

Publication d'une demande en application 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

(2011/C 304/11)

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.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«SQUACQUERONE DI ROMAGNA»

N° CE: IT-PDO-0005-0794-04.12.2009

IGP () AOP (X)

1. Dénomination:

«Squacquerone di Romagna»

2. État membre ou pays tiers:

Italie

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:

3.1. Type de produit:

Classe 1.3. Fromages

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

Le «Squacquerone di Romagna» AOP est un fromage à pâte molle et à maturation rapide, produit à partir de lait de vache en provenance de l'aire géographique délimitée au point 4). Au moment de sa mise à la consommation, le fromage «Squacquerone di Romagna» AOP doit présenter les caractéristiques décrites ci-après.

Caractéristiques morphologiques:

poids: le poids du fromage «Squacquerone di Romagna» AOP varie entre 100 g et 2 kg;

aspect: la pâte du fromage «Squacquerone di Romagna» AOP est de couleur blanc nacré et se présente sans croûte ni peau;

forme: elle dépend du contenant utilisé car la consistance très crémeuse du fromage ne lui permet pas d'avoir une structure compacte.

Caractéristiques physico-chimiques: teneur en matière grasse sur matière sèche comprise entre 46 et 55 %; humidité comprise entre 58 et 65 %; caractéristiques microbiologiques: pH compris entre 4,95 et 5,30.

Caractéristiques organoleptiques:

goût: agréable, doux, avec une pointe acidulée; la note salée est présente mais reste discrète;

arôme: délicat, typique de lait rehaussé d'une note herbacée;

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

consistance de la pâte: onctueuse, crémeuse, collante, coulante, très facile à tartiner.

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

Le «Squacquerone di Romagna» AOP est un fromage à pâte molle, obtenu à partir de lait de vache entier provenant des races bovines élevées dans l'aire géographique délimitée au point 4), à savoir la Frisonne italienne, la Brune alpine et la Romagnole.

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

L'alimentation des vaches se compose de fourrages et de fourrages ensilés constituant au minimum 60 % de la matière sèche de la ration totale, complétée par des aliments pour bétail.

Les fourrages et fourrages ensilés sont composés de légumineuses et de graminées produites entièrement dans l'aire géographique délimitée au point 4).

Parmi les nombreuses espèces utilisées, il faut souligner l'utilisation de la luzerne et de ses principales variétés *Pomposa*, *Classe*, *Garisenda*, *Delta* et *Prosementi*.

Les aliments pour bétail ont pour fonction de concentrer des principes nutritifs à haute valeur énergétique et peuvent être:

- 1) protéiques: légumineuses en grains, telles que soja, fèves, tournesols, pois, ainsi que des farines d'extraction de soja et de tournesol;
- 2) fibreux, tels que pulpes sèches, sons et écorces de soja;
- 3) énergétiques: grains de maïs, orge, sorgho, froment, avoine, huiles végétales, huile de soja, graines de lin entières extrudées.

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

Les étapes de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique d'origine délimitée sont les suivantes: production du lait, transformation du lait.

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

Les opérations de conditionnement du «Squacquerone di Romagna» doivent être effectuées à l'intérieur de l'aire géographique délimitée car, étant exempt de croûte et donc comestible à 100 %, le fromage est particulièrement exposé au risque de contamination et donc de détérioration du fait de la prolifération de la charge microbienne de l'environnement susceptible d'entrer en contact avec la superficie du produit durant les différentes phases. En tant que produit frais, le «Squacquerone di Romagna» doit en outre éviter tous les phénomènes de prolifération microbienne durant sa vie commerciale. Pour éviter les risques de détérioration, il est nécessaire que l'opération de conditionnement soit réalisée à l'intérieur de l'établissement de production agréé. L'emballage primaire du «Squacquerone di Romagna» AOP se compose de papier alimentaire ou de contenants appropriés, adaptés au produit qui se caractérise par une consistance particulièrement souple et crémeuse.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage:*

L'emballage du fromage obtenu par l'application du présent cahier des charges doit porter la mention «Squacquerone di Romagna — Denominazione d'Origine Protetta» ou «Squacquerone di Romagna — DOP», accompagnée du logo de l'UE. L'étiquette doit en outre mentionner le nom, la raison sociale et l'adresse de l'exploitation de production/de conditionnement. Le produit doit être conservé à une température comprise entre 0 °C et + 6 °C; la température maximale de conservation doit figurer sur l'étiquette. La marque, apposée sur l'enveloppe de protection extérieure du fromage, doit correspondre à l'appellation «Squacquerone di Romagna» en caractères italiens Sari Extra Bold, exclusivement de couleur Pantone bleu 2747 et blanc, et de taille proportionnelle au conditionnement. Il est interdit d'ajouter sur l'enveloppe une quelconque qualification autre que celle qui est expressément prévue.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique:

L'aire de production du «Squacquerone di Romagna» AOP comprend les provinces de la région d'Émilie-Romagne suivantes: la province de Ravenne, la province de Forlì-Cesena, la province de Rimini, la province de Bologne et une partie du territoire de la province de Ferrare délimité à l'ouest par la route nationale SS64 (Porrettana) et au nord par le fleuve Pò.

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

L'aire consacrée à la production du fromage «Squacquerone di Romagna» AOP se caractérise par des sols situés dans des zones morphologiquement surélevées par rapport à la plaine alluvionnaire. Les sols sont utilisés, d'un point de vue agricole, pour la culture des céréales, des fourrages et pour des cultures spécialisées intensives. L'aire de production du «Squacquerone di Romagna» AOP est soumise à un régime thermique de type tempéré subcontinental. Depuis des temps reculés, l'aire d'origine accueille des exploitations agricoles principalement vouées aux productions végétales et à l'élevage de quelques têtes de bétail servant à la fois à la production du lait et d'aide dans les champs. Le lait, destiné à la consommation humaine, était en partie transformé en «Squacquerone di Romagna» et représentait, lorsqu'il était troqué contre d'autres produits, un complément de revenus pour l'agriculteur.

Des études réalisées sur le fromage «Squacquerone di Romagna» AOP ont mis en avant les caractéristiques des ferments naturels utilisés, en soulignant le caractère uniforme indéniable des espèces de bactéries présentes: il s'agit de biotypes autochtones de *Streptococcus thermophilus*. Ces ferments naturels sont développés dans des appareils de fermentation qui se trouvent à l'intérieur de l'aire géographique délimitée au point 4) et sont toujours préparés avec le lait récolté dans cette même aire.

Les techniques de production ressemblent fortement à celles utilisées par le passé et doivent prévoir des durées de production qui varient avec les saisons: plus longues en hiver et plus courtes en été. Les compétences et l'expérience des producteurs sont déterminantes dans l'obtention de la consistance adéquate du fromage.

5.2. Spécificité du produit:

Les caractéristiques marquantes du «Squacquerone di Romagna» qui le distinguent des autres fromages à pâte molle et à maturation rapide sont la pâte de couleur blanc nacré et son arôme délicat, typique du lait, rehaussé d'une note herbacée.

La principale caractéristique qui a eu la plus grande influence sur la réputation du «Squacquerone di Romagna» est sa consistance crémeuse et gélatineuse, ainsi que sa malléabilité qui le rend très facile à tartiner.

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):

Les caractéristiques du «Squacquerone di Romagna», en particulier sa consistance crémeuse et sa malléabilité qui le rend facile à tartiner, sont liées au type de lait utilisé dans la production du fromage, un lait qui est doté de propriétés particulières, qui se révèle pauvre en protéines et en matières grasses grâce au régime alimentaire des vaches, et sur lequel l'influence de l'aire géographique délimitée est déterminante.

Il y a lieu en effet de préciser que les qualités spécifiques des fourrages cultivés entièrement dans l'aire géographique délimitée au point 4), riches en sucres et en fibres très faciles à digérer, déterminent un régime alimentaire spécifique pour les vaches qui se caractérise par un faible apport énergétique provenant des matières grasses et des amidons, compensé par l'apport énergétique provenant des fourrages typiques de l'aire. C'est ainsi que l'on obtient un lait pauvre en protéines et en matières grasses qui confère au «Squacquerone di Romagna» sa caractéristique typique, à savoir sa malléabilité. Il en résulte les caractéristiques organoleptiques décrites au point 3.2), dont la consistance onctueuse et crémeuse de la pâte, un goût doux avec une pointe acidulée et un arôme délicat rehaussé d'une note herbacée.

En outre, l'expérience des producteurs qui parviennent à adapter les durées de production selon la saison permet d'éviter que la pâte du fromage devienne crayeuse, c'est-à-dire trop compacte.

Un autre lien important du «Squacquerone di Romagna» avec l'aire géographique délimitée s'explique par l'utilisation de ferments de souches indigènes. D'un point de vue taxinomique, l'espèce rencontrée dans tous les ferments naturels étudiés et qui caractérise donc la microflore du lait typique du fromage «Squacquerone di Romagna» AOP est le *Streptococcus thermophilus*. Les différents biotypes isolés présentent des caractéristiques physiologiques et biochimiques particulières, bien distinctes de celles des souches sélectionnées des collections internationales, ce qui prouve une fois de plus le caractère unique et typique des collections de bactéries utilisées dans la production du «Squacquerone di Romagna». Les biotypes indigènes de *Streptococcus thermophilus* ont été isolés dans certains échantillons de lait cru prélevés dans de nombreuses étables de l'aire typique de production du fromage. Il s'agit donc bien de biotypes d'origine locale qui, ensemble, représentent un consortium microbien typique issu de la sélection naturelle et de l'intervention de l'homme, à l'origine de la niche écologique particulière qui caractérise ces territoires.

Référence à la publication du cahier des charges:

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]

La présente administration a lancé la procédure nationale d'opposition visée à l'article 5, paragraphe 5, du règlement (CE) n° 510/2006, pour la proposition d'enregistrement de l'appellation d'origine protégée «Squacquerone di Romagna» au *Journal officiel de la République italienne* n° 75 du 30 mars 2006.

Le texte consolidé du cahier des charges de production peut être consulté sur le site internet:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ou en accédant directement à la page d'accueil du site du ministère des politiques agricoles alimentaires et forestières (<http://www.politicheagricole.it>) et en cliquant sur «Qualità e sicurezza» (qualité et sécurité) (en haut, à droite de l'écran) et sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» (Cahiers des charges soumis à l'examen de l'UE).
