

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande d'approbation d'une modification non mineure d'un cahier des charges, conformément à l'article 50, paragraphe 2, point b), 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

(2021/C 392/06)

La présente publication confère un droit d'opposition à la demande de modification, conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 ⁽¹⁾ du Parlement européen et du Conseil dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION NON MINEURE CONCERNANT LE CAHIER DES CHARGES D'UNE SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE

Demande d'approbation d'une modification conformément à l'article 53, paragraphe 2, premier alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012.**«HEUMILCH»/«HAYMILK»/«LATTE FIENO»/«LAIT DE FOIN»/«LECHE DE HENO»****N° UE: TSG-AT-1035-AM01 – 25 février 2021****1. Groupement demandeur et intérêt légitime**

Nom du groupement: ARGE Heumilch Österreich
Adresse: Grabenweg 68
6020 Innsbruck
ÖSTERREICH
Téléphone: +43 512345245
Courriel: office@heumilch.at

Déclaration relative à l'intérêt légitime du groupement:

La demande de modification est déposée par l'association de producteurs qui a également déposé la demande d'enregistrement du «lait de foin».

L'indication de la dénomination «lait de foin» dans les langues des pays ayant une tradition de production de lait de foin témoigne de l'attachement à la méthode de production traditionnelle et à la spécialité traditionnelle garantie. Elle contribue ainsi au renforcement de la dénomination protégée «Heumilch», dont bénéficie également le groupement demandeur.

2. État membre ou pays tiers

Autriche

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

- Dénomination du produit
 Description du produit

(1) JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

Méthode de production

Autres [à préciser]

4. Type de modification(s)

Modification du cahier des charges d'une STG enregistrée ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, quatrième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012.

5. Modifications

Ajout de la dénomination slovène du lait de foin:

Au point «3.1. Dénominations à enregistrer» [dans le cahier des charges suivant le modèle figurant à l'annexe II du règlement d'exécution (UE) n° 668/2014, devenu point 1. «Dénomination(s) à enregistrer»], la dénomination slovène du lait de foin a été ajoutée:

«Heumilch» (de)/«Haymilk» (en)/«Latte fieno» (it)/«Lait de foin» (fr)/«Leche de heno» (es)/«Seneno mleko» (sl)

Justification: Étant donné que du lait de foin est produit en Slovénie selon le mode de production traditionnel défini dans le cahier des charges, il convient que la dénomination slovène soit également protégée.

CAHIER DES CHARGES D'UNE SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE

«Heumilch»/«Haymilk»/«Latte fieno»/«Lait de foin»/«Leche de heno»/«Seneno mleko»

N° UE: TSG-AT-1035-AM01 – 25 février 2021

«Autriche»

1. Dénomination(s)

«Heumilch»/«Haymilk»/«Latte fieno»/«Lait de foin»/«Leche de heno»/«Seneno mleko»

2. Type de produit:

Classe 1.4. Autres produits d'origine animale (œufs, miel, produits laitiers sauf beurre, etc.)

3. Motifs de l'enregistrement

3.1. Il s'agit d'un produit:

qui résulte d'un mode de production, d'une transformation ou d'une composition correspondant à une pratique traditionnelle pour ce produit ou cette denrée alimentaire;

qui est produit à partir de matières premières ou d'ingrédients qui sont ceux traditionnellement utilisés.

La production de lait de foin est la forme de production laitière la plus naturelle. Le lait provient d'animaux issus d'exploitations laitières traditionnelles durables. La différence essentielle entre le lait normal et le lait de foin et le caractère traditionnel de ce dernier résident dans le fait que, comme aux origines de la fabrication du lait, la production de lait de foin ne recourt à aucun aliment fermenté. Depuis les années 60, en raison de la mécanisation, l'industrialisation de l'agriculture repose de plus en plus sur la production d'ensilage (aliments fermentés), qui a évincé la production de fourrages secs. Par ailleurs, les lignes directrices interdisent l'utilisation des animaux et des aliments pour animaux devant être signalés comme génétiquement modifiés en vertu de la législation en vigueur. L'alimentation des animaux évolue au fil des saisons: en période de fourrage vert, elle comprend essentiellement des herbes fraîches, du foin, mais aussi les aliments pour animaux autorisés indiqués au point 4.2; le fourrage d'hiver se compose de foin et des aliments pour animaux autorisés indiqués au point 4.2.

3.2. Il s'agit d'une dénomination:

traditionnellement utilisée pour désigner le produit spécifique;

indiquant le caractère traditionnel du produit ou ses spécificités.

4. Description

4.1. Description du produit portant la dénomination visée au point 1, avec indication de ses principales caractéristiques physiques, chimiques, microbiologiques ou organoleptiques, démontrant la spécificité du produit (article 7, paragraphe 2, du présent règlement)

Lait de vache conforme à la législation en vigueur.

4.2. Description de la méthode de production du produit portant la dénomination indiquée au point 1 que les producteurs doivent suivre (y compris, le cas échéant, la nature et les caractéristiques des matières premières ou des ingrédients utilisés), et de la méthode d'élaboration du produit (article 7, paragraphe 2, du règlement)

Le lait de foin est produit de manière traditionnelle conformément au «Heumilchregulativ» (règles relatives à la production du lait de foin). La principale caractéristique du lait de foin réside dans le fait qu'il est interdit, pour sa production, de recourir, d'une part, à des aliments fermentés comme les aliments d'ensilage, et d'autre part, à des animaux et à des aliments pour animaux devant être signalés comme génétiquement modifiés en vertu de la législation en vigueur.

«Heumilchregulativ»

On entend par «lait de foin» le lait de vache obtenu par des producteurs laitiers qui se sont engagés à respecter les critères ci-après. L'utilisation d'animaux et d'aliments pour animaux devant être signalés comme génétiquement modifiés en vertu de la législation en vigueur est interdite.

L'ensemble de l'exploitation agricole doit être géré selon les règles relatives à la production du lait de foin.

- a) Une exploitation peut toutefois être scindée en unités de production clairement définies, qui ne doivent pas toutes être gérées selon ces règles. Il doit s'agir de productions distinctes.
- b) Si, en vertu du point a), toutes les unités de l'exploitation ne sont pas gérées selon les règles applicables à la production de lait de foin, l'exploitant agricole doit séparer les animaux utilisés dans les unités de fabrication de lait de foin des animaux utilisés dans les autres unités, et tenir un registre ad hoc permettant d'attester cette séparation.

Aliments autorisés

- L'alimentation des animaux se compose essentiellement d'herbes fraîches et de légumineuses en période de fourrage vert et de foin durant la période de fourrage d'hiver.
- Les compléments de fourrages grossiers pouvant être utilisés sont le colza, le maïs et le seigle fourragers, la betterave fourragère, ainsi que les pellets de foin, de luzerne et de maïs et autres aliments similaires.
- La part du fourrage grossier dans la ration annuelle doit représenter au moins 75 % en poids de la matière sèche.
- Les céréales autorisées sont le blé, l'orge, l'avoine, le triticale, le seigle et le maïs, soit sous leur forme commerciale habituelle, soit mélangés avec des minéraux (son, pellets, etc.).
- Sont également autorisés les féveroles, les pois fourragers, les lupins, les fruits oléagineux, ainsi que les farines grossières et/ou tourteaux d'extraction.

Aliments interdits

- L'utilisation d'ensilage (aliments fermentés) et de foin humide ou fermenté pour l'alimentation des animaux est interdite.
- L'utilisation de sous-produits de brasserie, de distillerie ou de cidrerie, ainsi que de sous-produits de l'industrie alimentaire tels que drèches de brasserie ou pulpe humides pour l'alimentation des animaux est interdite. Exception: la pulpe déshydratée et la mélasse issues de la fabrication du sucre et les aliments protéinés issus de la transformation des céréales, à l'état sec.
- L'utilisation d'aliments pour animaux humidifiés pour l'alimentation du bétail femelle est interdite.
- L'utilisation d'aliments d'origine animale (lait, lactosérum, farines animales, etc.) pour l'alimentation des animaux est interdite, à l'exception du lait et du lactosérum dans le cas du jeune bétail.
- L'utilisation de déchets de jardin et de fruits, ainsi que de pommes de terre et d'urée, pour l'alimentation des animaux est interdite.

Prescriptions en matière de fertilisation

- Il est interdit aux fournisseurs de lait, sur l'ensemble de leurs terres agricoles, de procéder à l'épandage de boues d'épuration, de produits dérivés et de compost issus d'installations municipales de traitement des eaux, à l'exception du compost vert.

- Les fournisseurs de lait doivent, sur l'ensemble de leurs superficies fourragères, respecter un intervalle minimal de trois semaines entre l'épandage d'effluents d'élevage et l'utilisation des fourrages obtenus.

Emploi d'auxiliaires chimiques

- Sur l'ensemble des superficies fourragères des fournisseurs de lait, les produits chimiques phytosanitaires de synthèse ne peuvent être utilisés que de manière sélective et ciblée, sous la supervision de conseillers agricoles spécialisés.
- L'emploi de substances pulvérisées autorisées pour la lutte contre les mouches n'est possible dans les bâtiments destinés au cheptel laitier qu'en l'absence du bétail femelle.

Délais à respecter pour la livraison de lait

- La première livraison de lait en tant que lait de foin ne doit pas avoir lieu avant le dixième jour suivant la mise bas.
- Dans le cas de vaches ayant reçu des aliments d'ensilage (aliments fermentés), le délai minimal est de 14 jours.
- Les animaux d'alpage ayant reçu des aliments d'ensilage (aliments fermentés) dans leur exploitation d'origine doivent avoir été affourragés sans ensilage 14 jours au moins avant la transhumance, faute de quoi leur lait ne pourra être utilisé comme lait de foin qu'au bout de 14 jours de séjour à l'alpage (dans l'unité de production de lait de foin appartenant à la même exploitation). Aucun ensilage ne doit être produit ni utilisé dans l'alimentation des animaux à l'alpage.

Interdiction des denrées alimentaires et aliments pour animaux génétiquement modifiés

- Afin de préserver le caractère traditionnel du lait de foin, il est interdit d'utiliser pour sa production des animaux ou des aliments pour animaux devant être signalés comme génétiquement modifiés en vertu de la législation en vigueur.

Autres dispositions

- La production et le stockage d'ensilage (aliments fermentés) sont interdits.
- La production et le stockage de tous types de balles rondes enveloppées de film sont interdits.
- La production de foin humide ou fermenté est interdite.

4.3. Description des éléments essentiels qui prouvent le caractère traditionnel du produit (article 7, paragraphe 2, du règlement concerné)

Caractère spécifique

La différence entre le lait de foin et le lait de vache normal réside dans ses conditions de production, décrites au point 4.2, qui sont régies par le «Heumilchregulativ» (règles relatives à la production du lait de foin).

Des études réalisées par Ginzinger et ses collaborateurs à la Bundesanstalt für alpenländische Milchwirtschaft (BAM — Office fédéral pour le secteur laitier alpin) (Rotholz) en 1995 et en 2001 ont révélé que 65 % des échantillons de lait d'ensilage contenaient plus de 1 000 spores de *Clostridium* par litre. Dans le cas des livraisons de lait d'une fromagerie industrielle, 52 % des échantillons contenaient plus de 10 000 spores de *Clostridium* par litre. En revanche, 85 % des échantillons de lait de foin sans ensilage en contenaient moins de 200 par litre et 15 % en contenaient entre 200 et 300. En raison du mode d'alimentation particulier des animaux, le lait de foin contient nettement moins de spores de *Clostridium*. Ainsi, les défauts organoleptiques graves et les défauts graves au niveau des trous sont plus rares dans les fromages à pâte dure fabriqués à partir de lait de foin cru.

Le goût du lait avec et sans ensilage a été étudié dans le cadre du projet de recherche intitulé «Einfluss der Silage auf die Milchqualität» (Influence de l'ensilage sur la qualité du lait) (Ginzinger et Tschager, BAM, Rotholz, 1993). Les auteurs ont constaté que 77 % des échantillons de lait provenant d'animaux nourris à base de foin ne présentaient aucun défaut organoleptique, contre 29 % seulement dans le cas des échantillons de lait d'ensilage (lait normal). Cette différence marquée a également été constatée pour les échantillons prélevés dans les réservoirs des camions de ramassage du lait: Les auteurs ont constaté que 94 % des échantillons de lait de foin sans ensilage ne présentaient aucun défaut organoleptique, contre 45 % seulement pour le lait d'ensilage.

Il a pu être prouvé, dans le cadre d'un mémoire de fin d'études présenté à l'Université de Vienne (Schreiner, Seiz, Winzinger, 2011), que, en raison de l'alimentation à base de fourrage grossier et d'herbages dont bénéficient les animaux, le lait de foin a une teneur en oméga-3 et en acides linoléiques conjugués environ deux fois plus élevée que le lait normal.

Caractère traditionnel

La production du lait de foin et sa transformation sont aussi anciens que l'élevage des vaches laitières dans l'agriculture (V^e siècle avant J.-C. environ). Dès le Moyen Âge, on fabriquait du fromage à partir de lait de foin dans les «Schwaighöfen» (fermes traditionnelles) des Préalpes et des montagnes du Tyrol. Le mot «Schwaig» vient du moyen haut allemand et désigne une forme spécifique d'établissement humain, et surtout d'exploitation, dans la région alpine. De nombreux «Schwaighöfe» ont été construits par les seigneurs eux-mêmes comme établissements permanents et leur bétail était principalement destiné à la production laitière (en particulier la fabrication de fromage). On sait que ces établissements existent au Tyrol et dans la région de Salzbourg depuis le XII^e siècle. Dans les régions montagneuses, la production de lait de foin est liée, à l'origine, à la fabrication de fromage à pâte dure à base de lait cru. Dès les années 1900, des règles relatives à la production du lait de foin («Milchregulative») ont été adoptées pour le lait sans ensilage convenant pour la fabrication de fromages à pâte dure. C'est sur la base de ces textes qu'ont été élaborés en Autriche, dans les années 1950, les «Milchregulative» régissant la production de lait dans le Vorarlberg, le Tyrol et dans la région de Salzbourg. En 1975, ces prescriptions ont été harmonisées et adoptées par le Milchwirtschaftsfonds (fonds pour le secteur laitier) en tant que règles applicables au lait convenant pour la fabrication de fromages à pâte dure [*Bestimmungen über die Übernahme von harkäsetauglicher Milch, Österreichische Milchwirtschaft* (dispositions concernant la réception du lait convenant pour la fabrication de fromages à pâte dure, secteur laitier autrichien), volume 14, annexe 6, n° 23c, du 21 juillet 1975]. Jusqu'en 1993, l'ancien organisme autrichien de planification de la production laitière définissait, pour certaines régions de production, des «zones d'interdiction de l'ensilage» afin de permettre la production du lait de foin (ou lait sans ensilage, ou encore lait convenant pour la fabrication de fromage à pâte dure) nécessaire aux exploitations fromagères utilisant le lait cru comme matière première. En 1995, la zone d'interdiction de l'ensilage a été reconduite pour le lait de foin par la directive spéciale du ministère fédéral de l'agriculture et des forêts, de l'environnement et de la gestion de l'eau relative à la promotion d'une agriculture extensive et respectueuse de l'environnement et de l'espace naturel [*Österreichisches Programm für umweltgerechte Landwirtschaft* (programme autrichien pour une agriculture respectueuse de l'environnement), ÖPUL], mesure concernant l'abandon de l'ensilage.

Dans les alpages aussi, les animaux ont de tout temps été nourris conformément aux critères applicables à la production de lait de foin. La fabrication de fromage dans les alpages est attestée dans des documents et des actes datant de l'année 1544 concernant l'alpage «Wildschönauer Holzalm», dans le Tyrol.

Depuis le début des années 80 du siècle dernier, certains producteurs de lait de foin gèrent leur exploitation également sur la base de critères biologiques/écologiques.
