

## 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**

(2009/C 235/07)

La présente 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.

## RÉSUMÉ

**RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL****«CANESTRATO DI MOLITERNO»****N° CE: IT-PGI-0005-0487-20.07.2005****AOP ( ) IGP ( X )**

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: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, Dipartimento delle Politiche di sviluppo economico e rurale, Direzione Generale per lo sviluppo agroalimentare, qualità e tutela del Consumatore, Ufficio SACO VII  
Adresse: Via XX Settembre 20  
00187 Roma RM  
ITALIA  
Tél. +39 0646655104  
Télécopieur +39 0646655306  
Courrier électronique: sacco7@politicheagricole.it

**2. Groupement:**

Nom: Consorzio per la tutela del Pecorino «Canestrato di Moliterno»  
Adresse: Via Roma  
85047 Moliterno PZ  
ITALIA  
Tél. +39 0975668511 / 0975668519  
Télécopieur +39 0975668537  
Courrier électronique: canestrato\_moliterno@virgilio.it  
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:

«Canestrato di Moliterno»

#### 4.2. Description:

L'indication géographique protégée «Canestrato di Moliterno» est réservée au fromage de brebis et de chèvre à pâte dure produit à partir de lait de brebis entier, présent en quantité non inférieure à 70 % et non supérieure à 90 %, et de lait de chèvre entier, présent en quantité non inférieure à 10 % et non supérieure à 30 %. Au moment de sa commercialisation, après une période d'affinage d'au moins 60 jours, le fromage se présente sous une forme cylindrique, avec des faces planes d'un diamètre compris entre 15 et 25 cm et un talon plus ou moins convexe, d'une hauteur allant de 10 à 15 cm; son poids varie entre 2 et 5,5 kg, en fonction des dimensions de la forme; sa croûte est d'une couleur jaune plus ou moins intense pour le type «primitivo» allant jusqu'au brun pour le type «stagionato»; la structure de la pâte est compacte et présente une ouverture irrégulièrement distribuée; à la découpe, la couleur est blanche ou légèrement paillée pour le type «primitivo», et d'un paillé plus ou moins intense pour les types «stagionato» et «extra». Le goût est fondamentalement doux et délicat en début d'affinage, et plus accentué et piquant à mesure que celui-ci avance. La teneur en matière grasse/matière sèche ne doit pas être inférieure à 30 %. Le produit peut être utilisé comme fromage de table ou à râper.

#### 4.3. Aire géographique:

L'aire de provenance du lait et de production du «Canestrato di Moliterno» est constituée des communes situées dans les provinces de Potenza et de Matera indiquées ci-après:

dans la province de Potenza: Armento, Brienza, Calvello, Calvera, Carbone, Castelluccio Inferiore, Castelluccio Superiore, Castelsaraceno, Castronuovo Sant'Andrea, Cersosimo, Chiaromonte, Corleto Perticara, Episcopia, Fardella, Francavilla in Sinni, Gallicchio, Grumento Nova, Guardia Perticara, Lagonegro, Latronico, Lauria, Marsiconuovo, Marsicovetere, Missanello, Moliterno, Montemurro, Nemoli, Noepoli, Paterno, Rivello, Roccanova, Rotonda, San Chirico Raparo, San Costantino Albanese, San Martino d'Agri, San Paolo Albanese, San Severino Lucano, Sant'Arcangelo, Sarconi, Senise, Spinoso, Teana, Terranova del Pollino, Tramutola, Viggianello, Viggiano;

dans la province de Matera: Accettura, Aliano, Bernalda, Craco, Cirigliano, Ferrandina, Gorgoglione, Montalbano Jonico, Montescaglioso, Pisticci, Pomarico, Scanzano Jonico, Stigliano, Tursi.

#### 4.4. Preuve de l'origine:

Chaque phase du processus de production doit être contrôlée grâce à l'enregistrement, pour chacune d'entre elles, des produits à l'entrée et des produits à la sortie. Ce suivi, ainsi que l'inscription sur les registres appropriés tenus par l'organisme de contrôle des éleveurs (dans ce registre sont également consignées les données sur le lait destiné à la production du «Canestrato di Moliterno»), des producteurs et/ou transformateurs, des affineurs et des conditionneurs, ainsi que la tenue de registres de production et de conditionnement et la déclaration à la structure de contrôle des quantités produites, permettent de garantir la traçabilité du produit et de reconstituer son parcours (d'amont en aval de la filière de production). Toutes les personnes, physiques ou morales, inscrites dans les registres en question sont soumises aux vérifications de cette structure de contrôle, comme le prévoient le cahier des charges de production et le programme de contrôle.

#### 4.5. Méthode d'obtention:

Le cahier des charges prévoit, entre autres, que les élevages qui fournissent le lait destiné à être transformé en vue de la production du «Canestrato di Moliterno» doivent être implantés dans l'aire géographique de production. L'alimentation des animaux se compose principalement du pacage, de fourrages frais et de foins produits dans la zone visée au point 4.3. Elle ne peut être complétée qu'avec des céréales en grains telles que l'avoine, l'orge, le blé et le maïs, et des légumineuses telles que la fève, la féverole et le pois chiche. L'utilisation de produits dérivés d'origine animale et d'ensilés est interdite. Le lait provenant d'une ou de plusieurs traites doit être transformé dans un délai maximal de 48 heures après la première traite. Le lait doit provenir de brebis des races «Gentile di Puglia», «Gentile di Lucania», «Leccese», «Sarda», «Comisana» et de leurs croisements, pour ce qui est du lait de brebis, et de chèvres des races «Garganica», «Maltese», «Jonica», «Camosciata» et de leurs croisements, pour ce qui est du lait de chèvre.

La production du «Canestrato di Moliterno» est autorisée toute l'année. Le lait peut être utilisé cru ou traité par thermisation; dans le deuxième cas, il est additionné de ferments lactiques naturels ou de cultures autochtones sélectionnées. La coagulation est obtenue au moyen de présure d'agneau ou de chevreau ajoutée à la pâte, à une température comprise entre 36 et 40 °C et dans un délai maximal de 35 minutes. Le caillé est ensuite rompu jusqu'à l'obtention de grumeaux de la taille d'un grain de riz. Les formes, une fois réalisées, sont immergées dans le sérum à une température non supérieure à 90 °C

pendant une durée non supérieure à 3 minutes. Le salage s'effectue à sec ou dans la saumure; le séchage s'effectue auprès de l'entreprise de transformation et dure de 30 à 40 jours à partir de la mise en forme. L'affinage doit avoir lieu exclusivement dans les caves (*fondaci*) de la zone qui en a traditionnellement la vocation ou dans la commune de Moliterno (PZ); il commence entre le 31<sup>e</sup> et le 41<sup>e</sup> jour à compter de la mise en forme. Durant cette phase, il est permis de traiter le «Canestrato di Moliterno» uniquement à l'huile d'olive ou avec une émulsion d'huile d'olive et de vinaigre de vin; il est également permis de traiter le «Canestrato di Moliterno» avec une eau de suie, c'est-à-dire une eau bouillie pendant 25 à 30 minutes avec la suie raclée des cheminées à bois et ramenée à température ambiante.

#### 4.6. Lien:

La raison de l'enregistrement de l'appellation «Canestrato di Moliterno» réside dans la réputation dont le produit jouit au niveau non seulement national, mais aussi international. Cette renommée s'explique par deux facteurs essentiels: la race ovine appartenant au territoire d'origine et une technique d'affinage particulière. La race ovine la plus répandue sur le territoire est la «Gentile di Lucania», qui se présente comme une race très rustique et très bien adaptée aux conditions climatiques et orographiques de la région. Il s'agit d'une race «Merinizzata» issue du croisement entamé au XV<sup>e</sup> siècle entre les populations ovines locales et les mâles Mérinos espagnols. Ce type de croisement répondait à l'époque à la nécessité d'allier les qualités d'une race réputée pour sa production de laine avec les qualités de production de viande des populations ovines de la Lucanie, et a eu pour résultat de donner naissance à une race doublement productive. La production laitière de cette race reste à ce jour peu élevée, mais cette faible quantité est compensée par la qualité excellente du lait, que l'on trouve rarement chez les autres races dont la production est plus abondante et qui se caractérise par de hautes teneurs en matières grasses et en protéines.

Le cycle de production des races élevées et l'objectif consistant à exploiter au mieux les pâturages de montagne ont fait se développer la pratique d'un élevage mixte mêlant brebis et chèvres. Les races caprines de la Lucanie produisent non seulement un lait de très bonne qualité, mais elles sont aussi très productives.

La caractéristique principale du «Canestrato di Moliterno» réside dans la phase d'affinage du fromage, qui a lieu dans les caves typiques (*fondaci*) de la commune de Moliterno.

Les producteurs de «Canestrato di Moliterno» utilisent encore aujourd'hui ces lieux très particuliers, qui définissent le produit de manière caractéristique en lui conférant les particularités organoleptiques qui lui ont été reconnues de tout temps. Le *fondaco* est un environnement très frais et bien aéré, où la concomitance de plusieurs facteurs détermine la formation du microclimat indispensable pour obtenir un produit d'excellente qualité. C'est en effet au climat froid et sec du lieu que l'on attribue la réussite du processus d'affinage. Ce sont donc plusieurs facteurs, à savoir la qualité de la matière première, les techniques de travail artisanales et surtout l'affinage, qui contribuent à conférer au «Canestrato di Moliterno» son caractère unique.

Dès le XVIII<sup>e</sup> siècle, époque des premiers témoignages historiques, les habitants de Moliterno faisaient de la production du pecorino une activité essentielle. L'éminente réputation du produit est attestée dans de nombreux écrits. Par le passé, le «Canestrato di Moliterno» était déjà très apprécié sur les marchés nationaux et étrangers; il était notamment exporté vers l'Amérique.

#### 4.7. Organisme de contrôle:

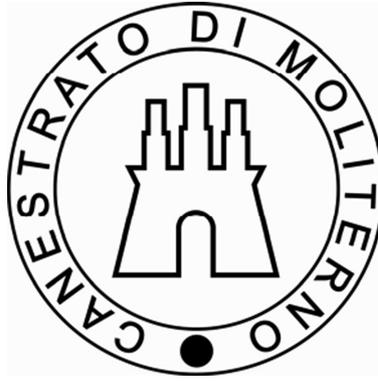
La structure de contrôle répond aux conditions établies par la norme EN 45011.

Nom:	IS.ME.CERT S.r.l.
Adresse:	Via G.Porzio — Centro Direzionale Is. G1 80143 Napoli NA ITALIA
Tél.	+39 0815625775
Télécopieur	+39 0815626561
Courrier électronique:	—

#### 4.8. Étiquetage:

L'indication géographique protégée «Canestrato di Moliterno» s'applique exclusivement au produit affiné pendant au moins 60 jours, et l'ajout de toute autre précision, y compris les adjectifs *fine*, *scelto*, *selezionato* (fin, choisi, sélectionné) et autres qualificatifs similaires est interdit. Conformément aux dispositions de l'article 8 du cahier des charges, seules les mentions suivantes sont admises: *primitivo* (jeune), réservé au produit affiné jusqu'à six mois; *stagionato* (affiné), réservé au produit affiné de 6 à 12 mois; *extra*, réservé au produit affiné pendant plus de 12 mois.

Le «Canestrato di Moliterno» est commercialisé muni d'un marquage au feu spécial représentant deux cercles concentriques: le premier contient l'inscription «Canestrato di Moliterno» et le second, un château avec trois tours, emblème de la commune de Moliterno. Le marquage, d'un diamètre de 15 cm, est apposé par le consortium chargé de la protection du pecorino «Canestrato di Moliterno» sous le contrôle de la structure visée à l'article 10 du règlement (CE) n° 510/2006 et conformément aux modalités indiquées dans le programme de contrôle approuvé par le ministère des politiques agricoles et forestières, sur les formes agréées et certifiées.



---