

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande d'approbation d'une modification mineure conformément à l'article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil

(2016/C 103/06)

La Commission européenne a approuvé la présente modification mineure au sens de l'article 6, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement délégué (UE) n° 664/2014 de la Commission ⁽¹⁾.

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION MINEURE

Demande d'approbation d'une modification mineure conformément à l'article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽²⁾

«STRACHITUNT»

N° UE: PDO-IT-02092 — 24.11.2015

AOP (X) IGP ()

1. Groupement demandeur et intérêt légitime

Consorzio per la Tutela dello Strachitunt Valtaleggio
situé à l'adresse Piazza Don Arrigoni, 7
c/o Sede Comunale
24010 Vedeseta (BG)
ITALIE
Tél. +39 3355754211
Courriel: info@strachitunt.it
consorziostv@pec.it

2. État membre ou pays tiers

Italie

3. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la/des modification(s)

- Description du produit
- Preuve de l'origine
- Méthode de production
- Lien
- Étiquetage
- Autres [à préciser]

4. Type de modification(s)

- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée à considérer comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, n'entraînant aucune modification du document unique publié.
- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée à considérer comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, entraînant une modification du document unique publié.

⁽¹⁾ JO L 179 du 19.6.2014, p. 17.

⁽²⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée à considérer comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié.
- Modification du cahier des charges d'une STG enregistrée à considérer comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, quatrième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012.

5. **Modification(s)**

La description du produit a été modifiée dans la partie qui concerne la hauteur du talon de la meule: celle-ci est comprise entre 10 et 18 centimètres au lieu de 15 et 18 centimètres.

La demande de modification est motivée par les nouvelles exigences du marché. Depuis l'enregistrement du produit en tant qu'AOP, au mois de mars 2014, on a noté un attrait croissant pour le fromage «Strachitunt» de la part des consommateurs et un intérêt accru de la part des distributeurs. La présence du produit AOP dans une petite vallée de montagne a favorisé la promotion du tourisme, l'augmentation de la demande du produit local concerné et de sa vente directe, et a entraîné une augmentation de la demande d'autres produits locaux, ce qui, d'une manière générale, a permis de soutenir et de développer l'économie de cette zone de montagne. Cependant, on a remarqué que les acheteurs sont davantage intéressés par les meules présentant une hauteur de talon réduite et, partant, par des portions de dimension légèrement inférieure. Ces meules permettraient, d'une part, de satisfaire les acheteurs directs qui apprécient les petites portions et, d'autre part, la grande distribution, car elles répondent mieux aux exigences en matière de conditionnement du produit préemballé et, enfin, les clients à l'étranger qui sont certes attirés par le projet, mais réticents à emporter des meules excessivement lourdes. Pour répondre à l'évolution des exigences des consommateurs et des distributeurs, il importe que la demande de modification mineure soit acceptée, compte tenu du fait que ladite modification des paramètres n'a pas d'incidence sur les étapes ultérieures de transformation, d'affinage et surtout sur les caractéristiques du produit fini qui restent celles définies dans le cahier des charges.

DOCUMENT UNIQUE

«STRACHITUNT»

N° UE: PDO-IT-02092 — 24.11.2015

AOP (X) IGP ()

1. **Dénomination(s)**

«Strachitunt»

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 «Strachitunt» est un fromage à pâte persillée au lait cru entier de vache, produit selon l'ancienne technique des deux pâtes, dont la durée d'affinage moyennement longue est d'au moins 75 jours.

Le «Strachitunt» présente une croûte rugueuse et fine, de consistance moyenne, parfois fleurie, de couleur jaunâtre tendant vers le gris au fil de l'affinage.

La meule cylindrique présente des faces planes d'un diamètre compris entre 25 et 28 centimètres, avec un talon droit et légèrement convexe, d'une hauteur comprise entre 10 et 18 centimètres. Le poids de chaque meule varie entre 4 et 6 kilogrammes.

À la découpe, le «Strachitunt» présente une pâte compacte, marbrée, fondante sous la croûte, avec des stries crémeuses et des veines d'un vert bleuâtre dues au persillage. Le degré de persillage de la pâte varie en fonction de la quantité de spores présente naturellement dans le lait et de leur capacité de se développer.

Le goût est aromatique et intense, de doux à piquant, avec des notes plus prononcées à mesure que l'affinage évolue.

La teneur minimale en matière grasse, calculée sur la substance sèche, est de 48 %.

3.3. **Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)**

Le lait cru utilisé est issu de deux traites effectuées sur des vaches de race brune et représente au moins 90 % de la quantité totale.

Au cours de la phase de transformation, on utilise de la présure de veau et du sel achetés dans le commerce.

Le lait utilisé pour la production du «Strachitunt» provient d'élevages dans lesquels la ration alimentaire est constituée d'herbe et/ou de foin de pâturages polyphytes, dans une proportion égale à 65 % de la matière sèche totale. Au moins 90 % de ces fourrages, qui représentent environ 60 % de la ration, doivent provenir du territoire délimité au point 4 ci-dessous. La ration alimentaire est en outre composée de concentrés de céréales (maïs, orge, froment), de légumineuses (soja) et de sous-produits de la transformation de ces produits dans une proportion inférieure à 35 % de la matière sèche, de pierres à lécher et de complexes minéraux et vitaminés, parmi lesquels des compléments alimentaires.

L'utilisation d'ensilages de maïs est interdite.

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

Toutes les étapes du processus de production (élevage des bovins, traite, récolte et transformation du lait, caséification, affinage) ont lieu dans l'aire géographique délimitée, décrite au point 4 ci-dessous.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

La découpe et le conditionnement du fromage «Strachitunt» AOP sont également autorisés en dehors de l'aire géographique. Les établissements de découpe et de conditionnement sont tenus d'informer à l'avance le «Consorzio di tutela dello Strachitunt» de leurs activités en la matière.

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

Le fromage «Strachitunt» est commercialisé entier et/ou en portions; il est mis à la consommation avec le symbole graphique (figure) imprimé sur une face et la date de production imprimée sur le talon.

Un vélin d'identification sur lequel figurent la dénomination «Strachitunt» et le symbole graphique (figure) doit également être appliqué sur la face supérieure des meules commercialisées entières. En cas de commercialisation en portions, le symbole graphique (figure) doit figurer de manière répétée sur l'emballage externe du fromage.

Figure

Symbole graphique (logo)



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

L'aire de production comprend les communes de Taleggio, Vedeseta, Gerosa et Blello situés dans la province de Bergame, à une altitude minimale de 700 mètres au-dessus du niveau de la mer et dont le territoire constitue en partie ou en totalité la Valtaleggio.

5. Lien avec l'aire géographique

On ne trouve aucune activité de type industriel ni source de pollution dans la vallée Taleggio, blottie au cœur des Préalpes Orobie et dont une part importante se trouve dans le Parco delle Orobie de Bergame; elle bénéficie par ailleurs d'une position suffisamment isolée, comparée à la saturation de la plaine lombarde et aux plus grands centres urbains. De ce fait, on y trouve encore des zones naturelles, vierges de toute pollution, qui profitent à toutes les activités de production de l'aire.

Les communes concernées sont non seulement voisines mais possèdent les mêmes caractéristiques géo-anthropiques. La présence généralisée d'herbages constitue un environnement idéal pour la pratique de l'élevage et de l'alpage permettant la production et la transformation du lait destiné à la préparation du fromage «Strachitunt». L'élevage prédominant caractéristique de cette zone montagneuse est celui de vaches de race brune. La situation de l'aire d'origine garantit un élevage en pâturage pendant une période minimale annuelle de six mois, ce qui donne un lait dont la qualité est fortement influencée par la recherche d'un bien-être animal optimal. Ces conditions, combinées aux conditions climatiques générales de ce territoire de montagne situé à une altitude minimale de 700 mètres au-dessus du niveau de la mer, et aux conditions d'affinage dans les fromageries, constituaient et constituent encore un environnement optimal pour la production de nombreuses variétés de fromages à pâte molle. Les communes de l'aire géographique possédant une vocation ancienne et documentée dans la production agricole et fromagère, les techniques de production et d'affinage du «Strachitunt» ont été établies depuis longtemps.

Dans l'aire géographique de production, la transformation du lait a lieu soit directement en alpage, soit dans des exploitations situées sur le territoire: dans le premier cas, le lait n'est pas transporté et dans le second cas, le transport se limite à une petite zone.

Par ailleurs, le recours à des techniques traditionnelles telles que l'utilisation des deux pâtes et de sérum acide comme détergent pour le dégraissage et le nettoyage de la cuve et des instruments de travail, respectent à la fois la salubrité du produit fini, l'environnement ainsi que la microflore présente naturellement dans les lieux de transformation. Les locaux d'affinage des exploitations dans l'aire d'origine étant principalement situés sous terre, des systèmes de refroidissement «statiques» permettent de profiter des basses températures climatiques en raison de la configuration de la vallée où les zones situées à droite du torrent Enna n'ont qu'une exposition solaire très limitée, même durant l'été. Cette condition contribue au phénomène plus ou moins prononcé du persillage de la pâte qui caractérise le produit.

Le fromage «Strachitunt» est obtenu grâce à l'ancienne technique de transformation fromagère des deux pâtes. Cette technique prévoit l'utilisation de deux caillés: un chaud et un froid, obtenus à un intervalle d'environ douze heures, au moment des deux traites quotidiennes.

Ces caillés sont ensuite mélangés afin d'obtenir une masse unique.

Les caractéristiques distinctives du «Strachitunt» sont la transformation particulière associée au persillage plus ou moins prononcé, lié à la présence de moisissures naturelles (tout ajout de ferment fongique au lait est interdit), et une pâte compacte, marbrée, fondante sous la croûte, avec des stries crémeuses.

La méthode d'obtention du «Strachitunt» provient des caractéristiques morphologiques de la Valtaleggio qui ont déterminé l'implantation d'exploitations agricoles de petite taille, spécialisées dans la production de fromages destinés à une consommation et un usage personnels.

De plus, l'élevage de bovins de la race brune qui présentent une grande capacité d'adaptation aux conditions pédo-climatiques de montagne a influencé et continue d'influencer aujourd'hui encore les caractéristiques du lait.

Traditionnellement, la nécessité de produire des fromages au lait cru transformé dans des cuves en cuivre s'explique par l'utilisation de bois en tant que combustible qui ne permettait pas le traitement thermique du lait.

De plus, la nécessité de transformer le lait dès la traite étant donné qu'il était impossible de le conserver en milieu réfrigéré a donné naissance à la technique des deux pâtes qui permet d'utiliser le caillé chaud, obtenu à l'instant, et le caillé froid, obtenu au cours de la transformation précédente.

Cette méthode de transformation établit un lien très étroit entre la qualité physico-chimique et microbiologique du lait et la qualité du produit fini. Le persillage provient des spores de moisissure présents naturellement dans le lait et dans les milieux d'affinage, la moisissure pouvant se développer dans le fromage grâce à la technologie particulière de production et à la technique de perçage des fromages pendant l'affinage.

Toutes les étapes du processus de production du «Strachitunt» sont liées indissociablement au milieu géographique et aux traditions transmises qui déterminent les caractéristiques particulières du produit fini

Référence à la publication du cahier des charges

(Article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

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 encore

en accédant directement à la page d'accueil du site du ministère des politiques agricoles alimentaires et forestières (www.politicheagricole.it) et en cliquant sur «Prodotti DOP IGP» (en haut à droite de l'écran), sur «Prodotti DOP IGP STG» (à gauche de l'écran) et sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».