



C/2025/474

22.1.2025

**Publication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée dans le secteur des produits agricoles et des denrées alimentaires, visée à l'article 6 ter, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) n° 664/2014 de la Commission**

(C/2025/474)

La présente communication est publiée conformément à l'article 6 ter, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) n° 664/2014 de la Commission <sup>(1)</sup>.

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD DU CAHIER DES CHARGES D'UNE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OU D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE ÉMANANT D'UN ÉTAT MEMBRE

**«Formaggio di Fossa di Sogliano»**

**N° UE: PDO-IT-0580-AM01 - 30 octobre 2024**

**AOP (X) IGP ( )**

**1. Dénomination du produit**

«Formaggio di Fossa di Sogliano»

**2. État membre dont fait partie l'aire géographique**

Italie

**3. Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

MASAF (Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste)

**4. Description de la ou des modification(s) approuvée(s)**

Motifs pour lesquels la ou les modification(s) répond(ent) à la définition d'une modification standard visée à l'article 53, paragraphe 2, du règlement délégué (UE) n° 1151/2012:

Il s'agit de modifications standard dans la mesure où elles n'incluent pas la modification de la dénomination ni de l'utilisation de la dénomination, ne risquent pas d'altérer le lien et n'entraînent pas de restrictions supplémentaires sur la commercialisation du produit.

1. La modification concerne l'article 5 du cahier des charges et le point 3.3 du document unique, et porte sur l'introduction d'une race bovine et de deux races ovines

Le texte suivant:

Les races bovines intervenant dans la production du lait sont la Frisonne italienne, la Brune italienne, la Pie rouge et leurs croisements; quant aux races ovines, il s'agit de la Sarda, la Comisana, la Massese, la Vissana, la Cornella Bianca, la Fabrianese, la delle Langhe, la Pinzirita et leurs croisements.

est remplacé par:

Les races bovines intervenant dans la production du lait sont la Frisonne italienne, la Brune italienne, la Pie rouge, la Jersey et leurs croisements; quant aux races ovines, il s'agit de la Sarda, la Comisana, la Massese, la Vissana, la Cornella Bianca, la Fabrianese, la delle Langhe, la Lacaune, la Assaf, la Pinzirita et leurs croisements.

<sup>(1)</sup> JO L 179 du 19.6.2014, p. 17.

Motif:

L'introduction de la race Jersey pour les bovins, ainsi que des races Lacaune et Assaf pour les ovins se justifie également par leur adaptation à la stabulation semi-permanente. En effet, depuis une dizaine d'années, les exploitations subissent des attaques continues et préjudiciables de la part de loups qui sévissent dans l'aire de production, y compris en journée; les éleveurs sont, dès lors, contraints de réduire les périodes de pâturage et de privilégier les races qui s'adaptent mieux aux éventuels séjours en étables.

Cette modification a une incidence sur le document unique.

2. La modification concerne l'article 5 du cahier des charges et le point 3.3 du document unique en ce qui concerne les caractéristiques du lait

Le texte ci-dessous a été supprimé:

Les caractéristiques du lait sont les suivantes:

LAIT DE VACHE

Gras p/v % = > 3,4

Protéines p/v % = > 3,0

Charge bactérienne UF/ml = < 100 000

Cellules somatiques/ml = < 350 000

Anaérobies sporulés/litre néant

Substances inhibantes néant

Point cryoscopique ° C = < 0,520

LAIT DE BREBIS

Gras p/v % = > 6,0

Protéines p/v % = > 5,4

Charge bactérienne UF/ml = < 1 400 000

Cellules somatiques/ml = < 1 400 000

Substances inhibantes néant

Motif:

Il s'agit d'une simplification du cahier des charges qui vise, pour les producteurs, à faciliter les contrôles par des tiers et à augmenter les autocontrôles. Par ailleurs, il a été constaté que ces paramètres sont sans incidence sur les caractéristiques qualitatives du produit.

En tout état de cause, le lait doit respecter les normes obligatoires.

Cette modification a une incidence sur le document unique.

3. La modification concerne l'article 5 du cahier des charges relatif à la méthode d'obtention

Le texte suivant:

Les fromages mûris destinés à l'affinage en fosse doivent être propres et sans moisissures; ils doivent être emballés dans des sacs en toile non colorés, liés avec une ficelle naturelle et, si nécessaire, sécurisés avec des colliers ou des sangles adaptés à cet usage.

est remplacé par:

Les fromages mûris destinés à l'affinage en fosse doivent être propres et sans moisissures; ils doivent être emballés dans des sacs en toile non colorés, liés avec des cordes et/ou des colliers et/ou des sangles adaptés à cet usage.

Motif:

La modification proposée s'appuie sur l'expérience acquise au fil des ans, qui a révélé la nécessité d'utiliser des matériaux alternatifs plus faciles à manipuler.

Cette modification ne concerne pas le document unique.

## DOCUMENT UNIQUE

## «Formaggio di Fossa di Sogliano»

N° UE: PDO-IT-0580-AM01 - 30 octobre 2024

## AOP (X) IGP ( )

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

«Formaggio di Fossa di Sogliano»

2. **État membre ou pays tiers**

Italie

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 04 - LAIT ET PRODUITS DE LA LAITERIE; CEUFS D'OISEAUX; MIEL NATUREL; PRODUITS COMESTIBLES D'ORIGINE ANIMALE, NON DÉNOMMÉS NI COMPRIS AILLEURS

0406 - Fromages et caillebotte

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

Au moment de sa mise à la consommation, le «Formaggio di Fossa di Sogliano» AOP présente les caractéristiques suivantes.

La partie extérieure du produit fini varie du blanc ivoire au jaune ambré.

À la fin de l'affinage, le poids d'un «Formaggio di Fossa di Sogliano» varie entre 500 (cinq cents) grammes et 1 900 (mille neuf cents) grammes. Le fromage a une forme irrégulière, qui se caractérise par des arrondis et des creux, la surface est souvent humide et grasse, parfois recouverte de gras condensé et de moisissures qui peuvent être facilement enlevés en grattant légèrement. La présence de petites craquelures et d'éventuelles petites taches jaune ocre plus ou moins intense sur la surface du fromage fait partie des caractéristiques du produit. La croûte est inexistante ou à peine marquée. La pâte intérieure est de consistance semi-dure, facilement friable, de couleur blanche ambrée ou légèrement paille. L'odeur est caractéristique et persistante, parfois intense, riche en arômes qui rappellent le sous-bois, avec des senteurs de moisissure et de truffe.

Le goût varie en fonction de la composition du fromage affiné, selon les caractéristiques suivantes:

- le fromage de brebis présente un goût aromatique et une saveur parfumée, intense et agréable, légèrement piquante, de manière plus ou moins accentuée;
- le fromage de vache est fin et délicat, légèrement salé et acidulé, avec une pointe d'amertume;
- le fromage mixte présente un goût agréable et équilibré, à la fois relevé et doux, avec des senteurs légèrement amères.
- Le «Formaggio di Fossa di Sogliano» ne présente plus une distinction marquée entre la pâte et la croûte. Il est donc consommé intégralement, sans qu'il ne soit nécessaire d'enlever la partie extérieure de la croûte. Éventuellement, en cas de taches évidentes ou de gras condensé, ceux-ci sont enlevés en grattant légèrement la surface.
- La quantité de matière grasse sur l'extrait sec est supérieure à 32 %.

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

Les animaux peuvent être mis en stabulation ou en pâture. L'alimentation de base du bétail mis en stabulation est constituée de fourrages composés de graminées et de légumineuses récoltées dans des prés monophytes, oligophytes et polyphytes des territoires régionaux, identifiés au point 4, qui, grâce au climat et aux caractéristiques du sol, déterminent la qualité de la production du lait. Les animaux en pâture se nourrissent des mêmes espèces fourragères utilisées pour la fenaison et des pâturages polyphytes spontanés à la flore riche en espèces végétales herbacées, arbustives et arborescentes. Les fourrages séchés ou verts et la pâture peuvent être complétés d'aliments simples (un seul type de grains) ou composés (plusieurs types de grains), avec ajout éventuel de minéraux et de vitamines. Les aliments pour animaux ne doivent pas représenter plus de 30 % de la ration journalière totale. L'utilisation de fourrages ensilés est interdite.

La matière première utilisée pour produire le «Formaggio di Fossa di Sogliano» AOP se compose de lait de vache et de brebis provenant d'exploitations situées dans l'aire géographique délimitée. Les races bovines intervenant dans la production du lait sont la Frisonne italienne, la Brune italienne, la Pie rouge, la Jersey et leurs croisements; quant aux races ovines, il s'agit de la Sarda, la Comisana, la Massese, la Vissana, la Cornella Bianca, la Fabrianese, la delle Langhe, la Lacaune, la Assaf, la Pinzirita et leurs croisements.

Le lait utilisé provient de deux traites quotidiennes. Le fromage doit être produit exclusivement à partir des types de lait suivants ou d'un mélange de ceux-ci:

lait ovin entier: BREBIS

lait bovin entier: VACHE

mélange de lait de vache entier (80 % au maximum) et de lait de brebis entier (20 % au minimum): MIXTE

On utilise du lait entier cru ou pasteurisé. L'utilisation d'additifs est interdite.

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

Les opérations de production du lait, de caséification et de mise en fosse qui contribuent à la production de l'AOP «Formaggio di Fossa di Sogliano» doivent avoir lieu dans l'aire délimitée au point 4.

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

Le «Formaggio di Fossa di Sogliano» est distribué emballé afin de protéger les caractéristiques du produit selon les modalités de conditionnement suivantes:

- vente dans les sacs d'affinage;
- vente des fromages entiers ou en morceaux en emballages sous vide;
- vente des fromages entiers ou en morceaux en barquettes pelliculées;
- vente des fromages entiers ou en morceaux en emballages de papier à usage alimentaire.

Les conditionnements précités du «Formaggio di Fossa di Sogliano» AOP peuvent être placés dans des emballages constitués de sachets en tissu, d'emballages papier ou de boîtes en bois ou en carton.

Les opérations de découpe et de conditionnement doivent avoir lieu dans l'aire de production délimitée au point 4 parce qu'au terme de la période de mise en fosse, les fromages ne présentent plus une distinction marquée entre la pâte et la croûte du fait de la fermentation anaérobie survenue au cours de cette phase de l'élaboration, et les fromages sont humides, gras et exposés aux processus d'assèchement et de durcissement. Le produit doit donc être emballé avant d'être distribué dans le commerce afin d'éviter la formation de fissures et de craquelures dans la pâte et afin de protéger les caractéristiques du produit.

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

Outre le logo de l'appellation, le symbole graphique de l'Union européenne et les mentions y afférentes [conformément aux dispositions du règlement (CE) n° 1898/2006, tel que modifié] et les informations requises par la loi, l'étiquette de l'emballage doit mentionner, en caractères d'imprimerie clairs et lisibles, les indications suivantes:

- le type de lait utilisé (de brebis, de vache, mixte);
- les mots «da latte crudo» (à base de lait cru) pour les fromages produits sans pasteurisation du lait;
- le nom ou la raison sociale ou la marque déposée et l'adresse de la fromagerie ou de l'établissement de mise en fosse, l'adresse de l'établissement de conditionnement si le produit est conditionné par une entreprise autre que les précédentes;
- le numéro d'agrément de l'établissement de mise en fosse, en indiquant «PRM» pour l'affinage de printemps ou «EST» pour l'affinage estival.

L'ajout de toute qualification non expressément prévue est interdit. Il est toutefois permis d'utiliser des indications faisant référence à des marques privées, à condition qu'elles n'aient pas de signification laudative et ne soient pas susceptibles d'induire le consommateur en erreur.

Le logo de l'AOP «Formaggio di Fossa di Sogliano» se compose de la représentation stylisée d'une fosse dont les contours extérieurs, en forme de trapèze isocèle, représentent la pierre de grès, tandis que ses contours intérieurs représentent des fromages qui sortent de la petite base ouverte du trapèze isocèle. Au centre de la fosse se trouve le symbole héraldique de la seigneurie Malatesta, un éléphantéau. Les dessins sont en rouge sur un fond jaune paille. Sous le demi-cercle qui délimite la grande base du trapèze, figure sur la première ligne la mention «FORMAGGIO DI FOSSA» et, sur la deuxième, la mention «DI SOGLIANO D.O.P.».

Les mots «Sogliano al Rubicone, Talamello e Terre Malatestiane», illustrant la continuité historique et le lien avec le territoire, forment un demi-cercle autour de la partie latérale supérieure de la fosse stylisée.

Le logo d'identification spécifié ci-dessus doit couvrir au moins 25 % de la surface totale de l'étiquette.



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

L'aire de production de l'AOP «Formaggio di Fossa di Sogliano» comprend tout le territoire des provinces de Forlì-Cesena, Rimini, Ravenne, Pesaro-Urbino, Ancône, Macerata, Ascoli Piceno et une partie du territoire de la province de Bologne, limité aux communes de Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Castel del Rio, Dozza, Fontanelice, Imola, Loiano, Monghidoro, Monterenzio, Pianoro.

### 5. Lien avec l'aire géographique

Spécificité de l'aire géographique:

L'aire de production du «Formaggio di Fossa di Sogliano» AOP se développe le long des contreforts de collines et de la ligne de crête des collines de la dorsale des Apennins entre la région de Romagne et celle des Marches. Les caractéristiques géomorphologiques sont les sédiments argileux, sableux ou l'alternance des deux, appartenant aux dépôts du pliocène inférieur ou du quaternaire actuel. Les sites où se trouvent les fosses sont creusés dans une formation composée d'une série de grésières micacées-feldspathiques, en général peu cimentées, de couleur jaune-brun ou jaunâtre, en strates d'une épaisseur variable de 30/40 cm à 1 m environ, avec alternance de couches souples d'argile marneuse grise et gris-bleu.

**Spécificité du produit:**

Le «Formaggio di Fossa di Sogliano» se distingue des autres produits appartenant à la même catégorie commerciale par son odeur caractéristique et persistante, parfois intense, riche en arômes qui rappellent le sous-bois, avec des senteurs de moisissure et de truffe. Ces caractéristiques sont étroitement liées à la méthode d'obtention, dont la phase d'affinage en fosse représente certainement un élément spécifique. Avant la mise en fosse du fromage, les fosses sont préparées comme il se doit, selon la méthode suivante: durant la période de repos, la fosse est maintenue fermée à l'aide d'un couvercle en bois et recouverte de sable ou de pierres; au moment de l'utilisation, la fosse est ouverte, aérée et purifiée par le feu et la fumée, en brûlant à l'intérieur de petites quantités de paille. Lorsque le feu est éteint, la fosse est nettoyée pour en éliminer les résidus de cendre; dans le fond de la fosse, le plancher est surélevé à l'aide de planches de bois non traité, ce qui permettra l'évacuation des liquides gras produits par la fermentation du fromage au cours de l'affinage; les parois sont revêtues d'une couche de 10 cm au minimum de paille soutenue par une palissade verticale en roseaux; les sacs de fromages sont empilés jusqu'à l'entrée de la fosse qui est ainsi remplie; après une période de tassement, qui ne dépasse pas 10 jours, la fosse peut être à nouveau remplie avec des produits analogues dans l'espace qui s'est créé; une fois la fosse pleine, l'ouverture est recouverte d'une toile non colorée et convenant pour les aliments et/ou de paille, afin d'éviter la transpiration. La fosse est ensuite fermée par un couvercle en bois scellé avec du plâtre ou du mortier de grès calcifié. Il est permis de couvrir la fosse également à l'aide de cailloux, de poudre de grès, de sable et/ou de planches. L'affinage commence à cet instant. L'ouverture des fosses est interdite durant toute la durée de l'affinage. La mise en fosse dure entre 80 jours au minimum et 100 jours au maximum.

Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP):

La demande d'enregistrement du «Formaggio di Fossa di Sogliano» se justifie par les caractéristiques absolument uniques du processus de production, lequel est indissociablement lié à l'environnement géologique et climatique spécifique ainsi qu'à la tradition locale, régulière et constante au cours des siècles, dont les seuls véritables détenteurs sont les metteurs en fosse de la région, qui se sont transmis les connaissances et le savoir-faire de génération en génération. La tradition de la mise en fosse a été introduite au Moyen-âge et a rapidement fait partie intégrante de la vie paysanne du territoire compris entre les vallées du Rubicon et du Marecchia, jusqu'au fleuve Esino, à cheval entre la Romagne et les Marches. L'utilisation de la mise en fosse était naturellement liée à la nécessité de conserver le produit ainsi qu'à la volonté de le protéger contre les incursions des tribus et des armées qui, au cours des siècles, ont essayé d'occuper la région. Les fosses étaient creusées artificiellement dans la roche vive de grésière et laissées brutes. Ces opérations sont ensuite devenues si fréquentes qu'elles ont été soumises à des règles législatives précises. Les premiers témoignages concernant les fosses et les techniques de mise en fosse remontent au XIV<sup>e</sup> siècle et appartiennent aux archives de la famille Malatesta, propriétaire du territoire. En 1350, la seigneurie des Malatesta institue la Compagnia dell'Abbondanza dans l'enceinte murale, dans les castrum et les tumbae, des maisons coloniales réparties sur le territoire. Les fosses étaient utilisées pour conserver, cacher et protéger les céréales et d'autres types d'aliments et pour affiner le fromage en cas d'assaut, d'épidémie ou de famine et pour le soustraire aux clauses rigoureuses des contrats qui réglementaient les colonies. Cet usage s'est perpétué au fil des siècles de manière constante et régulière, conformément aux règles établies par les codes de la famille Malatesta.

**Référence à la publication du cahier des charges**

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F0%252F3%252FD.ad1b3415859559b1d09e/P/BLOB%3AID%3D3340/E/pdf?mode=download>