Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CEE) nº 2081/92 relatif à la protection des appellations d'origine et des indications géographiques

(2006/C 32/02)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 et 12 quinquies dudit règlement. Toute opposition à cette demande doit être transmise par l'intermédiaire de l'autorité compétente d'un État membre, d'un État membre de l'OMC ou d'un pays tiers reconnu selon l'article 12, paragraphe 3, dans un délai de six mois à partir de la présente publication. La publication est motivée par les éléments suivants, notamment le point 4.6 par lesquels il est considéré que la demande est justifiée au sens du règlement (CEE) nº 2081/92.

FICHE RÉSUMÉE

RÈGLEMENT (CEE) Nº 2081/92 DU CONSEIL

«MANTEQUILLA DE SORIA»

Nº CE: ES/00326/20.11.2003

AOP (X) IGP ( )

Cette fiche est un résumé établi aux fins d'information. Pour une information complète, en particulier pour les producteurs des produits couverts par l'AOP ou l'IGP concernée, il convient de consulter la version complète du cahier des charges soit au niveau national, soit auprès des services de la Commission européenne ([1]).

1. *Service competent de l'État membre:*

Nom:	Subdirección general de sistemas de calidad diferenciada, Dirección General de Alimentación, Secretaría General de Agricultura y Alimentación, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España
Adresse:	Paseo Infanta Isabel, nº 1. E-28071 Madrid
Téléphone:	(34) 913 47 53 94
Fax:	(34) 913 47 54 10
E-mail:	sgcaproagro@mapya.es

2. *Groupement:*

2.1. Nom: Asociación Soriana de Elaboradores de Mantequilla (ASOEMA)

2.2. Adresse: Avenida de la Victoria, 5 — E-42003 Soria
Téléphone: (34) 975 212 443

2.3. Composition: Producteurs/transformateurs (X) Autres ( )

3. *Type de produit:*

Classe 1.5: Matières grasses

4. *Description du cahier des charges:*

(résumé des conditions de l'article 4, paragraphe 2):

4.1. Nom: «Mantequilla de Soria».

([1]) Commission européenne, Direction Générale «Agriculture», Unité Politique de qualité des produits agricoles, B-1049 Bruxelles.

4.2. Description:

L'appellation «Mantequilla de Soria» couvre l'élaboration et la certification de beurres obtenus par pasteurisation de crème provenant de lait de vache, de races frisonne, brune des Alpes et de leurs croisements entre elles, produits par des exploitations laitières de la province de Soria. La protection englobe les trois types traditionnels: naturel, salé et doux.

1. **Beurre naturel:**

Caractéristiques physico-chimiques:

Teneur en matières grasses:	Minimum 82 % m/m
Extrait sec maigre:	Maximum 2 % m/m
Humidité:	Maximum 16 % m/m

Caractéristiques organoleptiques:

Couleur ivoire paille. Odeur entre légère et moyenne de diacétyle. Saveur acide très légère. Fusion en bouche modérée. Viscosité de type moyen. Arôme de crème fraîche. Persistance finale modérée.

2. **Beurre salé:**

Caractéristiques physico-chimiques:

Teneur en matières grasses:	Minimum 80 % m/m
Extrait sec maigre:	Maximum 4 % m/m
Humidité:	Maximum 16 % m/m
Chlorure de sodium:	Maximum 2,5 % m/m

Caractéristiques organoleptiques:

Couleur os ivoire. Aspect à la coupe légèrement granuleux. Odeur de crème légèrement mûrie. Saveur salée intense. Fusion en bouche modérée. Viscosité moyenne. Arôme de crème. Persistance finale brève.

3. **Beurre doux:**

Caractéristiques physico-chimiques:

Teneur en matières grasses:	Minimum 39 % m/m
Extrait sec maigre:	Maximum 35 % m/m
Humidité:	Maximum 25 % m/m
Saccharose:	De 20 à 35 % m/m
Additifs:	b-carotène et/ou extrait de cochenille dans la garniture

Caractéristiques organoleptiques:

Couleur os, sauf la garniture qui est orangée ou rosée. Aspect à la coupe de type mousse entre faiblement et légèrement ouverte mais compacte, avec des vides irréguliers de taille comprise entre le sucre fin et le grain de riz. Odeur de diacétyle avec une certaine note de sucre caramélisé. Saveur douce intense et légèrement acide. Fusion en bouche modérée-rapide. Viscosité de type moyen. Arôme de crème légèrement végétal. Persistance entre modérée et longue.

4.3. Aire géographique:

La zone de production comprend les 169 communes suivantes, toutes situées dans la province de Soria:

Abejar; Adradas; Ágreda; Alconaba; Alcubilla de Avellaneda; Aldealafuente; Aldealices; Aldealpozo; Aldealseñor; Aldehuela de Periáñez; Aldehuelas, Las; Alentisque; Aliud; Almajano; Almaluez; Almarza; Almazán; Almazul; Almenar de Soria; Arancón; Arcos de Jalón; Arévalo de la Sierra; Ausejo de la Sierra; Barca; Bayubas de Abajo; Bayubas de Arriba; Beratón; Berlanga de Duero; Blacos; Bliecos; Borjabad; Borobia; Buberos; Buitrago; Burgo de Osma-Ciudad de Osma; Cabrejas del Campo; Cabrejas del Pinar; Calatañazor; Caltojar; Candilichera; Cañamaque; Carabantes; Carrascosa de Abajo; Carrascosa de la Sierra; Casarejos; Castilfrío de la Sierra; Castillejo de Robledo; Castilruiz; Centenera de Andaluz; Cerbón; Cidones; Cigudosa; Cihuela; Ciria; Cirujales del Río; Coscurita; Covaleda; Cubilla; Cubo de la Solana; Cueva de Ágreda; Dévanos; Deza; Duruelo de la Sierra; Escobosa de Almazán; Espeja de San Marcelino; Espejón; Estepa de San Juan; Frechilla de Almazán; Fresno de Caracena; Fuentearmegil; Fuentecambrón; Fuentecantos; Fuentelmonge; Fuentelsaz de Soria; Fuentepinilla; Fuentes de Magaña; Fuentestrún; Garray; Golmayo; Gómara; Gormaz; Herrera de Soria; Hinojosa del Campo; Langa de Duero; Losilla, La; Magaña; Maján; Matalebreras; Matamala de Almazán; Medinaceli; Miño de San Esteban; Molinos de Duero; Momblona; Monteagudo de las Vicarías; Montenegro de Cameros; Morón de Almazán; Muriel de la Fuente; Muriel Viejo; Nafría de Ucero; Narros; Navaleno; Nepas; Nolay; Noviercas; Ólvega; Oncala; Pinilla del Campo; Portillo de Soria; Póveda de Soria, La; Pozalmuro; Quintana Redonda; Quintanas de Gormaz; Quiñoneria, La; Rábanos, Los; Rebollar; Recuerda; Renieblas; Reznos; Rioseco de Soria; Rollamienta; Royo, El; Salduero; San Esteban de Gormaz; San Felices; San Leonardo de Yagüe; San Pedro Manrique; Santa Cruz de Yanguas; Santa María de Huerta; Santa María de las Hoyas; Serón de Nájima; Soliedra; Soria; Sotillo del Rincón; Suellacabras; Tajahuerce; Tajueco; Talveila; Tardelcuende; Taroda; Tejado; Torlengua; Torreblacos; Torrubia de Soria; Trévago; Ucero; Vadillo; Valdeavellano de Tera; Valdegeña; Valdelagua del Cerro; Valdemaluque; Valdenebro; Valdeprado; Valderrodilla; Valtajeros; Velamazán; Velilla de La Sierra; Velilla de los Ajos; Viana de Duero; Villaciervos; Villanueva de Gormaz; Villar del Ala; Villar del Campo; Villar del Río; Villares de Soria, Los; Villaseca de Arciel; Vinuesa; Vizmanos; Vozmediano; Yanguas.

4.4. Preuve de l'origine:

Les éléments prouvant que le produit est originaire de la zone sont les procédures de contrôle et de certification.

Le lait provient exclusivement d'élevages inscrits au registre des élevages du Conseil régulateur. Le beurre naturel et salé est exclusivement élaboré et conditionné dans des installations inscrites au registre des industries laitières. Le beurre doux est exclusivement élaboré et conditionné dans des installations inscrites au registre des industries pâtissières du Conseil régulateur.

Les élevages, les industries laitières et les industries pâtissières doivent être soumis à une évaluation initiale pour être enregistrés et à des évaluations périodiques pour être maintenus dans les registres.

Pour être commercialisés avec la garantie d'origine corroborée par l'étiquette du Conseil régulateur, les beurres doivent satisfaire à tous les contrôles du processus.

Le nombre d'étiquettes ou de contre-étiquettes remises par le Conseil régulateur aux industries laitières est fonction des quantités de lait reçues; pour les industries pâtissières, il est fonction des quantités de beurre naturel acquises.

Le Conseil régulateur procède à des contrôles de la méthode d'obtention et de conservation du lait dans les élevages, à une inspection de la méthode d'élaboration dans les industries laitières et pâtissières, à la vérification des documents, des stocks, à des prélèvements d'échantillons et à des tests des produits.

Pour les non-conformités détectées, le Conseil régulateur applique, le cas échéant, le régime de sanctions prévu dans son règlement.

4.5. Méthode d'obtention:

Du lait dans les exploitations d'élevage

Le lait est obtenu de bétail bovin laitier de races frisonne, brune des Alpes et de leurs croisements entre elles.

Les exploitations d'élevage doivent disposer d'une cuve de réfrigération pour le lait, d'une capacité suffisante pour stocker le lait produit durant deux jours, à une température inférieure ou égale à 5 °C jusqu'au ramassage. La période comprise entre la traite et le ramassage dure au maximum deux jours. Au cours du transport vers les industries laitières, la température du lait ne peut dépasser les 9 °C.

Elaboration du beurre (Mantequilla de Soria) «naturel»

Dans l'industrie laitière, le lait est soumis à la thermisation dans un échangeur à plateaux et, ensuite, à la centrifugation en vue de l'écrémage et de la purification.

La crème, qui est obtenue à une température comprise entre 30 et 40 °C, doit avoir une teneur en graisse comprise entre 38 et 45 % et une acidité inférieure à 13 degrés Dornic; elle est soumise à la pasteurisation et refroidie afin qu'elle arrive dans la cuve de maturation à une température comprise entre 12 et 15 °C. Dans la cuve, on ajoute un mélange des ferments lactiques Lactococcus lactis lactis, L. lactis cremoris et L. lactis lactis diacetylactis. La maturation est effectuée en 12 à 15 heures à une température comprise entre 12 et 15 °C, en incorporant les ferments 3-4 heures après le début du processus de maturation. Lorsque la crème a atteint une acidité comprise entre 18 et 28 degrés Dornic, la maturation est freinée par le refroidissement. La crème est ensuite versée dans la baratte en introduisant une quantité représentant environ 40 % de sa capacité pour favoriser son homogénéisation; puis, elle est battue pendant deux à trois heures. Le babeurre est éliminé par gravité, et on procède ensuite à deux lavages de la graisse avec de l'eau potable, au délaitage et au malaxage. Ultérieurement, la graisse est pétrie lentement pendant 60 à 120 minutes dans une baratte discontinue jusqu'à former le beurre. Celui-ci est transféré vers la remplisseuse où il est moulé avec différentes bouches de sortie et emballé dans cette même entreprise dans les récipients prévus pour sa commercialisation.

Élaboration du beurre (Mantequilla de Soria) «salé»

L'obtention du beurre salé suit les mêmes étapes que celle du beurre naturel, excepté l'addition de sel fin au début du malaxage à raison d'une quantité maximale 2,5 % m/m. Il est également emballé dans la même entreprise.

Élaboration du beurre (Mantequilla de Soria) «doux»

On élabore une préparation composée d'eau et de saccharose, qui est portée à ébullition jusqu'à obtenir un sirop. Ce sirop est ensuite mélangé avec du beurre «naturel» par barattage et introduit, au sein de la même entreprise, dans l'emballage qui doit être rigide et ouvert en sa partie supérieure. La surface visible est alors garnie avec du beurre doux préalablement coloré au bêta-carotène ou à l'extrait de cochenille. La garniture ne peut dépasser 15 % du contenu.

4.6. Lien:

Historico-littéraire:

Il existe de nombreuses références littéraires, dont certaines ont été trouvées à la Bibliothèque publique de Soria:

«SORIA. 1845-1850» (édition fac-similé) par PASCUAL MADOZ.

Il s'agit d'un dictionnaire géographique, statistique et historique sur la province de Soria. Il mentionne les villages qui formaient le Valle de Tera, vallée qui regroupait le bétail laitier et où était élaboré le beurre. À la page 203, on trouve la référence suivante: «*l'industrie manufacturière, en dehors des métiers et des fabriques établis dans les chefs-lieux d'arrondissement, ... se réduit à l'élaboration de beurre de lait de vache.*» Une nouvelle référence figure à la page 268: «*l'élaboration des excellents et si célèbres beurres de Soria*».

QUOTIDIEN «EL NOTICIERO DE SORIA». 25 OCTOBRE 1899.

Il présente une publicité de la confiserie «La Azucena» de Silvino Paniagua annonçant au public que son établissement va élaborer du beurre. Il se présente comme fournisseur de la maison royale et indique que sa confiserie a reçu une récompense pour l'élaboration de beurre à l'exposition régionale de Logroño.

«NOMENCLATOR HISTÓRICO, GEOGRÁFICO, ESTADÍSTICO Y DESCRIPTIVO DE LA PROVINCIA DE SORIA» (CATALOGUE HISTORIQUE, GÉOGRAPHIQUE, STATISTIQUE ET DESCRIPTIF DE LA PROVINCE DE SORIA). 1909, DE MANUEL BLASCO JIMÉMENZ.

Il décrit les caractéristiques des villages de Soria. Le chapitre consacré à Valdeavellano de Tera évoque à nouveau le beurre de Soria: «…car son lait permet d'élaborer le célèbre beurre de Soria, toujours délicieux…» (sic).

«LA REGIÓN DE EL VALLE» (LA RÉGION DE EL VALLE), PAR ANASTASIO GONZÁLEZ GÓMEZ. IMPRIMERIE LAS HERAS, 1931.

Les pages 29, 30 et 31 détaillent la procédure d'élaboration du beurre et les ustensiles utilisés, en faisant référence au jargon ou la terminologie propre à la région de El Valle. La seule date citée est 1910, liée à la Sociedad Cooperativa Soriana de Lechería et à l'élaboration par celle-ci de procédés de fabrication plus modernes dans sa beurrerie de Valdeavellano.

«MANTEQUILLA DE SORIA» (BEURRE DE SORIA), PAR PEDRO J. IGLESIA HERNÁNDEZ, DE CELTIBERIA Nº 14, CENTRO DE ESTUDIOS SORIANOS, 1957

Il s'agit d'un ouvrage spécifique sur la«Mantequilla de Soria» en préparation au premier Congrès national de diététique. Il se réfère à la «Mantequilla de Soria» comme une des spécialités qui ont fait la célébrité de la ville, non seulement en Espagne, mais également en Amérique latine grâce aux émigrants provenant de la province.

Lien naturel

Les caractéristiques de la «mantequilla de Soria» sont liées à son élaboration à partir de lait provenant de vaches nourries avec les produits d'une zone d'altitude moyenne élevée (1 026 mètres au-dessus du niveau de la mer) — qui en fait une des provinces présentant l'altitude moyenne la plus élevée et la plus accidentée de la meseta — soumise à des conditions climatologiques extrêmement rigoureuses. Cela suppose un régime alimentaire différent pour le bétail car la composition des pâturages, durs et secs et recouverts d'une flore caractéristique, influe sur les qualités particulières du lait, qui sont ensuite transmises au beurre.

Facteurs humains et relatifs à l'élaboration

Anciennement, le beurre naturel était élaboré dans le «manzadero» (tube en bois de saule), et aujourd'hui dans une baratte discontinue. Les deux systèmes coïncident dans l'agglomération des globules gras. Le «manzadero» le fait par des coups manuels semblables à ceux d'un piston jusqu'à les fusionner, et l'actuelle baratte discontinue provoque un effet similaire grâce à la pression produite par le mouvement de la baratte. Le procédé varie également par le fait que les ferments lactiques ne sont ajoutés que 3 ou 4 heures après le début de la maturation. L'élaboration du sirop pour la variété de beurre doux suit, quant à elle, les anciennes formules et la présentation du produit conserve le design et les formes de l'époque.

4.7. Structure de contrôle:

Nom: Consejo Regulador de D.O. «Mantequilla de Soria»

Adresse: Polígono Industrial Las Casas. Calle C. Parcelas 3-4, E-42005 Soria

Téléphone: (34) 975 23 16 26

Fax: (34) 975 23 16 36

Le Conseil régulateur de l'appellation d'origine «Mantequilla de Soria» respecte dans ses actes la norme EN 45011: «Conditions générales pour les organismes qui réalisent la certification de produit», version de 1998.

4.8. Étiquetage:

Les beurres protégés destinés à la consommation sont munis de la marque de conformité du Conseil régulateur. Cette marque de conformité, inviolable et non réutilisable, est la contre-étiquette fournie par le Conseil régulateur aux industries laitières et pâtissières enregistrées conformément aux normes établies dans le manuel de qualité. Les contre-étiquettes comportent le logo de l'appellation et une clé alphanumérique permettant d'assurer la traçabilité, placée sur une bande dorée pour le beurre naturel, rose pour le beurre doux et bleue pour le beurre salé.

4.9. Exigences nationales:

— Loi 25/1970 du 2 décembre sur le statut de la vigne, du vin et des alcools.

— Décret 835/1972 du 23 mars, règlement d'application de la Loi 25/1970.

— Arrêté du 25 janvier 1994 précisant la correspondance entre la législation espagnole et le règlement (CEE) nº 2081/92, en matière d'appellation d'origine et d'indications géographiques protégées de produits agricoles et alimentaires.

— Décret royal 1643/1999 du 22 octobre, portant réglementation de la procédure d'instruction des demandes d'inscription au registre communautaire des A.O.P. et des I.G.P.