

## AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Publication d'une demande de modification en application 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**

(2012/C 75/07)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil<sup>(1)</sup>. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à partir de la présente publication.

DEMANDE DE MODIFICATION

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9

«COPPIA FERRARESE»

N° CE: IT-PGI-0105-0120-30.08.2007

IGP ( X ) AOP ( )

**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(s):**

- Modification du document unique ou du résumé
- Modification du cahier des charges de l'AOP ou IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'a été publié
- 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]

<sup>(1)</sup> JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

### 3. **Modification(s):**

#### 3.1. *Description du produit:*

À l'article 7, qui concerne les caractéristiques du produit lors de sa mise sur le marché, le taux d'humidité des diverses pièces a été élevé jusqu'à un plafond de 19 %, puisqu'il s'est avéré que, dans les pièces plus grandes de «Coppia Ferrarese» IGP, celui-ci était plus élevé que celui actuellement prévu. En outre, afin de faciliter les contrôles, il est précisé qu'il faut mesurer l'humidité sur la partie dénommée «crostino», correspondant à l'extrémité des «cornes».

#### 3.2. *Méthode d'obtention:*

La modification effectuée est essentiellement une précision portant sur les matières premières nécessaires à la fabrication de l'IGP. Le cahier des charges actuel prévoit en effet à l'article 4 l'utilisation de levain naturel (levain-chef) et de levure, sans spécifier la nature de cette dernière. Afin de fournir des éléments sûrs, il est apparu opportun de spécifier qu'il s'agit de levure de bière, afin d'éviter que ne puissent être utilisées des levures «non naturelles».

Dans ce même article 4, à la fin de l'énumération des ingrédients, a été ajoutée l'interdiction d'utiliser des additifs de panification, justement afin d'éviter que ne soient ajoutés à la pâte des produits non prévus par le cahier des charges de production, qui altèreraient la qualité du produit.

En outre, en ce qui concerne le rapport saindoux/farine et huile d'olive vierge extra/farine, les données précises ont été remplacées par une fourchette afin de fournir des valeurs qui correspondent mieux à la pratique du travail artisanal, dans lequel les ingrédients ne sont souvent pas pesés au gramme près.

L'article 5 spécifie davantage les caractéristiques de la farine utilisée pour obtenir le levain-chef, ces caractéristiques n'étant pas précisées dans le cahier des charges actuel. Il est donc spécifié que la farine doit être «de force élevée ou à haute teneur en gluten» en précisant la marge à l'intérieur de laquelle ces caractéristiques se vérifient.

DOCUMENT UNIQUE

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

«COPPIA FERRARESE»

N° CE: IT-PGI-0105-0120-30.08.2007

IGP ( X ) AOP ( )

### 1. **Dénomination:**

«Coppia Ferrarese»

### 2. **État membre ou pays tiers:**

Italie

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

#### 3.1. *Type de produit:*

Classe 2.4. Produits de la boulangerie, pâtisserie, confiserie ou biscuiterie

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

Au moment de sa commercialisation, la «Coppia Ferrarese» est composée de deux morceaux de pâte noués dans leur partie centrale, chaque extrémité étant torsadée de manière à former un éventail aux quatre cornes, dont les extrémités sont dénommées «crostini». La couleur est dorée, avec des marbrures presque blondes correspondant aux zones torsadées; l'odeur est pénétrante, appétissante et le goût savoureux.

Les pièces de pain ont un poids compris entre 80 g et 250 g et une teneur en humidité comprise, suivant le calibre, entre 12 % et 19 %, à déterminer sur la partie dénommée «crostino», correspondant à l'extrémité des «cornes».

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

Les matières premières pour la production de la «Coppia Ferrarese» IGP sont la farine de blé tendre de type «0», l'eau, le saindoux pur de porc, l'huile d'olive vierge extra, le levain naturel (levain-chef), la levure naturelle dite «de bière», le sel alimentaire, le malt en l'état ou sous forme d'extrait. Il est interdit d'utiliser des additifs de panification.

Conformément aux dispositions de la législation nationale en vigueur (loi n° 580/67), la farine de blé tendre de type «0» présente les caractéristiques suivantes:

- humidité: maximum 14,50 %;
- sur 100 parties de substance sèche:
  - cendres: maximum 0,65 %;
  - cellulose: maximum 0,20 %;
  - gluten sec: minimum 9 %.

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

—

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

Toutes les étapes de production du pain, allant du pétrissage à la formation et au levage de la pâte jusqu'à la cuisson, doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée au point 4, entre autres parce que c'est à ce moment-là qu'est donnée au pâton sa forme caractéristique.

La préparation du levain-chef, qui de par sa nature même d'organisme vivant s'adapte au lieu de production, doit également être effectuée dans l'aire géographique délimitée.

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

Le pain doit être mis en vente dans les 24 heures suivant sa fabrication et ne peut être soumis à des procédures de surgélation, congélation ou à tout autre processus de conservation y compris dans les phases productives intermédiaires.

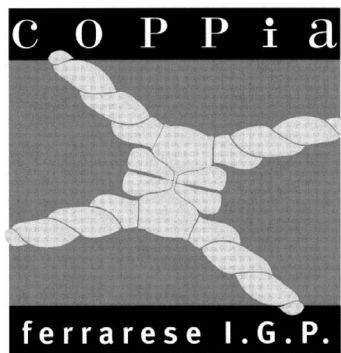
Seul le pain emballé peut être commercialisé passé ce délai de 24 heures à compter de sa fabrication, à condition que l'emballage offre toutes les garanties d'une parfaite conservation sans le recours à des agents conservateurs ou à des additifs.

Les entreprises productrices doivent marquer chaque morceau de pain avec le logo d'identification du produit, de manière à le caractériser par rapport aux autres types de pain.

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

Lorsque la «Coppia Ferrarese» est vendue conditionnée, toutes les informations relatives au produit ainsi que les indications concernant les ingrédients caractéristiques doivent figurer sur l'emballage avec le logo d'identification.

Le logo du produit est composé de deux pains tressés, de couleur jaune pâle, figurant à l'intérieur d'un carré de couleur bleue, faisant apparaître, en haut, la mention «coppia» et, à sa base, la mention «ferrarese I.G.P.», les deux mentions étant écrites en lettres blanches sur fond noir.



Il est interdit d'ajouter une quelconque mention ou qualification supplémentaire à l'indication géographique protégée «Coppia Ferrarese», y compris les adjectifs «extra», «fine», «selezionato», «superiore» (extra, fin, sélectionné, supérieur) et autres qualificatifs similaires.

Toutefois, il est permis d'utiliser des indications faisant référence à des noms, raisons sociales ou marques privées, pour autant qu'elles n'aient pas de signification laudative et qu'elles ne soient pas de nature à induire le consommateur en erreur.

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

L'aire de production de la «Coppia Ferrarese» comprend tout le territoire de la province de Ferrare.

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

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

La «Coppia Ferrarese» fait partie intégrante de la culture et de l'histoire de la ville de Ferrare. Dès 1287, les statuts communaux, qui codifiaient des règles depuis longtemps en usage, précisaient que les boulangers étaient tenus de fabriquer le pain «festonné» devenu ensuite le pain «torsadé», ancêtre de la «Coppia Ferrarese» classique.

De plus, le pain, qui portait toujours la marque du boulanger, ne devait pas perdre de poids au cours de la cuisson et devait être bien cuit. Ces statuts indiquaient également les amendes dont devaient s'acquitter les contrevenants à ces règles. On dénombre environ 330 boulangers en activité sur le territoire de la province de Ferrare sous la forme d'entreprises familiales. Leur production totale quotidienne représente approximativement 500 q de pain frais, dont 60 % de «Coppia Ferrarese». Il s'agit d'habiles artisans qui, depuis leur période d'apprentissage, n'ont cessé de s'enrichir professionnellement dans les ateliers grâce aux connaissances et aux compétences acquises durant leur longue formation; ces artisans assimilent et s'approprient les techniques spécifiques de panification avec le levain-chef et c'est à leur dévouement que l'on doit la qualité de ce produit immuable.

L'eau et l'humidité de l'air, ainsi que la compétence et le professionnalisme incontestables des artisans boulangers, sans oublier l'utilisation du levain-chef, ont concouru à préserver dans le temps la qualité de cette production typique, qui est présente sur l'ensemble du territoire provincial.

Entre autres méthodes de préparation du levain-chef, celle qui est la plus utilisée traditionnellement par les boulangers ferrarais prévoit l'utilisation de 150 g de jus extrait par foulage du raisin, qui, une fois obtenu, sera conservé à température ambiante pendant environ 48 heures pour qu'il puisse fermenter; les artisans ajoutent ensuite 500 g de farine «forte» W350 et une certaine quantité d'eau pour parvenir à 50 % de liquides. Puis ils pétrissent la pâte manuellement jusqu'à obtenir une «boule» qui sera mise à lever pendant 36 à 48 heures. Les phases successives de la préparation prévoient l'ajout de 500 g de farine et de 250 ml d'eau avant de procéder à un nouveau pétrissage; après 36 heures de levage, sont ajoutés 1 000 g de farine et 500 ml d'eau à la pâte, qui sera à nouveau pétrie et mise à lever pendant 24 heures. La phase suivante consiste à ajouter 1 500 g de farine et 1 l d'eau à la pâte, laquelle fait l'objet d'un nouveau pétrissage et d'un levage supplémentaire de 12 heures.

Le temps de préparation du levain-chef est de 15 à 20 jours; cette fourchette dépend de la saison: en hiver, il est nécessaire de compter quelques jours supplémentaires par rapport à une préparation effectuée durant la saison estivale.

La deuxième phase de la transformation, qui intervient au milieu du processus de production, consiste en un pétrissage à la machine de la pâte, car celle-ci, de par sa consistance compacte, est devenue difficile à travailler à la main.

Après 4 ou 5 heures, le levain-chef est prêt et levé et les artisans peuvent l'utiliser pour procéder à la panification.

#### 5.2. Spécificité du produit:

Le caractère spécifique de la «Coppia Ferrarese» réside dans sa forme particulière à «quatre cornes», constituée de deux morceaux de pâte qui, travaillés séparément dans un premier temps, sont ensuite réunis à la main par les artisans boulangers.

La préparation du levain-chef décrite au point 5.1 permet d'obtenir le levain vivant unique qui contient de l'acide lactique et de l'acide acétique conférant à la pâte acidité et souplesse à l'étagage.

La panification au moyen du levain-chef, qui est donc entièrement naturel, rend le produit facile à digérer.

#### 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 particularités que l'on peut attribuer au produit sont étroitement liées aux conditions environnementales.

Le lien principal avec l'aire d'origine est constitué par l'emploi du levain-chef, préparé directement par les boulangers dans leurs ateliers. Il existe un lien très étroit entre les caractéristiques du pain et les conditions climatiques de l'aire de production.

L'utilisation du levain-chef permet d'obtenir un levain vivant unique qui contient de l'acide lactique et de l'acide acétique conférant à la pâte les caractéristiques d'acidité et de souplesse à l'étagage grâce auxquelles on peut lui donner sa forme typique. Les formes originales et appréciées de «pain torsadé» figuraient en bonne place dans les fastueux banquets organisés à la Renaissance par les Este. Il existe une bibliographie étendue qui accredit le lien existant entre la «Coppia Ferrarese» et la ville, et atteste le caractère traditionnel de ce type de pain, au travers de nombreux événements souvent liés à la pauvreté et à certains moments historiques.

L'habileté des artisans dans la préparation de la «Coppia Ferrarese» avec sa forme devenue caractéristique dérive justement de ces usages consolidés au fil du temps: encore aujourd'hui, la «Coppia Ferrarese» se reconnaît immédiatement grâce à sa forme.

#### Référence à la publication du cahier des charges:

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

La présente administration a engagé la procédure nationale d'opposition pour la proposition de modification de l'indication géographique protégée «Coppia Ferrarese» au *Journal officiel de la République italienne* n° 75 du 30 mars 2007.

Le texte consolidé du cahier des charges de production peut être consulté sur le site internet:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

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 «Qualità e sicurezza» (en haut à droite de l'écran), puis sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».