

AUTRES ACTES

COMMISSION

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 202/10)

La présente 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 compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006**«WIELKOPOLSKI SER SMAŻONY»****N° CE: PL-PGI-005-0551-04.08.2006****IGP (X) AOP ()****1. Dénomination**

«Wielkopolski ser Smażony»

2. État membre ou pays tiers

Pologne

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**3.1. Type de produit [conformément à l'annexe II]**

Catégorie: Fromage — classe 1.3

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Consistance:

Le fromage frit de Wielkopolski («Wielkopolski ser Smażony») est de consistance serrée, homogène et élastique.

Couleur:

La couleur de sa pâte varie entre le crème clair et le jaune, en fonction de la quantité de beurre utilisée pour faire le fromage frit (la teneur en matière grasse de la masse ne doit pas être inférieure à 7,5 %) et de l'intensité de cuisson.

Goût et arôme:

Ce produit présente un goût et un arôme typiques, qui se caractérisent par un piquant relativement prononcé, bien spécifique, dû à la caillebotte rancie.

Valeur du pH: 5,2-5,6.

Eau: pas plus de 65 %.

Matière grasse: pas moins de 7,5 %.

(¹) JOL 93 du 31.3.2006, p. 12.

Staphylocoques à coagulase positive: absence dans 0,1 g.

Nombre de moisissures: pas plus de 100 dans 1 g.

Spoires sulfito-réductrices: absence dans 1 g.

Les fromages frits sont parfois agrémentés de petites graines de cumin. Le fromage frit au cumin présente le goût et l'arôme typiques du produit (dus à la caillebotte rancie) ainsi qu'un goût et un arôme de cumin nettement perceptibles. Ses autres caractéristiques ne sont pas différentes du fromage frit ne contenant pas de cumin.

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

1. Lait

Les fabricants de fromage frit de Wielkopolski achètent leur lait auprès des producteurs laitiers qui sont en mesure:

- d'exercer un contrôle parfait et
- de garantir la fraîcheur et la qualité voulue du lait employé pour produire la caillebotte destinée à la fabrication du fromage frit.

Le cycle de production du fromage frit de Wielkopolski, de l'achat du lait cru à l'obtention du produit fini, ne doit pas durer plus de six ou sept jours. Tout allongement de la durée du processus de production (utilisation de lait ou de caillebotte conservés trop longtemps) influe négativement sur la qualité du produit final.

2. Cumin

Cette épice peut entrer dans la composition du fromage frit de Wielkopolski. On l'utilise pour obtenir l'une des deux variantes aromatiques du fromage frit de Wielkopolski, qui sont

- le fromage frit de Wielkopolski nature (pur),
- le fromage frit de Wielkopolski au cumin.

Il s'agit des deux seules variétés de fromage frit qui peuvent être commercialisées sous la dénomination «wielkopolski ser smazony».

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)*

Il n'existe pas de limitation particulière quant à l'origine des aliments pour animaux.

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Étapes de la production

- Conservation du lait cru — Le lait cru est conservé pendant 24 heures au maximum, à une température ne devant pas dépasser 6 °C.
- Écrémage du lait — Il est effectué dans des centrifugeuses (appareils spéciaux servant à séparer la crème du lait). La teneur en matière grasse du lait obtenu après écrémage ne doit pas dépasser 1 %.
- Chauffage du lait — On porte le lait écrémé à une température de 70-75 °C, à laquelle il est maintenu pendant 30 secondes au moins.
- Préparation du levain — Le levain est élaboré à partir de lait pasteurisé, auquel on ajoute une souche de streptocoques lactiques. Le lait ainsi préparé est maintenu à une température de 25 °C pendant 8 à 10 heures, ce qui permet d'obtenir un levain, à savoir du lait contenant une microflore naturelle.
- Acidification — Le lait est acidifié à une température de 20-23 °C, par adjonction d'une quantité de levain égale à 2 % de la quantité totale de lait.
- Chauffage et retournement du caillé — Après obtention d'une acidité du caillé d'environ 31 °SH, le caillé est lentement chauffé (pendant environ 2 heures) jusqu'à une température de 32-33 °C. Le caillé ainsi chauffé est ensuite tranché et délicatement retourné.
- Égouttage — Le lactosérum est séparé du caillé à l'aide d'une passoire; ce dernier est placé sous presse et s'égoutte à une température de 20 °C, jusqu'à obtention d'une teneur en eau d'environ 64 %. L'expulsion de l'eau permet d'obtenir la caillebotte.
- Broyage et placement sur des claies — La caillebotte obtenue est brisée et broyée, puis disposée sur des claies dans la chambre d'affinage.

- **Maturation** — Le processus de maturation (affinage de la caillebotte) s'effectue sur des claies à une température comprise entre 16 et 27 °C. Il repose sur la décomposition naturelle de l'albumine, qui se poursuit jusqu'à ce que la caillebotte devienne une masse vitreuse dont l'odeur, le goût, la consistance et l'aspect sont caractéristiques de ce processus.

Le processus de maturation dure deux à trois jours. L'indice indiquant qu'il convient de stopper ce processus est la teneur en caillebotte n'ayant pas subi de maturation, qui ne doit pas être supérieure, dans la masse, à 25 %.

- **Mélange avec de la matière grasse et cuisson** — La caillebotte soumise à maturation est mélangée avec de la matière grasse laitière (beurre), à laquelle on ajoute du sel et, éventuellement, du cumin. On la fait ensuite frire à une température minimale de 90 °C pendant environ 15 minutes.

Pratiques non admises

On entend par pratiques non admises l'ajout de substances susceptibles de remplacer le processus de maturation (par exemple, l'ajout de fondants, à savoir, de sel, qui permettent de procéder à la cuisson du fromage en faisant l'économie du processus de maturation) ainsi que l'utilisation de matières grasses autres que la matière grasse laitière (beurre).

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

Le conditionnement du fromage frit de Wielkopolski est effectué dans l'établissement de production. En effet, ce fromage ne peut être conditionné (moulé) qu'immédiatement après la cuisson, lorsqu'il est encore très chaud. Il est interdit de faire réchauffer le fromage frit de Wielkopolski une fois refroidi dans le but d'en achever la présentation. Cette pratique nuit à la qualité du produit.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

Chaque emballage est muni d'une étiquette du producteur. Sur cette étiquette doit figurer la dénomination «wielkopolski ser smażony». L'étiquette doit faire apparaître, à un endroit bien visible, le symbole de l'indication géographique protégée.

4. Délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique est délimitée par les frontières administratives de la voïvodie de Wielkopolski.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

Spécificité de l'aire géographique de production du fromage frit de Wielkopolski:

C'est sur le territoire de la Wielkopolski (en particulier de la Wielkopolski occidentale) que s'est concentré, à partir de la fin du 18^e siècle, le mouvement de colonisation «Olęderski» (le nom «Olędrzy» désignait les colonisateurs arrivés de l'ouest et du sud-ouest de l'Europe en Wielkopolski). Les colons qui se sont installés en Wielkopolski occidentale dans le cadre des mouvements de colonisation sont vraisemblablement à l'origine de la pratique consistant à faire frire le fromage.

Le savoir-faire et les traditions qui se sont développés à l'échelle locale au fil des siècles dans les exploitations de Wielkopolski à la suite du mouvement de colonisation précité et grâce aux fermiers «bamberski» (colons de la région de Brandebourg) expliquent le niveau élevé de l'élevage bovin, des conditions agricoles et du mode d'obtention du lait sur ce territoire. La région de la Wielkopolski se caractérise aujourd'hui par la production d'un lait de qualité uniforme. Avec l'accroissement du rendement des vaches laitières, on a cherché des moyens permettant de promouvoir l'un des produits du lait, la caillebotte fraîche. L'un de ces moyens est la fabrication du fromage frit, précédée d'un processus naturel de maturation (décomposition naturelle de l'albumine durant deux à trois jours). Ce traitement particulier de la caillebotte (maturation et cuisson) n'est pas le fruit du hasard. On a tout d'abord procédé de la sorte dans le but d'allonger la durée de la période de consommation du fromage. Avec le temps, la fabrication du fromage frit sur les terres de Wielkopolski est devenue un acte de la vie quotidienne et l'on en trouvait toujours sur les tables de cette région.

Fondée sur la tradition, la méthode de fabrication naturelle du fromage frit de Wielkopolski témoigne du lien solide qui unit la région de production, la bonne exécution des différentes étapes de fabrication et la qualité propre du fromage frit.

5.2. Spécificité du produit

Le goût et l'arôme caractéristiques du fromage frit de Wielkopolski sont dus à la caillebotte que l'on a soumise à maturation et que l'on a fait frire, ainsi qu'au cumin (dans le cas du fromage frit dans sa version au cumin). Il est essentiel d'utiliser des matières premières fraîches (le lait ainsi que la caillebotte qui en est issue). Cette exigence est liée à la nécessité de garantir la qualité spécifique du produit fini et le déroulement de tout le cycle de production en l'espace de six ou sept jours.

Le processus de maturation est un élément particulièrement important du processus de fabrication. Il repose sur la décomposition naturelle de l'albumine, qui dure deux à trois jours. La maturation est précisément l'étape de production qui détermine la spécificité et le caractère exceptionnel du fromage frit de Wielkopolski, à savoir ses qualités gustatives et aromatiques.

Il est également important d'utiliser exclusivement de la matière première laitière (beurre) pour faire frire le fromage, car cela influe sur le goût, l'arôme, la couleur et la consistance du produit final.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

Le lien entre le fromage frit de Wielkopolski et sa région de fabrication est fondé en particulier sur la réputation évoquée ci-dessous ainsi que sur les caractéristiques qualitatives décrites au point 5.2, qui découlent du mode de fabrication traditionnel mis en œuvre.

Le fromage frit de Wielkopolski est un fromage typique de Wielkopolski occidentale (y compris la région de Równina Nowotomska) et de Wielkopolski centrale, ce dont témoignent les nombreuses références figurant dans les vieux documents, livres et autres ouvrages rédigés dans ces régions ou les concernant. À titre d'exemple, on peut citer l'ouvrage paru à Poznań à la fin du 19^e siècle sous le titre «Gospodyni doskonała, czyli Przepisy utrzymywania porządku w domu i zaopatrzenia» (1899) (La ménagère parfaite ou comment entretenir son intérieur et faire ses provisions), dans lequel on trouve la recette du fromage frit. Le lien entre le fromage frit et la région de la Wielkopolski est également attesté dans l'ouvrage de Maria Ślezańska, «Kucharz wielkopolski» (Le cuisinier de Grande Pologne), publié en 1904 à Poznań, aux éditions Jarosław Leitgeber. La méthode rapide de fabrication du fromage («Prędki sposób robienia sera») décrite dans cette publication contient des informations essentielles sur la fabrication du fromage frit selon la recette de Wielkopolski.

Il est également fait référence au fromage frit dans la littérature actuelle. Le fait que la recette du fromage frit est une recette régionale, propre à la région de la Wielkopolski, est aussi attesté par la description de cette recette dans l'ouvrage «Kuchnia Wielkopolska — wczoraj i dziś, czyli porady jak smacznie i tanio gotować zachowując tradycje i zdrowie» (La cuisine de Wielkopolski d'hier et d'aujourd'hui — Comment bien cuisiner à petits prix en préservant les traditions et sa santé), publié à Poznań en 1992. La recette du fromage frit au cumin a été publiée en 2005 dans le livre de Barbara Adamczewska «Potrawy z serami» (Plats à base de fromage).

Au fil du temps, la préparation et la consommation du fromage frit sont devenues en Wielkopolski des pratiques très populaires, quotidiennes, et le fromage frit lui-même est devenu un produit typique pour les habitants de Wielkopolski, qui ne peut faire défaut au petit-déjeuner ni au souper.

Le fromage frit de Wielkopolski fabriqué selon la recette transmise de génération en génération jouit d'une bonne réputation, constante en Pologne comme à l'étranger. Ce sont avant tout les habitants, actuels ou anciens, de la Wielkopolski qui en apprécient le goût, lequel leur rappelle leur enfance. Ce fromage est fabriqué selon la tradition locale d'après la recette typique de cette région. Les consommateurs recherchent précisément ce fromage frit, que leurs mères et grands-mères préparaient autrefois à la maison.

Aujourd'hui, le fromage frit fabriqué en Wielkopolski se vend principalement dans la capitale de cette région, Poznań. Voilà qui prouve à nouveau que ce produit exceptionnel, au goût et à l'arôme si caractéristiques, est un produit typique lié à une région donnée et constituant un élément indissociable de sa culture.

Le fromage frit fabriqué par différents établissements de Wielkopolski a remporté pendant des années de nombreux prix et distinctions dans le cadre du concours des produits de qualité qui se déroule en Wielkopolski et dont les vainqueurs sont désignés par les consommateurs. Cela témoigne de la solide réputation dont bénéficie le fromage frit de Wielkopolski et de la qualité très élevée de ce produit, que les consommateurs apprécient. Les prix que le fromage frit fabriqué par différents établissements situés dans la région de la Wielkopolski a remportés au fil des ans dans le cadre du concours susmentionné attestent de la qualité élevée de ce produit et du soin apporté à sa fabrication par tous les producteurs.

Référence à la publication du cahier des charges

<http://www.bip.minrol.gov.pl/strona/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId=0>
