

RÈGLEMENT (CE) N° 1305/2008 DE LA COMMISSION**du 19 décembre 2008****approuvant des modifications mineures du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Maroilles ou Marolles (AOP)]**

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 ⁽¹⁾, et notamment son article 9, paragraphe 2, seconde phrase,

considérant ce qui suit:

- (1) Conformément à l'article 9, paragraphe 1, premier alinéa, du règlement (CE) n° 510/2006 et en vertu de l'article 17, paragraphe 2, dudit règlement, la Commission a examiné la demande de la France pour l'approbation d'une modification des éléments du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Maroilles ou Marolles», enregistrée par le règlement (CE) n° 1107/96 de la Commission ⁽²⁾.
- (2) La demande a pour but de modifier le cahier des charges en précisant les conditions d'utilisation des traitements et additifs sur les laits et dans la fabrication du «Maroilles ou Marolles». Ces pratiques assurent le maintien des caractéristiques essentielles de l'appellation.

(3) La Commission a examiné la modification en question et a conclu qu'elle est justifiée. Comme la modification est mineure au sens de l'article 9 du règlement (CE) n° 510/2006, la Commission peut l'approuver sans recourir à la procédure décrite aux articles 5, 6 et 7 dudit règlement.

(4) Conformément à l'article 18, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1898/2006 de la Commission ⁽³⁾ et en vertu de l'article 17, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006, il convient de publier un résumé du cahier des charges,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Le cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Maroilles ou Marolles» est modifié conformément à l'annexe I du présent règlement.

Article 2

Le résumé consolidé reprenant les éléments principaux du cahier des charges figure à l'annexe II du présent règlement.

Article 3

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 19 décembre 2008.

Par la Commission
Mariann FISCHER BOEL
Membre de la Commission

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

⁽²⁾ JO L 148 du 21.6.1996, p. 1.

⁽³⁾ JO L 369 du 23.12.2006, p. 1.

ANNEXE I

Au cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Maroilles ou Marolles», les modifications suivantes sont approuvées:

«Méthode d'obtention»

Le point 5 du cahier des charges relatif à la description de la méthode d'obtention du produit est complété par les dispositions suivantes:

«(...) L'opération d'emprésurage des laits doit être réalisée exclusivement avec de la présure.

La concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation est interdite.

Outre les matières premières laitières, les seuls ingrédients ou auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés dans les laits, et au cours de la fabrication, sont la présure, les cultures inoffensives de bactéries, de levures, de moisissures, le chlorure de calcium et le sel.

(...) La conservation par maintien à une température négative des matières premières laitières, des produits en cours de fabrication, du caillé ou du fromage frais est interdite.

(...) La conservation sous atmosphère modifiée des fromages frais et des fromages en cours d'affinage est interdite.»

ANNEXE II

RÉSUMÉ

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

«MAROILLES ou MAROLLES»

N° CE: FR-PDO-0117-0123/29.03.2006

AOP (X) IGP ()

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

1. Service compétent de l'État membre

Nom: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Adresse: 51, rue d'Anjou – F-75008 Paris

Tél.: +33 (0)1 53 89 80 00

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

Courrier électronique:
info@inao.gouv.fr

2. Groupement

Nom: Syndicat des fabricants et affineurs du fromage de Maroilles

Adresse: Uriane – B.P. 20 – 148, av. du Général de Gaulle – F-02260 La Capelle

Tél.: +33 (0)3 23 97 57 57

Fax: +33 (0)3 23 97 57 59

Courrier électronique: sfam@uriane.com

Composition: Producteurs/transformateurs (X) autres ()

3. Type de produit

Classe 1.3: Fromages

4. Cahier des charges

[résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006]

4.1. Nom

«Maroilles ou Marolles»

4.2. Description

Fromage au lait de vache, à pâte molle et à croûte lavée rouge-orangée, de forme carrée de 12,5 à 13 cm de côté mais également de trois autres formats plus petits (Sorbais, Mignon et Quart); d'au moins 45 % de matière grasse.

La pâte est onctueuse et grasse, homogène, de couleur crème.

4.3. Aire géographique

L'aire géographique s'étend au territoire des communes suivantes:

Département de l'Aisne:

Cantons pris en totalité: Aubenton, Hirson, La Capelle, Le Nouvion-en-Thiérache, Vervins.

Communes prises en totalité: Archon, Les Autels, Le Sourd, Brunehamel, Cuiry-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 et Wiège-Faty.

Département du Nord:

Cantons pris en totalité: Avesne-sur-Helpe-Nord, Avesne-sur-Helpe-Sud, Solre-le-Château, Trélon.

Communes prises en totalité: Aulnoye-Aymeries, Bachant, Bazuel, Beaufort, Berlaimont, Catillon-sur-Sambre, Damousies, Eclaiibes, 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 et Wattignies-la-Victoire.

4.4. *Preuve de l'origine*

Chaque atelier de transformation et chaque atelier d'affinage remplit une «déclaration d'aptitude» enregistrée par les services de l'INAO et permettant à ce dernier d'identifier tous les opérateurs. Ceux-ci doivent tenir à la disposition de l'INAO des registres ainsi que tout document nécessaire au contrôle de l'origine, de la qualité et des conditions de production du lait et des fromages.

Dans le cadre du contrôle effectué sur les caractéristiques du produit d'appellation d'origine, un examen analytique et organoleptique vise à s'assurer de la qualité et de la typicité des produits présentés à cet examen.

4.5. *Méthode d'obtention*

La production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages doivent être effectués dans l'aire géographique.

Fromage fabriqué exclusivement au lait de vache emprésuré; le caillé est divisé et non lavé; égouttage spontané; salage à sec; affinage variable selon les formats, au moins 5 semaines pour le format de base, pendant lesquelles la croûte est lavée plusieurs fois à l'eau salée sans utilisation de fongicides.

4.6. *Lien*

Ce sont les moines de l'abbaye de Maroilles, fondée au VII^e siècle, qui ont mis au point l'élaboration de ce fromage vers 960. A partir du XI^e siècle, le privilège de fabrication fut étendu aux villages voisins. Les abbés améliorèrent la race bovine en fonction du climat et de la transformation fromagère. L'appellation a été consacrée par voie judiciaire le 17 juillet 1955.

Appellation née dans la région naturelle de la Thiérache, autour de la ville de Maroilles et de son abbaye, au climat frais et humide, au sol imperméable favorisant l'herbe au point que l'élevage herbager est devenu exclusif; le savoir-faire des moines, transmis aux populations environnantes, a permis un développement harmonieux du Maroilles.

4.7. *Structure de contrôle*

Nom:	Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Adresse:	51, rue d'Anjou – F-75008 Paris
Tél.:	+33 (0)1 53 89 80 00
Fax:	+33 (0)1 53 89 80 60
Courrier électronique:	info@inao.gouv.fr

L'Institut national de l'origine et de la qualité est un établissement public à caractère administratif, jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du ministère de l'agriculture.

Le contrôle des conditions de production des produits bénéficiant d'une appellation d'origine est placé sous la responsabilité de l'INAO.

Nom: Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des Fraudes (DGCCRF)

Adresse: Boulevard Vincent Auriol – F-75703 Paris Cedex 13

Tél.: +33 (0)1 44 87 17 17

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

La DGCCRF est un service du ministère de l'économie, de l'industrie et de l'emploi.

4.8. *Étiquetage*

Obligation de porter le nom de l'appellation.
