

## AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

**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**

(2010/C 212/07)

La présente publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil <sup>(1)</sup>. 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****«MONTASIO»****N° CE: IT-PDO-0217-0012-10.03.2006****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
- Méthode d'obtention
- Autres ( )

**2. Type de modification(s):**

- 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'ont été publiés

<sup>(1)</sup> 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. **Modification(s):**

#### 3.1. *Méthode d'obtention:*

L'utilisation du lait provenant de quatre traites est autorisée.

L'absence de moyens adéquats pour la conservation du lait, surtout durant l'été, a favorisé l'introduction dans les exploitations de systèmes de refroidissement du lait destinés à conserver et à améliorer la qualité de celui-ci.

Désormais pratiquement toutes les exploitations en sont équipées, de sorte que les fromageries collectent du lait qui a subi un traitement de refroidissement et qui présente, en règle générale, une température comprise entre + 4 et + 8 °C, températures de stockage prévues par le cahier des charges en vigueur. L'introduction de systèmes de refroidissement automatiques et l'amélioration concomitante de la qualité du lait permettent à présent d'utiliser le lait des exploitations provenant de quatre traites consécutives et de réaliser ainsi d'importantes économies en termes de temps et de coût.

La phrase suivante est insérée: «En ce qui concerne la teneur en germes à 30 °C (x ml) et en cellules somatiques (x ml), le lait utilisé doit répondre aux dispositions du règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004». Ledit règlement CE remplace les dispositions de la directive 92/46/CEE dans un sens plus restrictif, cette dernière ayant été transposée par voie du décret du Président de la République n° 54 du 14 décembre 1997, annexe A, chapitre IV, abrogé ensuite.

La mention limitative inutile et trompeuse «à l'intérieur de la fromagerie» est supprimée dans la mesure où l'affinage peut aussi avoir lieu dans les exploitations agréées et pas seulement dans l'établissement de production (fromagerie).

Les températures de chauffage et de cuisson du lait sont modifiées. Après plusieurs années d'expérience, notamment en matière de contrôles effectués par l'organisme tiers, il est apparu que la fourchette proposée était trop restrictive, étant donné qu'une partie des instruments de mesure présents dans la fromagerie (thermomètres manuels ou mécaniques) présentaient des différences par rapport aux instruments de précision utilisés par les inspecteurs. De surcroît, les différentes vitesses de transmission de la chaleur (vapeur-cuivre, vapeur-acier) et les réactions en chaîne qui en résultent, nous ont amenés à élargir les deux fourchettes de température examinées. Cette augmentation, qui n'a pas une signification technique particulière dans le cas des températures d'adjonction du caillé, à la différence d'une augmentation de la fourchette de la cuisson qui permet, quant à elle, compte tenu de la présence de lait conforme et donc avec une charge bactérienne basse, de favoriser le développement des bactéries lactiques thermophiles.

Une température minimale est fixée pour les premiers 60 jours d'affinage, une étude menée par le groupement chargé de la protection du fromage «Montasio», en association avec l'Istituto lattierocaseario de Thiene, ayant montré qu'une température trop basse ralentissait les phénomènes biochimiques du fromage et freinait la perte d'humidité nécessaire qui caractérise le fromage «Montasio». De plus, les températures minimales de + 8 °C peuvent être utilisées jusqu'au 30<sup>e</sup> jour d'affinage; passé ce délai, la température doit être augmentée pour les raisons précitées. Il est peu judicieux d'interdire le dépassement de la limite de la température de 12 °C, la période minimale d'affinage restant inchangée.

Le taux d'humidité au dixième jour d'affinage est légèrement modifié, vu la nécessité d'introduire une tolérance maximale de 2 % pour les valeurs analytiques en matière d'humidité mesurées lors de la période d'affinage comprise entre le 10<sup>e</sup> et le 60<sup>e</sup> jour afin de lisser d'éventuels petits écarts liés aux instruments de mesure. Sont également modifiés certains paramètres relatifs aux caractéristiques du produit mis à la consommation au soixantième jour d'affinage, à savoir l'humidité maximale (toujours

dans la limite de 2 %), le poids de la meule et son diamètre (valeurs plus restrictives). La rectification porte sur l'introduction de la tolérance de 2 %, par analogie avec ce qui a été défini pour l'humidité maximale prévue au 60<sup>e</sup> jour d'affinage. En ce qui concerne le poids de la meule, un intervalle de variabilité inférieur est prévu de manière à garantir un plus grand respect de la norme de commercialisation. Le diamètre est également fixé avec plus de précision, aucune meule d'un diamètre supérieur à 35 cm ne pouvant être commercialisée.

Le fromage étant un produit biologique susceptible de rendements, de pertes de poids, etc., dépendant étroitement de la matière première utilisée dans la phase initiale, ainsi que des conditions météorologiques et environnementales, etc., il a été jugé plus correct, du point de vue scientifique et technique, d'accorder un laps de temps plus long pour l'affinage plutôt que d'augmenter artificiellement le paramètre d'analyse, de sorte que le produit perde la quantité d'eau nécessaire pour répondre aux paramètres au soixantième jour d'affinage. Par conséquent, le fromage qui, au dixième jour d'affinage, dépasse la valeur fixée, ne peut en tout état de cause pas être commercialisé avant le soixantième jour, date à laquelle il doit subir une analyse visant à vérifier si la perte de poids enregistrée au cours de l'affinage a compensé la valeur initiale supérieure. Si le produit n'est pas conforme à la valeur prévue, le lot sera privé de sa marque d'origine. De même, le fromage qui au 60<sup>e</sup> jour d'affinage ne présente pas le taux d'humidité prévu, sera soumis à un contrôle ultérieur au 90<sup>e</sup> jour d'affinage avant de pouvoir obtenir l'appellation Montasio. Si le produit n'est pas conforme à la valeur prévue, le lot ne portera pas la marque d'origine.

Une nouvelle disposition a été insérée selon laquelle le découpage en portions et le préconditionnement sont subordonnés à une durée d'affinage minimale de 60 jours.

### 3.2. *Étiquetage:*

La partie relative à la désignation et à la présentation du produit au moment de sa mise à la consommation, a été détaillée. Cette modification est devenue nécessaire dans un souci de fournir des informations plus précises au consommateur.

La possibilité d'identifier sans équivoque les meules de fromages Montasio AOP comme «produit de montagne», par l'apposition sur le talon d'une plaquette portant la mention PDM, a été admise, lorsque la totalité du cycle de production du lait jusqu'au 60<sup>e</sup> jour d'affinage s'est déroulée dans les zones considérées comme de montagne au sens de la définition donnée par la législation nationale en vigueur, et comprises dans la zone de production de l'AOP.

## RÉSUMÉ

### RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

#### «MONTASIO»

N° CE: IT-PDO-0217-0012-10.03.2006

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 alimentari 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 Montasio  
Adresse: Vicolo Resia ½  
33030 Codroipo UD  
ITALIA  
Tél. +39 0432905317  
Fax +39 0432912052  
Courriel: info@formaggiomontasio.net  
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:**

«Montasio»

**4.2. Description:**

Fromage au lait de vache, à fermentation moyenne et longue, de forme cylindrique à talon droit ou presque droit et à faces planes ou légèrement convexes. Le fromage Montasio est produit à partir de lait non pasteurisé et à base exclusivement de levains lactiques naturels ou de ferments autorisés. La durée minimale d'affinage est de 60 jours avec une teneur en humidité contrôlée par sondage le dixième et le sixième jours d'affinage. Les races principalement élevées sont la Brune alpine, la Pie rouge italienne et la Pie noire.

En ce qui concerne l'alimentation des vaches, outre les céréales, principalement le maïs et l'orge, elle est fondée sur les fourrages verts et secs (plantes polyphytes et luzernières), et les ensilages (principalement de maïs). Ces produits représentent environ 80 à 85 % du total et proviennent principalement de la zone de production. Les concentrés et les tourteaux protéiques sont achetés auprès d'usines de production d'aliments pour animaux situées généralement dans la zone de production, qui utilisent principalement des céréales locales, en s'approvisionnant sur le marché des farines protéiques (soja et luzerne, produits également sur place) et des compléments minéraux et vitaminés.

Au 60<sup>e</sup> jour d'affinage, le fromage à AOP «Montasio» doit présenter les caractéristiques suivantes: humidité maximale ne dépassant pas 36,72 %; matières grasses par rapport à la matière sèche: minimum 40 %; poids: 6-8 kg; diamètre: meule de 30 à 35 cm; talon: 8 cm au maximum; croûte: lisse, régulière et élastique; pâte: compacte avec quelques ouvertures; couleur: naturelle, légèrement jaunâtre; arôme: caractéristique; goût: piquant et agréable.

**4.3. Aire géographique:**

La zone de production de l'AOP «Montasio» comprend: Frioul-Vénétie Julienne: tout le territoire. Vénétie: tout le territoire des provinces de Belluno et de Trévise et une partie du territoire des provinces de Padoue et de Venise délimité comme suit: «de l'intersection avec la frontière entre la province de Trévise et celle de Padoue, le périmètre suit cette ligne jusqu'à l'autoroute Serenissima. Il suit le long de cette ligne jusqu'au pont d'autoroute enjambant le fleuve Brenta, puis suit le lit du fleuve jusqu'à son embouchure».

**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 aux registres prévus à cet effet et gérés par la structure de contrôle des producteurs et des établissements de conditionnement, ainsi que la déclaration relative à la structure de contrôle des quantités produites permettent de garantir la traçabilité du produit. Toutes les personnes, physiques ou morales, inscrites dans ces registres, sont soumises aux contrôles de la structure de contrôle.

La filière est composée d'étables agréées, identifiées et contrôlées par sondage. La traçabilité de la collecte du lait destiné à la fabrication de l'AOP «Montasio» est assurée par le contrôle et la vérification des moyens de transport utilisés, des citernes de collecte des exploitations, des systèmes de traitement thermique du lait (pour le fromage Montasio, le lait ne doit pas être pasteurisé). Ensuite, le Montasio produit est immédiatement identifié par les moules marquants sur lesquels figurent le code d'identification du producteur ainsi que l'année/le mois et le jour de production. Toutes les données enregistrées relatives à la production du Montasio sont conservées sur papier et, le cas échéant, sur support informatique.

Les locaux des exploitations de production du lait, des fromageries et des établissements s'occupant uniquement de l'affinage doivent être situés dans l'aire de production.

#### 4.5. *Méthode d'obtention:*

La production du lait et sa transformation, l'affinage du fromage «Montasio» et les opérations de marquage doivent avoir lieu sur le territoire de l'aire géographique délimitée au point 4.3.

Après la coagulation du lait avec la présure de veau, le caillé est brisé jusqu'à l'obtention d'une pâte aux grains de la taille de grains de riz qui, après cuisson, est soumise aux processus de salage et d'affinage pendant une durée moyenne ou longue. L'affinage du fromage Montasio doit avoir une durée minimale de 60 jours à des températures d'au moins 8 °C durant les premiers 30 jours et à des températures supérieures durant le reste de l'affinage.

Tous les transferts des lots de Montasio comptabilisant moins de 60 jours d'affinage sont enregistrés soit par la fromagerie, soit par l'établissement d'affinage, sur support papier ou sur support informatique.

#### 4.6. *Lien avec le milieu géographique:*

Les facteurs naturels sont liés aux conditions climatiques de l'aire de production, composée principalement de montagnes et de zones de piémont, et où se pratiquent toujours la mise à l'alpage et le pâturage, ce qui influence la qualité des fourrages destinés à l'alimentation des vaches laitières.

Le fromage Montasio a été ajouté à la liste des prix de San Daniele et d'Udine en 1773/1775. Ceci atteste la commercialisation du Montasio et démontre qu'il ne s'agit pas uniquement d'une production locale ou destinée à l'autoconsommation. En outre, il ressort de la comparaison des prix que le Montasio est beaucoup plus cher que les autres fromages similaires produits dans les zones limitrophes. Ceci est sans conteste dû à la saveur et au goût de ce fromage ainsi qu'à sa caractéristique principale qui est celle d'être un fromage à longue durée de vie, affiné, et qui peut donc devenir un objet d'échange ou de commerce. Le lien étroit qu'entretient le Montasio avec la zone de production est également attesté par la forte impulsion que la production de ce fromage a donnée au développement des entités coopératives. Vers 1880, est fondée à Cadore la première structure constituée sous la forme de société coopérative dans le secteur fromager: les laiteries coopératives qui rapidement se diffusent dans le Frioul et en Vénétie jusqu'à atteindre, vers 1915 (à la veille de la première guerre mondiale), le chiffre remarquable de 350 structures coopératives vouées à la production et à la commercialisation du fromage Montasio.

Un autre lien avec le territoire de production de l'AOP Montasio est constitué par la création de la «Scuola di Caseificio» en 1925 dans le Frioul-Vénétie Julienne qui formait autrefois les techniciens fromagers employés dans les fromageries de la Vénétie orientale et du Frioul-Vénétie julienne. Dans les années vingt, la zone de production correspondait déjà à celle définie dans les documents ultérieurs.

Le fromage Montasio et sa technique de production spécifique se diffusent rapidement dans le Frioul et en Vénétie orientale tant en raison de facteurs humains et structurels (comme l'invention des fromageries coopératives ou la création d'une école de techniciens fromagers) — au point que l'on comptait plus de 650 fromageries actives dans les années soixante — qu'en raison du milieu où la technique s'est diffusée initialement, sans lequel ce développement n'aurait pas eu l'importance qu'il a connue.

La partie orientale de l'Italie a toujours été et est encore caractérisée par d'importantes précipitations printanières et automnales ayant favorisé les herbages et la céréaliculture (blé et orge), à la base de l'alimentation des vaches laitières. Il convient ensuite de noter l'importance de la culture du maïs et donc de l'utilisation du maïs comme aliment frais et d'ensilage. Dernièrement, la culture du soja, complément protéique, s'est également diffusée dans la région.

Il est indéniable que le milieu où s'est développé le fromage Montasio possédait les caractéristiques microbiologiques adaptées à sa diffusion. En effet, le Montasio se caractérise par la présence d'une flore microbienne thermophile qui a toujours permis d'obtenir un produit fromager unique en son genre, se présentant frais (deux mois minimum d'affinage voire un mois seulement dans le passé) ou affiné (plus de 36 mois) sans s'altérer, mais en changeant au fil du temps de caractéristiques organoleptiques, d'arômes et de saveurs grâce précisément à la charge bactérienne présente naturellement dans les prés/pâturages de la zone de production.

Ceci est encore plus manifeste si l'on compare le Montasio aux fromages alpins fabriqués dans les régions voisines qui, par tradition et du fait de caractéristiques environnementales, ont dû différencier les opérations de transformation suivant le type de fromage à produire: frais ou affiné 6/8 mois.

Avec l'amélioration des techniques d'élevage, la rationalisation des cultures et l'introduction de méthodes de traite toujours plus hygiéniques, il est apparu nécessaire d'enrichir le lait exclusivement avec des micro-organismes fromagers utiles pour la production de Montasio. C'est pourquoi le lait a été enrichi de levains lactiques (riches en coques et pauvres en bâtonnets) fabriqués à partir du lait de la zone de production, tandis que d'autres zones voisines recouraient au lactosérum (riche en bâtonnets).

#### 4.7. Organisme de contrôle:

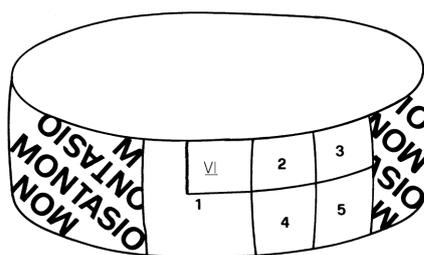
Nom: CSQA Certificazioni srl  
Adresse: Via San Gaetano 74  
36016 Thiene VI  
ITALIA  
Tél. +39 0445313011  
Fax +39 0445313070  
Courriel: csqa@csqa.it

#### 4.8. Étiquetage:

L'identification du produit se fait par le marquage à l'origine, dans un moule spécifique qui indique le code du producteur, le sigle de la province et la date de production. La marque d'origine de l'AOP Montasio consiste en l'application oblique du terme «Montasio», à l'endroit et à l'envers (fig. 1).

Cette marque d'origine est apposée sur toute la production des exploitations associées ou non, à condition qu'elle ait été obtenue dans le respect du cahier des charges de production.

Fig. 1



1. Marquage au feu de l'appellation «Montasio» et plaquette portant la mention «PDM»
2. Mois de production
3. Jour de production
4. Code du fromager
5. Sigle de la province
6. Année de production

Le logo de l'appellation se compose d'un M en caractère majuscule stylisé, en dessous duquel figure la mention «Montasio».

Fig. 2



Lorsque l'ensemble du processus de production, de la production du lait jusqu'à l'affinage d'une durée minimale de 60 jours, se déroule dans une zone de montagne, au sens de la définition donnée par la législation nationale en vigueur, comprise dans la zone de production de l'A.O.P. «Montasio», le fromage peut porter sur l'étiquette la mention «produit de montagne». À cet effet, une plaquette portant la mention «PDM», acronyme de l'appellation «produit de montagne», sera appliquée sur le talon.

Sur le fromage de l'A.O.P. «Montasio» d'un âge supérieur à 100 jours d'affinage, le Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio peut, à la demande de tous les producteurs associés ou non, imprimer au feu le logo de l'appellation (fig. 2), après vérification préalable de celui-ci, dans la partie du talon prévue à cet effet.

---