

Publication d'une demande d'enregistrement 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

(2008/C 16/06)

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

RÉSUMÉ

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«CEBREIRO»

N° CE: ES/PDO/005/0443/15.12.2004

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: Subdirección General de Calidad y Promoción Agroalimentaria. Dirección General de Industrias Agroalimentarias y Alimentación. Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. España

Adresse: Paseo Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid

Tél.: (34) 91 347 53 94

Fax: (34) 91 347 54 10

E-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. Groupement:

Nom: Quesería Castelo de Brañas SL

Adresse: Acceso al Mercado Ganadero s/n. Pedrafita do Cebreiro (Lugo)

Tél.: (34) 982 367 163

Fax: (34) 982 367 163

E-mail: —

Nom: D^a M^a del Carmen Arrojo Valcárcel (Quesería XAN BUSTO)

Adresse: Nullán. As Nogais (Lugo)

Tél.: (34) 982 161 020

Fax: (34) 982 161 020

E-mail: —

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]

(¹) JOL 93 du 31.3.2006, p. 12.

- 4.1. *Nom*: «Cebreiro»
- 4.2. *Description*: Fromage élaboré à partir de lait de vache pasteurisé qui, après un processus de production qui comprend les phases de coagulation, de découpage du caillé, d'égouttage, de pétrissage, de salage, de moulage, de pressage, de maturation et, le cas échéant, de séchage, acquiert les caractéristiques suivantes:
- Caractéristiques physiques:
 - forme: de champignon ou de toque de cuisinier, composé de deux parties: la base, cylindrique, à diamètre variable et d'une hauteur inférieure ou égale à 12 cm, et le chapeau, qui ne peut dépasser 3 cm de hauteur et dont le diamètre mesure 1 à 2 cm de plus que celui de la base,
 - poids: entre 0,3 et 2 kg.
 - Caractéristiques organoleptiques:
 - le fromage frais ne présente pas de croûte et sa pâte est blanche, granuleuse, molle, argileuse au toucher, onctueuse et fondante au palais. Son goût légèrement acide et son arôme rappellent ceux du lait à partir duquel il est fabriqué,
 - le fromage sec a une croûte uniforme et sa pâte, de couleur jaune, voire jaune vif, présente une consistance parfois dure et toujours plus ferme que crémeuse. Son goût est légèrement métallique, piquant et lacté, avec un arôme caractéristique.
 - Caractéristiques analytiques:
 - humidité: variable en fonction du degré de maturation, mais toujours inférieure à 50 %,
 - matières grasses: minimum 45 % et maximum 60 %, sur extrait sec,
 - protéines: plus de 30 %.
- 4.3. *Aire géographique*: L'aire de production du lait et d'élaboration des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Cebreiro» est constituée de l'aire géographique qui inclut les communes suivantes, toutes situées dans la province de Lugo: Baleira, Baralla, Becerreá, Castroverde, Cervantes, Folgoso do Courel, A Fonsagrada, Lánchara, Navia de Suarna, As Nogais, Pedrafita do Cebreiro, Samos et Triacastela.
- 4.4. *Preuve de l'origine*: Seul le lait provenant des exploitations d'élevage inscrites au registre ad hoc pourra être utilisé pour l'élaboration des fromages couverts par l'appellation d'origine protégée «Cebreiro».

De même, seuls les fromages élaborés et, le cas échéant, séchés dans les fromageries et les locaux de séchage inscrits aux registres de l'organe de contrôle pourront être protégés par l'appellation d'origine protégée «Cebreiro».

Pour vérifier le respect des spécifications du cahier des charges et du manuel de qualité, l'organe de contrôle disposera de registres de contrôle des exploitations d'élevage, des fromageries et des locaux de séchage. Toutes les personnes, physiques ou morales possédant des biens inscrits dans ces registres, ainsi que les installations et les produits seront soumis à ce contrôle qui visera à vérifier que les produits portant l'appellation d'origine protégée «Cebreiro» remplissent les spécifications du cahier des charges.

Les contrôles reposeront sur des inspections des troupeaux et des installations, et sur l'examen des documents et des analyses de la matière première et des fromages.

S'il est constaté que la matière première ou les fromages élaborés n'ont pas été obtenus conformément aux spécifications du cahier des charges, ils ne pourront pas être commercialisés sous l'appellation d'origine protégée «Cebreiro».

Les fromages protégés par cette appellation d'origine arboreront une contre-étiquette numérotée qui sera contrôlée, fournie et délivrée par l'organe de contrôle, conformément aux normes énumérées dans le manuel de qualité.

- 4.5. *Méthode d'obtention*: On utilisera du lait nature et entier provenant de vaches des espèces blonde galicienne, brune des Alpes ou frisonne, ou de croisements entre elles. Il sera exempt de colostrums et de conservateurs et, d'une manière générale, il devra satisfaire aux critères fixés par la législation en vigueur. En outre, il ne pourra être soumis à aucun processus de normalisation et devra être conservé dans des conditions appropriées pour éviter le développement de micro-organismes, à une température maximale de 4 °C. Avant de lancer le processus de fabrication, le lait subit un traitement de pasteurisation durant lequel il est maintenu à 62 °C pendant 30 minutes, s'il est contenu dans une cuve, et à 72 °C pendant 20 secondes dans un pasteurisateur.

L'élaboration du fromage nécessitera les processus suivants:

- Coagulation: elle sera provoquée à l'aide de présure animale ou d'autres enzymes coagulantes autorisées dans le manuel de qualité, à des températures comprises entre 26 et 30 °C, en utilisant les doses de présure nécessaires pour que le temps de caillage ne soit pas inférieur à 60 minutes.
- Découpage du caillé: il sera procédé aux découpes nécessaires pour obtenir des blocs de 10 à 20 mm de diamètre.
- Égouttage: après un premier égouttage dans la cuve, le lait caillé sera versé dans des sacs de toile suspendus pour permettre un deuxième égouttage; les sacs resteront suspendus pendant cinq à dix heures.
- Pétrissage et salage: après l'égouttage, le lait caillé sera soumis à un pétrissage jusqu'à obtention d'une pâte uniforme et au toucher argileux; il sera simultanément salé avec du chlorure de sodium.
- Moulage et pressage: la pâte sera versée dans des moules qui seront soumis au pressage final pendant une durée variable en fonction de la pression exercée et de la taille des pièces. Ensuite, les fromages seront démoulés et entreposés dans des chambres frigorifiques à une température comprise entre 2 et 6 °C pendant une période de maturation minimale d'une heure. À l'issue de cette maturation, les fromages commercialisés frais pourront être mis sur le marché.
- Séchage (facultatif): le cas échéant, le processus de séchage s'effectuera dans des locaux présentant une humidité relative comprise entre 70 et 80 % et une température comprise entre 10 et 15 °C. La période minimale de séchage sera de quarante-cinq jours. Les fromages affinés (par séchage) porteront une étiquette indiquant expressément cette caractéristique.

Afin de préserver la qualité du produit et de garantir sa traçabilité, les fromages couverts par l'appellation d'origine protégée doivent être commercialisés, de manière générale, en pièces entières et dans les emballages autorisés par l'organe de contrôle.

Celui-ci peut toutefois autoriser la commercialisation en portions, voire la découpe sur le point de vente, à condition que soit établi à cet effet un système de contrôle adéquat garantissant aux consommateurs la provenance du produit, son origine et sa qualité ainsi que sa parfaite conservation et sa présentation correcte, en évitant toute possibilité de confusion.

4.6. *Lien*:

Historique

L'origine de ces fromages est attribuée aux premiers moines qui se sont installés dans le village de Cebreiro — point d'entrée en Galice du chemin français et principale route de pèlerinage vers Saint-Jacques-de-Compostelle — pour travailler à l'hôpital qui y avait été construit à la fin du IX^e siècle afin de répondre aux besoins des pèlerins. Au fil des siècles, les pèlerins ont dégusté le fromage dans les montagnes de Cebreiro et l'ont fait connaître dans toute l'Espagne et en Europe.

La documentation conservée aux Archives historiques nationales et aux Archives générales de Simancas contient de curieuses notes relatives à l'envoi annuel de fromage élaboré à Cebreiro à la Maison royale portugaise sous le règne de Charles III. Le fromage était confectionné à la maison par les villageois de la région (principalement des femmes) à partir du mois de novembre. Les expéditions se composaient toujours de deux douzaines de fromages. Elles étaient préparées la dernière quinzaine de l'année, en profitant du froid saisonnier pour mieux les conserver, et étaient livrées la première quinzaine de janvier comme cadeau à la reine du Portugal.

En outre, plusieurs documents des XVIII^e et XIX^e siècles témoignent également de la célébrité dont jouissait le fromage de Cebreiro à cette époque.

Pour en venir à des références bibliographiques plus récentes, le livre «Geografía General del Reino de Galicia» (Géographie générale du royaume de Galice, 1936) contient des informations relatives au fromage Cebreiro, à ses caractéristiques et à son mode d'élaboration.

Plus tard, dans les années 60, Carlos Comparé Fernández, qui a étudié les fromages espagnols en général et les galiciens en particulier, a publié divers travaux dans lesquels il mène une vaste étude sur ces fromages, incluant notamment des analyses chimiques et bactériologiques. Il s'agit, pour ainsi dire, des premières études scientifiques sur ce sujet.

Dans l'«Inventario Español de Productos Tradicionales» (Inventaire espagnol des produits traditionnels), publié par le ministère de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation en 1996, le chapitre consacré aux fromages reprend des informations détaillées sur le fromage Cebreiro, avec des données sur ses caractéristiques, son mode d'élaboration, son histoire et son importance économique.

Milieu naturel

L'aire couverte par la dénomination «Cebreiro» connaît un climat océanique de montagne qui se caractérise par une forte dégradation de l'influence maritime et par une accentuation des caractéristiques continentales. Ce climat limite considérablement les activités agricoles. Une grande partie du territoire, au-dessus de 1 000 mètres d'altitude, se caractérise par un régime de températures qui pourrait être qualifié de «très froid» par rapport aux conditions climatiques générales de la Galice, avec une période sans gel inférieure à 5 mois.

En raison de ces conditions défavorables, l'activité d'élevage est fondamentale pour l'économie de la région parce que les conditions climatiques, édaphiques et orographiques sont plus propices à l'exercice de cette activité du fait de la présence de bonnes prairies et pâturages naturels (quoique sur des surfaces réduites), de la possibilité d'utiliser les nombreuses superficies montagneuses en guise de pâturages et de la capacité d'adaptation du bétail à la rigueur du climat.

Lien entre le milieu géographique et les caractéristiques spécifiques du produit

La zone géographique de production du fromage «Cebreiro» se caractérise donc par la présence de nombreuses vallées encaissées où abondent les prés et les pâturages qui constituent l'élément fondamental du paysage.

Ce milieu géographique particulier a une incidence sur les caractéristiques spécifiques du fromage «Cebreiro» du fait de différents facteurs:

- en premier lieu, comme déjà indiqué, le milieu géographique est favorable au développement de pâturages abondants de première qualité,
- par ailleurs, la production laitière est fondée sur de petites exploitations familiales qui appliquent des techniques d'élevage traditionnelles, avec un cheptel constitué essentiellement d'animaux de races autochtones, à l'alimentation composée principalement de fourrages produits sur l'exploitation qui sont consommés, lorsque le temps le permet, par pâturage,
- les aliments concentrés, achetés hors de l'exploitation, sont utilisés uniquement dans des situations de carence alimentaire comme complément servant à couvrir les besoins énergétiques du bétail. Ce système traditionnel dans lequel les intrants extérieurs à l'exploitation sont limités au maximum favorise la viabilité économique de ces petites exploitations familiales,.
- les caractéristiques de ces exploitations font que le lait produit offre des conditions de qualité optimales pour l'élaboration des fromages. Il est scientifiquement prouvé que ces systèmes naturels de production et d'alimentation du bétail confèrent au lait des propriétés nutritionnelles supérieures en raison d'une plus grande concentration en CLA (acide linoléique conjugué) et d'acides gras oméga-3 dans son profil lipidique, le contenu de matières grasses diététiquement favorables augmentant avec la consommation d'herbe des animaux, ce qui retentit également sur les caractéristiques des fromages élaborés,
- en dernier lieu, les producteurs de la région peuvent se prévaloir d'une longue tradition dans l'élaboration de ce type de fromages, aux caractéristiques tout à fait singulières — notamment la forme traditionnelle particulière en forme de toque de cuisinier, qui permet de les reconnaître du premier coup d'œil — leurs produits ayant obtenu un prestige et une notoriété bien mérités auprès des consommateurs.

4.7. *Structure de contrôle:*

Nom: Dirección General de Producción, Industrias y Calidad Agroalimentaria

Adresse: San Caetano, Santiago de Compostela

Tél.: (34) 981 54 47 77

Fax: (34) 981 54 00 18

E-mail: dxpica.mrural@xunta.es

- 4.8. *Étiquetage:* Les fromages commercialisés sous la protection de l'appellation d'origine protégée après avoir été certifiés au regard des prescriptions du cahier des charges et du règlement, devront porter un sceau, une étiquette ou une contre-étiquette de codification alphanumérique avec numérotation correspondante, autorisée et délivrée par l'organe de contrôle et comportant le logotype officiel de l'appellation d'origine protégée.

La mention «Appellation d'origine protégée Cebreiro» devra obligatoirement figurer tant sur l'étiquette commerciale que sur la contre-étiquette. En outre, cette mention devra figurer de manière distincte sur l'étiquette du fromage «Cebreiro» affiné.
