

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

(2006/C 321/08)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil. 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 et à l'article 17, paragraphe 2,

«ASIAGO»

N° CE: IT/PDO/117/0001

AOP (X) IGP ()

Modification(s) demandée(s)

Rubrique(s) du cahier des charges:

- Nom du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode d'obtention
- Lien
- Étiquetage
- Exigences nationales

Modification(s):

Description du produit

Les caractéristiques spécifiques, chimiques (humidité, protéines, matière grasse, matière grasse sur extrait sec) et microbiologiques (pathogènes, *S. aureus*, *E. coli*, coliformes 30°) des deux types de fromage «Asiago», pressato et d'allevato, sont précisées.

Il est mentionné que les formes peuvent, à l'issue de la période minimale d'affinage du produit, subir un traitement superficiel avec des substances autorisées par les règles nationales, à l'exception des formes pour lesquelles la mention «produit de montagne» est utilisée.

Aire géographique

La définition de zone de montagne est précisée: zones situées à une altitude non inférieure à 600 mètres.

Méthode d'obtention

Est insérée une description de l'alimentation du bétail indiquant les fourrages et aliments interdits. Dans le cas des formes pour lesquelles la mention «produit de montagne» est utilisée, il est précisé que tout type d'ensilage est interdit.

Pour les deux types de fromage «Asiago», pressato et d'allevato, la température, la durée maximale de conservation et la composition du lait destiné à la transformation sont précisées.

Pour les deux types d'«Asiago», les paramètres physiques et chronologiques relatifs à la méthode d'obtention du fromage sont spécifiés. Dans le cas du fromage «Asiago», d'allevato, le lait travaillé peut être additionné de lysozyme (E 1105), à l'exception des formes pour lesquelles la mention «produit de montagne» est utilisée.

Des paramètres techniques précis sont également précisés en ce qui concerne les conditions dans lesquelles les opérations d'affinage et de conservation du produit se déroulent (température et humidité). La durée minimale d'affinage de l'«Asiago» d'allevato est détaillée (60 jours ou 90 jours dans le cas des formes pour lesquelles la mention «produit de montagne» est utilisée).

Pour une meilleure identification des formes, on instaure l'usage des plaquettes de caséine numérotées et l'impression, sur le talon, d'une lettre de l'alphabet indiquant le mois de production.

Les formes entières de fromage «Asiago» AOP peuvent être découpées en portions et pré-conditionnées en tranches qui permettent la visibilité du talon de la forme. Lorsque les opérations de découpe impliquent le grattage ou l'évidement de la croûte, l'opération de conditionnement doit avoir lieu dans la zone de production afin de ne pas abaisser les garanties d'authenticité du produit.

Étiquetage

Les éventuelles définitions complémentaires utilisées pour définir les deux types (frais et affiné) de fromage «Asiago» sont spécifiées, de même que les différents affinages de l'«Asiago» d'allevato (mi-vieux, vieux, extra-vieux), la possibilité d'indiquer sur l'étiquetage la non-utilisation de lysozyme (E 1105), les règles d'utilisation de la mention «produit de montagne», réservée aux formes produites dans des établissements de montagne avec du lait de montagne.

FICHE-RÉSUMÉ MISE À JOUR

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«ASIAGO»

N° CE: IT/PDO/117/0001

AOP (X) IGP ()

Cette fiche est un résumé établi à titre d'information. Pour une information complète, il est loisible aux parties intéressées de consulter la version complète du cahier des charges soit auprès des services des autorités nationales indiqués dans la section 1, soit auprès des services de la Commission européenne ⁽¹⁾.

1. Service compétent de l'État membre

Nom: Ministero politiche agricole e forestali
Adresse: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma
Tél.: (39-06) 481 99 68
Fax: (39-06) 42 01 31 26
Courriel: QTC3@politicheagricole.it

2. Groupement demandeur:

Nom: Consorzio Tutela formaggio Asiago
Adresse: Corso Fogazzaro, 18
I-36100 Vicenza
Tél.: (39-0444) 32 17 58
Fax: (39-0444) 32 62 12
Courriel: asiago@asiagocheese.it
Composition: producteurs/transformateurs (X) autres ()

⁽¹⁾ Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Politique de qualité des produits agricoles, B-1049 Bruxelles.

3. Type de produit:

Classe 1.3 — Fromages

4. Description du cahier des charges (résumé des conditions de l'article 4, paragraphe 2)

4.1. Nom: «Asiago»

4.2. Description: L'appellation d'origine protégée «Asiago» est réservée au fromage à pâte semi-cuite produit exclusivement à partir de lait de vache obtenu conformément au cahier des charges, dont on distingue deux types différents, l'Asiago pressato (frais) et l'Asiago d'allevato (affiné).

4.2.1. **Caractéristiques techniques spécifiques du fromage «Asiago» pressato à 20 jours d'affinage.**

a) visuelles/organoleptiques: pâte de couleur blanche ou légèrement paillée; ouverture marquée et irrégulière; goût délicat et agréable; croûte fine et élastique

b) chimiques

		Tolérances spécifiques
humidité	39,5 %	+/- 4,5
protéines	24,0 %	+/- 3,5
Matière grasse	30,0 %	+/- 4,0
chlorure de sodium	1,7 %	+/- 1,0
Matière grasse sur extrait sec	non inférieur à 44%	aucune

c) physiques

talon: droit ou légèrement convexe
 faces: planes ou presque planes
 poids: de 11 à 15 kg
 hauteur: de 11 à 15 cm
 diamètre: de 30 à 40 cm

d) microbiologiques et hygiénico-sanitaires

pathogènes: Néant
 S. aureus: (*) M < 1 000 par g
 E. coli: (*) M < 1 000 par g
 coliformes 30 °C: (*) M < 100 000 par g

(*) Ces données se rapportent à un fromage obtenu à partir de lait traité thermiquement.

4.2.2. **Caractéristiques techniques spécifiques du fromage «Asiago» d'allevato à 60 jours d'affinage**

a) visuelles/organoleptiques: pâte de couleur paillée ou légèrement paillée; ouverture de petite et moyenne taille; goût doux (mi-vieux) à parfumé (vieux); croûte lisse et régulière

b) chimiques

		Tolérances spécifiques
humidité	34,50 %	+/- 4,00
protéines	28,00 %	+/- 4,00
Matière grasse	31,00 %	+/- 4,50
chlorure de sodium	2,40 %	+/- 1,00
Matière grasse sur extrait sec	non inférieure à 34%	aucune

c) physiques

talon:	droit ou presque droit
faces:	planes ou presque planes
poids:	de 8 à 12 kg
hauteur:	de 9 à 12 cm
diamètre:	de 30 à 36 cm

d) microbiologiques et hygiénico-sanitaires

pathogènes:	Néant
S. aureus:	M < 10 000 par g
E. coli:	M < 100 000 par g

Les formes de fromage «Asiago», une fois parvenues au terme de la période minimale d'affinage, peuvent être traitées en surface avec des substances autorisées au titre des dispositions en vigueur. La partie superficielle des formes (croûte) n'est pas comestible.

Le traitement superficiel des formes doit en tout état de cause permettre la lisibilité de la plaquette de caséine identifiant la forme et du logo constitutif de l'appellation. Le traitement superficiel des formes de fromage Asiago portant l'indication complémentaire «Prodotto della montagna» (produit de la montagne) au moyen de substances colorantes et antimoisissures est interdit.

Les formes entières de fromage AOP «Asiago» peuvent être découpées en portions et préconditionnées en morceaux qui permettent la visibilité du talon de la forme.

- 4.3. Aire géographique: Le fromage AOP «Asiago» est produit à partir de lait provenant d'élevages bovins situés à l'intérieur de la zone délimitée et dans des fromageries qui y sont implantées. Cette zone couvre le territoire administratif des communes de la province de Vicence, de Trente, de Padoue et de Trévise, comme indiqué dans le cahier des charges. La zone de production est délimitée sur la carte. Les zones de production précitées, qui sont situées à une altitude d'au moins 600 mètres, sont définies comme des territoires de montagne.
- 4.4. Preuve de l'origine: Chaque étape du processus de production est contrôlée. La structure de contrôle gère la liste des producteurs de lait, collecteurs, transformateurs, affineurs et conditionneurs de fromage sans croûte, lesquels sont soumis aux contrôles prévus par le cahier des charges et le plan de contrôle y afférent, afin de garantir l'identification et la traçabilité du produit. En cas de non-conformité du processus ou du produit, la commercialisation du produit sous l'appellation Asiago est interdite.
- 4.5. Méthode d'obtention: Le cahier des charges de production prévoit notamment que l'alimentation du bétail dont le lait est destiné à la transformation en vue de la production de fromage AOP «Asiago» ne doit pas contenir certains fourrages et aliments interdits. Si le lait est destiné à la production de fromage AOP Asiago portant l'indication «Prodotto della montagna», l'alimentation à base de tout type d'ensilage est également interdite.

Pour la production du fromage «Asiago» pressato, on utilise du lait conforme aux normes sanitaires en vigueur, issu d'une ou de deux traites, cru ou pasteurisé à 72 °C pendant 15 secondes, conformément aux dispositions en vigueur. Pour la production du fromage «Asiago» d'allevato, on utilise du lait conforme aux normes sanitaires en vigueur, issu de deux traites partiellement écrémées par décantation, de deux traites dont l'une est partiellement écrémée par décantation ou encore d'une seule traite partiellement écrémée par décantation, cru ou thermisé à 57/68 °Celsius pendant 15 secondes. Pour la production de fromage AOP Asiago portant l'indication «Prodotto della montagna», on peut utiliser du lait issu de 2 ou de 4 traites, dont la transformation doit avoir lieu dans les 18 heures à compter de sa réception, dans le cas d'un lait de 2 traites, et dans les 24 heures à compter de sa réception, dans le cas d'un lait de 4 traites.

Dans le cas de la production d'«Asiago» d'allevato, le lait soumis à transformation est éventuellement additionné de lysozyme (E1105) dans les limites légales. L'utilisation de lysozyme est interdite dans la production de l'Asiago «Prodotto della montagna».

L'affinage minimal de l'Asiago pressato est de 20 jours à compter de la date de production; pour l'Asiago d'allevato, il est de 60 jours à compter du dernier jour du mois de production; pour l'Asiago «Prodotto della montagna», il est de 90 jours à compter du dernier jour du mois de production pour l'Asiago d'allevato et de 30 jours à compter de la production pour l'Asiago pressato.

L'affinage doit avoir lieu sur le territoire de la zone de production.

Le fromage Asiago qui porte l'indication «Prodotto della montagna» doit être affiné dans des entreprises implantées en territoire de montagne dans des locaux pouvant présenter des conditions de température et d'humidité déterminées par les conditions ambiantes naturelles. Le conditionnement, dans l'hypothèse où les opérations de découpe comportent le grattage et l'évidement de la croûte, rendant ainsi invisible le marquage d'origine (dés, tranches, etc.), doit avoir lieu dans la zone de production afin de garantir la traçabilité du produit. Le fromage «Asiago» produit avec du lait provenant d'étables implantées en territoire de montagne, transformé dans une fromagerie située en territoire de montagne et affiné en territoire de montagne peut porter sur l'étiquette l'indication complémentaire «Prodotto della montagna».

- 4.6. Lien: En ce qui concerne les facteurs naturels, on note que la zone de production délimitée présente des conditions climatiques et pédologiques substantiellement homogènes, qui influencent les fourrages destinés à l'alimentation des vaches laitières. En ce qui concerne les facteurs humains, il apparaît que le fromage, originaire historiquement du haut plateau d'Asiago, s'est diffusé dans les zones de piémont limitrophes à la suite de migrations de populations, dues aux événements guerriers du premier conflit mondial.

- 4.7. Structure de contrôle:

Nom: CSQA S.r.l. Certificazioni

Adresse: Via S. Gaetano, 74
I-36016 Thiene (VI)

Tél.: (39-0445) 36 60 94

Fax: (39-0445) 38 26 72

Courriel: csqa@csqa.it

- 4.8. Étiquetage: Toutes les formes de fromage AOP «Asiago» sont identifiées grâce à des plaquettes de caséine numérotées et marquées au moyen de moules marquants détenus par le consortium de protection et remis pour utilisation à tous les ayants droit. Ils portent le logo constitutif de l'appellation, qui fait partie intégrante du cahier des charges, le code alphanumérique du fromager producteur, le nom de l'appellation Asiago, répété à plusieurs reprises et d'une hauteur de 25 mm pour l'Asiago pressato et de 20 mm pour l'Asiago d'allevato.

Les formes d'Asiago d'allevato présentent en outre, imprimée sur le talon, une lettre de l'alphabet indiquant le mois de production, comme l'indique le cahier des charges. Les formes d'Asiago «Prodotto della montagna» se distinguent par l'insertion, dans les moules marquants susmentionnés, une seule fois, des mots «Prodotto della montagna». En outre, au terme de la période minimale d'affinage, les formes d'Asiago «Prodotto della montagna» sont encore identifiées par un marquage au feu apposé sur le talon et réalisé avec des instruments appartenant au consortium chargé de la protection et remis aux fromagers ayants droit, et portant le sceau décrit au cahier des charges.

Le fromage Asiago pressato peut également porter sur l'étiquette l'indication «fresco» (frais).

Le fromage Asiago d'allevato peut également porter sur l'étiquette l'indication «stagionato» (affiné).

Le fromage Asiago d'allevato affiné pendant 4 à 6 mois peut également porter sur l'étiquette l'indication «mezzano» (mi-vieux).

Le fromage Asiago d'allevato affiné pendant plus de 10 mois peut également porter sur l'étiquette l'indication «vecchio» (vieux).

Le fromage Asiago d'allevato affiné pendant plus de 15 mois peut également porter sur l'étiquette l'indication «stravecchio» (extra-vieux).

Il est permis d'indiquer sur l'étiquette l'éventuelle non-utilisation de lysozyme (E1105).

Les éventuels étiquettes, sceaux, sérigraphies, etc. indiquant le nom d'entreprises doivent toujours permettre la lisibilité des marques constitutives de l'AOP «Asiago» (marquage au moyen de moules marquants) et des plaquettes de caséine identifiant les formes de fromage «Asiago».

- 4.9. Exigences nationales: —
-