettement plus élevée. Dans le cahier des charges, le paramètre oscillait entre 17 % et 29 %, alors qu'il est réellement d'au moins 40 % de la matière sèche.

3.2. *Méthode d'obtention:*

Les valeurs concernant le sérum de lait de brebis se sont elles aussi avérées non conformes.

Les analyses ont fait apparaître les valeurs suivantes:

- résidu sec maigre: au moins 5,37 %,
- protéines: au moins 1,09 %,
- matières grasses: au moins 0,35 %,
- lactose: au moins 3,55 %,
- cendres: au moins 0,4 %.

Les incohérences sont dues à une légèreté du laboratoire d'analyse auquel les producteurs s'étaient adressés lors de l'établissement du cahier des charges. En effet, il s'est avéré que les paramètres précédents portaient sur un nombre d'échantillons clairement insuffisant et, par ailleurs, sur des analyses effectuées à une période limitée de l'année. Tout cela a donné lieu à des paramètres de référence inexacts.

Les nouveaux paramètres qui ressortent des analyses effectuées par la structure de certification correspondent aux caractéristiques réelles du produit.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«RICOTTA ROMANA»

N° CE: IT-PDO-0105-0298-16.07.2008

IGP () AOP (X)

1. **Dénomination:**

«Ricotta Romana»

2. **État membre ou pays tiers:**

Italie

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

3.1. *Type de produit:*

Classe 1.4. Autres produits d'origine animale. Ricotta

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

L'appellation d'origine protégée (AOP) «Ricotta Romana» est exclusivement réservée au produit fromager constitué par le sérum de lait entier de brebis des races Sarda et ses croisements, Comisana et ses croisements, Sopravvissana et ses croisements, Massese et ses croisements. Au moment de la mise à la consommation, le produit présente les caractéristiques suivantes:

- produit: frais,
- pâte: blanche, à structure grumeleuse,
- goût: douceâtre de lait,
- calibre: jusqu'à 2 kg,
- teneur en lipides: minimum 40 % de la matière sèche.

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

Le sérum de lait entier, composant liquide de la coagulation du lait, doit être obtenu par égouttage, après rompage du caillé destiné à la production des fromages de brebis obtenus à partir de lait de brebis provenant du territoire de la région du Latium.

Le sérum de lait entier de brebis a une couleur jaune pâle et contient:

- résidu sec maigre: au moins 5,37 %,
- protéines: au moins 1,09 %,
- matières grasses: au moins 0,35 %,
- lactose: au moins 3,55 %,
- cendres: au moins 0,4 %.

Pour la production de la «Ricotta Romana», il est permis d'ajouter, au cours du processus de réchauffement du sérum, à une température comprise entre 50 et 60 °C, du lait entier de brebis provenant des races citées plus haut et élevées dans l'aire géographique délimitée au point 4, à raison de 15 % au maximum du volume total du sérum.

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

L'alimentation des brebis laitières est constituée de fourrages, d'herbages naturels et d'herbes caractéristiques de l'aire géographique de production visée au point 4. Le recours à l'addition de fourrages séchés ou d'aliments concentrés est autorisé, mais l'utilisation de substances de synthèse et d'organismes génétiquement modifiés est interdite. Les brebis laitières ne doivent pas être soumises à une alimentation forcée, à des stress environnementaux ni/ou ingérer des substances hormonales destinées à augmenter la production.

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

Les élevages de brebis dont le lait est destiné à la préparation de la «Ricotta Romana» doivent être situés dans l'aire géographique délimitée.

Il en va de même de la production du lait et de sa transformation.

Il convient de souligner que l'un des moments fondamentaux pour obtenir les caractéristiques qualitatives du produit est celle du rompage du caillé, qui dépend des capacités du fromager, lesquelles sont le fruit des aptitudes et de l'expérience transmises depuis des siècles dans l'ensemble de la zone concernée par l'AOP.

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

L'égouttage du lactosérum presque terminé, la «Ricotta Romana» est immédiatement conditionnée et est commercialisée quelques heures après sa production.

Il s'agit en effet d'un produit frais, sans maturation ou affinage, qui est hautement périssable et devient facilement rance.

En conséquence, la «Ricotta Romana», qui doit être absolument consommée à l'état frais, doit être conditionnée dans l'aire géographique visée au point 4 afin de préserver ses caractéristiques de fraîcheur, de salubrité et de qualité, en plus de garantir la traçabilité du produit et la réalisation des contrôles.

Le fromage est emballé dans des corbeilles tronconiques en osier, en plastique ou en métal d'une capacité maximale de 2 kg. La face supérieure du récipient est recouverte d'une feuille de plastique. D'autres types de conditionnement sont autorisés:

- emballage sous papier sulfurisé,
- contenants en plastique et/ou emballages sous vide.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage:

L'emballage porte obligatoirement sur l'étiquette, en caractères d'imprimerie clairs et lisibles, non seulement le symbole graphique communautaire, les mentions qui s'y rapportent et les informations prévues par la loi, mais aussi les indications suivantes:

- l'appellation «Ricotta Romana» doit être indiquée en caractères sensiblement plus gros, clairs et indélébiles, de façon nettement distincte de toute autre inscription, et être suivie de la mention «appellation d'origine protégée (AOP)»,
- le nom, la raison sociale, l'adresse de l'entreprise de production et de l'entreprise de conditionnement,
- le logo du produit.

Il est interdit d'ajouter tout qualificatif non prévu, notamment les adjectifs: *fine*, *scelto*, *selezionato*, *superiore*, *genuino* (fin, choisi, sélectionné, supérieur, authentique) ou tout autre adjectif vantant le produit. Il est toutefois permis d'utiliser des indications qui font référence à des marques privées, pour autant qu'elles n'aient pas de valeur laudative et ne soient pas de nature à induire le consommateur en erreur, ainsi que d'utiliser le nom de l'entreprise d'élevage d'où vient le produit et d'autres références véridiques et vérifiables autorisées par la réglementation communautaire, nationale ou régionale et non contraires à la finalité et au contenu du cahier des charges.

L'appellation «Ricotta Romana» doit figurer en langue italienne.

4. Délimitation concise de l'aire géographique:

Le lactosérum doit avoir été obtenu à partir de lait entier de brebis provenant du territoire de la région du Latium. Les opérations de transformation du produit en «Ricotta Romana» et les opérations de conditionnement doivent obligatoirement s'effectuer sur le territoire de la région du Latium.

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

Le territoire de la région du Latium est caractérisé, du point de vue pédoclimatique, par des reliefs de nature très variée (monts calcaires, monts volcaniques, collines, plaines alluvionnaires), par une température moyenne annuelle comprise entre 13 et 16 °C et par des précipitations annuelles dont les valeurs minimales vont de 650 mm le long du littoral, à 1 000-1 500 mm dans les plaines intérieures pour atteindre 1 800-2 000 mm sur le mont Terminillo ou les monts Simbruins.

Les caractéristiques pédoclimatiques propres de ce territoire permettent de bénéficier des meilleures conditions pour l'élevage des ovins, sans provoquer de stress chez les animaux.

Les facteurs naturels permettent d'utiliser les herbages et pâturages naturels, source d'alimentation des ovins, de façon à donner au lait destiné à la transformation en fromage des qualités particulières, ce qui crée une synergie exceptionnellement favorable non seulement à la qualité, mais encore à l'homogénéité des caractéristiques du produit.

Il convient de souligner que plus de 440 000 ovins sont élevés dans la région du Latium et que la production de lait de brebis atteint quelque 600 000 hectolitres par an.

5.2. Spécificité du produit:

La «Ricotta Romana» présente les aspects caractéristiques suivants:

- une pâte très fine et grumeleuse,
- une couleur plus marquée par rapport au produit obtenu à partir de sérum de lait de vache,
- une saveur douceâtre de lait.

Les caractéristiques qualitatives susmentionnées sont liées aux éléments suivants:

- la teneur en lactose, d'au moins 3,55 %, du sérum de lait de brebis, qui lui confère sa «douceur» grâce à l'alimentation particulière des brebis laitières, constituée de fourrages, d'herbages naturels et d'herbes caractéristiques du territoire de la région du Latium,
- l'absence de correcteurs d'acidité dans le sérum durant la fabrication.

Le produit qui en résulte, la «Ricotta Romana», possède un goût douceâtre caractéristique qui la distingue de tout autre type de ricotta.

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):

L'alimentation des brebis, alliée aux conditions environnementales d'élevage favorables, au rang desquelles la pratique traditionnelle de la transhumance, qui permet à l'animal d'échapper à la chaleur de l'été et, partant, au stress environnemental et nutritionnel dont il pourrait éventuellement souffrir en plaine, favorisent la production d'un lait de qualité optimale, qui donne une ricotta très caractérisée.

La présence historique de la «Ricotta Romana» sur le marché de la région du Latium tout entière est attestée par les chiffres énumérés dans les registres des CCIAA (*Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura*) de Rome entre 1922 et 1965, de Viterbo entre 1949 et 1973, de Frosinone entre 1955 et 1999 et de Latina entre 1951 et 1977. En outre, la Bourse de marchandises de la CCIAA de Roma permet d'observer les variations de prix que ce produit a subies de 1952 à 1998 et qui démontrent l'importance qu'il revêt pour l'économie de l'aire géographique. Les références sociales et économiques, telles que la présence de producteurs qui réalisent ce type de production depuis des années, sont nombreuses. À titre d'exemple, citons: une communication du directeur de l'exploitation de Castel di Guido qui révèle que cette dernière produisait en 1969 quelque 3 500 litres de lait de brebis; ce lait était en partie vendu tel quel et en partie utilisé pour la production de «Ricotta Romana», comme l'indique la comptabilité de l'exploitation, signée par le gardien du troupeau et le directeur, en 1958, 1960 et 1965; la comptabilité de l'exploitation Gasparri, qui indique le prix au kilo et la quantité totale de «Ricotta Romana» produite au cours des campagnes allant de 1907 (70 centimes le kilo jusqu'au 15 mars, 45 centimes ensuite, pour un total de 850 kg) à 1924 (production totale de 932,5 kg).

Nombreuses sont également les références historiques et folkloriques qui attestent le lien existant entre ce produit et l'aire géographique. Parmi les références historiques, rappelons Trinchieri qui, dans «Vita di pastori nella Campagna Romana», paru en 1953, décrit les techniques de production de la «Ricotta Romana». Au rang des références folkloriques, rappelons entre autres la fête champêtre de «l'attozzata» (Ricotta de brebis), qui se déroule depuis environ 30 ans dans la commune de Barbarano Romano (VT).

La «Ricotta Romana» est consommée telle quelle ou largement utilisée comme ingrédient dans des préparations traditionnelles du Latium.

Référence à la publication du cahier des charges:

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

La présente administration a lancé la procédure nationale d'opposition en publiant la demande de modification de l'appellation d'origine protégée «Ricotta Romana» au *Journal officiel de la République italienne* n° 26 du 31 janvier 2008. Le texte consolidé du cahier des charges de production peut être consulté sur le site internet:

— 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

— directement à partir de la page d'accueil du site du ministère des politiques agricoles, alimentaires et forestières (<http://www.politicheagricole.it>): cliquer sur «Prodotti di Qualità» (sur la gauche de l'écran) puis sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]».
