

**REGOLAMENTO (CE) N. 1305/2008 DELLA COMMISSIONE****del 19 dicembre 2008****recante approvazione di modifiche minori del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Maroilles ou Marolles (DOP)]**

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 9, paragrafo 2, seconda frase,

considerando quanto segue:

- (1) A norma dell'articolo 9, paragrafo 1, primo comma, del regolamento (CE) n. 510/2006 e in applicazione dell'articolo 17, paragrafo 2, del medesimo regolamento, la Commissione ha esaminato la domanda della Francia relativa all'approvazione di una modifica degli elementi del disciplinare di produzione della denominazione d'origine protetta «Maroilles ou Marolles», registrata con il regolamento (CE) n. 1107/96 della Commissione <sup>(2)</sup>.
- (2) La domanda ha lo scopo di modificare il disciplinare di produzione precisando le condizioni d'uso dei trattamenti e degli additivi nel latte e nella fabbricazione del «Maroilles ou Marolles». Queste pratiche garantiscono la salvaguardia delle caratteristiche essenziali della denominazione.

(3) La Commissione ha esaminato la modifica e la ritiene giustificata. Trattandosi di una modifica minore ai sensi dell'articolo 9 del regolamento (CE) n. 510/2006, la Commissione può approvarla senza seguire la procedura di cui agli articoli 5, 6 e 7 del medesimo regolamento.

(4) A norma dell'articolo 18, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1898/2006 della Commissione <sup>(3)</sup> e in applicazione dell'articolo 17, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006, occorre pubblicare un riepilogo del disciplinare,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

*Articolo 1*

Il disciplinare della denominazione di origine protetta «Maroilles ou Marolles» è modificato in conformità dell'allegato I del presente regolamento.

*Articolo 2*

Il riepilogo consolidato degli elementi principali del disciplinare figura nell'allegato II del presente regolamento.

*Articolo 3*Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 19 dicembre 2008.

*Per la Commissione*

Mariann FISCHER BOEL

*Membro della Commissione*<sup>(1)</sup> GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.<sup>(2)</sup> GU L 148 del 21.6.1996, pag. 1.<sup>(3)</sup> GU L 369 del 23.12.2006, pag. 1.

## ALLEGATO I

Nel disciplinare della denominazione di origine protetta «Maroilles ou Marolles» sono approvate le seguenti modifiche.

**«Metodo di ottenimento»**

Il punto 5 del disciplinare, relativo alla descrizione del metodo di ottenimento del prodotto, è così completato:

[...] L'operazione di coagulazione del latte può essere realizzata esclusivamente con l'aggiunta di caglio.

È vietata la concentrazione del latte tramite eliminazione parziale della parte acquosa prima della coagulazione.

Oltre alle materie prime casearie, gli unici ingredienti o ausiliari di produzione o additivi autorizzati nel latte e durante il processo di produzione sono caglio, colture batteriche innocue, lieviti, muffe, cloruro di calcio e sale.

[...] È vietata la conservazione delle materie prime casearie, dei prodotti intermedi, della cagliata e del formaggio fresco a temperature inferiori allo zero.

[...] È vietata la conservazione in atmosfera modificata dei formaggi freschi e dei formaggi in corso di stagionatura.

---

## ALLEGATO II

## SCHEMA RIEPILOGATIVA

Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

## «MAROILLES ou MAROLLES»

Numero CE: FR-PDO-0117-0123/29.03.2006

DOP (X) IGP ( )

Nella presente scheda riepilogativa sono contenuti a fini informativi i principali elementi del disciplinare.

**1. Servizio competente dello Stato membro**

Nome: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)  
Indirizzo: 51 rue d'Anjou — 75008 Paris  
Tel.: +33 (0)1 53 89 80 00  
Fax: +33 (0)1 53 89 80 60  
E-mail: info@inao.gouv.fr

**2. Associazione**

Nome: Syndicat des Fabricants et Affineurs du fromage de Maroilles  
Indirizzo: Uriane — B.P. 20 — 148, av. du Général de Gaulle — 02260 La Capelle  
Tel.: +33 (0)3 23 97 57 57  
Fax: +33 (0)3 23 97 57 59  
E-mail: sfam@uriane.com  
Composizione: produttori/trasformatori (X) altro ( )

**3. Tipo di prodotto**

Classe 1.3: Formaggi

**4. Disciplinare**

[sintesi dei requisiti di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006]

**4.1. Nome**

«Maroilles ou Marolles»

**4.2. Descrizione**

Formaggio di latte vaccino a pasta molle e a crosta lavata di colore rosso/arancio, di forma quadrata di 12,5-13 cm di lato, ma presentato anche in altri tre formati più piccoli (Sorbaïs, Mignon e Quart); tenore minimo di materia grassa: 45 %.

La pasta è cremosa e grassa, omogenea e color panna.

**4.3. Zona geografica**

La zona geografica comprende il territorio dei seguenti comuni:

Dipartimento dell'Aisne

Cantoni interamente compresi: Aubenton, Hirson, La Capelle, Le Nouvion-en-Thiérache, Vervins.

Comuni interamente compresi: Archon, Les Autels, Le Sourd, Brunehamel, Cuiiry-lès-Iviers, Dagny-Lambercy, Dohis, Etreux, Flavigny-le-Grand-et-Beaurain, Grandrieux, Guise, Iron, Lavaqueresse, Lemé, Malzy Marly-Gomont, Monceau-sur-Oise, Morgny-en-Thiérache, Oisy, Parfondeval, Proizy, Résigny, Romery, Villers-lès-Guise e Wiège-Faty.

Dipartimento del Nord

Cantoni interamente compresi: Avesne-sur-Helpe-Nord, Avesne-sur-Helpe-Sud, Solre-le-Château, Trélon.

Comuni interamente compresi: Aulnoye-Aymeries, Bachant, Bazuel, Beaufort, Berlaimont, Catillon-sur-Sambre, Damosies, Eclaibes, Ecuélin, Le Favril, Fontaine-au-Bois, La Groise, Hecq, Landrecies, Leval, Limont-Fontaine, Locquignol, Maroilles, Monceau-Saint-Waast, Noyelles-Sur-Sambre, Obrechies, Ors, Pommereuil, Pont-sur-Sambre, Preux-aux-Bois, Prisches, Quievelon, Rejet-de-Beaulieu, Saint-Rémy-Chaussée, Robersart, Sassegnies e Wattignies-la-Victoire.

#### 4.4. *Prova dell'origine*

Ogni laboratorio di trasformazione e ogni laboratorio di stagionatura compila una «dichiarazione di idoneità» registrata dai servizi dell'INAO che consente a quest'ultimo di identificare tutti gli operatori. Questi devono tenere a disposizione dell'INAO i registri e qualsiasi altro documento necessario al controllo dell'origine, della qualità e delle condizioni di produzione del latte e dei formaggi.

Nell'ambito del controllo che si effettua per determinare le caratteristiche del prodotto a denominazione d'origine, è condotto un esame analitico ed organolettico volto a verificare la qualità e la tipicità dei prodotti esaminati.

#### 4.5. *Metodo di ottenimento*

La produzione del latte, la produzione e la stagionatura dei formaggi devono effettuarsi nella zona geografica.

Il formaggio è fabbricato esclusivamente con aggiunta di caglio al latte vaccino; la cagliata è suddivisa non lavata; la sgocciolata è spontanea; salatura a secco; maturazione di durata variabile a seconda del formato: almeno cinque settimane per il formato di base, nel corso delle quali la crosta è lavata parecchie volte con acqua salata senza uso di fungicidi.

#### 4.6. *Legame*

Il metodo di elaborazione di questo formaggio è stato messo a punto verso il 960 dai monaci dell'Abbazia di Maroilles, fondata nel VII secolo. A partire dall'XI secolo il privilegio della fabbricazione è stato esteso ai paesi vicini. La razza bovina è stata migliorata dai monaci per adattarla al clima e alla trasformazione casearia. La denominazione è stata sancita con pronunciamento giudiziario il 17 luglio 1955.

La denominazione nasce nella regione naturale della Thiérache, intorno alla città di Maroilles e alla sua abbazia, caratterizzata da un clima fresco e umido, da un terreno impermeabile che favorisce la crescita dell'erba al punto che attualmente l'allevamento bovino si basa esclusivamente sul pascolo. L'esperienza dei monaci trasmessa alla popolazione locale ha permesso uno sviluppo armonioso del Maroilles.

#### 4.7. *Struttura di controllo*

Nome: Institut national de l'Origine et de la Qualité (INAO)

Indirizzo: 51, rue d'Anjou, 75008 PARIS

Tel.: +33 (0)1 53 89 80 00

Fax: +33 (0)1 53 89 80 60

E-mail: info@inao.gouv.fr

L'Institut National de l'Origine et de la Qualité è un ente pubblico di tipo amministrativo, dotato di personalità giuridica, che dipende dal ministero dell'Agricoltura.

Il controllo delle condizioni di produzione dei prodotti a denominazione d'origine è di competenza dell'INAO.

Nome: Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)

Indirizzo: 59, Boulevard Vincent Auriol, 75703 PARIS Cedex 13

Tel.: +33 (0)1 44 87 17 17

Fax: +33 (0)1 44 97 30 37

La DGCCRF è un servizio del ministero dell'Economia, dell'industria e del lavoro.

#### 4.8. *Etichettatura*

Obbligo di indicare la denominazione.

---