

**Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a),
du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de
qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires**

(2017/C 368/09)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION NON MINEURE CONCERNANT LE CAHIER DES CHARGES D'UNE
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OU D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

**Demande d'approbation d'une modification conformément à l'article 53, paragraphe 2, premier alinéa, du
règlement (UE) n° 1151/2012**

«SQUACQUERONE DI ROMAGNA»

N° UE: PDO-IT-02292 — 22.2.2017

AOP (X) IGP ()

1. Groupement demandeur et intérêt légitime

Associazione Squacquerone di Romagna DOP
dont le siège est situé auprès de CNA Forlì-Cesena
Via Pelacano 29
47122 Forlì
ITALIE

Courriel: caseificiocomellini@pec.it.

L'Associazione Squacquerone di Romagna est habilitée à présenter une demande de modification au titre de l'article 13, paragraphe 1, du Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali n° 12511 du 14.10.2013.

2. État membre ou pays tiers

Italie

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

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode de production
- Lien
- Étiquetage
- Autres: harmonisation des références réglementaires; correction d'erreurs typographiques; mise à jour de la raison sociale de l'organisme de contrôle.

4. Type de modification(s)

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

5. Modification(s)

Description du produit

La phrase relative au poids est corrigée en italien, les valeurs restent inchangées: au lieu de «entre hg et 2 kg» lire «entre 100 g et 2 kg».

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

Caractéristiques physico-chimiques: les valeurs relatives à la teneur en matière grasse sur matière sèche, à l'humidité et au pH ont été augmentées de plusieurs points de pourcentage, comme indiqué ci-dessous.

Teneur en matière grasse sur matière sèche: la limite maximale «comprise entre 46 et 55 %» devient: «comprise entre 46 et 59 %».

Le cahier des charges est en vigueur depuis plusieurs années et son application au quotidien a mis en évidence la nécessité de procéder à des mises à jour. Le paramètre «teneur en matière grasse sur matière sèche» est influencé par les caractéristiques de la matière première qui, pour des raisons tout à fait naturelles, a une teneur plus élevée en matière grasse pendant la période hivernale, ce qui peut entraîner le dépassement de la limite maximale, en particulier dans les fromageries où l'on travaille le lait provenant d'un seul élevage ou d'un nombre limité d'élevages. Dans ce cas, en effet, il n'est pas autorisé de combiner les valeurs de plusieurs productions de lait.

Humidité: «comprise entre 58 et 65 %» devient: «comprise entre 58 et 69 %» et

pH: «compris entre 4,95 et 5,30» devient «compris entre 4,75 et 5,35».

De même, l'éventuelle variation du taux d'humidité et du pH du produit fini au cours des saisons n'est pas totalement contrôlable. La répartition annuelle des valeurs relatives au pH et à l'humidité constatées au cours des années de contrôle fait apparaître que la fourchette des valeurs déterminée au moment de la rédaction du cahier des charges est trop limitée par rapport aux variations enregistrées.

Le sous-titre «caractéristiques microbiologiques» qui précède la valeur du pH a aussi été supprimé car incorrect.

Méthode d'obtention

Matière première

La phrase suivante a été supprimée:

«Les races bovines élevées dans la zone concernée dont le lait est utilisé dans la production du fromage "Squacquerone di Romagna" AOP sont la Frisonne italienne, la Brune alpine et la Romagnole.»

Au moment de la demande d'enregistrement de l'AOP, il semblerait que l'hétérogénéité des élevages ait été sous-estimée. Toutefois, il est établi que les caractéristiques organoleptiques du fromage sont influencées essentiellement par le régime alimentaire des bovins et par les caractéristiques physiologiques et biochimiques des ferments et, au regard de ces considérations, il est jugé opportun de supprimer la référence aux races obligatoires.

Une erreur typographique a été corrigée: les termes «fourrages ensilés déshydratés» sont remplacés par «déshydratés et les fourrages ensilés.»

La phrase suivante: «L'utilisation de résidus de transformation de choux et de betteraves fourragères est interdite dans l'alimentation des vaches dont le lait est destiné à la production du fromage "Squacquerone di Romagna" AOP.» a été déplacée deux lignes plus haut de manière à l'intégrer dans la partie relative à l'alimentation et à rendre la lecture du cahier des charges plus cohérente et agréable.

Étapes de transformation

Acidification

Il a été précisé que l'espèce bactérienne figurant dans le cahier des charges est utilisée pour amorcer la fermentation.

C'est pourquoi, la phrase suivante:

«l'espèce bactérienne utilisée est le *Streptococcus thermophilus*»

a été remplacée par:

«l'espèce bactérienne utilisée pour amorcer la fermentation est le *Streptococcus thermophilus*».

Cette modification est nécessaire car il s'est avéré que, lors de contrôles, la présence même minimale d'autres souches a créé plusieurs litiges.

Coagulation

Une erreur typographique a été corrigée: «1:10 000; 1:40 000» devient: «1:10 000 et 1:40 000».

La fourchette relative à la quantité de présure a été modifiée.

La phrase suivante: «dans une quantité comprise entre 30 et 50 ml par hectolitre de lait»

a été remplacée par «dans une quantité comprise entre 15 et 50 ml par hectolitre de lait».

Cette modification corrige une erreur dans le cahier des charges en vigueur: en effet, une quantité de présure d'une teneur de 1: 40 000 est suffisante à partir de 15 ml par hl.

Salage

On a ajouté la possibilité d'utiliser les deux méthodes de salage citées dans le cahier des charges, également de manière combinée. Le texte est donc modifié et la phrase suivante relative à la combinaison des deux méthodes de salage a été ajoutée:

«... en complément ou remplacement de la précédente»

Lorsque la technique de la saumure est utilisée, non seulement pour saler, mais aussi pour abaisser la température du produit et ralentir la fermentation, l'ajout d'une quantité de sel dans la cuve permet de raccourcir les délais en saumure, en améliorant la structure du produit fini.

Autre

À l'article 1^{er} «Dénomination» du cahier des charges,

la référence au «règlement (CE) n° 510/2006» a été remplacée par la référence au «règlement (UE) n° 1151/2012».

À l'article 7 «Contrôles» du cahier des charges,

la référence au règlement (CE) n° 510/2006 a été remplacée par la référence au règlement (UE) n° 1151/2012. La raison sociale de l'organisme de contrôle a été mise à jour, comme indiqué ci-dessous: «L'organisme de contrôle chargé de vérifier le cahier des charges de production est Kiwa Cermet Italia SpA (SUP), Via Cadriano 23, 40057 Cadriano Granarolo dell'Emilia (BO), ITALIA, Tél. +39 514593303, Fax +39 51763382».

DOCUMENT UNIQUE

«SQUACQUERONE DI ROMAGNA»

N° UE: PDO-IT-02292 — 22.2.2017

AOP (X) IGP ()

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 extrait sec: comprise entre 46 et 59 %; humidité comprise entre 58 et 69 % pH: compris entre 4,75 et 5,35.

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;

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

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

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 de graminées, il faut souligner l'utilisation de la luzerne, les principales variétés utilisées étant les 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.

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.

3.4. *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.

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

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.

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

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'Union européenne. 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, devra correspondre à la dénomination: «Squacquerone di Romagna» en caractères italiques 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 Forli-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 Pô.

5. **Lien avec 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.

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.

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 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), en cliquant sur «Qualità e sicurezza» [Qualité et sécurité] (en haut à droite de l'écran), puis sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» [Cahiers des charges soumis à l'examen de l'Union européenne].
