

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2013/C 296/05)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOMANDA DI MODIFICA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽²⁾

DOMANDA DI MODIFICA AI SENSI DELL'ARTICOLO 9

«VALENÇAY»

N. CE: FR-PDO-0105-01055-30.10.2012

IGP () DOP (X)

1. Rubrica del disciplinare oggetto della modifica

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di ottenimento
- Legame
- Etichettatura
- Esigenze nazionali
- Altro (aggiornamento dei dati relativi ai principali punti di controllo e l'associazione)

2. Tipo di modifica

- Modifica del documento unico o della scheda riepilogativa

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

- Modifica del disciplinare della DOP o IGP registrata per la quale né il documento unico né la scheda riepilogativa sono stati pubblicati
- Modifica del disciplinare che non richiede alcuna modifica del documento unico pubblicato [articolo 9, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 510/2006]
- Modifica temporanea del disciplinare a seguito dell'imposizione di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie da parte delle autorità pubbliche [articolo 9, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006]

3. Modifica (modifiche)

3.1. Associazione richiedente

Gli operatori addetti alla raccolta del latte assicurano la provenienza del latte fra il produttore e il trasformatore; essi fanno quindi parte integrante della filiera, come i produttori di latte: è importante che essi figurino a questo titolo nell'elenco degli operatori. Essi vengono aggiunti quindi all'elenco degli operatori che formano l'associazione richiedente.

3.2. Descrizione del prodotto

La descrizione del prodotto è migliorata (indicazioni organolettiche complementari) e poggia su elementi della tecnologia casearia:

- il «Valençay» è un formaggio a base di latte crudo e intero, di carattere lattico,
- il «Valençay» si contraddistingue per la sua forma a tronco di piramide a base quadrata, la copertura tipica che varia dal grigio chiaro al grigio-azzurro, la sua pasta di colore bianco porcellanato, omogenea, liscia e sottile,
- la crosta è ottenuta mediante l'aggiunta di carbone vegetale,
- esso è caratterizzato da:
 - una pasta untuosa e fondente all'inizio della stagionatura che evolve verso una consistenza più soda con il passare del tempo,
 - odori leggermente caprini, di sottobosco, di funghi, resi gradevoli da sfumature floreali,
 - un gusto caprino molto delicato all'inizio della stagionatura che diviene più intenso con il passar del tempo,
- il tenore in materia secca rappresenta come minimo il 40 % del peso totale del formaggio e il peso totale della materia secca per formaggio è:
 - superiore a 90 grammi se il formaggio è ottenuto con una forma di grandi dimensioni,
 - superiore a 45 grammi se il formaggio è ottenuto con una forma di piccole dimensioni.

3.3. Elementi comprovanti che il prodotto è originario della zona delimitata

Questa parte è riformulata, segnatamente per renderla conforme ai requisiti della normativa nazionale; i punti in appresso sono inseriti nel disciplinare:

- obbligo per l'operatore di depositare una dichiarazione di identificazione presso l'associazione,
- tenuta dei necessari registri in modo da garantire la tracciabilità del latte e dei formaggi DOP «Valençay»,
- obbligo di trasmettere all'associazione una dichiarazione annua di produzione dei formaggi DOP «Valençay»,
- obbligo di garantire la tracciabilità dell'alimentazione somministrata alle capre da parte dell'operatore e precisazioni circa le modalità di controllo dei prodotti.

3.4. Metodo di ottenimento

Sono state aggiunte alcune precisazioni per quanto riguarda:

- il gregge:
 - si definisce il termine «capra da latte»,
 - si autorizza la destagionalizzazione delle capre,

- l'alimentazione:
 - la razione complessiva annua (foraggi + alimenti complementari) per capra da latte si compone di almeno 820 kg per la materia secca proveniente dalla zona geografica ed al massimo di 275 kg per quella proveniente dall'esterno della zona, di cui al massimo 130 kg di foraggi disidratati, il che comporta che almeno il 75 % del totale degli alimenti proviene dalla zona geografica,
 - si definisce il carico massimo per ha di superficie foraggera al fine di garantire meglio il legame con la zona geografica, e il concetto di superficie foraggera tiene conto, in particolare, delle superfici di cereali mietuti verdi,
 - i foraggi grossolani sono definiti,
 - è autorizzato l'uso del fieno proveniente dalla prima mietitura delle superfici foraggere e contenente almeno il 55 % di materia secca, in quanto ciò consente una mietitura supplementare precoce, all'inizio della stagione, rendendo possibile una prima mietitura anche in caso di condizioni atmosferiche avverse. Questa prima falciatura garantisce una migliore qualità dei foraggi, e permette quindi di limitare l'apporto di alimenti complementari e di favorire l'approvvigionamento locale delle aziende. Per limitare i rischi sanitari, l'ingestione di fieno è limitata ad 1 kg di materia secca al giorno per capra da latte,
 - l'elenco degli alimenti complementari autorizzati è precisato,
 - l'impianto di colture transgeniche all'interno dell'azienda produttrice di latte destinato ad essere trasformato nella DOP «Valençay» è vietato. L'utilizzo degli OGM nell'alimentazione delle capre da latte è anch'esso vietato,
- il latte adoperato:
 - si precisa che il requisito relativo ai tempi delle quattro mungiture si applica al latte raccolto e che, per le produzioni della fattoria, il termine è di due mungiture,
- la fabbricazione:
 - le fasi della fabbricazione sono precisate:
 - maturazione del latte: le caratteristiche della maturazione del latte sono precisate poiché questa fase incide sulla predisposizione del latte alla trasformazione in formaggio e consente quindi di esprimerne il potenziale aromatico,
 - aggiunta di caglio: al formaggio viene aggiunta una piccola quantità di caglio. Questa pratica corrisponde al tipo di formaggio (formaggio di tipo lattico stagionato). La cagliata si definisce con un tasso di 520 mg di chimosina/litro, costituendo così il valore di riferimento nella fabbricazione del formaggio,
 - cagliatura: la durata e la temperatura di cagliatura sono definite, è vietato l'utilizzo di cagliata congelata,
 - messa in forma della cagliata e presgocciolamento: si precisa che la messa in forma del formaggio viene effettuata unicamente mediante ripresa diretta della cagliata,
 - messa in forma — sgocciolamento: la caratterizzazione delle forme nonché la durata di sgocciolamento sono state precisate,
 - salatura: la tecnica della salatura dei formaggi è strettamente connessa alle competenze degli operatori ed è molto importante preservare diverse pratiche di fabbricazione dei formaggi: salatura, seguita o meno dalla rimessa nella forma, salatura, quindi applicazione di cenere. Le condizioni indispensabili alla caratterizzazione del «Valençay» sono la salatura in superficie e l'applicazione integrale di sale,
- la stagionatura e la commercializzazione.
 - Allo scopo di garantire una stagionatura ottimale dei formaggi, sono precisati i seguenti dati:
 - la temperatura minima di stagionatura è precisata onde assicurare lo sviluppo della copertura del formaggio,
 - per essere commercializzati, i formaggi devono essere coperti nella loro integralità, in quanto, più che una durata minima di stagionatura o una scadenza di commercializzazione, è la copertura che assicura lo stadio definito di stagionatura,

- le condizioni di immagazzinamento e le scadenze di conservazione dei formaggi elaborati dai produttori che li consegnano agli stagionatori sono precisate allo scopo di rispondere alle specificità di questo circuito di fabbricazione,
- l'uso di confezioni che modificano l'atmosfera è vietato.

3.5. Elementi specifici dell'etichettatura

Si sopprime il seguente paragrafo: «Tutti i formaggi commercializzati con il nome della DOP controllata devono comportare un contrassegno di identificazione che consenta di conoscere il caseificio e di seguire il prodotto».

In effetti, nessun sistema di marcatura, per ragioni diverse, si è rivelato soddisfacente. A seconda della natura fisica del marcatore adoperato, infatti, si osserva o la disintegrazione del marcatore stesso a causa della forte acidità della cagliata o l'esistenza di problemi di inchiostro dei marcatori, o la copertura di questi ultimi con la patina esterna che si viene a creare o, ancora, problemi di organizzazione di collocazione.

Per queste ragioni, si sopprimono nel disciplinare i riferimenti al contrassegno di identificazione amovibile. Si sopprimono anche i riferimenti agli stabilimenti di produzione, previsti sul contrassegno, che pertanto non vengono ripresi né sull'etichetta né sulla confezione.

Vengono effettuati aggiornamenti relativi alle possibili diciture (inclusa la soppressione della possibilità di apposizione della dicitura «Produit du Berry») nonché l'obbligo di apporre il simbolo DOP dell'Unione europea.

3.6. Altre modifiche: si inserisce la tabella con i principali punti di controllo

Sono aggiornati inoltre i riferimenti delle strutture di controllo.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽³⁾

«VALENÇAY»

N. CE: FR-PDO-0105-01055-30.10.2012

IGP () DOP (X)

1. Denominazione

«Valençay»

2. Stato membro o paese terzo

Francia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.3. Formaggi.

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Il Valençay è un formaggio di latte di capra crudo e intero, a pasta molle, di carattere lattico e stagionato.

Esso è caratterizzato da:

- una forma a tronco di piramide con base quadrata,
- una crosta di colore che va dal grigio chiaro al grigio azzurrino, ottenuta grazie all'aggiunta di carbone vegetale,
- una pasta bianca, omogenea, liscia e sottile.

⁽³⁾ Cfr. nota 2.

Le dimensioni interne delle forme a tronco di piramide sono le seguenti:

- per le forme di grandi dimensioni: la base inferiore è compresa fra 50 e 55 millimetri, l'angolo tra il fondo e il bordo della forma è compreso tra 96° e 102°,
- per le forme di piccole dimensioni, la base inferiore è compresa tra 40 e 44 millimetri, l'angolo tra il fondo e il bordo della forma è compreso fra 96° e 102°.

I formaggi escono dai locali di stagionatura e sono commercializzati soltanto se presentano, sull'intera superficie, una crosta ben formata, con muffe superficiali facilmente visibili ad occhio nudo e a decorrere dall'undicesimo giorno dalla data di aggiunta del caglio.

Alla degustazione, il «Valençay» può essere descritto come segue:

- una pasta untuosa e fondente all'inizio della stagionatura che evolve verso una consistenza più soda con il passare del tempo,
- odori leggermente caprini, di sottobosco, di funghi, resi più gradevoli da note floreali,
- un gusto caprino molto delicato all'inizio della stagionatura che diventa più intenso con il passare del tempo.

Il tenore in materia secca rappresenta come minimo il 40 % del peso complessivo del formaggio ed il peso complessivo della materia secca per formaggio è:

- superiore a 90 grammi se il formaggio è ottenuto con una forma di grandi dimensioni,
- superiore a 45 grammi se il formaggio è ottenuto con una forma di piccole dimensioni.

I formaggi sono commercializzati al pezzo al momento della vendita al consumatore finale.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Il latte di capra destinato alla fabbricazione del «Valençay» proviene da capre appartenenti alle razze Alpine e Saanen oppure ottenute dall'incrocio di queste due razze.

3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)*

Per garantire uno stretto legame fra il territorio ed il prodotto, la razione complessiva annua delle capre da latte comporta mediamente almeno 820 kg di materia secca di alimenti provenienti dalla zona geografica.

I foraggi grossolani, ad esclusione dei foraggi grossolani disidratati, provengono dalla zona della denominazione, ma non necessariamente dall'azienda agricola. La quantità annua di foraggi grossolani distribuita per capra da latte deve rappresentare almeno 655 kg di materia secca. Possono essere consumati freschi, sotto forma di fieno o di foraggi disidratati. I foraggi disidratati che non provengono dalla zona geografica sono limitati a 130 kg di materia secca all'anno.

I foraggi grossolani e gli alimenti complementari autorizzati sono repertoriati in un elenco positivo.

L'utilizzo delle balle di fieno nell'alimentazione delle capre è autorizzato, nella misura di 1 kg di materia secca al giorno per capra da latte, purché quest'ultima contenga almeno il 55 % di materia secca e provenga dalla prima falciatura delle superfici foraggere.

La superficie foraggera corrisponde alle superfici prodotte all'interno dell'azienda, composte da specie definite nell'elenco positivo dei foraggi grossolani ad esclusione della paglia, e destinate all'alimentazione delle capre da latte. La distribuzione non può superare un equivalente di 12 capre per ha di superficie foraggera.

La parte della razione per capra da latte che non proviene dalla zona geografica non può essere superiore a 275 kg di materia secca all'anno.

La parte annuale degli alimenti complementari nell'alimentazione delle capre rappresenta come massimo 440 kg di materia secca.

Il ricorso all'insilamento ed un sistema di alimentazione che utilizza gli alimenti complementari ad integrazione esclusiva della paglia sono vietati.

L'impianto di colture transgeniche è vietato su tutte le superfici delle aziende produttrici di latte destinato ad essere trasformato nel formaggio DOP «Valençay». Sono autorizzati, nell'alimentazione delle capre, soltanto i vegetali e gli alimenti complementari derivati da prodotti non transgenici; il limite massimo di contaminazione tollerato deve essere conforme alla normativa comunitaria in vigore e si applica ad ogni singola componente.

3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

La produzione del latte, la fabbricazione e la stagionatura dei formaggi sono effettuati nella zona geografica delimitata.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.

—

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

Al momento dell'immissione in commercio, il formaggio DOP «Valençay» deve essere munito di etichetta individuale su cui figurano obbligatoriamente i seguenti elementi: il nome della denominazione d'origine, scritto a caratteri di dimensioni almeno pari ai due terzi di quelle dei caratteri più grandi che figurano sull'etichetta, la dicitura «Denominazione d'origine protetta» ed il simbolo DOP dell'Unione europea. Inoltre, l'aggettivo qualificativo «piccolo», quando si tratta di formaggi ottenuti a partire da forme di piccole dimensioni, deve figurare sull'etichetta, sulle fatture e su altri documenti commerciali ma non può essere adiacente alla denominazione «Valençay» né figurare immediatamente al di sopra della medesima.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

Dipartimento dello Cher (18):

i comuni seguenti: Beddes, Charost, Chéry, Chézal-Benoit, Genouilly, Graçay, La-Celle-Condé, Lignières, Massay, Maisonnais, Montlouis, Nohant-en-Graçay, Rezay, Saint-Ambroix, Saint-Outrille, Saint-Baudel, Saint-Hilaire-en-Lignières, Saugy, Touchay, Villecelin.

Dipartimento dell'Indre (36):

i seguenti cantoni: Ardentes, Argenton-sur-Creuse, Buzancais. Chateauroux-Centre, Chateauroux-Est, Chateauroux-Ouest, Chateauroux-Sud, Chatillon-sur-Indre, Ecueillé, Issoudun-Nord, Issoudun-Sud, Levrour, Saint-Christophe-en-Bazelles, Saint-Gaultier, Valençay, Vatan.

i seguenti comuni: Chazelet, Cluis (le sezioni A1, A3, A5, B1, B2, B3 del catasto del 1986), Dunet, Fougerolles, Gournay, La Berthenoux, La Châtre, Lacs, Lourouer-Saint-Laurent, Le Magny, Lys-Saint-Georges, Maillet, Malicornay, Mers-sur-Indre, Mézières-en-Brenne, Montgivray, Montipouret, Montlevicq, Neuvy-Saint-Sépulcre, Nohant-Vicq, Obterre, Paulnay, Prissac, Roussines, Sacierges-Saint-Martin, Saint-Aout, Saint-Chartier, Saint-Christophe-en-Boucherie, Saint-Civran, Saint-Michel-en-Brenne, Sarzay, Thevet-Saint-Julien, Sainte-Gemme, Saulnay, Tranzault, Verneuil-sur-Igneraie, Vicq-Exemple, Vigoux, Villiers.

Dipartimento dell'Indre et Loire (37):

cantone di Montrésor: tutti i comuni.

I seguenti comuni: Beaulieu-les-Loches, Bossay-sur-Claise, Bridoré, Charnizay Ferrières-sur-Beaulieu, Loches, Perrusson, Saint-Flovier, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-Saint Germain, Sennevieres, Verneuil-sur-Indre.

Dipartimento della Loira e dello Cher (41):

i seguenti comuni: Chateaufieux, Billy (le sezioni D, ZI, ZK, ZL, ZM, ZN, ZO, ZP, ZR, ZT, ZV, ZW, ZX del catasto del 1983), Chatillon-sur-Cher, Couffy, Gièvres, La Chapelle-Montmartin, Maray, Meusnes, Saint-Julien-sur-Cher, Saint-Loup, Selles-sur-Cher.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

La zona geografica della denominazione d'origine «Valençay» è suddivisa in quattro sottoregioni agricole: Boischaut Nord che costituisce il nucleo storico della denominazione «Valençay»; Champagne Berrichonne; Brenne e Boischaut Sud. Questo insieme di quattro sottoregioni, abbastanza vicine per quanto riguarda le loro attitudini colturali, costituisce il Bas-Berry. Questo settore è caratterizzato da suoli limosi, più o meno pietrosi, e suoli argillo-calcarei, nonché dal clima di tipo oceanico, alterato da tendenze continentali che presentano una pluviometria relativamente scarsa (fra 650 e 750 mm all'anno) con una frequenza sostenuta di precipitazioni durante i mesi di aprile, maggio e giugno (1 giorno su 2 o 3 in media) e periodi estivi piuttosto asciutti.

Questo insieme pedoclimatico è particolarmente favorevole alle coltivazioni di graminacee e leguminose, principalmente l'erba medica, che, sotto forma di fieno, costituisce la base dell'alimentazione dei caprini.

La presenza della capra nel Berry si ritrova in numerosi scritti, nei capitolari di Carlomagno e negli archivi della città di Châtre en Berry nel XVI secolo.

Numerosi sono gli scritti che, fin dai tempi di Talleyrand, castellano di Valençay, fino al primo impero e a George Sand, raccontano la fabbricazione del formaggio, tessendo le lodi del gusto e della delicatezza di questo formaggio fabbricato tradizionalmente nelle fattorie e destinato al consumo locale. Il ruolo di Talleyrand ha rivestito grande importanza nella modifica della forma a tronco di cono rispetto alla forma inizialmente conosciuta in questa zona. Egli ha anche favorito la comparsa di questo formaggio sulle tavole aristocratiche di Parigi. Occorre aspettare il XX secolo per constatare un vero e proprio incremento della commercializzazione di questo formaggio, noto con l'epiteto aristocratico di «Valençay».

I produttori hanno conservato e mantenuto le proprie competenze. Il latte adoperato è un latte di capra crudo e intero, che non è sottoposto ad alcun trattamento di standardizzazione. Prima dell'aggiunta del caglio, il latte passa attraverso una fase di maturazione e il formaggio è ottenuto mediante coagulazione di tipo lattico. Il caglio viene aggiunto soltanto in piccole quantità. La messa in forma è oggetto di estrema cura onde rispettare la consistenza della cagliata, senza presgocciolamento né impastatura previ. Lo sgocciolamento nella forma è spontaneo, senza alcuna pressione sulla cagliata. Dopo la sformatura, il formaggio viene salato e rivestito di carbone vegetale su tutte le facce. Durante la stagionatura, il formaggio si ricopre di muffe superficiali e le sue caratteristiche peculiari si accentuano.

5.2. Specificità del prodotto

Il «Valençay», formaggio fabbricato esclusivamente a partire da latte di capra crudo e intero, a pasta molle di tipo lattico, è l'unico formaggio caprino della regione a forma di tronco di piramide, ricoperto di cenere ed a crosta fiorita, ovvero sottoposto a stagionatura.

La sua pasta è omogenea, liscia e soda, pur rimanendo cremoso al palato. Il «Valençay» sprigiona aromi caprini, di sottobosco, di funghi e di sfumature floreali.

5.3. Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

I tipi di suoli della zona geografica nonché le particolari condizioni climatiche locali hanno favorito il sorgere dell'allevamento caprino. I metodi di allevamento adoperati nell'ambito della produzione di latte destinato alla fabbricazione del «Valençay» privilegiano un'alimentazione proveniente dalla zona geografica, la cui composizione, ricca in foraggi, consente di ottenere un latte crudo che beneficia della flora naturale e che favorisce lo sviluppo degli aromi caprini, di sottobosco, di funghi e delle sfumature floreali del formaggio.

Il suo formato particolare a tronco di piramide, la cui origine è attribuita ad un personaggio storico locale, costituisce oggi una specificità visiva del formaggio.

Le competenze degli operatori, con il ricorso alla coagulazione lattica, alla messa in forma diretta della cagliata ed allo sgocciolamento lento, permettono di ottenere una consistenza omogenea, liscia e soda al taglio.

La combinazione della salatura e dell'applicazione di cenere, la comparsa della copertura della superficie con una lenta stagionatura formano un complesso che regola gli scambi e contribuisce allo sviluppo del gusto e degli aromi tipici del prodotto.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 (*)].

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCValençay.pdf>

(*) Cfr. nota 2.