

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande de modification au titre 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

(2010/C 168/09)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à 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.

DEMANDE DE MODIFICATION

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

Demande de modification conformément à l'article 9

«ROBIOLA DI ROCCAVERANO»

N° CE: IT-PDO-0217-0024-13.09.2005

IGP () AOP (X)

1. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification:

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode d'obtention
- Lien
- Étiquetage
- Exigences nationales
- Autres (à préciser)

2. Type de modification:

- Modification du document unique ou du résumé
- Modification du cahier des charges de l'AOP ou IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique, ni résumé, n'a été publié

(1) JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

- Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié [article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006]

- Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques [article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 510/2006]

3. Modifications:

3.1. Description du produit:

La possibilité d'affiner le produit vient s'ajouter.

Contrairement au cahier des charges précédent qui ne mentionnait pas la possibilité d'affiner le produit, il s'agit à présent d'une pratique courante, très appréciée par le marché et qui consiste à soumettre une partie de la production de «Robiola di Roccaverano» à des périodes plus ou moins longues d'affinage. Cette pratique s'inspire d'une ancienne tradition.

Le paramètre relatif au talon est modifié: sa hauteur minimale passe de 4 à 2,5 cm. Il a fallu procéder à cette modification dans la mesure où, ces dernières années, la quantité de «Robiola» produite exclusivement avec du lait de chèvre a fortement augmenté. Par ailleurs, on utilise de nouveau et massivement les récipients utilisés pour la coagulation, appelés «bicchieronni» ou «pignatin» en dialecte local, qui ont une capacité maximale de 1,8 l de lait, contre une capacité maximale de 2 litres. Pour obtenir une synérèse du lactosérum caractéristique du «Robiola di Roccaverano» au moyen de ces récipients, il est impossible de remplir davantage les récipients. De plus, lorsqu'on utilise exclusivement ou majoritairement du lait de chèvre, en raison des caractéristiques propres à la composition physicochimique de ce lait, on obtient une hauteur de talon inférieure à celle obtenue avec du lait principalement de vache et de brebis.

3.2. Méthode d'obtention:

La teneur minimale en graisses de la matière sèche a été réduite et est passée de 45 à 40 %. Cette modification est également liée à la forte augmentation, ces dernières années, de la part de «Robiola» obtenue à partir de lait de chèvre pur ou mélangé. Le lait de chèvre comporte en moyenne une teneur inférieure en graisses de la matière sèche.

Le pourcentage des substances protéiques et des cendres a été modifié. La «Robiola di Roccaverano» a depuis toujours été fabriquée à partir du lait produit dans l'exploitation, indépendamment de l'espèce d'origine. La «Robiola» est par conséquent un fromage obtenu par coagulation acide à partir de lait mixte (de chèvre, de brebis et de vache), qui se caractérise non seulement par la technique de production utilisée, mais aussi par les rapports existant entre le lait des trois espèces animales. Le pourcentage des substances protéiques et des cendres est donc fortement influencé par le type de lait utilisé.

Le pourcentage maximal de lait de vache pouvant être utilisé a été modifié, passant de 85 à 50 %. Le pourcentage de lait de chèvre a également été modifié, celui-ci ne pouvant dépasser 50 %. Cette modification s'impose du fait de la forte diminution voire disparition depuis les années 1990, des élevages bovins et ovins dans la région au profit de l'élevage caprin. Les raisons de cette transformation sont nombreuses, notamment et non des moindres, les coûts inférieurs d'installation et de gestion d'un élevage de chèvres, une plus grande rusticité du troupeau caprin et la possibilité d'utiliser les vastes zones non cultivées de la région. Ce choix est aussi souvent dicté par un retour aux anciennes traditions de la région de production de la «Robiola di Roccaverano» où, entre 1950 et 1960, les élevages bovins et ovins étaient plus modestes et servaient presque exclusivement à produire des animaux de trait ou de bât, alors que l'élevage caprin était nettement plus étendu. Par ailleurs, l'usage qui a été fait par les producteurs de cette modification du cahier des charges approuvée à titre provisoire a entraîné une augmentation qualitative du produit commercialisé (qui a d'ailleurs été récompensé lors de diverses manifestations nationales et internationales) et par conséquent, un élargissement de la base de production avec l'apparition de nouvelles exploitations dirigées par de jeunes agriculteurs, situées dans la région marginale et défavorisée de Langa Astigiana et de ses villages voisins.

Ont été ajoutées au résumé et au cahier des charges les races caprines, ovines et bovines utilisées pour la production de lait servant à la fabrication de la «Robiola di Roccaverano», ainsi que l'alimentation du bétail.

3.3. Aire géographique:

L'aire géographique a été décrite de manière plus détaillée dans le résumé pour qu'elle soit conforme à la nouvelle législation.

3.4. Preuve de l'origine:

La preuve de l'origine a été précisée dans le résumé et le cahier des charges, comme le prévoit le règlement communautaire.

3.5. Lien:

Les éléments prouvant que la «Robiola di Roccaverano» est originaire de la zone géographique et des informations sur le lien ont été insérés dans le résumé et le cahier des charges. Ces éléments figurent déjà dans les actes de la Commission en tant que partie intégrante des documents sur la base desquels l'enregistrement a été obtenu.

3.6. Étiquetage:

Les règles spécifiques relatives à l'étiquetage ont été précisées en ajoutant le code d'identification de l'exploitation ainsi que le logo de l'appellation, afin de garantir une reconnaissance immédiate du produit et par conséquent, une information claire et complète pour le consommateur.

Les divers pourcentages de lait utilisé doivent en outre figurer obligatoirement sur l'étiquette dans un souci de plus grande clarté et transparence sur les ingrédients du fromage, eu égard aussi à l'apparition plus fréquente d'allergies et d'intolérances alimentaires remarquée ces dernières années.

3.7. Autres:

Il est clairement indiqué que le conditionnement doit être effectué dans l'aire de production, étant donné qu'au moment de la production du fromage, il est impossible de marquer celui-ci de manière indélébile puisque sa pâte est fraîche et molle et qu'il est exempt de croûte. L'absence de croûte pourrait en outre provoquer une déshydratation ou une oxydation du fromage, ainsi qu'une altération de sa composante lipidique.

RÉSUMÉ

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«ROBIOLA DI ROCCAVERANO»

N° CE: IT-PDO-0217-0024-13.09.2005

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: Ministero delle politiche agricole e forestali
Adresse: Via XX Settembre 20
00187 ROMA RM
ITALIA
Tél. +39 0646655104
Fax. +39 0646655306
Courriel: sacco7@politicheagricole.gov.it

2. Groupement:

Nom: Consorzio per la Tutela del Formaggio Robiola di Roccaverano
Adresse: Via Roma 8
Roccaverano AT
ITALIA
Tél. +39 014488465
Fax. +39 014493350
Courriel: info@robioladiroccaverano.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:

«Robiola di Roccaverano»

4.2. Description:

La «Robiola di Roccaverano» est produite pendant toute l'année. C'est un fromage fabriqué à partir de caillé lactique frais, soumis à maturation ou affiné.

L'AOP «Robiola di Roccaverano» se présente sous la forme d'un cylindre à faces planes légèrement ourlées et dont le talon est légèrement convexe. Les faces ont un diamètre compris entre 10 et 14 cm, le talon a une hauteur de 2,5 à 4 cm. Le poids d'un fromage varie entre 250 et 400 grammes.

Les paramètres de référence relatifs à la teneur en matières grasses, en substances protéiques et en cendres de la «Robiola di Roccaverano» sont les suivants:

matières grasses: minimum 40 % sur matières sèches,

substances protéiques: minimum 34 % sur matières sèches,

cendres: minimum 3 % sur matières sèches.

Les caractéristiques gustatives du fromage «Robiola di Roccaverano» varient en fonction de son degré de maturation et distinguent:

le produit frais, produit entre le quatrième et le dixième jour de maturation: croûte: peut être légèrement recouverte d'une couche naturelle de moisissures ou en être exempte; aspect extérieur: de couleur blanc laiteux ou paillé; pâte: de couleur blanc laiteux; structure: crémeuse, molle; goût et arôme: délicats, savoureux et/ou légèrement acidulé,

et le produit affiné, produit à partir du onzième jour de maturation: croûte: recouverte d'une couche naturelle de moisissures; aspect extérieur: blanc crème, paillé ou légèrement rougeâtre; pâte: de couleur blanc laiteux; structure: molle, légèrement compacte au fil de l'affinage, peut être crémeuse dans la sous-croûte savoureuse.

4.3. Aire géographique:

L'aire géographique comprend le territoire administratif des communes suivantes: province d'Asti: Bubbio, Cessole, Loazzolo, Mombaldone, Monastero Bormida, Olmo Gentile, Roccaverano, San Giorgio Scarampi, Serole et Vesime; province d'Alexandrie: Castelletto d'Erro, Denice, Malvicino, Merana, Montechiaro d'Acqui, Pareto, Ponti, Spigno Monferrato et le territoire de la commune de Cartosio, situé sur la rive gauche du torrent Erro.

4.4. Preuve de l'origine:

Chaque phase du processus de production est 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 dans les registres prévus à cet effet et gérés par la structure de contrôle des éleveurs, des producteurs, des affineurs et des conditionneurs, et la déclaration, en temps voulu, des quantités produites à la structure de contrôle, permettent de garantir la traçabilité du produit. Les parcelles de prairies, prairies-pâturages et de bois doivent être inscrites sur une liste tenue par la structure de contrôle. Toutes les personnes, physiques ou morales, inscrites dans ces registres, sont soumises aux contrôles de la structure de contrôle.

4.5. Méthode d'obtention:

Pour fabriquer la «Robiola di Roccaverano», il faut utiliser du lait cru entier de chèvre des races Roccaverano et Camosciata Alpina ou de leurs croisements, de brebis de race Pecora delle Langhe et de vache des races Piemontese et Bruna Alpina ou de leurs croisements, provenant exclusivement de la zone de production, dans les proportions suivantes: lait cru entier de chèvre pur ou mélangé selon un rapport variable, dans une proportion minimale de 50 % avec du lait cru entier de vache et/ou de brebis dans une proportion maximale de 50 %, provenant de traites consécutives, effectuées dans un laps de temps compris entre 24 et 48 heures. Il est en outre exigé d'indiquer sur l'étiquette les pourcentages de lait entrant dans la composition du fromage.

Pour les ovins-caprins, l'alimentation est constituée par les pâturages pendant la période comprise entre le 1^{er} mars et le 30 novembre et par des fourrages verts et/ou séchés et des grains de céréales, de légumineuses, d'oléagineux et de leurs transformations. L'alimentation des vaches est constituée par les pâturages et des fourrages verts et/ou séchés et des grains de céréales, de légumineuses, d'oléagineux et de leurs transformations.

L'alimentation de l'ensemble des animaux doit provenir de l'aire de production à plus de 80 %.

On ajoute au lait du caillé d'origine animale, mais pas avant le début du processus d'acidification et à une température comprise entre 18 °C et 24 °C, puis on le laisse reposer pour permettre la coagulation pendant un laps de temps allant de 8 à 36 heures en fonction des conditions climatiques et environnementales de la fabrication. Le mélange reste dans les moules pendant 48 heures au maximum, les moules étant retournés périodiquement pour accélérer l'expulsion du sérum.

Le salage doit être effectué à sec sur les deux faces du produit lors des retournements ou encore à la fin du processus de moulage. La maturation naturelle s'effectue en conservant le produit frais dans des locaux appropriés pendant au moins trois jours après la mise en moules. À partir du quatrième jour à compter de la mise en moules, le produit peut être vendu ou le processus de maturation peut être poursuivi dans l'exploitation et/ou chez des affineurs. La «Robiola di Roccaverano» est affinée à partir du dixième jour à compter de la mise en moules.

Le conditionnement doit être effectué dans l'aire de production, étant donné que la pâte du fromage est fraîche et molle et que l'absence de croûte pourrait en outre provoquer une déshydratation ou une oxydation du fromage, ainsi qu'une altération de sa composante lipidique.

Il est en outre impossible, au moment de la production, de marquer le fromage de manière indélébile puisqu'il est exempt de croûte.

4.6. Lien:

Le sol est argileux et le sous-sol marneux; dans certaines zones, le tassement des terrains a entraîné l'apparition de sols de nature colluviale présentant une couche argileuse très profonde et une capacité hydrique élevée, avec un indice de fertilité très élevé. Le climat est typiquement continental, caractérisé par des froids intenses, d'importantes chutes de neige, des successions fréquentes de gel et de dégel en hiver et par le passage brusque à des températures estivales élevées, vers la fin du mois de juin. La variation des précipitations atmosphériques est limitée et la pluviosité moyenne annuelle est de 300 mm, avec des pointes très basses durant la période printemps-été, pouvant entraîner de grandes sécheresses.

Cet environnement pédoclimatique conditionne la production d'une masse fourragère typique, dans les prairies et les prairies-pâturages. Il s'agit de prés polyphites avec une prédominance en graminées (environ 75 %) et à légumineuses (25 %), auxquelles s'ajoutent de nombreuses plantes aromatiques et médicinales. Les principales graminées sont: les ivraies (*Lolium* spp.), le dactyle aggloméré (*Dactylis glomerata*), les fétuques (*Festuca* spp.), les pâturins (*Poa* spp.), le chiendent odorant, etc. Les principales légumineuses sont: le trèfle des montagnes (*Trifolium montanum*), le lotier corniculé (*Lotus corniculatus*), les achillées (*Achillea* spp.) etc. Parmi les herbes aromatiques, outre le chiendent odorant, il convient de noter toute la série des ombellifères comme la carotte sauvage (*Daucus carota carota*), le cirse des champs (*Cirsium arvense*), la sauge (*Salvia officinalis*), la lavande (*Lavandula latifolia*), plusieurs espèces de thym (*Thymus* spp.), la rue officinale (*Ruta graveolens*), l'églantier (*Rosa canina canina*) etc. Cette masse fourragère présentant des substances nutritives naturellement équilibrées du point de vue du rapport entre les hydrates de carbone, les protéines et les vitamines offre une alimentation de haute qualité aux élevages ovins, caprins et bovins. Les caractéristiques particulières d'une flore aux parfums et arômes divers se retrouvent aussi dans le lait qui donne au fromage «Robiola di Roccaverano» un parfum qui le distingue de tout autre fromage.

Les ovins et les caprins broutent également dans les bois dont la présence constitue non seulement une protection du sol, mais aussi du bétail contre les températures trop élevées durant la période estivale.

Un manuscrit du prêtre Pistone datant de 1899 relate l'histoire de la paroisse de Roccaverano et de ses hameaux, depuis 960 à 1860. Parmi les informations historiques d'intérêt politique figurent des éléments économiques qui soulignent l'importance de la «Robiola», comme le fait que la commune de Roccaverano accueille cinq foires annuelles qui sont l'occasion de vendre à l'exportation les «excellents fromages de Robiole». On y fait clairement mention d'exportation car à l'époque, ce fromage était non seulement connu en Italie, mais également en France. Il apparaît donc que la «Robiola» n'était pas considérée comme un fromage quelconque, mais qu'elle portait déjà une appellation spécifique, dont les caractéristiques la distinguaient des autres fromages. La «Robiola» produite de façon artisanale peut être conservée jusqu'à 6 mois, sous huile, dans des pots en verre, ou déposée sur de la paille.

4.7. Structure de contrôle:

Nom: I.N.O.Q.
Adresse: Piazza Carlo Alberto Grosso 82
12033 Moretta CN
ITALIA

Tél. +39 0172911323
Fax. +39 0172911320
Courriel: inoq@isiline.it

4.8. Étiquetage:

Au moment de la mise à la consommation, l'emballage du fromage doit être fermé par un sceau adhésif comportant le logo de l'appellation représenté par une lettre «R» stylisée. Dans le symbole graphique du «R» majuscule stylisé de couleur marron, figure une tour surmontée de créneaux, inspirée de la tour historique de la commune de Roccaverano; l'œil du «R» représente un moule de «Robiola di Roccaverano» et, dans le jambage, on retrouve un ornement coloré en vert et jaune pâle/vert qui est censé représenter les prairies et l'allure sinueuse typique des collines de la Langa. Le tout est inséré dans une couronne ronde de couleur vert foncé portant l'inscription en blanc en caractères majuscules «robiola di roccaverano», avec, en bas, au centre, une petite fleur stylisée de couleur blanche. L'ensemble du logo est imprimé sur un fond blanc. À la base du logo de l'appellation figurent le code d'identification de l'exploitation productrice et le numéro courant de l'étiquette: sur fond ocre pour la «Robiola di Roccaverano» fabriquée exclusivement à partir de lait de chèvre, et sur fond blanc pour les fromages à base de lait mixte. L'étiquette doit obligatoirement indiquer les différents pourcentages de lait utilisé. Chaque fromage est mis à la consommation entier, emballé et revêtu d'un sceau.

