



Sommaire

IV Informations

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

Conseil

2020/C 186/01	Conclusions du Conseil sur la gestion des risques en matière de patrimoine culturel	1
---------------	---	---

Commission européenne

2020/C 186/02	Taux de change de l'euro — 4 juin 2020	7
---------------	--	---

V Avis

AUTRES ACTES

Commission européenne

2020/C 186/03	Publication d'une demande d'approbation d'une modification non mineure d'un cahier des charges, conformément à 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	8
2020/C 186/04	Publication du document unique modifié à la suite de l'approbation d'une modification mineure conformément à l'article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012	19
2020/C 186/05	Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission	23
2020/C 186/06	Publication du document unique modifié à la suite de l'approbation d'une modification mineure conformément à l'article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012	38

IV

*(Informations)*INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET
ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

CONSEIL

Conclusions du Conseil sur la gestion des risques en matière de patrimoine culturel

(2020/C 186/01)

LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,

TENANT COMPTE DE CE QUI SUIT:

1. le contexte politique tel qu'il est décrit dans l'annexe;

RAPPELANT QUE:

2. le patrimoine culturel dans toute sa diversité (qu'il soit matériel - sites et paysages, œuvres d'art et monuments, notamment, ou immatériel - connaissances, compétences et pratiques, traditions orales ou arts du spectacle), représente pour les individus et la société une importante source d'identité, d'innovation et de créativité et, outre son inestimable valeur intrinsèque pour le développement et le bien-être de la société européenne, il contribue également de manière considérable à la croissance économique, à l'inclusion sociale et au développement durable;
3. l'importance du patrimoine culturel, que le nouveau programme stratégique 2019-2024 pour l'Union a mis en évidence et qui revêt un caractère prioritaire dans le plan de travail 2019-2022 en faveur de la culture et du nouvel agenda européen de la culture, doit être prise en compte à la fois dans le cadre de la réalisation des objectifs de développement durable et dans l'élaboration des programmes de développement au niveau national;
4. le patrimoine culturel peut être menacé de multiples manières, que ce soit à la suite d'activités humaines involontaires ou intentionnelles, d'aléas naturels, d'événements ponctuels ou récurrents, ou en raison d'une lente dégradation, d'un dépeuplement ou d'une catastrophe soudaine;
5. le bilan de l'Année européenne du patrimoine culturel (2018) devrait servir de base à une action positive visant à identifier et gérer les risques en matière de patrimoine culturel;
6. le troisième pilier du cadre européen d'action en faveur du patrimoine culturel, à savoir «le patrimoine culturel au service d'une Europe résiliente», a pour objectif, par le biais d'un ensemble d'actions ciblées, de protéger le patrimoine culturel contre toute une série de menaces.

RECONNAISSANT:

7. les instruments, normes et principes normatifs reconnus au niveau international matière de la conservation et de restauration, ainsi que les contributions apportées par les organisations internationales (telles que l'Unesco et le Conseil de l'Europe) et les organisations gouvernementales, intergouvernementales (telles que ICCROM), non gouvernementales et professionnelles (telles que ICOMOS et ICOM) à la sauvegarde du patrimoine culturel;
8. qu'il est urgent d'encourager la coopération à tous les niveaux pertinents et avec les partenaires concernés dans le but de repérer les facteurs de risque et, partant, qu'il importe d'élaborer et de mettre en œuvre des plans de gestion des risques en matière de patrimoine culturel;

9. qu'il est essentiel d'établir des mesures à long terme en mettant en œuvre des plans de gestion des risques parallèlement aux politiques qui ont été planifiées, aux mesures de protection et aux bonnes pratiques, pour prévenir et atténuer efficacement les dommages dans le cadre d'une approche de la sauvegarde du patrimoine culturel qui soit centrée sur les personnes.

CONSCIENT QUE:

10. le changement climatique est un phénomène mondial et représente un défi colossal ayant une incidence majeure sur le patrimoine culturel et naturel, et qu'il est nécessaire, dans la mesure du possible, de prendre des mesures pour en prévenir et en atténuer les effets négatifs ou s'adapter à ces effets et, si possible, les inverser;
11. dans cette période d'incertitude croissante au niveau international, et notamment d'augmentation du nombre des situations d'urgences et des catastrophes, la préservation et la gestion durable du patrimoine culturel constituent une importante source de résilience de la société et un atout pour l'action climatique et que, à cet égard, l'Union européenne et ses États membres peuvent jouer un rôle important en tant qu'acteur mondial dans la gestion des risques concernant le patrimoine culturel;
12. des crises telles que la pandémie de COVID-19 ont un impact économique et social considérable sur les secteurs de la culture et de la création. Les graves pertes de recettes, la perturbation des échanges de connaissances, l'interruption des travaux d'entretien et de restauration et les restrictions en matière d'accès et de participation, entre autres, imposent de mettre davantage l'accent sur la durabilité et la résilience, élément clé de la gestion du patrimoine culturel;
13. l'aménagement du territoire, la construction de bâtiments et le développement de territoires, tant dans les villes que dans les zones rurales, nécessitent un engagement total des parties concernées de manière que le patrimoine culturel soit considéré comme un atout et ne soit pas menacé ni négligé;
14. l'intégration de la gestion des risques dans l'éducation, aussi bien dans la formation professionnelle que dans le cadre de l'apprentissage tout au long de la vie, est essentielle pour veiller à ce que les communautés soient informées des risques et qu'elles s'investissent davantage dans des mesures de sauvegarde et de conservation;
15. la recherche joue un rôle important dans la compréhension de la nature et de l'impact des menaces, parmi lesquelles figure le changement climatique, et dans la mise au point de méthodes innovantes et efficaces aux fins de la gestion des risques en matière de patrimoine culturel.

INVITE LES ÉTATS MEMBRES, DANS LEURS DOMAINES DE COMPÉTENCE RESPECTIFS ET EN PARFAITE CONFORMITÉ AVEC LE PRINCIPE DE SUBSIDIARITÉ, À:

16. recenser les approches et outils innovants disponibles au niveau de l'Union européenne afin d'identifier, de prévenir et d'atténuer les risques et de s'y préparer et à y recourir activement afin de contribuer au processus de préservation durable, au suivi et à une évaluation plus aisée des risques;
17. partager des informations sur les réseaux existants d'experts du patrimoine, au niveau national et à d'autres niveaux, afin de promouvoir l'identification, la protection, la conservation et/ou la restauration du patrimoine culturel européen;
18. mettre au point, le cas échéant, des mécanismes communs de gestion des risques, promouvoir la coopération à tous les niveaux et renforcer, aux niveaux de la prise de décision et de la gestion du patrimoine, l'adoption d'approches collaboratives fondées sur les principes de gouvernance participative et de responsabilité partagée;
19. reconnaître le patrimoine culturel et l'intégrer dans les politiques relatives aux risques de catastrophe et dans les plans de gestion de ces risques aux niveaux local, régional, national et de l'Union européenne, et à établir, le cas échéant, une coopération transsectorielle, afin de garantir une gestion adéquate des risques en matière de patrimoine culturel, en tenant compte des dispositions pertinentes figurant dans la décision n° 1313/2013/UE relative au mécanisme de protection civile de l'Union;
20. accorder une attention particulière à la protection du patrimoine culturel dans les zones les moins peuplées, de manière que des mesures pertinentes d'atténuation des risques soient prévues aux niveaux local et régional;

21. renforcer le rôle de l'enregistrement et de la documentation en ce qui concerne la préservation des contenus à la fois non numériques, numérisés et nés numériques, pour lesquels l'interopérabilité, la compatibilité, l'accessibilité et la durabilité sont des principes qui doivent être pris en compte;
22. encourager les activités en faveur de l'entretien régulier du patrimoine culturel mobilier et immobilier et de la gestion du paysage, ainsi que le recours à des méthodes, techniques et matériaux appropriés et de grande qualité dans le cadre du processus de conservation, de manière à promouvoir la durabilité;
23. promouvoir la sauvegarde et le transfert du savoir-faire et de l'artisanat traditionnels, et concevoir, le cas échéant, des activités de formation spécifiques pour assurer la gestion des risques dans toutes les phases du développement professionnel des experts du patrimoine et d'autres professions pertinentes;
24. sensibiliser davantage et recourir aux technologies numériques émergentes (en particulier les avancées dans le domaine des technologies 3D), qui constituent une base pour la recherche, la documentation et l'interprétation innovantes du patrimoine culturel, ainsi que pour l'application de méthodes de sauvegarde appropriées;
25. utiliser, le cas échéant, les données disponibles fournies par les programmes de satellites, tels que Copernicus, et par d'autres sources, aux fins d'une surveillance du patrimoine culturel; à cet égard, les produits obtenus par les technologies d'observation de la Terre, tels que les cartes d'évaluation des risques et les indicateurs du changement climatique, peuvent être utilisés;
26. renforcer le rôle important joué dans la gestion des risques par les autorités, les institutions culturelles, telles que les musées, les archives, les bibliothèques et les galeries, par les dépositaires et les propriétaires de biens culturels, ainsi que par les citoyens et la société civile, et souligner la nécessité d'une étroite collaboration entre ces acteurs.

INVITE LES ÉTATS MEMBRES ET LA COMMISSION À:

27. mobiliser les ressources financières et logistiques existantes dans le domaine de la sauvegarde du patrimoine en danger et sensibiliser à cette question;
28. augmenter les possibilités de sensibilisation, de mobilité et d'échange d'expériences entre les acteurs concernés afin de mieux partager les bonnes pratiques, notamment en matière de redressement après une catastrophe, ainsi que les dernières avancées dans le domaine de la gestion des risques, et soutenir le renforcement des capacités et le transfert de connaissances;
29. encourager les jeunes européens à participer à diverses activités dans le domaine du patrimoine culturel, en particulier celles qui attachent une plus grande importance à la sauvegarde du patrimoine;
30. contribuer, le cas échéant, aux questions liées à la gestion des risques dans le cadre du groupe d'experts de la Commission sur le patrimoine culturel, eu égard notamment aux méthodes d'identification et de prévention des risques et de réduction des pertes, ainsi qu'à l'analyse et à la hiérarchisation des actions de suivi des risques;
31. communiquer de manière positive avec le public sur la valeur du patrimoine culturel en encourageant un comportement responsable et la participation aux activités de sauvegarde.

INVITE LA COMMISSION À:

32. envisager d'élaborer un manuel de l'Union européenne sur la gestion des risques en matière de patrimoine culturel, qui pourrait se fonder sur: a) les résultats des projets énumérés au titre du neuvième groupe d'action du cadre européen d'action en faveur du patrimoine culturel intitulé «Protéger le patrimoine culturel contre les catastrophes naturelles et le changement climatique», b) l'analyse des synthèses nationales concernant la gestion des risques de catastrophes, qui doivent être fournies à la Commission au plus tard le 31 décembre 2020 en vertu des lignes directrices en la matière, conformément à l'article 6, paragraphe 1, point d), de la décision n° 1313/2013/UE relative au mécanisme de protection civile de l'Union et c) les éléments pertinents des stratégies ou plans nationaux d'adaptation au changement climatique. Les efforts annoncés dans le nouvel agenda européen de la culture, visant à mettre en place un réseau de centres de compétences dans l'ensemble de l'Union européenne pour préserver la connaissance du patrimoine culturel menacé au moyen d'une numérisation à grande échelle, pourraient également être mis à profit dans ce contexte;

33. poursuivre le dialogue et la coopération en cours avec les réseaux ayant acquis une expérience précieuse dans le domaine de la gestion des risques en matière de patrimoine culturel;
 34. rechercher des synergies avec les organisations internationales compétentes (gouvernementales, intergouvernementales et non gouvernementales) afin de préserver et de protéger durablement le patrimoine culturel pour les générations actuelles et futures.
-

ANNEXE

Documents stratégiques pertinents**Conseil européen**

- Conclusions du Conseil européen du 14 décembre 2017 (doc. EUCO 19/1/17 REV 1)
- Un nouveau programme stratégique 2019-2024 (adopté par le Conseil européen le 20 juin 2019)

Déclarations ministérielles

- Déclaration de Davos du 20-22 janvier 2018 — Vers une culture du bâti de qualité pour l'Europe
- Déclaration sur la coopération en vue de faire progresser la numérisation du patrimoine culturel, Bruxelles, Journée du numérique 2019, 8 avril 2019
- Déclaration de Bucarest des ministres de la culture et de leurs représentants sur le rôle de la culture dans la construction de l'avenir de l'Europe, 16 avril 2019
- Déclaration adoptée au cours de la réunion informelle des ministres des États membres de l'Union européenne chargés des affaires culturelles et européennes, Paris, 3 mai 2019

Conseil

Conclusions

- Conclusions du Conseil relatives à l'architecture: contribution de la culture au développement durable (JO C 319 du 13.12.2008, p. 13).
- Conclusions du Conseil du 12 mai 2009: la culture en tant que catalyseur de la créativité et de l'innovation (8749/1/09 REV 1)
- Conclusions du Conseil sur l'apport de la culture au développement local et régional (JO C 135 du 26.5.2010, p. 15).
- Conclusions du Conseil sur la dimension stratégique du patrimoine culturel pour une Europe durable (JO C 183 du 14.6.2014, p. 36).
- Conclusions du Conseil sur la gouvernance participative du patrimoine culturel (JO C 463 du 23.12.2014, p. 1).
- Conclusions du Conseil sur la promotion de l'accès à la culture par des moyens numériques, et plus particulièrement sur l'élargissement du public cible (JO C 425 du 12.12.2017, p. 4).
- Conclusions du Conseil sur la nécessité de mettre en avant le patrimoine culturel dans les politiques de l'Union européenne (JO C 196 du 8.6.2018, p. 20).
- Conclusions du Conseil sur le programme de travail 2019-2022 en faveur de la culture (JO C 460 du 21.12.2018, p. 12).
- Conclusions du Conseil sur les jeunes générations créatives (JO C 189 du 5.6.2019, p. 34).
- Conclusions du Conseil sur une approche stratégique et un cadre d'action de l'Union européenne dans le domaine des relations culturelles internationales (JO C 192 du 7.6.2019, p. 6).

Résolutions

- Résolution des ministres responsables des affaires culturelles, réunis au sein du Conseil, du 13 novembre 1986, relative à la conservation du patrimoine architectural européen (JO C 320 du 13.12.1986, p. 1).
- Résolution du Conseil de l'Union européenne et des représentants des gouvernements des États membres, réunis au sein du Conseil, sur la dimension culturelle du développement durable (JO C 410 du 6.12.2019, p. 1).

Commission

Communications

- «Vers une approche intégrée du patrimoine culturel européen» [COM(2014) 477 final]
- «Renforcer l'identité européenne par l'éducation et la culture». Contribution de la Commission européenne à la réunion tenue le dirigeants du 17 novembre 2017 à Göteborg [COM(2017) 673 final]
- «Un nouvel agenda européen de la culture» [COM(2018) 267 final]
- «Le pacte vert pour l'Europe» [COM(2019) 640 final]

Communications conjointes de la Commission européenne/haute représentante de l'Union pour les affaires étrangères et la politique de sécurité

- «Vers une stratégie de l'UE dans le domaine des relations culturelles internationales» [JOIN(2016) 29 final]

Informations

- Lignes directrices sur la déclaration concernant la gestion des risques de catastrophes conformément à l'article 6, paragraphe 1, point d), de la décision n° 1313/2013/UE (JO C 428 du 20.12.2019, p. 8).

Document de travail des services de la Commission

- Cadre européen d'action en faveur du patrimoine culturel [SWD(2018) 491 final]

Rapports

- Rapport de la Commission au Parlement européen, au Conseil, au Comité économique et social européen et au Comité des régions concernant la mise en œuvre, les résultats et l'évaluation globale de l'Année européenne du patrimoine culturel 2018 [COM(2019) 548 final]

Études

- Protection du patrimoine culturel contre les catastrophes naturelles et d'origine humaine. Une analyse comparative de la gestion des risques dans l'UE — étude (avril 2018)

Nations unies

- Cadre d'action de Hyogo pour 2005-2015: pour des nations et des collectivités résilientes face aux catastrophes
- Cadre d'action de Sendai pour la réduction des risques de catastrophe (2015-2030)

Unesco

- Convention pour la protection des biens culturels en cas de conflit armé (Convention de La Haye, 1954)
- Convention pour la protection du patrimoine mondial culturel et naturel (1972)
- Convention sur la protection du patrimoine culturel subaquatique (2001)
- Charte sur la conservation du patrimoine numérique (2003)
- Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel (2003)
- Stratégie visant à réduire les risques de catastrophes sur les sites du patrimoine mondial (version révisée, 2007)
- Gérer les risques de catastrophes pour le patrimoine mondial (manuel, juin 2010)
- Déclaration de Budapest sur le patrimoine mondial (adoptée par le Comité du patrimoine mondial en juin 2002)

Conseil de l'Europe

- Convention-cadre sur la valeur du patrimoine culturel pour la société (convention de Faro, 2005)
- Recommandation CM/Rec(2017)1 aux États membres sur la «stratégie pour le patrimoine culturel en Europe au XXI^e siècle» (2017)
- Convention sur les infractions visant des biens culturels (2017)
- Accord européen et méditerranéen sur les risques majeurs (EUR-OPA)

Autres études

- Aide d'urgence au patrimoine culturel en temps de crise (ICCROM et Fonds Prince Claus pour la culture et le développement, 2018)
 - Principes européens de qualité pour les interventions financées par l'UE ayant un impact potentiel sur le patrimoine culturel (ICOMOS, 2019)
 - Rapport 2020 sur les risques mondiaux (Forum économique mondial)
-

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

4 juin 2020

(2020/C 186/02)

1 euro =

	Monnaie	Taux de change		Monnaie	Taux de change
USD	dollar des États-Unis	1,1250	CAD	dollar canadien	1,5203
JPY	yen japonais	122,48	HKD	dollar de Hong Kong	8,7189
DKK	couronne danoise	7,4557	NZD	dollar néo-zélandais	1,7510
GBP	livre sterling	0,89685	SGD	dollar de Singapour	1,5758
SEK	couronne suédoise	10,4172	KRW	won sud-coréen	1 368,73
CHF	franc suisse	1,0786	ZAR	rand sud-africain	19,0059
ISK	couronne islandaise	148,50	CNY	yuan ren-min-bi chinois	8,0066
NOK	couronne norvégienne	10,6048	HRK	kuna croate	7,5725
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	15 856,88
CZK	couronne tchèque	26,623	MYR	ringgit malais	4,8077
HUF	forint hongrois	344,90	PHP	peso philippin	56,109
PLN	zloty polonais	4,4372	RUB	rouble russe	77,8132
RON	leu roumain	4,8373	THB	baht thaïlandais	35,539
TRY	livre turque	7,5868	BRL	real brésilien	5,6989
AUD	dollar australien	1,6276	MXN	peso mexicain	24,4761
			INR	roupie indienne	84,9320

⁽¹⁾ Source: taux de change de référence publié par la Banque centrale européenne.

V

(Avis)

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 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

(2020/C 186/03)

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⁾ 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

«QUEIJO TERRINCHO»

N° UE: PDO-PT-0218-AM01 — 19.9.2016

AOP (X) IGP ()

1. Groupement demandeur et intérêt légitime*Groupement demandeur*

QUEITEQ — Cooperativa dos Produtores de Leite de Ovinos da Terra Quente, C.R.L. [Coopérative des producteurs de lait de brebis de la Terra Quente]

Intérêt légitime

Le groupement de producteurs constitué d'opérateurs (producteurs et transformateurs) de «Queijo Terrincho» possède un intérêt légitime à l'introduction de la demande de modification. A QUEITEQ — Cooperativa dos Produtores de Leite de Ovinos da Terra Quente, C.R.L. est le groupement de producteurs responsable de la demande d'enregistrement initiale.

Nom du groupement	QUEITEQ — Cooperativa dos Produtores de Leite de Ovinos da Terra Quente, C.R.L.
Type de groupement	Plus d'une personne
Participants	Producteur(s), transformateur(s)
Adresse	Quinta Branca - Larinho 5160 - Torre de Moncorvo

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

Pays	Portugal
Tél.	+351 279258090
Courriel	queitec@sapo.pt

2. État membre ou Pays Tiers

Portugal

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

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode de production
- Lien
- Étiquetage
- Autres (ajout du logo du produit)

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. Modifications

Toutes les modifications mentionnées s'appliquent au cahier des charges du produit, étant donné qu'aucun document unique n'a jamais été publié.

Description du produit

Modification 1

- Alors que l'enregistrement initial prévoyait précédemment une variation allant de 13 à 20 cm pour le diamètre et de 0,8 à 1,2 kg pour le poids, de nouvelles fourchettes de valeurs sont définies respectivement pour le diamètre (12-20 cm) et pour le poids (0,7-1,1 kg) du fromage.
- Sans référence préalable dans l'enregistrement initial, une nouvelle taille de fromage — «merendeira» (petit pain rond) — est introduite, d'un diamètre pouvant aller de 8 à 12 cm, d'une hauteur pouvant varier entre 3 et 6 cm et d'un poids situé entre 0,35 et 0,55 kg.
- Alors qu'il était précédemment prévu, dans l'enregistrement initial, une variation du pourcentage autorisé de matière grasse, par rapport à la matière sèche, et une teneur en eau de la pâte, par rapport au fromage exempt de matière grasse, comprises entre 45-60 % et 55-65 %, respectivement, de nouvelles fourchettes sont définies pour le pourcentage autorisé de matière grasse et la teneur en eau de la pâte: de 25 à 50 % de matière grasse, par rapport à la matière sèche, et de 35 à 60 % d'humidité, par rapport au fromage exempt de matière grasse.
- Sans référence préalable dans l'enregistrement initial, la valeur minimale de température autorisée pour la conservation prolongée du «Queijo Terrincho» et du «Queijo Terrincho» Velho (vieux) est définie, à savoir jusqu'à - 11 °C, température supérieure à celle de congélation (- 12 °C) afin de préserver les caractéristiques en matière d'arôme, de saveur et de texture de la pâte.

Ces changements sont justifiés par la modification et l'évolution des habitudes de consommation, notamment en ce qui concerne les fromages de plus petites dimensions, présentant une teneur plus faible en matière grasse et une plus grande durabilité et capacité de conservation, de façon à faire correspondre l'offre à la demande actuelle de portions plus petites, prêtes à utiliser pour des opérations culinaires spécifiques (en tranches et préemballé), ainsi que par le fait qu'il est ressorti des résultats d'analyses réalisées au cours des dernières années qu'il était nécessaire d'apporter des corrections aux valeurs d'origine (pourcentages autorisés de teneur en matière grasse et en eau), afin de les faire correspondre à la réalité.

Modification 2

- Sans référence préalable dans l'enregistrement initial, deux nouveaux modes de conservation et de présentation sont précisés pour le «Queijo Terrincho» Velho présentant une période d'affinage ou de maturation minimale de 90 jours, celui-ci pouvant aussi bien être présenté couvert d'une pâte de piments rouges ou en morceaux immergés dans de l'huile d'olive vierge.

Ces techniques sont justifiées par le fait qu'elles augmentent la durée de conservation du fromage et sa durabilité, parce qu'il y a une demande de la part des consommateurs pour du fromage couvert d'une pâte de piments rouges ou en morceaux immergés dans de l'huile d'olive vierge, qu'ils ont rapidement associé à un fromage à la durée d'affinage plus longue, comme le «Queijo Terrincho» Velho. De plus, ces modes de présentation du fromage, couvert d'une pâte de piments rouges ou en morceaux immergés dans de l'huile d'olive vierge, sont des techniques qui sont utilisées localement depuis longtemps.

Ces changements visent à répondre aux nouvelles exigences du marché sans modifier les caractéristiques propres au produit, qui lui confèrent sa spécificité.

Cette modification porte sur le point «méthode de production», qui décrit les conditions de fabrication du «Queijo Terrincho» Velho et sur le point «étiquetage» qui se rapporte à la mention «Queijo Terrincho» Velho.

Aire géographique

Modification 3

L'aire géographique demeure inchangée.

Le libellé initial: «Article premier

L'aire de production et de maturation du «Queijo Terrincho» est limitée aux communes (concelhos) de Mogadouro, Alfândega da Fé, Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mirandela, Vila Flor, Carrazeda de Ansiães et Macedo de Cavaleiros (à l'exception des localités (freguesias) de Edroso, Espadanedo, Ferreira, Murçós et Soutelo de Mourisco) du district de Bragança; les localités de Rio Torto, São Pedro de Veiga de Lila, Veiga de Lila, Valpaços, Vales et Possacos de la commune de Valpaços du district de Vila Real; la commune de São João da Pesqueira (à l'exception des localités de Riodades et Paredes da Beira) du district de Viseu, la commune de Vila Nova de Foz Côa, les localités de Longroiva, Fonte Longa, Poço do Canto et Meda de la commune de Meda et les localités de Escalhão, Vilar de Amargo, Algodres et Mata de Lobos de la commune de Figueira de Castelo Rodrigo du district de Guarda, sis sur le territoire de la Terra Quente et de la vallée du Douro supérieur.»

est modifié comme suit:

«L'aire de production et de maturation est limitée aux communes (concelhos) de Mogadouro, Alfândega da Fé, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mirandela, Vila Flor, Carrazeda de Ansiães et Macedo de Cavaleiros [à l'exception des localités (freguesias) de Edroso, Espadanedo, Ferreira, Murçós et Soutelo de Mourisco], São João da Pesqueira [à l'exception des localités de Riodades et Paredes da Beira], Vila Nova de Foz Côa et les localités de Rio Torto, São Pedro de Veiga de Lila, Veiga de Lila, Valpaços, Vales et Possacos de la commune de Valpaços, les localités de Longroiva, Fonte Longa, Poço do Canto et Meda de la commune de Meda et les localités d'Escalhão, Vilar de Amargo, Algodres et Mata de Lobos de la commune de Figueira de Castelo Rodrigo.»

La suppression de la référence aux districts dont elles font partie ainsi qu'aux sous-régions «Terra Quente» et «vallée du Douro supérieur» dans le cahier des charges est due à la nécessité de clarifier le texte en question, étant donné que les communes indiquées définissent clairement les limites administratives nécessaires pour se conformer à l'article 5, paragraphe 1, point c), du règlement (UE) n° 1151/2012.

Méthode de production

Modification 4

Des informations ne figurant pas dans le cahier des charges initial ont été fournies à propos des opérations effectuées pendant la phase de fabrication, à savoir le travail du lait (réchauffement et coagulation), l'égouttage du lactosérum (pressage), l'affinage et la maturation (retournement et lavage).

Les modifications apportées sont dues à la nécessité de préciser les opérations à effectuer pour la fabrication, notamment celles qui déterminent l'obtention du produit afin de maintenir la conformité avec la description du produit, notamment dans les phases de «coagulation» et de «travail de la présure».

- Bien que cela n'ait pas été indiqué précédemment dans le cahier des charges initial, il est désormais précisé que le lait est mis en œuvre immédiatement après les traites et la température à laquelle il doit être conservé si cela n'est pas possible est indiquée (maximum 6 °C).
- Le cahier des charges initial prévoyait que le lait soit chauffé à une température fixe de 35 °C. À présent, il est indiqué une fourchette de température optimale que le lait doit atteindre avant que la présure n'y soit ajoutée (température de coagulation: 30 à 35 °C), pour mieux faire correspondre cette opération aux conditions réelles.

Outre l'utilisation de poids et de presses manuels comme prévu dans l'enregistrement initial, l'utilisation de presses pneumatiques est autorisée et le temps de pressage indiqué, celui-ci pouvant varier entre 3 et 5 heures en fonction de la méthode déjà utilisée. Cette modification résulte uniquement d'une évolution technologique susceptible d'être appliquée au cours du processus de fabrication et n'influence pas les caractéristiques finales du produit.

- Comme le prévoit l'enregistrement initial, le processus d'affinage et de maturation est effectué dans des locaux d'affinage naturel ou sous atmosphère contrôlée. Une fourchette de taux d'humidité relative de 80 à 90 % est définie, au lieu de celle de 80 à 85 % prévue par l'enregistrement initial.
- De même, et sans référence préalable dans l'enregistrement initial, les fourchettes de température (8-14 °C) et d'humidité (75-85 %) sont définies et doivent être vérifiées pendant le processus d'affinage du «Queijo Terrincho» Velho, afin de compléter la description de la méthode de production.

Modification 5

- Il était précédemment indiqué, dans l'enregistrement initial, que «les troupeaux d'ovins de la race Churra da Terra Quente, utilisés ici et aux attributs zootechniques bien adaptés à cette zone, représentent la principale activité d'élevage, ceux-ci trouvant principalement leur alimentation dans les pâturages et les prairies alluviales. Les pâturages sont des zones de montagnes, des terrains en jachère et la totalité des immenses étendues incultes, où pousse une herbe grossière et peu abondante. Toutefois, la production des prairies est insuffisante et il est nécessaire de recourir aux prairies alluviales et aux fourrages complémentaires: fourrages de seigle et d'orge, navets, lentilles et feuilles d'arbres tels que le frêne, l'orme, le chêne, l'amandier, l'olivier, voire même la vigne.»

En cas de production déficitaire des prairies, comme indiqué dans l'enregistrement initial, est également ajoutée la possibilité d'utiliser des aliments tels que la paille et le foin issus de la production propre et d'autres éleveurs ovins, ainsi que des plantes fourragères semées en automne/hiver (avoine, vesce, seigle et lupin jaune) ou au printemps (maïs, sorgho), provenant de l'aire géographique délimitée.

Le libellé a été remplacé par ce qui suit: «Toutefois, la production des prairies est insuffisante et il est nécessaire de recourir aux prairies alluviales et aux fourrages complémentaires: fourrages de seigle et d'orge, navets, lentilles et feuilles d'arbres tels que le frêne, l'orme, le chêne, l'amandier, l'olivier, voire même la vigne, de l'aire géographique.»

- Toute l'alimentation fournie aux animaux provient de l'aire géographique. La possibilité d'utiliser des aliments provenant d'autres régions en cas de pénurie est introduite, sans que leur part ne puisse jamais dépasser 50 % de la matière sèche sur une base annuelle. Ces aliments sont identiques et ont la même composition que ceux issus de l'aire géographique.

Modification 6

L'article 4 du cahier des charges a été supprimé, dans sa version initiale:

«Article 4

Conditionnement et conservation

Le conditionnement du fromage devrait toujours être effectué avec un matériau inoffensif et inerte par rapport au contenu.

Le fromage doit toujours être préemballé, cette opération étant effectuée conformément aux bonnes pratiques en matière d'hygiène et dans des conditions permettant de préserver la pureté et les caractéristiques pendant la période normale de stockage et de vente.

Cette opération doit être effectuée par le producteur.»

Ces descriptions sont remplacées par la justification de l'existence de règles spécifiques en matière de conditionnement, dans lesquelles le paragraphe suivant a été ajouté afin de mieux justifier l'obligation pour le producteur de préemballer le produit:

«Le tranchage et le conditionnement ont lieu dans l'aire géographique délimitée afin de préserver l'intégrité du produit et de garantir les caractéristiques qui lui confèrent sa spécificité, lesquelles peuvent facilement être altérées par des manipulations successives et/ou espacées dans le temps.»

Modification 7

— Sans référence préalable dans l'enregistrement initial, la production des variantes présentées pour le «Queijo Terrincho» Velho est précisée par l'ajout du texte suivant:

«Le “Queijo Terrincho” Velho est un fromage affiné pendant 90 jours ou plus. Il est obtenu en recouvrant le fromage d'une pâte de piments rouges à l'eau-de-vie de marc ou à l'huile d'olive vierge. Il peut également être immergé dans de l'huile d'olive vierge.

Le “Queijo Terrincho” Velho aux piments est produit en recouvrant le fromage, pendant un minimum de 90 jours d'affinage, d'un mélange de piments rouges et d'eau-de-vie ou de piments rouges et d'huile d'olive vierge. Les piments rouges sont alors transformés en mélange pâteux avec de l'eau-de-vie ou de l'huile d'olive vierge au moment de recouvrir les fromages. Ce mélange ne doit servir que pour une application unique, afin de garantir une texture et un goût adéquats. Environ 250 ml d'eau-de-vie de marc ou 250 ml d'huile d'olive vierge sont utilisés pour 1 kg de piments rouges.»

Les techniques visées sont des techniques utilisées localement depuis longtemps, qui visent à accroître la durée de conservation du fromage et sa durabilité.

Modification 8

Étiquetage

L'article 5 du cahier des charges a été supprimé, dans sa version initiale:

«Article 5

Étiquetage et commercialisation

Doivent obligatoirement figurer sur les étiquettes des fromages les mentions:

1. Dénomination de vente— “Queijo Terrincho”;
2. Gras 45 % à 60 %;
3. Quantité nette (exprimée en g ou en kg);
4. À consommer de préférence avant la fin ... [mois et année];
5. Fromage fabriqué à base de lait cru de brebis pur;
6. Nom et adresse du fabricant:

L'étiquette est apposée sur l'une des faces du fromage.

La vente en portions au consommateur est autorisée pour autant que celles-ci soient préemballées.»

En ce qui concerne l'enregistrement initial, les références génériques de l'article 5 de la version originale mentionnées ci-dessus sont supprimées et remplacées, en fonction du type de produit, par l'utilisation obligatoire du logo et la mention «“QUEIJO TERRINCHO” — Denominação de Origem Protegida» [«“QUEIJO TERRINCHO” — Appellation d'origine protégée»] ou «“QUEIJO TERRINCHO” — DOP» [«“QUEIJO TERRINCHO” — AOP»] ou «“QUEIJO TERRINCHO” VELHO — Denominação de Origem Protegida» [«“QUEIJO TERRINCHO” VELHO — Appellation d'origine protégée»] ou «“QUEIJO TERRINCHO” VELHO — PDO» [«“QUEIJO TERRINCHO VELHO” — AOP»] conformément à la description du produit.

Les modifications apportées s'expliquent par la nécessité d'adapter les mentions obligatoires à la description du produit et à la suppression des références génériques.

Modification 9

L'article 6 du cahier des charges a été supprimé, dans sa version initiale:

«Article 6

1. Seuls les ovins de la race Churra da Terra Quente sont en mesure de produire le lait destiné à la production de “QUEIJO TERRINCHO” lorsqu'ils sont élevés dans l'aire de production définie à l'article 1 du présent cahier des charges.
2. Tous les troupeaux devront être officiellement indemnes de brucellose et s'abstenir de présenter toute manifestation de maladie transmissible par le lait.
3. Les effectifs seront examinés afin de garantir que les traitements appliqués aux animaux respectent les délais d'attente conseillés.
4. Le respect des règles d'hygiène est obligatoire dans les locaux de traite et lors du transport du lait jusqu'au lieu de fabrication.

5. Les fromageries doivent réunir les conditions technico-fonctionnelles et hygiéniques et sanitaires exigées par la loi.
6. Des registres relatifs à la réception du lait, la fabrication, l'affinage et la commercialisation doivent être tenus dans tous les lieux de production de fromage.»

Les informations visées au paragraphe 1 concernant la race d'ovins ont été intégrées dans le point 3.2 du document unique relatif à la description du produit et au point 2 correspondant du cahier des charges.

La suppression des paragraphes 2 à 6 est justifiée par le fait qu'ils se rapportent à des règles horizontales portant sur cette activité et déjà prévues dans la législation générale.

Modification 10

Ont également été supprimées de l'enregistrement initial les références aux obligations des groupements de producteurs et des opérateurs, aux infractions et aux régimes de sanctions mentionnés dans le document initial aux articles 7, 8, 9 et 10 car elles ne font pas partie intégrante du cahier des charges du produit et se rapportent à des règles horizontales établies pour la fabrication de fromage et déjà prévues dans la législation générale.

Modification 11

Lien

En ce qui concerne le lien entre l'aire géographique délimitée et les caractéristiques du produit, l'article 1 du cahier des charges, dans sa version initiale:

«Article 1

Il s'agit d'un vaste territoire de 400 000 ha, composé de fosses tectoniques (Mirandela-Vilarica), de vallées profondes causées par l'érosion (Baixo-Coa, Sabor et Douro supérieur) et de hauts plateaux, qui se situent à entre 600 et 800 m d'altitude. La disposition orographique lui confère ses propres caractéristiques climatiques, allant du subatlantique-méditerranéen au méditerranéen semi-aride lorsqu'on descend vers le Douro et qu'on se déplace vers l'est, l'influence continentale augmentant à mesure que l'on pénètre dans les zones de hauts plateaux.

C'est une zone où les conditions topographiques et climatiques ont donné lieu à une forte hétérogénéité culturelle, caractérisée par des paysages viticoles et oléicoles, des zones d'extension de l'oléiculture, des cultures associées d'oliviers et d'amandiers, des cultures céréalières dans des terres non irriguées (guéret x céréales) et une grande variété de cultures, que ce soit dans les zones où il n'y a pas de possibilité d'irrigation ou dans les vallées les plus fertiles (Mirandela et Vale do Vilarica). Toutefois, ce sont les oliviers et la vigne qui, du fait de leur importance économique, méritent le plus de soins de la part de l'agriculteur.

D'autre part, les troupeaux d'ovins de la race Churra da Terra Quente, élevés dans cette zone à laquelle leurs attributs zootechniques sont bien adaptés, représentent la principale activité d'élevage, ceux-ci trouvant principalement leur alimentation dans les pâturages et les prairies alluviales. Les pâturages sont des zones de montagnes, des terrains en jachère et la totalité des immenses étendues incultes, où pousse une herbe grossière et peu abondante.

Toutefois, la production des prairies est insuffisante et il est nécessaire de recourir aux prairies alluviales et aux fourrages complémentaires: fourrages de seigle et d'orge, navets, lentilles et feuilles d'arbres tels que le frêne, l'orme, le chêne, l'amandier, l'olivier, voire même la vigne, de l'aire géographique. Il s'agit du lieu de pâturage permanent des moutons. Pendant presque toute l'année, les moutons passent la nuit dans leur enclos ou leur parc, cantonnés sur les terrains cultivés.

C'est ce complexe de montagnes, de hauts plateaux secs, au ciel lumineux et aux conditions écologiques particulières, associé à une gestion traditionnelle qui contribuent au fait que les brebis Churra da Terra Quente (les Terrinchas) produisent un lait présentant des caractéristiques spécifiques.

Ce lait, transformé par l'art et le savoir-faire des habitants de la région transmis de générations en générations, est à l'origine d'un fromage à la spécificité inégalable.»

est modifié comme suit:

«Le "Queijo Terrincho" doit exclusivement sa qualité aux facteurs naturels et humains présentés par l'aire géographique délimitée.

Des éléments attestent d'un lien entre les monastères chrétiens du Moyen Âge, dans cette région et ailleurs, et la diffusion de la fabrication du fromage de brebis. L'argument qui atteste le mieux de l'origine de ce fromage est peut-être le fait que la vallée de Vilarica, sise sur la partie ultramontaine de la Terra Quente (Terra Quente Transmontana), en plein territoire d'origine de la race en question, et plus précisément la Quinta da Terrincha, désignait sous un autre nom la race Churra da Terra Quente, à savoir la race Terrincha, et désignait le fromage sous le nom de "Terrincho", ce qui démontre que cette sous-région regroupe un ensemble de facteurs naturels et humains qui caractérisent l'ensemble de l'aire de production.

L'aire de la Terra Quente Transmontana et de la vallée du Douro supérieur, des sous-régions situées dans l'aire géographique délimitée, accueillait précisément au départ une race d'ovins très rustiques et bien adaptés au climat, la race Badana. C'est cette race qui, à la fin du XIX^e siècle, par son croisement avec des béliers Mondegueiros, est à l'origine de la race Churra da Terra Quente, laquelle a pris toute sa spécificité à partir du milieu du XX^e siècle. Il s'agit par conséquent d'une race rustique bien adaptée à cette région, assez féconde, qui permet fréquemment d'obtenir des naissances gémellaires, de production moyenne pour la viande mais qui, du fait qu'elle est surtout laitière, est également en lien avec la fabrication de fromages dans la région.

Ces terrains en plaines d'altitude au relief ondulé, qui présentent quelques coteaux escarpés, des sols acides et peu fertiles, quelques poches de terrains offrant de bonnes aptitudes agricoles et dont les pluies, qui se concentrent pendant la saison froide, sont exploitées au maximum pendant la longue saison chaude et sèche, sont caractérisés par l'intermittence de la disponibilité des ressources alimentaires, avec une période d'abondance au printemps et une période de pénurie en été.

De telles conditions influencent fortement la répartition des cultures de la région, privilégient les systèmes de production traditionnels, extensifs, et ont pour conséquence que les ovins de la race Churra da Terra Quente, élevés dans ces conditions, produisent un lait aux caractéristiques telles, que grâce à l'artisanat et au savoir-faire ancestral des habitants de la région, il a donné naissance à un fromage extrêmement typique qui est resté inchangé depuis de nombreuses générations.

L'arôme et la saveur, qui sont de plus en plus forts et intenses à mesure que la durée d'affinage du "Queijo Terrincho" se prolonge, sont dès lors dus aux caractéristiques de ce lait cru pur et sont intimement liés à cette race d'ovins et à la végétation particulière de la montagne et des prairies alluviales, qui constitue la base fourragère de l'alimentation des animaux élevés dans l'aire géographique délimitée.

La texture fermée et uniforme, la couleur et l'aspect légèrement onctueux de la pâte résultent aussi d'un procédé de fabrication artisanale, reposant sur les connaissances des habitants de la région, en particulier en ce qui concerne la façon de travailler et de manipuler le caillé, jusqu'à l'égouttage du lactosérum et la transformation en une masse compacte.

La maturation et l'affinage ont lieu dans des locaux d'affinage dans des installations sous atmosphère contrôlée, dans les conditions décrites ci-après.

Affinage	"Queijo Terrincho"	"Queijo Terrincho" Velho
Température (°C)	5 à 12	8 à 14
Humidité (%)	80 à 90	75 à 85
Durée minimale (jours)	30	90

Le maintien de ces conditions, associé aux opérations à réaliser pendant cette étape, notamment les lavages du fromage, plus ou moins fréquents en fonction de l'aspect de la croûte, qui doit toujours être lisse et propre, il s'agit de procédés qui découlent du savoir-faire des populations locales et qui sont déterminants pour obtenir un fromage dont la pâte possède la texture, la couleur et l'aspect désirés.

Le savoir-faire artisanal local se traduit également par le recours à des techniques anciennes de conservation associées au fromage présentant une plus grande période d'affinage, qui permettent de prolonger la durée de conservation du produit sans modification de ses caractéristiques spécifiques. C'est le cas de l'utilisation, pour recouvrir la croûte, de pâte de piments rouges constituée d'un mélange pâteux préparé avec des piments et de l'eau-de-vie de marc ou avec des piments et de l'huile d'olive vierge fabriqués localement, respectivement dans des alambics traditionnels et dans des pressoirs, ainsi que de la conservation dans des récipients remplis d'huile d'olive vierge où le fromage découpé en morceaux est immergé, une fois sa croûte bien râpée.

En ce qui concerne le lien entre l'homme et le produit, le "Queijo Terrincho" fait partie des traditions de cette région ultramontaine, où il est produit selon un procédé de fabrication et des techniques de conservation qui ont été transmises de génération en génération et ont perduré jusqu'à nos jours.»

Le libellé de l'article 1 du cahier des charges de l'enregistrement initial est reformulé au profit d'une description plus précise des facteurs naturels, notamment des conditions pédoclimatiques, des facteurs humains et des connaissances locales, caractéristiques de l'aire géographique qui confèrent sa spécificité au produit, en précisant comment les caractéristiques de l'aire géographique influent sur les caractéristiques spécifiques du produit recensées. Il est également précisé que le «Queijo Terrincho» doit exclusivement sa qualité aux facteurs naturels et humains présentés par l'aire géographique délimitée.

La reformulation du libellé a pour objet le respect des dispositions relatives à la rédaction du document unique, conformément au règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires, et notamment son point 5 (Lien avec l'aire géographique), étant donné qu'il est essentiel que le document unique fournisse une explication complète et cohérente de la manière dont le lien de causalité est établi et que le texte original ne le permettait pas.

Autres

L'obligation d'utiliser le logo du produit est introduite.

DOCUMENT UNIQUE

«QUEIJO TERRINCHO»

N° UE: PDO-PT-0218-AM01 — 19.9.2016

IGP () AOP (X)

1. Dénomination(s)

«Queijo Terrincho»

2. État membre ou pays tiers

Portugal

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

On désigne par la dénomination «Queijo Terrincho» le fromage affiné résultant de l'égouttage lent du caillé, obtenu après coagulation du lait cru pur de brebis Churra da Terra Quente par l'action de présure d'origine animale. Le «Queijo Terrincho» a une période minimale de maturation de 30 jours. Lorsque la maturation ou l'affinage atteint 90 jours minimum, la dénomination d'origine «Queijo Terrincho» reçoit le qualificatif «Velho» (vieux).

Les principales caractéristiques sont présentées ci-dessous:

Caractéristiques du «Queijo Terrincho» et du «Queijo Terrincho» Velho

Fromage	«Queijo Terrincho»	«Queijo Terrincho» Velho
Forme	Cylindre aplati (plat), régulier, avec un certain renflement latéral sur les faces, sans bords définis	Cylindre aplati (plat), régulier, avec un certain renflement central, aux bords imparfaits
Hauteur	3,0-6,0 cm	2,0-6,0 cm
Poids	0,7-1,1 kg	0,5-1,0 kg
Diamètre	12-20 cm	10,0-18,0 cm
Poids (format merendeira)	0,35-0,55 kg	0,25-0,45 kg
Diamètre (format merendeira)	8,0-12,0 cm	5,0-10,0 cm
Croûte	Malléable, entière, bien formée, lisse, de couleur jaune paille clair et uni-forme	Ferme, entière, bien formée, à la coloration rouge, parfois rugueuse

Pâte

Fromage	«Queijo Terrincho»	«Queijo Terrincho» Velho
Texture	Fermée et uniforme, zone de coupe parfois déformable légèrement souple (semi-molle)	Fermée et uniforme, bien formée, zone de coupe ferme non souple (dure)
Aspect	Légèrement onctueux et présentant quelques yeux	Peu onctueux et présentant quelques yeux
Couleur	Blanche et uniforme	Jaunâtre
Arôme et saveur	Arôme intense, peu astringent, doux et pur	Fort et présentant un mélange équilibré d'arômes distinctifs
Graisses (E/E/S) %	25-50	35-60
Humidité (S/Q exempt de MG) %	35-60	20-55

Le «Queijo Terrincho» et le «Queijo Terrincho» Velho sont commercialisés entiers, en tranches ou en portions préemballées.

Le «Queijo Terrincho» Velho peut également se présenter recouvert d'une pâte de piments rouges, ou en morceaux immergés dans de l'huile d'olive vierge dans des récipients.

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

Les ovins se nourrissent principalement en paissant sur les pâturages situés dans des zones de montagnes, des terrains en jachère et la totalité des immenses étendues incultes, où pousse une herbe grossière et peu abondante, ainsi que dans les prairies alluviales ou pâturages naturels recensés dans l'aire géographique délimitée.

Vu l'insuffisance de la production des prairies, il est nécessaire de produire des fourrages complémentaires tels que les fourrages de seigle, d'orge et d'avoine, les navets, les lentilles et les feuilles d'arbres tels que le frêne, l'orme, le chêne, l'amandier, l'olivier, voire même de la vigne, de l'aire géographique délimitée.

D'autres aliments sont utilisés également tels que de la paille et du foin de plantes fourragères semées en automne/hiver (avoine, vesce, seigle et lupin jaune) ou au printemps (maïs, sorgho), cultivées en production propre et par d'autres éleveurs d'ovins, provenant de l'aire géographique délimitée.

Toute l'alimentation fournie aux animaux provient de l'aire géographique. En cas de pénurie uniquement, le recours à des aliments provenant d'autres régions est possible, sans jamais dépasser 50 % de la matière sèche sur une base annuelle. Ces aliments sont identiques et ont la même composition que ceux issus de l'aire géographique, de sorte que les caractéristiques du produit ne soient pas affectées.

Du sel alimentaire est utilisé dans une proportion de 15 à 20 % du poids du fromage et de la présure d'origine animale.

Le lait cru pur de brebis Churra da Terra Quente doit présenter les propriétés physiques et chimiques suivantes:

Acidité (ml Na OH N\1)	25-30
pH	6,5-6,6
Densité (à 20 °C)	1 036-1 038
MG (g/100 g)	8,5
MP (g/100 g)	6,4-6,6
Azote total (%)	1,0-1,1
Azote non caséique (%)	0,2-0,3

Les piments rouges, l'huile d'olive et l'eau-de-vie de marc utilisés pour la préparation de la pâte de piments proviennent de l'aire géographique délimitée.

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

La production de lait et la fabrication, y compris la maturation et l'affinage, ont lieu dans l'aire géographique délimitée.

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

La conservation prolongée du produit à des températures allant jusqu'à - 11 °C est autorisée.

Le tranchage et le conditionnement ont lieu dans l'aire géographique délimitée afin de préserver l'intégrité du produit et de garantir les caractéristiques du produit qui lui confèrent sa spécificité, lesquelles peuvent facilement être altérées par des manipulations successives et/ou espacées dans le temps.

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

Outre le logo du produit présenté ci-dessous, l'étiquette du produit doit présenter la mention suivante: «“QUEIJO TERRINCHO” — Denominação de Origem Protegida» [«“QUEIJO TERRINCHO” — Appellation d'origine protégée»] ou «“QUEIJO TERRINCHO” — PDO» [«“QUEIJO TERRINCHO” — AOP»] ou «“QUEIJO TERRINCHO” — Denominação de Origem Protegida VELHO» [«“QUEIJO TERRINCHO” — Appellation d'origine protégée VELHO»] ou «“QUEIJO TERRINCHO” — DOP VELHO» [«“QUEIJO TERRINCHO” — AOP VELHO»].



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

L'aire de production et de maturation est limitée aux communes (conselhos) de Mogadouro, Alfândega da Fé, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mirandela, Vila Flor, Carrazeda de Ansiães et Macedo de Cavaleiros [à l'exception des localités (freguesias) de Edroso, Espadanedo, Ferreira, Murços et Soutelo de Mourisco], São João da Pesqueira [à l'exception des localités de Ríodades et Paredes da Beira], Vila Nova de Foz Côa et les localités de Rio Torto, São Pedro de Veiga de Lila, Veiga de Lila, Valpaços, Vales et Possacos de la commune de Valpaços, les localités de Longroiva, Fonte Longa, Poço do Canto et Meda de la commune de Meda et les localités d'Escalhão, Vilar de Amargo, Algodres et Mata de Lobos de la commune de Figueira de Castelo Rodrigo.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le «Queijo Terrincho» doit exclusivement sa qualité aux facteurs naturels et humains présentés par l'aire géographique délimitée.

Des éléments attestent d'un lien entre les monastères chrétiens du Moyen Âge, dans cette région et ailleurs, et la diffusion de la fabrication du fromage de brebis. L'argument qui atteste le mieux de l'origine de ce fromage est peut-être le fait que la vallée de Vilarica, sise sur la partie ultramontaine de la Terra Quente (Terra Quente Transmontana), en plein territoire d'origine de la race en question, et plus précisément la Quinta da Terrincha, désignait sous un autre nom la race Churra da Terra Quente, à savoir la race Terrincha, et désignait le fromage sous le nom de «Terrincho», ce qui démontre que cette sous-région regroupe un ensemble de facteurs naturels et humains qui caractérisent l'ensemble de l'aire de production.

L'aire de la Terra Quente Transmontana et de la vallée du Douro supérieur, des sous-régions situées dans l'aire géographique délimitée, accueillait précisément au départ une race d'ovins très rustiques et bien adaptés au climat, la race Badana. C'est cette race qui, à la fin du XIX^e siècle, par son croisement avec des béliers Mondegueiros, est à l'origine de la race Churra da Terra Quente, laquelle a pris toute sa spécificité à partir du milieu du XX^e siècle. Il s'agit par conséquent d'une race rustique bien adaptée à cette région, assez féconde, qui permet fréquemment d'obtenir des naissances gémeaux, de production moyenne pour la viande mais qui, du fait qu'elle est surtout laitière, est également en lien avec la fabrication de fromages dans la région.

Ces terrains en plaines d'altitude au relief ondulé, qui présentent quelques coteaux escarpés, des sols acides et peu fertiles, quelques poches de terrains offrant de bonnes aptitudes agricoles et dont les pluies, qui se concentrent pendant la saison froide, sont exploitées au maximum pendant la longue saison chaude et sèche, sont caractérisés par l'intermittence de la disponibilité des ressources alimentaires, avec une période d'abondance au printemps et une période de pénurie en été.

De telles conditions influencent fortement la répartition des cultures de la région, privilégient les systèmes de production traditionnels, extensifs, et ont pour conséquence que les ovins de la race Churra da Terra Quente, élevés dans ces conditions, produisent un lait aux caractéristiques telles, que grâce à l'artisanat et au savoir-faire ancestral des habitants de la région, il a donné naissance à un fromage extrêmement typique qui est resté inchangé depuis de nombreuses générations.

L'arôme et la saveur, qui sont de plus en plus forts et intenses à mesure que la durée d'affinage du «Queijo Terrincho» se prolonge, sont dès lors dus aux caractéristiques de ce lait cru pur et sont intimement liés à cette race d'ovins et à la végétation particulière de la montagne et des prairies alluviales qui constitue la base fourragère de l'alimentation des animaux élevés dans l'aire géographique délimitée.

La texture fermée et uniforme, la couleur et l'aspect légèrement onctueux de la pâte résultent aussi d'un procédé de fabrication artisanale, reposant sur les connaissances des habitants de la région, en particulier en ce qui concerne la façon de travailler et de manipuler le caillé, jusqu'à l'égouttage du lactosérum et la transformation en une masse compacte.

La maturation et l'affinage ont lieu dans des locaux d'affinage dans des installations sous atmosphère contrôlée, dans les conditions décrites ci-après.

Affinage	«Queijo Terrincho»	«Queijo Terrincho» Velho
Température (°C)	5-12	8-14
Humidité (%)	80-90	75-85
Durée minimale (jours)	30	90

Le maintien de ces conditions, associé aux opérations à réaliser pendant cette étape, notamment les lavages du fromage, plus ou moins fréquents en fonction de l'aspect de la croûte, qui doit toujours être lisse et propre, il s'agit de procédés qui découlent du savoir-faire des populations locales et qui sont déterminants pour obtenir un fromage dont la pâte possède la texture, la couleur et l'aspect désirés.

Le savoir-faire artisanal local se traduit également par le recours à des techniques anciennes de conservation associées au fromage présentant une plus grande période d'affinage, qui permettent de prolonger la durée de conservation du produit sans modification de ses caractéristiques spécifiques. C'est le cas de l'utilisation, pour recouvrir la croûte, de pâte de piments rouges constituée d'un mélange pâteux préparé avec des piments et de l'eau-de-vie de marc ou avec des piments et de l'huile d'olive vierge fabriqués localement, respectivement dans des alambics traditionnels et dans des pressoirs, ainsi que de la conservation dans des récipients remplis d'huile d'olive vierge.

En ce qui concerne le lien entre l'homme et le produit, le «Queijo Terrincho» fait partie des traditions de cette région ultramontaine, où il est produit selon un procédé de fabrication et des techniques de conservation qui ont été transmises de génération en génération et ont perduré jusqu'à nos jours.

Référence à la publication du cahier des charges

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

https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/queijos/docs/CE_Qj_Terrincho.pdf

Publication du document unique modifié à la suite de l'approbation d'une modification mineure conformément à l'article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

(2020/C 186/04)

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

La demande d'approbation de cette modification mineure peut être consultée dans la base de données eAmbrosia de la Commission.

DOCUMENT UNIQUE

«TOMME DE SAVOIE»

N° UE: PGI-FR-0177-AM03 — 10.1.2020

AOP () IGP (X)

1. Dénomination(s)

«Tomme de Savoie»

2. État membre ou Pays Tiers

France

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

La «Tomme de Savoie» est un fromage à pâte pressée non cuite, élaboré à partir de lait de vache, mis en fabrication à l'état cru ou thermisé. La durée d'affinage minimum est de 30 jours depuis la date d'emprésurage jusqu'à la sortie des caves d'affinage.

Elle se présente sous la forme d'un cylindre plat, et mesure de 18 à 21 cm de diamètre pour une hauteur de 5 à 8 cm. Son poids est compris entre 1,2 et 2 kg. Elle peut également se présenter sous un format réduit mais présentant les mêmes caractéristiques organoleptiques. Dans ce cas, sa hauteur est au maximum de 8 cm, et son poids peut varier de 400 à 900 grammes.

Le croûtage est lisse à légèrement tourmenté, de couleur gris à gris blanc sur lequel peuvent se développer des moisissures secondaires.

Sa pâte est demi-ferme, de couleur blanche à jaune. Elle présente de petites ouvertures. Son goût est franc et légèrement salé, présentant parfois une pointe d'acidité et une pointe de piquant.

Le fromage présente un taux de matière grasse minimum sur poids total de 9 % et un taux de matière sèche minimum de 45 %.

Le taux de sel est compris entre 1,2 % et 2 %.

La «Tomme de Savoie» est commercialisée sous les formes suivantes: entière, à la coupe: en portions ou tranchée, en unité de vente consommateur préemballée: en portion ou tranchée.

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

Les différents types d'aliments autorisés sont:

- les fourrages grossiers (herbe, foin, regain, maïs vert, sorgho, paille, cultures dérobées),
- l'épi de maïs et le maïs grain humide, admis, sur la seule période allant du 1^{er} octobre au 1^{er} mai,
- les fourrages déshydratés, la luzerne déshydratée, les pulpes de betterave déshydratées, les betteraves fourragères, qui doivent être distribuées propres et saines,

⁽¹⁾ JOL 179 du 19.6.2014, p. 17.

- les aliments complémentaires et additifs suivant:
 - les graines de céréales et leurs issues (son, rémoulage, farine, drèches déshydratées); les graines de céréales peuvent être conservées par inertage,
 - les graines et tourteaux d'oléagineux et de protéagineux,
 - les coproduits: concentré protéique de luzerne, azote non protéique (coproduits issus d'amidonnerie ou de levurerie), urée < 3 % dans l'aliment complémentaire,
 - la mélasse et l'huile végétale, les minéraux, vitamines, oligo-éléments et extraits naturels de plante,
 - l'utilisation du lactosérum produit sur l'exploitation est autorisée dans un délai de 24 heures maximum.

Pour les vaches en lactation:

- 100 % des fourrages grossiers proviennent de l'aire géographique,
- les fourrages déshydratés, l'épi de maïs, le maïs grain humide et la betterave fourragère, non originaire de l'aire géographique sont limités à hauteur de 4 kg de matière sèche par vache en lactation en moyenne journalière sur l'année.

Ces limitations permettent de garantir que la majorité de la matière sèche ingérée par les vaches laitières provient de l'aire géographique délimitée. Elles améliorent ainsi le lien entre le produit et son origine géographique.

En cas de production fermière, le lait mis en œuvre destiné à la fabrication de la «Tomme de Savoie» provient d'un troupeau de vaches laitières constitué de 75 % minimum de vaches de type racial Abondance, Montbéliarde ou Tarentaise.

Chez le transformateur, le lait collecté destiné à la fabrication de la «Tomme de Savoie» provient d'un troupeau de vaches laitières global constitué de 75 % minimum de vaches de type racial Abondance, Montbéliarde ou Tarentaise.

Le maintien de la tradition d'élevage des races traditionnelles Abondance, Montbéliarde et Tarentaise est justifié car celles-ci ont su démontrer leur capacité d'adaptation aux contraintes physiques et climatiques du milieu: morphologie adaptée à la pâture sur des prairies en pente, thermo tolérance, capacité de valorisation du pâturage durant la période estivale et des fourrages secs en période hivernale.

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

Les opérations de production du lait, de transformation et d'affinage ont lieu dans l'aire géographique.

La production du lait destiné à la fabrication de la «Tomme de Savoie» dans l'aire géographique est justifiée par l'importance de la ressource fourragère de la région, qui est valorisée dans la production des fromages.

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*

L'étiquetage des fromages bénéficiant de l'indication géographique protégée «Tomme de Savoie» doit respecter les règles suivantes:

- la dénomination «Tomme de Savoie» est précisée sur tous les emballages avec dans le même champ visuel le symbole IGP de l'Union européenne,
- le fabricant ou l'affineur ou le pré-emballer sont tenus d'apposer leur nom et leur adresse,
- le nom de l'organisme certificateur doit être précisé,
- tout fromage commercialisé sous le nom de l'indication géographique doit comporter sur une face ou en talon, la mention relative à l'origine géographique, selon le format défini par le groupement. Cette identification ne concerne pas les fromages commercialisés en direct au consommateur par le producteur fermier ou le fromager,
- en outre, sur l'étiquetage, sur les factures et papiers de commerce, le qualificatif «petite» peut être précisé lorsqu'il s'agit de fromages obtenus à partir de moules de petit format, mais ne peut être accolé à la dénomination «Tomme de Savoie» ni figurer immédiatement au-dessus de cette dénomination.

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

L'aire géographique recouvre les deux départements de la Savoie et de la Haute Savoie en totalité et les communes suivantes des départements de l'Ain et de l'Isère.

Département de l'Ain: Angletfort, Béon, Billiat, Ceyzérieu, Chanay, Corbonod, Cressin-Rochefort, Culoz, Flaxieu, Injoux-Génissiat, Lavours, Léaz, Massignieu-de-Rives, Parves et Nattages, Polliou, Saint-Martin-de-Bavel, Seyssel, Surjoux-Lhôpital, Talissieu, Valserhône, Villes, Virignin, Vongnes.

Département de l'Isère: Entre-deux-Guiers, Miribel-les-Échelles, Saint-Christophe-sur-Guiers, Saint-Pierre-de-Chartreuse, Saint-Pierre d'Entremont.

5. Lien avec l'aire géographique

Le lien à l'origine de la «Tomme de Savoie» repose sur sa qualité déterminée.

Le milieu naturel de la «Tomme de Savoie» présente une grande diversité de substrats de sols soumis à un climat montagnard homogène.

Du point de vue de son relief et de sa géologie, l'aire géographique de la «Tomme de Savoie» est assez contrastée. Le relief est compris majoritairement entre 200 mètres et 2 500 mètres d'altitude avec des sols typés issus à la fois de massifs cristallins anciens et de massifs calcaires.

Le climat est un climat typiquement montagnard: les hivers sont longs et parfois rigoureux, et les étés chauds. Mise à part dans les vallées encaissées de la Maurienne et de la Tarentaise qui sont globalement moins arrosées, la pluviométrie annuelle est élevée avec en moyenne 1 000 mm et jusqu'à 1 500 mm d'eau, au pied des massifs préalpins. Les précipitations sont réparties sur toute l'année.

L'aire géographique, du fait de la combinaison de sols profonds et d'une pluviométrie importante et répartie sur l'année, constitue un territoire à vocation herbagère de qualité (pâturation et fauche de prairies à la flore riche et diversifiée) marquée et caractéristique.

Dans l'avant pays, la production de céréales et de maïs est également bien développée.

S'agissant des facteurs humains, la «Tomme de Savoie» est le plus ancien des fromages savoyards. La «Tomme de Savoie» a longtemps correspondu à un fromage de consommation domestique. Il constituait une source de protéines essentielle dans l'alimentation des paysans.

La quantité disponible de lait dépendait beaucoup des autres utilisations du lait notamment pour la fourniture de matière grasse, très convoitée. Les paysans de la Province de Savoie fabriquaient ce fromage avec les quelques volumes de lait qui restaient disponibles.

De la même façon qu'on trouvait des «Tomme de Savoie» avec des taux de matières grasses différents en fonction de l'intensité de l'écrouissage, on pouvait trouver des «Tomme de Savoie» de tailles différentes selon les fermes où elles étaient fabriquées.

D'origine domestique, la fabrication de «Tomme de Savoie» s'est ensuite étendue à certaines fruitières.

La production du lait destiné à la fabrication de la «Tomme de Savoie» repose encore sur la valorisation de la grande disponibilité d'herbe dans l'aire géographique mais aussi sur le maintien de la tradition d'élevage des races traditionnelles: Abondance, Montbéliarde et Tarentaise. Celles-ci ont su démontrer leur capacité d'adaptation aux contraintes physiques et climatiques du milieu: morphologie adaptée à la pâture sur des prairies en pente, thermo tolérance, capacité de valorisation du pâturage durant la période estivale et des fourrages secs en période hivernale. L'alimentation des vaches laitières est basée sur l'utilisation de fourrages ainsi que de céréales principalement produits dans l'aire géographique.

Sur ces secteurs montagnards se sont développés des savoir-faire fromagers spécifiques adaptés au milieu. Les technologies mises en œuvre dans la région sont adaptées aux caractéristiques du lait et les fromagers veillent particulièrement à la maîtrise d'un certain nombre de points tels que l'ensemencement, la gestion des flores mésophiles et thermophiles ou encore l'affinage.

Ces technologies sont le fruit d'un savoir-faire partagé dans une région où la culture de fabrication de fromages à pâtes pressées règne depuis longtemps.

L'affinage en cave sur des planches en bois permet la bonne évolution de la pâte et le développement de la flore de surface, notamment le mucor. Les «Tomme de Savoie» sont alors retournées au moins une fois par semaine ce qui permet, lors de la manipulation, de «rabattre les poils».

La «Tomme de Savoie» est un fromage à pâte pressée non cuite au lait de vache cru ou thermisé.

La «Tomme de Savoie» se caractérise par son format de cylindre plat relativement petit, son croûtage lisse à légèrement tourmenté, de couleur gris à gris blanc, son goût franc et légèrement salé, présentant parfois une pointe d'acidité et une pointe de piquant.

La capacité du territoire de l'aire géographique à produire les fourrages grossiers en quantité suffisante ainsi que des céréales pour répondre aux besoins de la production de lait, tout en maintenant des systèmes de production extensifs, assure aux animaux une alimentation diversifiée.

Les systèmes d'élevage des troupeaux laitiers privilégient l'utilisation des ressources fourragères locales très diversifiées qu'offre l'environnement de l'aire géographique. La production du lait dans l'aire géographique permet, outre l'utilisation optimale de la ressource herbagère en respectant les usages ancestraux, la valorisation du lait issu des races traditionnelles. Les races locales sont privilégiées, puisqu'elles représentent aujourd'hui plus de 90 % du cheptel total. Ces races adaptées au climat et au relief montagnard ont la capacité d'exprimer tout leur potentiel de production malgré les conditions qui peuvent parfois être difficiles, et traduisent dans les fromages, par l'intermédiaire du lait, la diversité de la flore consommée.

Ce lait, produit en grande quantité grâce à une alimentation spécifique, présente une meilleure aptitude pour la fabrication que celui d'autres races conduites dans les mêmes conditions, ce qui comporte des propriétés particulières: le gel obtenu après adjonction de présure est plus ferme et le rendement fromager plus élevé.

Un certain nombre d'études ont mis en évidence le rôle de l'alimentation et la composition des fourrages sur la qualité des laits (par exemple: Bugaud C., Buchin S., Hauwuy A., Coulon J.B., 2002, *Texture et flaveur du fromage selon la nature du pâturage: cas du fromage d'Abondance*, INRA Prod. Anim., GIS AlpesJura; ou Dorioz J.M., Fleury Ph., Coulon J.B., Martin B., 2000, *La composante milieu physique dans l'effet terroir pour la production fromagère: quelques réflexions à partir du cas des fromages des Alpes du Nord*, Courrier de l'environnement, GIS AlpesJura; ou Lucas A., Hulin S., Michel V., Agabriel C., Chamba J.F., Rock E., Coulon J.B., 2006, *Relations entre les conditions de production du lait et les teneurs en composés d'intérêt nutritionnel dans le fromage: étude en conditions réelles de production*, INRA Prod. Anim., GIS AlpesJura). Cette dernière étude, qui portait sur la «Tomme de Savoie», met en valeur le rôle majeur de l'alimentation sur la teneur en micronutriments liposolubles des fromages. Elle montre également que le profil des acides gras du lait, puis du fromage est d'abord lié à la nature de la ration de base dans l'alimentation des vaches.

Le lait mis en fabrication est cru ou thermisé, ce qui garantit la présence de flores naturelles protégées par des délais de mise en fabrication rapides. C'est en partie par cette flore diversifiée que s'expriment les typicités de la «Tomme de Savoie».

La mise en œuvre du lait cru ou thermisé permet de respecter les caractéristiques initiales du lait, notamment celles conférées par l'alimentation dont la diversité est une des composantes de l'aire géographique.

De la même façon qu'on trouvait des «Tomme de Savoie» avec des taux de matières grasses différents en fonction de l'intensité de l'écrouissage, on pouvait trouver des «Tomme de Savoie» de tailles différentes selon les fermes où elles étaient fabriquées. La quantité disponible de lait dépendait beaucoup des autres utilisations du lait notamment pour la fourniture de matière grasse, très convoitée. Les paysans fabriquaient ce fromage avec les quelques volumes de lait qui restaient disponibles.

Pour rester fidèles aux caractéristiques historiques du produit, les fromagers fabriquent, selon une technologie de pâte pressée, des fromages de différents formats, mais qui restent relativement petits par rapport à d'autres fromages de la région, et différents taux de matière grasse.

Les usages de fabrication ont permis de sélectionner la flore de fabrication utile. Son utilisation permet aux fabricants actuels de développer le goût caractéristique du fromage. L'affinage permet de développer encore ces caractéristiques gustatives.

La flore de surface, principalement composée de mucor, donne à la «Tomme de Savoie» son aspect gris caractéristique, dont le support d'affinage en bois favorise le développement. Les soins apportés lors de l'affinage lors des retournements contribuent également à la formation de la croûte si caractéristique de la «Tomme de Savoie» notamment en rabattant les «poils» du mucor.

Référence à la publication du cahier des charges

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-f5bec304-85e4-4ca2-b956-c784993548e1

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(2020/C 186/05)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ⁽¹⁾.

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Hajós-Baja»

Numéro de référence PDO-HU-A1388-AM02

Date de la communication: 15.2.2020

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. Ajouter de nouveaux types de vin à la catégorie de produits «vin»

a) Sections du cahier des charges concernées:

- II. Description des vins
- III. Pratiques œnologiques spécifiques
- V. Rendement maximum
- VI. Cépages autorisés
- VII. Lien

b) Sections du document unique concernées:

- Description du ou des vins
- Pratiques vitivinicoles — Pratiques œnologiques spécifiques
- Pratiques vitivinicoles — Rendements maximaux

c) L'élargissement de la gamme des types de vin permettra de mieux exprimer et mettre en valeur le caractère unique et la diversité des vins de Hajós-Baja. Les vins issus de vendanges tardives sont corsés et caractérisés par la méthode d'élaboration et le vieillissement. Ils peuvent également contenir du sucre résiduel. Les vins premium sont des vins de qualité supérieure, aux arômes complexes, à la saveur ronde et riche, avec un fruité intense caractéristique. Dans de nombreux cas, les goûts et les arômes typiques des fruits secs et des confitures peuvent apparaître, souvent complétés par des caractères épicés intenses, dominés par les arômes typiques du vieillissement en fûts de bois et en bouteilles. Les vins de glace sont pleins et ont une harmonie gustative toute en douceur en raison de leur teneur en sucre résiduel, de leur acidité et de leur titre alcoométrique.

2. Modification de la description organoleptique des vins existants et alignement sur les nouveaux types de vin à introduire

a) Section du cahier des charges concernée:

- II. Description des vins

b) Section du document unique concernée:

- Description du ou des vins

c) Les nouveaux types de vin élargissent considérablement la gamme des vins de Hajós-Baja et la description organoleptique des types de vin existants devrait donc également être modifiée.

3. Modification des paramètres analytiques des vins mousseux

a) Sections du cahier des charges concernées:

- II. Description des vins

⁽¹⁾ JOL 9 du 11.1.2019, p. 2.

- b) Section du document unique concernée:
 - Description du ou des vins
 - c) Nous adaptons la réglementation actuelle à la législation en vigueur.
4. **Suppression du titre alcoométrique total maximal (colonne) des prescriptions analytiques**
- a) Sections du cahier des charges concernées:
 - II. Description des vins
 - b) Section du document unique concernée:
 - Description du ou des vins
 - c) La réglementation antérieure n'a plus de raison d'être car, en raison du changement climatique, le titre alcoométrique volumique naturel total des vins est plus élevé depuis plusieurs années. La suppression n'a pas d'incidence négative sur la qualité des vins.
5. **Extension des zones délimitées aux périmètres de I^{ère} et de II^e classe de Bácsszentgyörgy d'après le cadastre viticole**
- a) Sections du cahier des charges concernées:
 - IV. Zone délimitée
 - VIII. Conditions supplémentaires
 - b) Section du document unique concernée:
 - Zone géographique délimitée
 - Conditions supplémentaires
 - c) Les sections périphériques de la commune de Bácsszentgyörgy correspondent aux localités de Csátalja et de Dávod de la région viticole. Dans la commune, la superficie de la zone enregistrée dans le cadastre viticole est de 6,8109 hectares et deux entrepôts fiscaux simplifiés y sont opérationnels. Les conditions de la zone correspondent à la description du lien entre l'aire de production et le produit de l'AOP «Hajós-Baja». La viticulture fait partie de l'activité économique traditionnelle des habitants de cette région.
6. **Extension de la liste des cépages autorisés pour les vins: Variété Generosa**
- a) Sections du cahier des charges concernées:
 - VI. Cépages autorisés
 - b) Section du document unique concernée:
 - Cépage(s) principal(aux)
 - c) La variété Generosa est une variété dont les raisins sont résistants au gel, résistants aux maladies et faciles à travailler, qui donne un vin vivace, frais et très recherché. Cette variété s'est développée récemment dans notre région viticole et est actuellement cultivée sur 12,4 hectares.
7. **Extension de la liste des cépages autorisés pour les vins mousseux:**
- a) Sections du cahier des charges concernées:
 - VI. Cépages autorisés
 - b) Section du document unique concernée:
 - Cépage(s) principal(aux)
 - c) Ces cépages sont traditionnellement utilisés pour la production de vins mousseux dans la région viticole. Le vin de base du vin mousseux aux composantes harmonieuses présente un goût et un bouquet élégants et agréables correspondant à la couleur (blanc, par exemple Chardonnay, rosé, par exemple Kékfrankos, rouge par exemple Kékfrankos) et une acidité marquée relativement élevée. Après la fermentation en bouteille, le vin mousseux à l'effervescence soutenue fait apparaître la richesse des parfums et des arômes secondaires. Lors de l'élaboration du vin mousseux au parfum muscaté (cserszegi fűszeres), les parfums et arômes caractéristiques du cépage et de la zone de production viennent compléter la saveur d'une richesse neutre.

8. **Suppression du point c) des règles d'étiquetage (exigence formelle relative à l'utilisation des mentions)**
 - a) Sections du cahier des charges concernées:
 - VIII. Conditions supplémentaires
 - b) Section du document unique concernée:
 - Conditions supplémentaires
 - c) Lors de l'achat de vin, c'est le nom du cépage qui compte le plus dans l'esprit des consommateurs et nous pensons donc que les ventes seraient facilitées par la suppression du point c) des règles d'étiquetage.

9. **Suppression du point b) des règles de présentation (uniquement pour la vente des bouteilles en verre)**
 - a) Sections du cahier des charges concernées:
 - VIII. Conditions supplémentaires
 - b) Section du document unique concernée:
 - Conditions supplémentaires -
 - c) Le développement des technologies modernes d'emballage permet aux vignerons d'utiliser des BIB (bag in box™) de 3, 5 et 10 litres, dans lesquels ils peuvent commercialiser leurs vins tout en préservant la qualité.

10. **Suppression du point relatif à la désignation de la commission locale d'évaluation des vins compétente et de la partie concernant son fonctionnement, ainsi que de la partie relative à la portée du contrôle de l'autorité de contrôle**
 - a) Sections du cahier des charges concernées:
 - VIII. Conditions supplémentaires
 - IX Contrôles
 - b) Section du document unique concernée:
 - Le document unique n'est pas affecté par la modification
 - c) Le fonctionnement de la commission locale d'évaluation des vins complique la commercialisation des vins par les producteurs en la retardant. Il est également difficile de mettre en place les conditions techniques et financières permettant le bon fonctionnement de la commission et celle-ci ne dispose donc pas de la souplesse nécessaire pour répondre aux besoins de classification des entreprises viticoles.

11. **Suppression de l'obligation d'établir une décision du secrétaire sur la base du procès-verbal de la commission locale d'évaluation des vins compétente**
 - a) Sections du cahier des charges concernées:
 - VIII. Conditions supplémentaires
 - b) Section du document unique concernée:
 - Le document unique n'est pas affecté par la modification
 - c) La commission locale d'évaluation des vins n'opère pas dans la région viticole, c'est pourquoi nous demandons la suppression.

12. **Désignation du président de la communauté viticole chargé de l'exécution des contrôles aux fins de la répartition des tâches de la communauté viticole**
 - a) Sections du cahier des charges concernées:
 - X. Répartition des tâches de la communauté viticole
 - b) Section du document unique concernée:
 - Le document unique n'est pas affecté par la modification
 - c) Dans le cas du président de la communauté viticole, les conditions de contrôle sont remplies.

13. **Modification de la partie du tableau relative à la procédure de mise sur le marché aux fins de la répartition des tâches de la communauté viticole**
- a) Sections du cahier des charges concernées:
 - X. Répartition des tâches de la communauté viticole
 - b) Section du document unique concernée:
 - Le document unique n'est pas affecté par la modification
 - c) En vertu de la législation en vigueur, l'échantillonnage par le président de la communauté viticole n'est pas justifié et nous souhaitons donc le supprimer. La qualification organoleptique n'incombe pas au président de la communauté viticole et doit donc être supprimée. Aux fins de la procédure de mise sur le marché, le président de la communauté viticole délivre un document attestant l'origine du vin (certificat d'origine du vin).
14. **Modification de caractère technique (changement de nom de l'autorité viticole)**
- a) Sections du cahier des charges concernées:
 - IX. Contrôles
 - b) Section du document unique concernée:
 - Le document unique n'est pas affecté par la modification
 - c) Compte tenu du changement de nom de l'autorité viticole, il convient d'introduire le nouveau nom dans le cahier des charges

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

Hajós-Baja

2. **Type d'indication géographique**

AOP — Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

- 1. Vin
- 4. Vin mousseux

4. **Description du ou des vins***Vins de cépage et de cuvée blancs*

Leur couleur varie du blanc verdâtre au jaune paille pâle. Vins légers à l'arôme intense, à l'acidité souvent douce, présentant des notes fleuries, fruitées ou d'agrumes.

* Pour le titre alcoométrique total maximal et la teneur maximale totale en anhydride sulfureux, les limites fixées par la législation de l'Union s'appliquent.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale	3,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

Vins de cépage et de cuvée rosés

Leur couleur varie du saumon au rouge pâle. Vins frais, vivaces, fruités, élaborés au moyen d'une technique soustractive.

* Pour le titre alcoométrique total maximal et la teneur maximale totale en anhydride sulfureux, les limites fixées par la législation de l'Union s'appliquent.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale	3,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

Vins de cépage et de cuvée rouges

Vins rouges frais et fruités: vins rouges plus puissants à la robe rubis à rubis foncé, au bouquet sobre, fruité, jeune, avec un minimum d'arômes de chêne et de tanin, généralement avec une acidité vive et un faible titre alcoométrique.

Vins rouges moyennement corsés et charnus: vins à la robe rubis foncé à grenat clair, aux arômes épicés, au goût plein, à la teneur en tanin déterminée, ayant subi un vieillissement partiel ou en fût de bois, sans que le goût de chêne ne domine.

* Pour le titre alcoométrique total maximal et la teneur maximale totale en anhydride sulfureux, les limites fixées par la législation de l'Union s'appliquent.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale	3,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	20
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

Vins de cépage et de cuvée blancs vendanges tardives

Vins à la robe dorée, au nez complexe, présentant une texture pleine et onctueuse, des arômes riches et des saveurs tirées du vieillissement en fût et en bouteille, avec une acidité et un titre alcoométrique agréables, comportant souvent des sucres résiduels.

* Pour le titre alcoométrique total maximal et la teneur maximale totale en anhydride sulfureux, les limites fixées par la législation de l'Union s'appliquent.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale	3,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	23,33
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

Vins de cépage et de cuvée rouges vendanges tardives

Vins à la robe rubis ou rouge sombre, au nez complexe, présentant une texture pleine et onctueuse, des arômes riches et des saveurs de vieillissement en fûts de bois et en bouteilles, avec une acidité et un titre alcoométrique agréables, comportant souvent des sucres résiduels.

* Pour le titre alcoométrique total maximal et la teneur maximale totale en anhydride sulfureux, les limites fixées par la législation de l'Union s'appliquent.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale	3,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	23,33
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

Vins de cépage et de cuvée blancs premium

Leur couleur peut varier du blanc verdâtre au doré. Riches d'un arôme et d'une saveur complexes intenses, ils présentent principalement des notes florales, fruitées et d'agrumes. Il peut également y avoir des vins corsés élaborés à partir d'une technologie soustractive et vieillis.

* Pour le titre alcoométrique total maximal et la teneur maximale totale en anhydride sulfureux, les limites fixées par la législation de l'Union s'appliquent.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale	3,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

Vins de cépage et de cuvée rosés premium

Leur couleur varie du saumon au rouge pâle. Vins à la fraîcheur élégante, vivaces, au parfum fruité, élaborés au moyen d'une technique soustractive.

* Pour le titre alcoométrique total maximal et la teneur maximale totale en anhydride sulfureux, les limites fixées par la législation de l'Union s'appliquent.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale	3,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	18
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

Vins de cépage et de cuvée rouges premium

Vins à la robe rubis foncé à grenat clair, aux arômes épicés, au goût plein, à la teneur en tanin déterminée, ayant subi un vieillissement partiel ou en fût de bois, sans que le goût de chêne ne domine. En raison du vieillissement plus long, les arômes et les saveurs caractéristiques des fruits secs et des confitures se développent.

* Pour le titre alcoométrique total maximal et la teneur maximale totale en anhydride sulfureux, les limites fixées par la législation de l'Union s'appliquent.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale	3,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	20
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

Vin de glace blanc

Robe de couleur or vieilli. Vin aux arômes riches et complexes Vin à la teneur particulièrement élevée en sucres, «doux comme le miel», présentant une saveur concentrée et une acidité vive.

* Pour le titre alcoométrique total maximal et la teneur maximale totale en anhydride sulfureux, les limites fixées par la législation de l'Union s'appliquent.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale	3,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	23,33
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

Vin de glace rouge

Robe rouge bronze Vin aux arômes riches et complexes Vin à la teneur particulièrement élevée en sucres, «doux comme le miel», présentant une saveur concentrée et des arômes rappelant les fruits secs.

* Pour le titre alcoométrique total maximal et la teneur maximale totale en anhydride sulfureux, les limites fixées par la législation de l'Union s'appliquent.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale	3,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	23,33
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

Vin mousseux blanc

Couleur: blanc verdâtre, pêche, jaune paille pâle

Arôme: fruité intense, floral

Goût et bouquet: frais, vif, à l'acidité harmonieuse

Effervescence: uniforme, soutenue

* Pour le titre alcoométrique total maximal et la teneur maximale totale en anhydride sulfureux, les limites fixées par la législation de l'Union s'appliquent.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale	5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	13,33
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

Vin mousseux rosé

Couleur: rose pâle, pelure d'oignon ou saumon

Arôme: rappelant nettement les fruits

Goût et bouquet: harmonieux, à l'acidité délicate

Effervescence: fine, soutenue

* Pour le titre alcoométrique total maximal et la teneur maximale totale en anhydride sulfureux, les limites fixées par la législation de l'Union s'appliquent.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale	5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	13,33
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

Vin mousseux rouge

Couleur: rubis, rubis foncé

Arôme: notes de parfum intenses, jeunes, fruitées

Goût et bouquet: épicé, fruité, avec du caractère

Effervescence: soutenue, uniforme

* Pour le titre alcoométrique total maximal et la teneur maximale totale en anhydride sulfureux, les limites fixées par la législation de l'Union s'appliquent.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale	5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

Caractéristiques analytiques générales	
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	13,33
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

5. Pratiques vitivinicoles

a) *Caractéristiques analytiques générales*

Pratiques œnologiques non autorisées

Restriction applicable à l'élaboration

Vin de cépage et de cuvée blanc vendanges tardives, Vin de cépage et de cuvée rouge vendanges tardives, Vin de glace blanc, Vin de glace rouge: enrichissement, édulcoration

Vin de cépage et de cuvée blanc premium, Vin de cépage et de cuvée rosé premium, Vin de cépage et de cuvée rouge premium édulcoration

Pratiques œnologiques obligatoires:

Restriction applicable à l'élaboration

vin de glace blanc, vin de glace rouge: la vendange doit avoir lieu à des températures inférieures à -7°C , le pressage des raisins est effectué à l'état congelé

Règles de viticulture

Pratique culturale

1. Règles relatives à la technique culturale de la vigne:

a) Dans le cas des vignobles plantés avant le 31 décembre 2011: toute pratique

b) Dans le cas des vignobles plantés après le 1^{er} janvier 2012: taille en gobelet long ou en gobelet court, taille en cordon bas, en cordon à hauteur moyenne, palissage en ombrelle, conduite Moser, conduite Sylvoz, conduite Moser améliorée, système à un seul plan de palissage

2. Règles relatives à la densité de plantation:

a) Dans le cas des vignobles plantés avant le 31 décembre 2011: toutes

b) Dans le cas des vignobles plantés après le 1^{er} janvier 2012:

— densité des pieds: au moins 3 300 pieds/ha,

— écartement entre les rangs: 1-3,6 m

— distance entre les pieds: de 0,6 m au minimum à 1,2 m (dans le cas des plantations en ceps doubles, c'est l'espacement moyen entre les ceps qui doit être pris en compte).

3. Charge en nombre d'yeux: maximum 12 yeux francs/m²

4. Fixation de la date de la vendange: par une décision du conseil d'administration de la communauté viticole compétente, sur la base de vendanges d'essai effectuées chaque semaine à partir du 1^{er} août.

Titre alcoométrique potentiel minimal des raisins exprimé en degrés de moût hongrois (MM) et en % vol.

Pratique culturale

Pour les vins de cépage et de cuvée blancs, les vins de cépage et de cuvée rosés, les vins de cépage et de cuvée rouges et les vins de cépage et de cuvée clairets: 14,9 MM, 9 vol %

Pour les vins de cépage et de cuvée blancs vendanges tardives et les vins de cépage et de cuvée rouges vendanges tardives: 19 MM, 12,08 vol %

Pour les vins de cépage et de cuvée blancs premium: 17,5 MM, 10,97 vol %

Pour les vins de cépage et de cuvée rosés premium et les vins de cépage et de cuvée rouges premium: 17,4 MM, 10,89 vol %

Pour le vin de glace blanc et le vin de glace rouge: 25 MM, 16,66 vol %

Pour le vin mousseux: 14,9 MM, 9 vol %

b) *Rendements maximaux*

Pour les vins de cépage et de cuvée blancs, les vins de cépage et de cuvée rosés, les vins de cépage et de cuvée rouges et les vins de cépage et de cuvée claires:

100 hectolitres par hectare

Pour les vins de cépage et de cuvée blancs, les vins de cépage et de cuvée rosés, les vins de cépage et de cuvée rouges et les vins de cépage et de cuvée claires:

14 300 kg de raisins par hectare

Pour les vins de cépage et de cuvée blancs vendanges tardives et les vins de cépage et de cuvée rouges vendanges tardives:

70 hectolitres par hectare

Pour les vins de cépage et de cuvée blancs vendanges tardives et les vins de cépage et de cuvée rouges vendanges tardives:

10 000 kg de raisins par hectare

Pour les vins de cépage blancs premium, les vins de cépage et de cuvée rosés premium et les vins de cépage et de cuvée rouges premium:

60 hectolitres par hectare

Pour les vins de cépage blancs premium, les vins de cépage et de cuvée rosés premium et les vins de cépage et de cuvée rouges premium:

8 500 kilogrammes par hectare

Pour le vin de glace blanc et le vin de glace rouge:

42 hectolitres par hectare

Pour le vin de glace blanc et le vin de glace rouge:

6 000 kilogrammes par hectare

Vin mousseux

100 hectolitres par hectare

Vin mousseux

14 300 kilogrammes par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

Zones de production répertoriées en classe I et II du cadastre viticole des communes suivantes: Baja, Bácsszentgyörgy, Bátmonostor, Borota, Császártöltés, Csátalja, Csávoly, Dávod, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Hajós, Nagybaracska, Nemesnádudvar, Rémsökös, Vaskút.

7. **Cépages principaux**

kékoportó — portugalske modré

kadarka — kádár

rajnai rizling — rheinriesling

kadarka — jenei fekete

cabernet franc — kaberne fran

rajnai rizling — riesling

zweigelt — zweigeltrebe

cabernet franc — gros vidur

kékoportó — portugizer

sauvignon — sovinjon

merlot

kövidinka — a dinka crvena

pinot noir — kék rulandi
pinot noir — savagnin noir
pinot noir — pinot cernii
olasz rizling — welschrieslig
ottonel muskotály — muskat ottonel
kadarka — törökszőlő
kadarka — szkadarka
rajnai rizling — weisser riesling
olasz rizling — nemes rizling
rajnai rizling — johannisberger
kövidinka — a dinka rossa
pinot noir — rulandski modre
kövidinka — a ruzsica
pinot blanc — pinot beluj
cabernet franc — carbonet
pinot blanc — weissburgunder
olasz rizling — taljanska grasevina
chardonnay — kereklevelű
olasz rizling — risling vlassky
pinot noir — pignula
cabernet sauvignon
sauvignon — sauvignon bianco
olasz rizling — grasevina
szürkebarát — auvergans gris
chardonnay — ronci bilé
irsai olivér — zolotis
szürkebarát — grauburgunder
kékfrankos — blaufränkisch
szürkebarát — ruländer
cabernet franc — carmenet
szürkebarát — pinot gris
cserszegi fűszeres
ottonel muskotály — muscat ottonel
kékoportó — blauer portugieser
kékfrankos — limberger
sauvignon — sauvignon blanc
sauvignon — sauvignon bijeli
zweigelt — rotburger
kadarka — csetereska
pinot blanc — fehér burgundi
kadarka — negru moale
kövidinka — a dinka mala

pinot noir — pinot tinto
kékportó — portugais bleu
irsai olivér — muskat olivér
kadarka — kadarka negra
pinot noir — pinot nero
ottonel muskotály — miszket otonel
kadarka — gamza
pinot noir — kisburgundi kék
kadarka — fekete budai
pinot noir — spätburgunder
kövidinka — a kamena dinka
kékfrankos — blauer limberger
olasz rizling — riesling italien
pinot noir — kék burgundi
pinot blanc — pinot bianco
generosa
szürkebarát — pinot grigio
kövidinka — steinschiller
rajnai rizling — riesling blanc
pinot noir — pino csernűj
chardonnay — morillon blanc
kékfrankos — moravka
zweigelt — blauer zweigeltrebe
pinot noir — blauer burgunder
olasz rizling — olaszrizling
szürkebarát — graumönch
kékfrankos — blauer lemlberger
cabernet franc — gros cabernet
irsai olivér — irsai
rajnai rizling — rhine riesling
cabernet franc — cabernet
irsai olivér — zolotisztűj rannűj
chardonnay — chardonnay blanc
kékportó — modry portugal

8. Description du ou des liens

Vin et vin mousseux — Description de la zone délimitée

a) Facteurs naturels et culturels

La zone de l'appellation d'origine protégée (AOP) «Hajós-Baja» est située dans la partie méridionale de la Hongrie, sur les pentes septentrionales des collines de Telecska. Elle est bordée à l'ouest par le Danube, au nord et à l'est par la dorsale sableuse qui s'étend entre le Danube et la Tisza, et au sud par la frontière du pays.

Le Danube a joué un rôle déterminant dans le développement de la zone de production. Le lit actuel du cours d'eau s'est formé à la suite de la régulation du fleuve.

Les caractéristiques environnementales de la zone de production sont essentiellement déterminées par son relief accidenté. La majeure partie de la zone est située à une altitude de 150 m au-dessus du niveau de la mer.

La topographie est généralement caractérisée par des chaînes de collines et de vallées successives orientées nord-ouest et sud-est, qui offrent une situation propice aux vignobles. Le dénivelé ne dépasse pas 10 à 20 m. La déclivité est de 2 à 10 %.

Les zones de production de l'appellation d'origine protégée «Hajós-Baja» sont caractérisées principalement par des sols sablonneux calcaires qui recouvrent une base de loess (terres humifères et dunes mouvantes); on y trouve également, dans une moindre mesure, des sols bruns forestiers, du tchernoziom, des sols prairiaux et alluviaux.

Les conditions climatiques de la zone de production sont déterminées par le climat continental dominant en Hongrie. Celui-ci est caractérisé principalement par des étés chauds et des hivers froids. Les conditions climatiques et l'altitude relativement faible font que les gelées printanières et automnales sont fréquentes.

La température moyenne oscille autour de 11-12 °C. La durée moyenne d'ensoleillement est supérieure à 2 000 heures par an. La quantité moyenne annuelle des précipitations est de 450 à 500 mm, ce qui répond aux besoins de la vigne. Cependant, la répartition annuelle des précipitations n'est pas équilibrée.

b) Facteurs humains

La zone de production dispose d'une longue tradition dans le domaine de la vitiviniculture. La culture de la vigne dans la région, comme c'est généralement le cas en Hongrie, remonte à l'époque romaine.

La région viticole de Hajós-Baja était située dans la zone frontalière de l'ancien Empire romain (le Danube constituait la «limite» de l'Empire), mais l'influence de ce dernier s'étendait également à cette région.

La culture de la vigne, florissante au Moyen Âge, a beaucoup souffert de la domination ottomane des XVI^e et XVII^e siècles, ce qui a eu pour conséquence de réduire de façon drastique la taille de la population et le volume de production.

Après que les Turcs ont été chassés, l'installation de familles germanophones — en particulier les colons souabes — a joué un rôle déterminant dans la résurgence de la viticulture et dans la création d'une culture de chais et d'une technologie de vinification propres à la zone de production. Lors de l'épidémie de phylloxéra, la viticulture s'est orientée vers les zones sablonneuses du fait de la résistance de ce type de sols à la maladie, mais par la suite, lors de la reconstitution du vignoble, des parcelles dotées d'un potentiel de production exceptionnel ont été exploitées à nouveau. Une formation professionnelle de l'enseignement secondaire a été lancée en 1904 à Baja.

Après la Seconde Guerre mondiale, de grands chais ont été créés et la viticulture s'est transformée. Outre les cépages traditionnels utilisés autrefois presque exclusivement (Ezerjő, Kadarka, Kövidinka, Mézes), d'autres ont également été introduits: Kékfrankos, Leányka, Muscat ottonel, Olasz rizling (Riesling italien).

Les plantations avec un écartement plus grand entre les rangs et les modes de conduite en cordon haut sont devenus dominants. À partir de la fin des années 1970, outre la poursuite du remplacement des cépages (plantation de cépages mondialement connus, tels que le Chardonnay, le Cabernet sauvignon, etc.), l'agrandissement des superficies et le changement de technique culturale, de grandes exploitations viticoles modernisées ont vu le jour.

Vin mousseux — Description de la zone délimitée

b) Facteurs humains

Outre ce qui précède, les vins mousseux de Hajós-Baja présentent les caractéristiques suivantes:

La zone de production dispose d'une longue tradition dans le domaine de la viticulture et de la culture du vin mousseux.

Dans la région viticole, la ferme d'État de Hossúhegy a commencé à produire du vin mousseux en 1975.

Dans les années 1980, la production a atteint 25 millions de bouteilles par an. Une grande partie a été commercialisée comme vins mousseux produits par fermentation en cuves closes («méthode russe»).

Un vin mousseux obtenu par fermentation en cuves closes avec une durée de vieillissement plus longue a également été produit dans l'exploitation.

Des vins rosés et rouges de la famille de vin mousseux Carmen ont aussi été commercialisés.

Depuis le milieu des années 2000, une cave familiale produit un vin mousseux à vieillissement en bouteille classique.

Vin

2. Description des vins

L'environnement biologique permet l'élaboration de vins charnus, à l'acidité modérée, plus doux et riches en alcool dans la région viticole. L'apport en nutriments et les capacités de rétention d'eau du sous-sol de loess confèrent aux raisins qui y sont cultivés une composition particulière, et grâce au sous-sol calcaire, les vins sont dotés d'attributs minéraux.

Les vins blancs et rosés présentent un bouquet intense et sont riches en arômes. Les vins rouges sont généralement fruités, leur robe profonde. Leurs tanins sont forts et se développent lentement.

Les vins premium sont des vins de qualité supérieure, aux arômes complexes, à la saveur ronde et riche, avec un fruité intense caractéristique. Dans de nombreux cas, les goûts et les arômes typiques des fruits secs et des confitures peuvent apparaître, souvent complétés par des caractères épicés intenses, dominés par les arômes typiques du vieillissement en fûts de bois et en bouteilles.

Les vins issus de vendanges tardives sont corsés et caractérisés par la méthode d'élaboration et le vieillissement. Ils peuvent également contenir du sucre résiduel.

Les vins de glace sont pleins et ont un goût sucré en raison de leur teneur en sucre résiduel, de leur acidité et de leur titre alcoométrique.

Les vins de la zone de production seront de préférence commercialisés après vieillissement en fûts et bouteilles.

3. Lien entre la zone de production, les facteurs humains et le produit

L'environnement écologique a une incidence majeure sur les caractéristiques des vins. Cette spécificité se traduit principalement par des vins corsés, à l'acidité modérée, plus souples, et au titre alcoométrique élevé.

Les sols sablonneux se réchauffent généralement rapidement, leurs couleurs vives reflétant mieux la lumière du soleil, ce qui aide les raisins à mûrir. Dans le même temps, l'apport en nutriments et les capacités de rétention d'eau du sous-sol de loess confèrent aux raisins qui y sont cultivés une composition particulière, et grâce au sous-sol calcaire, les vins sont dotés d'attributs minéraux.

Grâce aux conditions géologiques et climatiques, les vins blancs et rosés ont un bouquet intense et sont riches en arômes. Les vins rouges sont généralement fruités, leur robe profonde. Leurs tanins sont forts et se développent lentement. Les vins de la zone de production seront de préférence commercialisés après vieillissement en fûts et bouteilles.

La région viticole de Hajós-Baja joue un rôle important dans le secteur vitivinicole de l'agriculture hongroise. Du fait de son poids économique, la viticulture a également une très grande influence sur la société, car elle contribue à retenir la population dans la région.

On observe également aujourd'hui le développement progressif de la viticulture et de la viniculture, ainsi que de l'œnotourisme qui leur est lié, avec l'augmentation du nombre de visiteurs. C'est ici que se trouve le plus grand village de caves à vin de Hongrie, dénommé Pincefalu de Hajós.

L'impact des facteurs humains sur la zone de production peut être observé dans les domaines suivants:

- développement intentionnel d'une structure variétale adaptée au potentiel offert par les conditions écologiques (variétés traditionnelles et nouvelles),
- développement de techniques viticoles et vinicoles dans le respect de critères écologiques spécifiques et en partie des caractéristiques du marché,
- développement d'installations et d'une structure d'intégration conformes aux conditions écologiques et commerciales.

Vin mousseux

2. Description des vins

Les vins de base sont principalement des vins corsés, à l'acidité modérée, plus souples, et au titre alcoométrique élevé.

Ils présentent des notes minérales. Les vins de base blancs et rosés ont un bouquet intense et sont riches en arômes. Les vins de base rouges sont généralement fruités, leur robe est profonde et leurs tanins prononcés.

3. Lien entre la zone de production, les facteurs humains et le produit

L'environnement écologique a une incidence majeure sur les caractéristiques des vins de base. Cette spécificité se traduit principalement par des vins corsés, à l'acidité modérée, plus souples, et au titre alcoométrique élevé.

Les sols sablonneux se réchauffent généralement rapidement, leurs couleurs vives reflétant mieux la lumière du soleil, ce qui aide les raisins à mûrir. Dans le même temps, l'apport en nutriments et les capacités de rétention d'eau du sous-sol de loess confèrent aux raisins qui y sont cultivés une composition particulière, et grâce au sous-sol calcaire, les vins sont dotés d'attributs minéraux.

Grâce aux conditions géologiques et climatiques, les vins de base blancs et rosés ont un bouquet intense et sont riches en arômes. Les vins de base claires et rouges sont généralement fruités et leur robe profonde. Leurs tanins sont prononcés et se développent lentement.

L'impact des facteurs humains sur la zone de production peut être observé dans les domaines suivants:

- développement intentionnel d'une structure variétale adaptée au potentiel offert par les conditions écologiques (variétés traditionnelles et nouvelles),
- développement de techniques viticoles, vinicoles et de vinification du vin mousseux adaptées aux conditions écologiques et, en partie, aux conditions du marché,
- développement d'installations et d'une structure d'intégration conformes aux conditions écologiques et commerciales.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Règles relatives aux mentions

Cadre juridique:

dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Noms d'unités géographiques plus petites pouvant être indiqués: Baja, Bátmonostor, Bácsszentgyörgy, Borota, Császártöltés, Csátalja, Csávoly, Dávod, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Hajós, Nagybaracska, Nemesnádudvar, Rém, Sükösd, Vaskút.

Mentions qualificatives «barrique», «cuvée», «muskotály» (muscat), «primőr» (primeur), «prémium» (premium), «siller» (clair), «késői szüretelésű» (vendanges tardives), «jégbor» (vin de glace).

Règles de présentation (pour chaque catégorie de produit et pour chaque type de vin):

Cadre juridique:

dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

- a) Les exploitations viticoles situées dans la région viticole d'Hajós-Baja peuvent commercialiser leurs propres vins directement à partir du conteneur de stockage ou des bouteilles s'ils sont consommés sur place.
- b) La mise en bouteille des vins est effectuée exclusivement dans les sites d'embouteillage agréés par la communauté vitivinicole de Hajós-Baja. Le conditionnement à l'extérieur du lieu de production n'est possible qu'en cas de déclaration faite au moins 48 heures avant le début prévu de l'opération. La déclaration doit être soumise au Conseil de la communauté viticole de la région viticole de Hajós-Baja. Le conditionnement doit avoir lieu dans les 90 jours suivant l'expédition du vin du lieu de production.

Production à l'extérieur de la zone géographique délimitée:

Cadre juridique:

dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

dans les communes de Bócsa, Kecel, Kéleshalma, Kiskőrös.

Lien vers le cahier des charges

https://boraszat.kormany.hu/admin/download/3/5d/82000/Hajos%20Baja%20OEM_v3_standard.pdf

Publication du document unique modifié à la suite de l'approbation d'une modification mineure conformément à l'article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

(2020/C 186/06)

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

La demande d'approbation de cette modification mineure peut être consultée dans la base de données eAmbrosia de la Commission.

DOCUMENT UNIQUE

«MORTADELLA DI PRATO»

N° UE: PGI-IT-01333-AM01 — 1.10.2019

DOP () IGP (X)

1. **Dénomination(S)**

«Mortadella di Prato»

2. **État membre ou pays tiers**

Italie

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 1.2. Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

La dénomination «Mortadella di Prato» distingue un produit de charcuterie constitué d'un mélange de viandes de porc, de sel marin, d'ail, d'épices et d'Alchermes (ou Alkermes, dans une proportion comprise entre 0,3 et 0,6 %), embossé et soumis à un traitement thermique. Lorsqu'il est mis sur le marché, le produit doit présenter les caractéristiques suivantes: poids: compris entre 0,5 et 10 kg; forme: cylindrique ou vaguement elliptique; dimensions: longueur comprise entre 8 et 70 cm et diamètre compris entre 6 et 35 cm; caractéristiques organoleptiques: consistance de la masse: ferme et compacte, souple en bouche grâce à la fine mouture; couleur extérieure: rosé, tirant sur l'opaque; couleur intérieure: rose foncé, grâce à l'action colorante de l'Alchermes, avec des taches de blanc dues aux petits dés de graisse; parfum: arôme pénétrant épicé, avec des notes d'Alchermes dès la mise en bouche; saveur: typique du produit, se caractérisant par le contraste entre la saveur chaude et piquante des épices, de l'ail et du sel marin et la saveur douce et délicate de l'Alchermes; caractéristiques physico-chimiques: rapport matières grasses/protéines: 1,5 au maximum.

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

Les aliments des porcs destinés à la production de la «Mortadella di Prato» devront se présenter de préférence sous forme de bouillie ou de pâtée et leur teneur en matière sèche ne pourra être inférieure à 45 % du total pour un animal d'un poids vif allant jusqu'à 80 kg et à 55 % du total durant la phase d'engraissement. Le petit-lait (sous-produit du caillé) et le babeurre (sous-produit de la fabrication du beurre) ne devront pas dépasser les 15 l par tête et par jour.

La «Mortadella di Prato» se compose exclusivement des morceaux de boucherie suivants, dans les proportions indiquées: épaule: entre 40 et 50 %; lard: entre 9 et 15 %; parage jambon: entre 10 et 20 %; échine: entre 5 et 15 %; joues: entre 5 et 15 %; poitrine: entre 5 et 10 %. Les ingrédients obligatoires sont: Alchermes: entre 0,3 et 0,6 %; poivre moulu: entre 0,1 et 0,3 %; poivre en grains: entre 0,1 et 0,2 %; sel marin: entre 2,0 et 3,0 %; épices en poudre (coriandre, cannelle, muscade, macis et clous de girofle): entre 0,1 et 0,25 %; ail: entre 0,08 et 0,2 %; l'utilisation d'agents conservateurs est autorisée dans le respect de la législation; il est interdit d'ajouter du glutamate de sodium.

Les viandes utilisées doivent provenir de porcs pesant au moins 160 kg (avec une marge de ± 10 %) et âgés de plus de 9 mois au moment de l'abattage. Il convient de respecter, entre l'abattage du porc et la transformation de la viande, un délai minimal de 24 heures et maximal de 96 heures.

(1) JOL 179 du 19.6.2014, p. 17.

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

Les étapes suivantes de la production de la «Mortadella di Prato» doivent avoir lieu dans l'aire géographique en continu, sans intervalle entre chaque étape: parage, hachage et malaxage; embossage et ficelage; étuvage et cuisson; rinçage et refroidissement.

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

Entre le refroidissement, suivi du séchage, et le premier conditionnement sous vide, il ne doit pas s'écouler plus de 20 minutes. Le non-respect du délai indiqué aurait pour effet, en plus de provoquer un risque de prolifération microbienne, de rompre irrémédiablement le délicat équilibre gustatif du produit, en compromettant son arôme et en modifiant sa couleur rose caractéristique.

Le produit peut être reconditionné en portions ou en tranches, en barquettes, sous vide, en atmosphère modifiée, y compris en dehors de l'aire géographique.

La «Mortadella di Prato» peut être commercialisée entière, en portions ou en tranches, conditionnée sous vide, en atmosphère modifiée, en barquette.

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

L'étiquette sur l'emballage porte obligatoirement, en caractères clairs et lisibles, le logo reproduit ci-dessous, qui est constitué d'une image elliptique comportant dans sa partie inférieure une bande rectangulaire modifiant la forme de l'ovale et fusionnant avec celui-ci en une seule figure.



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

L'aire de production et de premier conditionnement de la «Mortadella di Prato» comprend l'ensemble du territoire de la commune de Prato, ainsi que les municipalités d'Agliana, Quarrata et Montale, dans la province de Pistoia.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le territoire de Prato se caractérise par une utilisation rationnelle des eaux du fleuve qui le traverse, le Bisenzio, ainsi que d'autres torrents. La nécessité d'assainir la riche et fertile plaine alluviale et l'idée de pouvoir utiliser ses cours d'eau à des fins de production énergétique, que ce soit pour le fonctionnement de moulins ou de machines textiles, sont apparues dès le XII^e siècle et ont entraîné la construction des «gore» (petits étangs), un vaste réseau de canaux artificiels qui parcourent la plaine de Prato jusqu'aux communes voisines d'Agliana, Quarrata et Montale, toutes situées dans la province de Pistoia. Outre la fourniture d'énergie, les «gore» et les torrents ont permis le développement depuis l'époque médiévale de l'Arte dei Beccai (boucherie), une activité qui, pour des raisons d'hygiène, exigeait, comme le métier de tanneur, une abondance d'eau courante. Ce fut à cette époque que s'affirmèrent la transformation et l'utilisation de viande de porc, qui jouissait d'une renommée particulière et constituait une ressource importante pour l'économie, au point de représenter la consommation principale pendant les mois d'hiver. Chaque famille paysanne élevait un porc, et les nantis recouraient au système du cheptel, qui consistait à confier des porcs à engraisser à des paysans dans le cadre d'un accord selon lequel il était fait «a mezzo di ciò che Dio ne fa» (moitié-moitié de ce que Dieu en fait). Pendant les siècles qui suivirent, la consommation annuelle de viande de porc demeura significative, de sorte que les «salsicciari» (charcutiers) de Prato représentaient une catégorie très renommée, soumise au paiement d'un droit spécifique du fait de l'importance du chiffre d'affaires que représentaient déjà à cette époque les produits embossés. La configuration hydrique particulière du territoire a donc favorisé une proximité séculaire entre le métier ancestral de tanneur, auquel on doit l'introduction de l'utilisation de la cochenille, et le métier de boucher, auquel on doit l'utilisation ultérieure de la très célèbre «grana» du tanneur comme colorant et aromatisant également dans les produits embossés.

La «Mortadella di Prato» jouit d'une réputation qui se fonde essentiellement sur l'utilisation de la liqueur d'Alchermes, qui, en créant un contraste entre sa saveur douce et délicate et la saveur chaude et piquante des épices, de l'ail et du sel marin, confère au produit des caractéristiques organoleptiques tout à fait originales. Le traditionnel «savoir-faire» local renforce cette spécificité grâce: au choix des morceaux de viande les plus appropriés à la cuisson; à la cohésion toute particulière de la masse résultant de la combinaison des protéines des tissus conjonctifs avec les sucres contenus dans l'Alchermes; à une meilleure protection des matières grasses contre le rancissement du fait de l'action bactériostatique et antioxydante du mélange d'épices moulues, du poivre noir, de l'ail et du sel marin; à la garantie d'un séchage lent et progressif du produit en pratiquant un étuvage avant la cuisson. Ce sont tous ces éléments qui, considérés dans leur ensemble, rendent le produit unique dans le panorama gastronomique italien.

La présence de l'Alchermes comme ingrédient caractéristique de la «Mortadella di Prato» est un indicateur fiable de l'origine et de l'appartenance exclusive du produit au territoire de Prato. L'Alchermes est en effet une liqueur de couleur rouge vif, obtenue autrefois exclusivement à partir de la cochenille, un insecte ravageur séché et réduit en poudre, qui, pendant des siècles, a été utilisé pour la teinture des tissus (depuis toujours la principale activité exercée dans les «gore» de la ville et du territoire de Prato). La grande connaissance de la cochenille sur tout le territoire de Prato a donné lieu à une large variété d'utilisations de ce colorant, qui s'est répandu tant dans le secteur textile que dans le secteur alimentaire et médical. L'utilisation gastronomique de l'Alchermes s'est notamment maintenue, du secteur charcutier à celui de la pâtisserie typique («pesche di Prato»). Cette spécificité, associée au fait que les exploitations de Prato ont su conserver des modes de production traditionnels, a renforcé la réputation de la «Mortadella di Prato», qui est incontestable et étayée par une documentation abondante. Les premiers documents fiables sur la «Mortadella di Prato» en tant que produit originaire de la ville de Prato remontent à 1733, pour la béatification de sœur Caterina de'Ricci, à l'occasion de laquelle les nonnes des monastères dominicains de Prato préparèrent pour les hôtes un déjeuner où figurait cette spécialité locale. Nous retrouvons la «Mortadella di Prato» mentionnée sous ce nom en 1854 dans la correspondance Guasti-Pierallini, dans des articles du journal «Lo Zenzero» en 1862 et, tout au long du XIX^e siècle, dans des volumes d'économie («L'Italia economica» de 1868, «L'Italia all'opera» de 1869), dans des rapports rédigés en langues italienne, anglaise et française pour les expositions internationales de Londres et de Paris, et dans une note d'un commissaire de police français, qui nous renseigne également sur l'exportation du produit en France (1867) et confirme sa renommée. Dans le rapport d'un commissaire à l'exposition internationale de Londres, il est notamment dit que les «Mortadelle de Prato et de Bologne donnent leur nom au genre tout entier hors du territoire (c'est-à-dire à l'étranger)». Au cours du XX^e siècle également, nombreuses sont les références écrites à la «Mortadella di Prato», dépassant le cadre des recueils de recettes locales pour gagner l'édition, la presse quotidienne nationale et le monde de la gastronomie nationale et internationale, attestant ainsi une montée en puissance de sa renommée. Du fait de sa spécificité, le produit est présent dans de nombreux livres de cuisine et des guides gastronomiques locaux, nationaux et internationaux, dès la première édition du «Guide gastronomique de l'Italie» du Touring Club italien (1931). Sa réputation est également liée au grand intérêt manifesté par de grands chefs cuisiniers et personnalités de la culture et de la gastronomie internationales, telles que l'écrivain M. V. Montalbán. Le produit a également été valorisé en tant qu'expression authentique de la tradition gastronomique de Prato par des associations comme l'Accademia della cucina italiana (1987) et Slow Food, qui en a fait une «sentinelle» en 2000. Depuis le XVIII^e, il est d'usage dans cette région de déguster la «Mortadella di Prato» avec des figues ou de l'utiliser dans la cuisine traditionnelle dans de nombreux plats typiques, parmi lesquels les «sedani alla pratese» (céleris à la pratoise). Outre la manifestation locale «Divini profumi. Tra bere e sapere, cultura e sapori della provincia di Prato», le produit est aussi généralement proposé lors de foires internationales.

Référence à la publication du cahier des charges

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

Le texte intégral du cahier des charges peut être consulté sur le site internet suivant: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ou encore

en accédant directement à la page d'accueil du site du ministère des politiques agricoles, alimentaires et forestières (www.politicheagricole.it) et en cliquant sur «Qualità» [Qualité] (en haut, à droite de l'écran), puis sur «Prodotti DOP IGP STG» [Produits AOP IGP STG] (sur le côté, à gauche de l'écran) et enfin sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» [Cahiers des charges soumis à l'examen de l'Union européenne].

ISSN 1977-0936 (édition électronique)
ISSN 1725-2431 (édition papier)



Office des publications de l'Union européenne
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

FR