

Publication d'une demande d'approbation d'une modification non mineure d'un cahier des charges, 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

(2023/C 156/08)

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

«VORARLBERGER BERGKÄSE»

N° UE: PDO-AT-1419-AM01 - 5.4.2022

AOP (X) IGP ()

1. Groupement demandeur et intérêt légitime

ARGE Milch Vorarlberg, Montfortstr. 9, 6900 Bregenz, Autriche

Tél. +43 5574400350

Fax +43 5574400600

Courriel: fritz.metzler@lk-vbg.at

Le demandeur actuel est le successeur légal du groupement à l'origine de la demande initiale en ce qui concerne tous les droits et obligations découlant de l'appellation d'origine protégée «Vorarlberger Bergkäse». Il représente les intérêts des producteurs de «Vorarlberger Bergkäse» (AOP) et est, à ce titre, fondé à demander des modifications du cahier des charges.

2. État membre ou pays tiers

Autriche

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 avec l'aire géographique
- Étiquetage
- Autres (modification des coordonnées du service compétent, du nom du groupement demandeur initial, organisme de contrôle, exigences nationales, modifications d'ordre rédactionnel)

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.

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

- 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)

L'expérience acquise depuis l'octroi de la protection en ce qui concerne l'utilisation pratique de l'appellation protégée rend nécessaires les modifications du cahier des charges demandées, qui comprennent une description détaillée de toutes les conditions importantes de production et de mise sur le marché, y compris les étapes de production, et qui visent à garantir la qualité du «Vorarlberger Bergkäse» (AOP).

Le cahier des charges actuel a été rédigé à partir de plusieurs documents et annexes fusionnés en un seul texte, révisé et mis à jour, afin de décrire plus clairement les exigences concernant notamment la méthode de production et la preuve de l'origine, ce qui contribue à préserver la qualité du «Vorarlberger Bergkäse» (AOP).

Les modifications concernent en particulier:

1. Description du produit:

Le texte du point 5 b) (Description) et les ajouts apportés au point 5 b) du cahier des charges initial sont déplacés au point 4.2. (Description). Ce point est scindé en un point 4.2.1. (Généralités) et un point 4.2.2. (Caractéristiques). Le texte initial est précisé et structuré. La teneur en matière grasse est supprimée. Le poids de la meule peut désormais être compris entre 7 et 40 kg (8 et 35 kg précédemment) et la hauteur du moule entre 8 et 12 cm (10 et 12 cm jusqu'à présent). La durée minimale d'affinage est fixée à 3 mois.

Le point 5 b) du cahier des charges

«Le "Vorarlberger Bergkäse" est fabriqué à partir de lait cru naturel (lait de vache) avec une teneur d'environ 50 % de matière grasse sur extrait sec et présente une croûte lavée ou légèrement séchée, granuleuse, de couleur jaune brun à brune. Les meules affichent un poids compris entre 8 kg et 35 kg et une hauteur de moule de 10 à 12 cm. Les trous ronds, de la taille d'un petit pois environ, sont mats à brillants et uniformément répartis. La pâte est ferme à souple, de couleur ivoire à jaune clair. Le goût est épicé à piquant. Les matières premières employées sont le lait de vache provenant d'exploitations bovines sans ensilage et le lait d'alpage, propres à la production de fromages à pâte dure. Seule une présure naturelle est utilisée.»

et les ajouts apportés au point 5 b)

«Le strict respect des dispositions relatives à l'affouragement (annexe), la petite taille des fruitières, l'affinage et le soin minutieux du "Vorarlberger Bergkäse", effectués à la main, la transformation traditionnelle du lait cru naturel produit sans ensilage et le savoir-faire artisanal du personnel des fruitières sont certainement les caractéristiques les plus distinctives de ce fromage.

Seules les exploitations pratiquant une économie herbagère extensive — sans production ni alimentation à base d'ensilage — sont autorisées à fournir du lait. Les exploitations dites mixtes (exploitations qui nourrissent les jeunes bovins avec du fourrage conservé en silo ou du fourrage fermenté) ne sont pas autorisées à livrer du lait à la fruitière. Le lait est livré au moins une fois par jour à la fruitière et y est directement transformé.

Les petites fruitières ont préservé la production artisanale et le traitement manuel des fromages. C'est ce qui explique aussi la qualité particulière et la longue conservation du "Vorarlberger Bergkäse".»

sont modifiés comme suit:

4.2. Description

4.2.1. Généralités

Le «Vorarlberger Bergkäse» est un fromage à pâte dure fabriqué à partir de lait cru naturel d'alpage ou de vallée, provenant d'exploitations bovines sans ensilage (lait de vache). Les exploitations qui nourrissent les jeunes bovins avec du fourrage conservé en silo (exploitations dites mixtes) ne sont pas autorisées à livrer du lait à la fruitière.

Les meules affichent un poids compris entre 7 et 40 kg, présentent une hauteur de 8 à 12 cm et sont affinées pendant trois mois au minimum.

4.2.2. Propriétés

Le fromage possède une croûte lavée à sèche, granuleuse, de couleur brun jaune à brune. La pâte est ferme à souple, de couleur ivoire à jaune clair. Le fromage découpé présente des perforations rondes peu nombreuses et réparties uniformément, plus ou moins de la taille d'un petit pois, mates à brillantes. De petites fissures (de 0,5 à 1 cm) peuvent se former dans la pâte. Le goût est épicé et devient de plus en plus piquant au fil du temps. Les caractéristiques décrites peuvent être plus ou moins marquées selon le degré d'affinage, sans que cela influence ou modifie la qualité globale du «Vorarlberger Bergkäse AOP».

Le «Vorarlberger Bergkäse» peut être découpé et mis sur le marché en parts de différentes tailles.

Justification

Les explications qui ne concernent pas la description du produit ont été présentées plus en détail dans les nouveaux points «Lien avec l'aire géographique» et «Méthode de production» prévus à cet effet.

Les marges de tolérance relatives au poids de la meule et à la hauteur du moule à fromage ont été revues à la hausse en raison des pertes de poids à l'affinage résultant du stockage prolongé du fromage et de la rentabilité pour les petites exploitations. Des poids plus importants sont en effet nécessaires pour la logistique des petites entreprises. La mention «avec un teneur d'environ 50 % de matière grasse sur extrait sec» a été supprimée sans être remplacée parce qu'elle n'est pas nécessaire au vu des dispositions légales existantes. Dans la formulation contenue en partie dans le cahier des charges puis complétée, il s'agit de précisions (par exemple, en ce qui concerne la durée minimale d'affinage) destinées à clarifier et à améliorer le texte en termes d'exhaustivité de la description du produit, mettant ainsi à la disposition de l'organisme de contrôle des paramètres du produit plus précis et plus fiables afin de garantir la qualité du produit.

2. Preuve de l'origine:

Les indications relatives à l'histoire du produit jusqu'à présent énoncées dans le cahier des charges au point 5 d) (Preuve de l'origine), qui devaient figurer sous ce point au moment de la reconnaissance de l'appellation dont il est ici question, ont été déplacées au point 4.6. (Lien avec l'aire géographique) (voir le texte de ce point). En lieu et place, des dispositions sectorielles visant à garantir la traçabilité ont été introduites dans le nouveau cahier des charges, au point 4.4. (Preuve de l'origine):

«Le groupement demandeur tient un registre des producteurs qui répertorie chaque transformateur laitier de "Vorarlberger Bergkäse" présent dans l'aire géographique, indépendamment de toute affiliation éventuelle de celui-ci à un groupement, en mentionnant le nom et l'adresse de contact de l'entreprise. Les transformateurs qui souhaitent figurer dans ce registre introduisent une demande en ce sens auprès du groupement demandeur.

Un contrat et un règlement de livraison de lait sont conclus entre le producteur et le transformateur. Ces accords réglementent la qualité des matières premières (lait sans ensilage), le bassin de ramassage et la documentation des flux de lait par le transformateur.

Les producteurs et les transformateurs laitiers doivent veiller à ce que la collecte, le stockage et la transformation du lait cru en "Vorarlberger Bergkäse" ainsi que le produit fini "Vorarlberger Bergkäse" soient effectués séparément des autres stocks de lait ou des fromages conventionnels.

Les producteurs de lait sont tenus d'enregistrer les quantités de lait qu'ils produisent, en précisant la quantité de lait destinée à la fabrication du "Vorarlberger Bergkäse". Les transformateurs laitiers doivent tenir des registres permettant la traçabilité des quantités de lait achetées et de leur origine. Le transport ultérieur d'un transformateur laitier à un autre à l'intérieur de la zone géographique définie est autorisé, moyennant consignation des quantités transférées.

Pour garantir la traçabilité du "Vorarlberger Bergkäse" tout au long de la chaîne d'approvisionnement, une marque en caséine munie d'un numéro de série est attribuée par le groupement demandeur sur demande du transformateur laitier. La marque en caséine à utiliser porte la dénomination:

G.U.-VBG

BERGKAESE

XXXXXX

avec un numéro de série. La gestion et l'attribution du numéro de série incombent au groupement demandeur.

Les fromages sont marqués avant pressage. Ils reçoivent pour cela une marque en caséine avec un numéro de série unique, qui doit être apposée de manière inamovible sur la meule. La date de production ou un numéro de lot sont également mentionnés sur le fromage à des fins de traçabilité interne.

Le rapport de production journalière doit également consigner la date de production, la quantité de lait transformé, le numéro de série de la marque en caséine, la température de cuisson et le nombre de fromages produits. Les registres du transformateur laitier permettent de vérifier si la durée d'affinage a été respectée. L'affinage et le stockage du fromage peuvent aussi avoir lieu dans des centres d'affinage situés dans l'aire délimitée, hors de l'entreprise de transformation.

Lors de la vente de "Vorarlberger Bergkäse", le transformateur laitier doit procéder aux enregistrements nécessaires pour assurer la traçabilité (bons de livraison, par exemple).»

Justification

Étant donné que le cahier des charges ne contenait jusqu'à présent aucune disposition relative à la preuve de l'origine, il a été jugé opportun d'inclure, au point 4.4. (Preuve de l'origine), des indications concernant la traçabilité du produit. Il contient désormais des dispositions visant à garantir la traçabilité du produit. De plus, des informations figurant au point 5 h) initial (Étiquetage) ont été déplacées au point 4.4. (Preuve de l'origine).

3. Aire géographique:

Point 5 c) (Aire géographique) du cahier des charges initial:

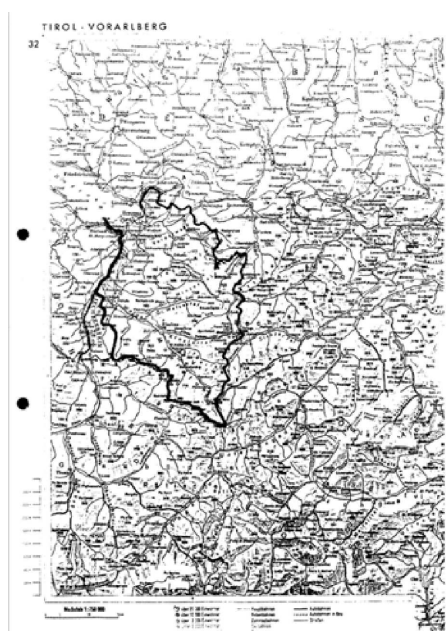
La région de Walgau a été ajoutée. Le reste du texte a été réduit aux informations nécessaires pour l'aire géographique. L'orthographe «Laiblachtal» a été remplacée par l'orthographe «Leiblachtal».

En outre, la carte du Vorarlberg et de l'Autriche, présentée à titre complémentaire au point 5 c) (aire géographique) du cahier des charges initial, a été remplacée par une nouvelle carte.

Le point 5 c) du cahier des charges

«Le "Vorarlberger Bergkäse" est exclusivement fabriqué par des producteurs ou transformateurs et des agriculteurs des régions de Bregenzerwald, Kleinwalsertal, Großwalsertal, Laiblachtal (Pfänderstock) et Rheintal à partir du lait cru obtenu dans le Vorarlberg.»

ainsi que les cartes du Vorarlberg et de l'Autriche présentées en complément du point 5 c)

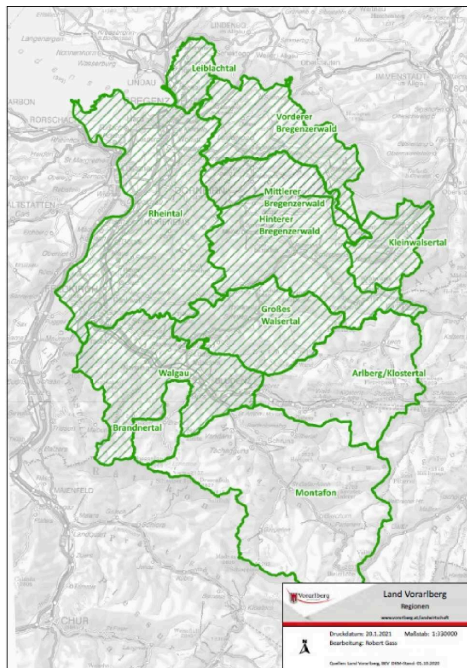


sont modifiés comme suit:

4.3. Aire géographique:

Le «Vorarlberger Bergkäse» est fabriqué à partir de lait cru obtenu dans le Vorarlberg, dans les régions suivantes du Land du Vorarlberg: Bregenzerwald, Kleinwalsertal, Großwalsertal, Leiblachtal (Pfänderstock), Walgau et Rheintal.

Carte de l'aire géographique délimitée (zone hachurée):



Justification

La région de Walgau a été ajoutée car elle est limitrophe de la zone délimitée décrite jusqu'à présent et est soumise à des conditions géologiques, biologiques et culturelles correspondant aux critères du cahier des charges. Le reste du texte a été réduit aux informations nécessaires pour l'aire géographique. L'erreur typographique dans «Laiblachtal» a été corrigée. Le nom correct de cette région est «Leiblachtal». En outre, la carte «Tyrol - Vorarlberg» contenue dans le cahier des charges a été remplacée par une nouvelle carte de l'aire géographique délimitée. La nouvelle carte est plus claire et les hachures insérées désignent plus précisément l'aire concernée.

4. Méthode de production:

Le texte initial figurant au point 5 e) (Méthode d'obtention) du cahier des charges est formulé de manière plus précise et est réparti entre le point 4.5.1. (Matière première «lait»), le point 4.5.2. (Production) et le point 4.5.3. (Savoir-faire – Connaissances liées à la production).

Le procédé de transformation est également défini plus précisément. En outre, la méthode de fabrication traditionnelle est décrite de manière plus détaillée au point 4.5.3. (Savoir-faire – Connaissances liées à la production).

Le point 5 e) du cahier des charges

«Le «Vorarlberger Bergkäse» est un produit traditionnel typique.

L'élément essentiel de sa production réside dans le respect de critères stricts lors de la production laitière (directive sur la qualité pour les producteurs laitiers).

En particulier:

- seules des exploitations pratiquant une économie herbagère extensive — sans production ni alimentation à base d'ensilage — sont autorisées à livrer leur lait, et seul le lait provenant de telles exploitations peut être utilisé pour la fabrication du «Vorarlberger Bergkäse»;
- le lait est livré à la fromagerie au moins une fois par jour et y est transformé directement (pas de transport d'une fromagerie à l'autre).

Fabrication proprement dite:

- Le lait cru livré (non thermisé, non pasteurisé ni stérilisé par centrifugation) est partiellement écrémé (pour atteindre une teneur en matières grasses d'environ 3,3 %).
- Il estensemencé à l'aide de présure issue d'estomac de veau et d'une culture de lactosérum et d'acide lactique propre à l'exploitation (l'expérience du fromager étant déterminante pour l'évaluation et l'élevage de cette culture). Le «Vorarlberger Bergkäse» se distingue considérablement des autres produits similaires par l'utilisation de cultures de lactosérum.

- Le caillé est ensuite chauffé à une température comprise entre 51 et 52,5 °C environ et pressé.
- Les meules sont ensuite placées dans un bain de saumure (teneur en sel d'environ 20 %) pendant deux à trois jours, puis elles sont affinées dans des caves à une température comprise entre 12 et 15 °C et à une humidité relative comprise entre 90 et 95 %. Pendant ce temps, les meules sont traitées régulièrement avec de la saumure afin d'assurer la formation typique de la croûte et le développement du goût; elles sont ainsi brossées ou frottées deux fois par semaine avec de la saumure (teneur en sel de 20 % environ, pH de 5,25).
- Le «Vorarlberger Bergkäse» est prêt à consommer au plus tôt à l'âge de trois à six mois [en fonction du degré d'affinage, ses propriétés peuvent quelque peu varier: petites fissures dans la pâte (0,5 à 1 cm), moins de perforations, goût prononcé].

L'autocontrôle et l'assurance qualité constants des exploitations sont garants de la qualité élevée du lait cru et de la production du «Vorarlberger Bergkäse». Le respect de l'assurance qualité est contrôlé par le «Qualitätsmanagementverein für Lebensmittel aus Vorarlberg». La loi prévoit des contrôles concernant l'hygiène de l'exploitation et du personnel ainsi que la santé animale.»

est reformulé comme suit:

4.5.1 Matière première (lait)

Du lait cru de vache est utilisé pour la production de «Vorarlberger Bergkäse». Seul le lait provenant du Vorarlberg est autorisé. Il est interdit d'utiliser du lait thermisé, pasteurisé ou stérilisé par centrifugation pour la fabrication de «Vorarlberger Bergkäse».

Le lait utilisé pour le «Vorarlberger Bergkäse» est marqué par les saveurs délicates des herbes et graminées présentes dans les pâturages du Land du Vorarlberg. Les vaches se nourrissent d'herbes et de graminées fraîches (sous la forme de fourrages verts) ou séchées (sous la forme de foin). L'alimentation avec du fourrage fermenté ou conservé en silo est expressément interdite.

L'ajout de céréales concassées provenant d'autres aires pour compléter et équilibrer l'alimentation est autorisé mais ne doit pas dépasser 30 % de la matière sèche sur une base annuelle.

Les céréales concassées peuvent être achetées dans d'autres régions, car en tant que région de montagne traditionnelle, caractérisée par des herbages et une fine couche humifère, l'aire géographique n'est pas particulièrement adaptée à l'agriculture. Il n'existe dès lors pratiquement pas de culture ou de production de céréales ou de produits similaires dans la région, d'où la nécessité de s'approvisionner dans d'autres régions. Par conséquent, le pourcentage de fourrages provenant de l'aire géographique ne peut être inférieur à 70 % de la matière sèche totale donnée annuellement aux vaches laitières. L'ajout de céréales concassées provenant d'autres aires est autorisé mais leur quantité ne doit pas dépasser 30 % de la matière sèche de chaque ration.

4.5.2. Production

Le lait cru est d'abord partiellement écrémé etensemencé à l'aide de présure issue d'estomac de veau et d'une culture de lactosérum ou de bactéries lactiques. Les bactéries lactiques traditionnelles issues de cultures sauvages constituent aujourd'hui la base de la culture souche des cultures d'exploitation élevées dans les établissements. L'adjonction de conservateurs, de stabilisants et d'additifs chimiques n'est pas autorisée. Le lait emprésuré (coagulum) est ensuite découpé aux dimensions souhaitées à l'aide d'un tranche-caillé. Pendant la phase suivante de travail du caillé, les grains de caillé continuent à se former et la synérèse (exsudation du lactosérum des grains de caillé) se produit. Le caillé est ensuite cuit à une température comprise entre 51 et 54 °C, puis moulé et pressé. Les fromages affichent un poids de 7 à 40 kg avant le bain de saumure et une hauteur de moule de 8 à 12 cm, en fonction de la taille de meule souhaitée. Les meules sont ensuite placées dans un bain de saumure dont la teneur en sel est d'au moins 20° Bé pendant deux à trois jours. Le fromage absorbe ainsi du sel de l'extérieur, développe une croûte et acquiert de la texture, est isolé hermétiquement et mûrit à l'intérieur de façon régulière et homogène. Ce processus explique la consistance compacte et régulière de la pâte du «Vorarlberger Bergkäse». En fonction de la qualité de la croûte et de l'expérience du transformateur laitier, les meules sont ensuite affinées à une température comprise entre 10 °C et 15 °C et à un taux d'humidité atmosphérique supérieur à 80 % pendant trois mois au minimum. Pendant l'affinage, les meules sont traitées régulièrement avec de la saumure afin d'assurer la formation typique de la croûte et le développement du goût; elles sont ainsi brossées ou frottées au moins deux fois par semaine avec de la saumure (la teneur maximale en sel est de 20° Bé). Après la période minimale d'affinage, le «Vorarlberger Bergkäse» est prêt à consommer.

4.5.3. Savoir-faire — Connaissances liées à la production

L'expérience des transformateurs laitiers en matière de gestion de la production et d'affinage est déterminante pour la qualité du «Vorarlberger Bergkäse».

La production de fromage est un art étroitement lié au savoir-faire du transformateur laitier; ce dernier intervient de différentes façons pendant le processus de fabrication, en fonction des circonstances, afin d'obtenir la qualité typique du «Vorarlberger Bergkäse».

Tout commence dès l'ajout et l'élevage des cultures de bactéries lactiques. L'expérience du transformateur est en effet essentielle pour bien gérer la composition de la culture des bactéries lactiques, la température, les temps de repos, les quantités et les conditions de conservation.

Le stockage et l'affinage du lait, qui favorisent la formation de bactéries lactiques améliorant sensiblement les qualités de conservation, olfactives et gustatives du fromage, varient selon la pratique de chaque transformateur laitier. La quantité de présure issue d'estomac de veau, le moment de la coupe et la découpe du lait emprésuré (coagulum), la définition de la taille des grains de caillé, le travail du caillé et la cuisson du mélange caillé/lactosérum sont des éléments influencés par l'expérience du fromager et font la qualité du «Vorarlberger Bergkäse».

Lors de la production, le fromager doit suivre très attentivement chaque étape et déterminer le moment approprié pour chaque étape de la transformation. Par exemple, le lait est chauffé prudemment à 51-54 °C pendant la phase de chauffage qui suit le découpage du coagulum. Ce procédé est une condition essentielle à la grande capacité de conservation du fromage. Toutefois, le lait doit également être manipulé avec précaution afin de conserver une grande partie de ses caractéristiques et de ses composants aromatiques et microbiologiques et donc ses qualités spécifiques. Il s'y ajoute que le lait, en raison des conditions d'alimentation naturellement changeantes sur les pâturages de montagne, ne possède pas de caractéristiques standardisées et que sa qualité, par exemple sa teneur en protéines et en autres constituants lactiques, est variable. Grâce à leur grande expérience, les producteurs de «Vorarlberger Bergkäse» savent parfaitement gérer ces variations naturelles.

Grâce à une pratique minutieuse lors de toutes les étapes de transformation, le fromager détermine de façon décisive le processus d'affinage qui s'ensuit et donc la qualité du produit final. Les meules de fromage doivent en outre bénéficier de soins attentifs pendant l'affinage. C'est grâce à leur œil expert que les fromagers décident à quel moment les meules doivent être retournées, brossées et râpées. Leur action a donc une incidence fondamentale sur la qualité du fromage.

Afin de préserver la qualité et la tradition du «Vorarlberger Bergkäse», les transformateurs laitiers et les fromagers se rencontrent régulièrement pour échanger leurs connaissances et participent à des formations continues.

Justification

Des modifications ont été introduites dans le processus de fabrication afin de garantir la qualité inimitable du «Vorarlberger Bergkäse», fondée notamment sur le savoir-faire des producteurs quant au procédé traditionnel de fabrication. Déjà mentionnée dans le cahier des charges initial, cette méthode de production traditionnelle — en particulier le procédé de transformation — est à présent décrite de façon plus détaillée. La mention «pour atteindre une teneur en matières grasses d'environ 3,3 %» a été supprimée sans être remplacée, car elle est superflue en raison des dispositions légales existantes.

Les différentes modifications portent sur les points suivants:

— Matière première «lait»

Pour garantir l'apport nutritionnel équilibré indispensable au bien-être des animaux, indépendamment de conditions climatiques exceptionnelles (des périodes de sécheresse par exemple), l'achat de céréales concassées a été autorisé à concurrence de 30 % de matière sèche sur une base annuelle. Les animaux bénéficient par conséquent d'une alimentation complémentaire équilibrée. En outre, une alimentation composée jusqu'à 30 % de céréales concassées est nécessaire pour une alimentation conforme aux performances pendant les périodes de production laitière élevée, de manière à garantir le bien-être des animaux. Étant donné que, malgré cette dérogation permettant de compléter l'alimentation, la majeure partie des fourrages grossiers doit provenir de l'aire délimitée, la qualité élevée et constante du lait est garantie.

Le transport ultérieur d'une fromagerie à une autre à l'intérieur de l'aire délimitée sera à l'avenir autorisé car cet élément n'a plus d'incidence sur la qualité, compte tenu de l'état actuel de la technique. Au vu de l'état actuel de la technique, la livraison quotidienne de lait n'est plus non plus un paramètre de qualité déterminant, de sorte que ce

passage du cahier des charges initial a été supprimé. Par ailleurs, le flux de lait vers un autre partenaire contractuel doit être documenté. La directive «QMV- Qualitätsrichtlinie für Milcherzeuger» figurant dans le cahier des charges en tant qu'annexe est supprimée, étant donné que la méthode de production est présentée de manière plus détaillée et plus exhaustive et que le contrôle de la qualité est maintenant décrit au point 4.7. (Contrôle). En outre, le groupement «Qualitätsmanagementverein für Lebensmittel aus Vorarlberg» a été dissous.

— Production

La fabrication du «Vorarlberger Bergkäse» est décrite en détail par étapes, de la transformation du lait cru à l'étape de l'affinage au cours du séchage à l'air, et précise les paramètres techniques à respecter pour assurer la qualité du produit final.

Le caillé peut désormais être chauffé à une température comprise entre 51 °C et 54 °C (au lieu de 51,5 °C à 52,5 °C jusqu'à présent). Une plus grande marge de manœuvre est accordée en ce qui concerne la température de chauffage du lait, vu l'impossibilité de régler la température avec exactitude dans le cadre d'une opération manuelle. La nouvelle plage définie pour la température de chauffe n'a aucune incidence négative sur la qualité du produit. L'adjonction de conservateurs, de stabilisants et d'additifs chimiques n'est toujours pas autorisée. Ce point est encore plus clair grâce à une formulation plus précise.

En ce qui concerne les cultures de lactosérum et d'acide lactique propres à l'exploitation, il a été précisé que la culture de base historique était aujourd'hui produite de manière centralisée et continuait d'être élevée ensuite au sein de l'établissement afin de produire du «Vorarlberger Bergkäse». L'expérience du transformateur laitier joue un rôle déterminant à cet égard.

La teneur en sel a été précisée et adaptée en fonction de critères vérifiables dans la pratique, fondés sur l'unité Baumé (Bé). Le pH du bain de saumure, initialement précisé dans le cahier des charges, n'a guère de sens dans la pratique étant donné qu'il est difficile à surveiller. Il a donc été remplacé par l'unité Baumé (Bé).

Compte tenu des progrès techniques accomplis, l'affinage ne doit plus se faire dans les caves d'affinage du fromager, mais peut également se faire dans des caves externes, situées dans l'aire géographique délimitée, où sont réunies les conditions optimales de régulation des paramètres pertinents pour le contrôle.

Au vu des différentes caractéristiques que doivent présenter les caves de maturation et des exigences du marché en matière de qualité, qui tendent vers des fromages de plus en plus affinés, il est nécessaire d'adapter la fourchette des températures en la faisant passer de 12-15 °C à 10-15 °C et l'humidité de l'air en la portant à plus de 80 %. L'expertise particulière du responsable de la cave à fromage préserve la qualité originale du «Vorarlberger Bergkäse».

Le processus de formation de la croûte typique du «Vorarlberger Bergkäse» et la qualité du fromage qui y est associée ont fait l'objet de précisions et l'importance du rôle du fromager ainsi que des conditions d'affinage a été soulignée.

— Savoir-faire — Connaissances liées à la production

Étant donné que l'actuel cahier des charges ne contient aucun élément majeur concernant les connaissances traditionnelles des producteurs, le nouveau cahier des charges apporte des précisions à cet égard et décrit la qualification du personnel spécialisé. De plus, les activités en cours pour assurer la qualité dans la transmission de la tradition sont également décrites; elles limitent efficacement la perte ou la diminution du savoir-faire et permettent de conserver les connaissances traditionnelles liées au produit. La mention du groupement «Qualitätsmanagementverein für Lebensmittel aus Vorarlberg» a été supprimée. Le groupement demandeur est désormais responsable de la formation continue et de l'ensemble de l'échange d'informations. La qualité des matières premières ainsi que la gestion de la qualité dans l'entreprise de transformation sont définies par des prescriptions légales au niveau national et européen et surveillées en conséquence.

5. Lien avec l'aire géographique:

Les indications figurant jusqu'alors au point 5 d) (Preuve de l'origine), ainsi que les compléments y relatifs, de même que les indications du point 5 f) (Lien) et leurs compléments ont été déplacés au point 4.6. (Lien avec l'aire géographique).

Tant l'indication du volume de production que la bibliographie sur l'évolution historique du fromage ont été supprimées.

Justification

Le cahier des charges est adapté aux exigences du règlement (UE) n° 1151/2012, de telle sorte que les considérations historiques, les références documentaires et les mentions relatives à la tradition orale sur le «Tiroler Speck» figurant initialement sous le point consacré à la preuve de l'origine du «Tiroler Speck» sont déplacées au point 4.6. «Lien avec l'aire géographique».

Les effets des facteurs climatiques et humains de l'aire géographique sont décrits de manière exhaustive, en détaillant les connaissances spécifiques des producteurs régionaux que le cahier des charges ne mentionnait jusqu'à présent que de façon marginale, entre autres la maîtrise traditionnelle de techniques de stockage spécifiques, ainsi que le savoir-faire technique poussé relatif à la production et à la gestion de l'affinage, qui est déterminant pour les qualités sensorielles globales du produit.

La suppression de l'indication des quantités de production est due aux fluctuations constantes des quantités produites.

L'évolution historique du fromage est maintenant décrite en détail au point 4.6. (Lien avec l'aire géographique). La bibliographie sur l'évolution historique du fromage est donc devenue superflue et a été supprimée, notamment pour des raisons de lisibilité.

6. *Étiquetage:*

Les explications initiales mentionnées au point 5 h) (Étiquetage) du cahier des charges et les ajouts qui y ont été apportés figurent désormais au point 4.4. (Preuve de l'origine) et ont été adaptés selon les obligations documentaires désormais prévues.

Ainsi, les exigences du cahier des charges initial (apposition de la date de production et du numéro de l'exploitation sur le produit) sont devenues superflues en raison de la documentation fournie dans le cadre de la preuve de l'origine. Des précisions ont été apportées à propos de la marque en caséine à utiliser. Il est superflu d'apposer cette marque sur l'emballage de morceaux de fromage car la traçabilité des lots est garantie.

La disposition relative aux marques de distributeur figurant au point 5 h) (Étiquetage) du cahier des charges initial est déplacée au point 4.8 (Étiquetage).

La mention de marques de distributeur est autorisée. La marque de distributeur ne doit pas être susceptible d'induire le consommateur en erreur ou de nuire à la réputation de l'AOP.

Justification

Des clarifications et précisions ont été apportées concernant la mention de marques de distributeur. Celle-ci doit continuer à être autorisée.

7. *Modifications rédactionnelles:*

7.1. Le nom et les données de l'autorité compétente de l'État membre ont été mis à jour.

7.2. Le nom et l'adresse du groupement demandeur ont été mis à jour.

Justification

L'ARGE Milch Vorarlberg est le successeur légal du groupement à l'origine de la demande initiale en ce qui concerne tous les droits et obligations découlant de l'appellation d'origine protégée «Vorarlberger Bergkäse». Les coordonnées de l'autorité compétente sont mises à jour.

7.3. *Organisme de contrôle*

La section contenant les coordonnées de l'organisme de contrôle a été modifiée en raison d'un changement en faveur d'un organisme de contrôle privé, à savoir Lacon GmbH.

7.4. *Modification de la présentation du cahier des charges*

Renumérotation et modifications partielles des titres afin de clarifier et de préciser les informations.

7.5. *Exigences nationales*

La rubrique «Exigences nationales» est supprimée car elle est superflue en raison des exigences légales.

DOCUMENT UNIQUE

«Vorarlberger Bergkäse»

N° UE: PDO-AT-1419-AM01 – 5.4.2022

AOP (X) IGP ()

1. Dénomination(s) [de l'AOP ou de l'IGP]

«Vorarlberger Bergkäse»

2. État membre ou pays tiers

Autriche

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**3.1 Type de produit [voir annexe XI]**

Classe 1.3. Fromages

3.2 Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Le «Vorarlberger Bergkäse» est un fromage à pâte dure fabriqué à partir de lait cru naturel d'alpage ou de vallée, provenant d'exploitations bovines sans ensilage (lait de vache). Les exploitations qui nourrissent les jeunes bovins avec du fourrage conservé en silo (fourrage fermenté) (exploitations dites mixtes) ne sont pas autorisées à livrer du lait à la fruitière. Les meules affichent un poids compris entre 7 et 40 kg, présentent une hauteur de moule de 8 à 12 cm et sont affinées pendant trois mois au minimum.

Le fromage possède une croûte lavée à sèche, granuleuse, de couleur brun jaune à brune. La pâte est ferme à souple, de couleur ivoire à jaune clair. Le fromage découpé présente des perforations rondes peu nombreuses et réparties uniformément, plus ou moins de la taille d'un petit pois, mates à brillantes. De petites fissures (de 0,5 à 1 cm) peuvent se former dans la pâte. Le goût est épicé et devient de plus en plus piquant au fil du temps.

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

Seul le lait provenant d'exploitations pratiquant l'économie herbagère — sans production ni alimentation à base d'ensilage — peut être utilisé pour la fabrication du «Vorarlberger Bergkäse».

L'ajout de céréales concassées provenant d'autres aires pour compléter et équilibrer l'alimentation est autorisé mais ne doit pas dépasser 30 % de la matière sèche sur une base annuelle.

Les céréales concassées peuvent être achetées dans d'autres régions, car en tant que région de montagne traditionnelle, caractérisée par des herbages et une fine couche humifère, l'aire géographique n'est pas particulièrement adaptée à l'agriculture. Il n'existe dès lors pratiquement pas de culture ou de production de céréales ou de produits similaires dans la région, d'où la nécessité de s'approvisionner dans d'autres régions.

Par conséquent, le pourcentage de fourrages provenant de l'aire géographique ne peut être inférieur à 70 % de la matière sèche totale donnée annuellement aux vaches laitières. L'ajout de céréales concassées provenant d'autres aires est autorisé mais leur quantité ne doit pas dépasser 30 % de la matière sèche de chaque ration.

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

La production de la matière première, la transformation et l'affinage doivent avoir lieu dans l'aire délimitée.

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

—

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

Les fromages sont identifiés par une marque en caséine portant un numéro de série. La gestion et l'attribution du numéro de série incombent au groupement demandeur.

4 Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

Le «Vorarlberger Bergkäse» est fabriqué à partir de lait cru obtenu dans le Vorarlberg, dans les régions suivantes du Land du Vorarlberg: Bregenzerwald, Kleinwalsertal, Großwalsertal, Leiblachtal (Pfänderstock), Walgau et Rheintal.

5 Lien avec l'aire géographique

Le «Vorarlberger Bergkäse» est un produit fabriqué et consommé dans l'aire délimitée, dans l'actuel Land du Vorarlberg, depuis des centaines d'années. À l'origine et pendant plusieurs siècles, la production était principalement destinée à la consommation personnelle et à la vente régionale.

Les conditions régionales telles que l'altitude, le climat, la flore et la faune, ainsi que la petite structure des exploitations, ont favorisé le développement du «fromage gras» et de ses techniques de fabrication particulières au milieu du XVIII^e siècle. Cette évolution a permis d'allonger la durée de conservation du fromage et d'en tirer des gains plus importants.

Les connaissances et les compétences techniques acquises dans l'aire géographique délimitée en matière de techniques de production, d'affinage, d'alimentation des animaux et de transformation du lait ont été transmises de génération en génération. Vers 1890, la mise en place de groupements a permis de concentrer et de diffuser davantage les connaissances. Ces groupements ont ensuite été remplacés par les coopératives, qui existent aujourd'hui encore.

Les techniques de stockage et d'affinage du lait employées ont favorisé la formation de bactéries lactiques qui ont sensiblement amélioré les qualités de conservation ainsi que les qualités olfactives et gustatives du fromage. Les bactéries lactiques traditionnelles issues de cultures sauvages constituent aujourd'hui la base de la culture souche des cultures d'exploitation élevées dans les établissements. L'ajout de présure issue d'estomac de veau, le moment de la coupe et la découpe du coagulum, la définition de la taille des grains de caillé, le travail du caillé et la cuisson du mélange caillé/lactosérum sont des éléments influencés par l'expérience du fromager, qui font la qualité du «Vorarlberger Bergkäse». Ces connaissances et compétences ont été développées et servent toujours de base à la production du «Vorarlberger Bergkäse».

Référence à la publication du cahier des charges

<https://www.patentamt.at/herkunftsangaben/vorarlbergerbergkaese/>

ou en accédant directement au site web de l'Office autrichien des brevets (www.patentamt.at) en suivant l'arborescence: «Marken/Herkunftsangabe/Liste der Bezeichnungen aus Österreich». Le cahier des charges s'y trouve sous le nom de la dénomination de qualité du produit.
