

V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione del documento unico modificato a seguito dell'approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012

(2022/C 312/05)

La Commissione europea ha approvato la presente modifica minore ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione ⁽¹⁾.

La domanda di approvazione della presente modifica minore può essere consultata nella banca dati e-Ambrosia della Commissione.

DOCUMENTO UNICO

«RIGOTTE DE CONDRIEU»

N. UE: PDO-FR-0782-AM02 — 11.5.2022

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione

«Rigotte de Condrieu»

2. Stato membro o paese terzo

Francia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.3. Formaggi

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

La «Rigotte de Condrieu» è un piccolo formaggio fabbricato a partire dal latte di capra crudo, intero e non standardizzato. È ottenuto a partire da una cagliata di tipo lattico. È un formaggio a pasta molle, non pressata.

Alla fine del periodo minimo di stagionatura (8 giorni a decorrere dal giorno di sformatura) si presenta sotto forma di un disco di piccole dimensioni da 4,2 a 5 cm di diametro, e da 1,9 a 2,4 cm di altezza. Il peso, a uno stadio prolungato di stagionatura, non può essere inferiore a 30 grammi.

Ha una flora di superficie composta da muffe di colore avorio, bianco o blu. Si tratta di un formaggio a pasta bianca, compatta e liscia contenente almeno 40 grammi di materia grassa per 100 grammi di formaggio dopo essiccazione completa e il tenore in sostanza secca non può essere inferiore a 40 grammi per 100 grammi di formaggio.

(¹) GUL 179 del 19.6.2014, pag. 17.

Al momento della degustazione gli aromi sviluppati sono di tipo nocciola, sottobosco, siero di latte e il sapore è mediamente salato.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

La razione di base annuale delle capre è costituita essenzialmente da foraggi provenienti dalla zona geografica.

I foraggi sono costituiti da erba fresca, fieno secco, provenienti da pascoli permanenti o temporanei, e più in generale da vegetali consumati lungo gli spostamenti, da erba medica disidratata il cui tasso proteico è inferiore al 20 % e da altre colture foraggere non fermentate che non provocano cattivo sapore nel latte: i cereali non maturi, le colture proteiche, i semi oleosi, i tuberi e legumi, distribuiti come foraggio.

È autorizzato, in via complementare, l'impiego di balle di fieno nell'alimentazione delle capre, a condizione che quest'ultima contenga almeno il 55 % di sostanza secca e provenga da un unico sfalcio di ciascun prato dell'azienda.

Quando le condizioni atmosferiche lo consentono le capre pascolano o sono alimentate con foraggio verde proveniente dalla zona geografica, per una durata annuale di almeno 120 giorni.

Il quantitativo annuo di mangimi complementari distribuiti per capra non può essere superiore a 350 kg di prodotto greggio per capra. È prestabilito l'elenco degli alimenti complementari autorizzati. Nell'alimentazione degli animali sono ammessi solo vegetali, prodotti secondari e mangimi complementari provenienti da prodotti non transgenici.

È privilegiato l'approvvigionamento di foraggi e di alimenti complementari nella zona geografica.

I foraggi e gli alimenti complementari provenienti da fuori dalla zona geografica non possono costituire complessivamente oltre il 20 % della sostanza secca consumata dagli animali.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

La produzione del latte, la sua trasformazione e la stagionatura dei formaggi devono effettuarsi nella zona geografica.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Oltre alle indicazioni obbligatorie previste dalla normativa relativa all'etichettatura e alla presentazione dei prodotti alimentari, ogni formaggio che beneficia della denominazione di origine «Rigotte de Condrieu» o almeno ogni unità di vendita al consumatore è commercializzata munita di un'etichetta recante nello stesso campo visivo il nome della denominazione di origine, scritto a caratteri di dimensioni pari almeno ai due terzi di quelle dei caratteri più grandi che figurano sull'etichettatura e il simbolo DOP dell'Unione europea.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La «Rigotte de Condrieu» è prodotta sul Massif du Pilat, situato a sud-ovest della città di Lione. Questo massiccio è a cavallo di due dipartimenti, il Rodano e la Loira. Esso fa parte della regione Rodano-Alpi (Rhône-Alpes). La produzione del latte, la sua trasformazione in formaggi e la loro stagionatura devono aver luogo nel territorio dei seguenti comuni: Comuni del dipartimento del Rodano:

Comuni completamente accettati: Ampuis, Condrieu, Echalas, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Sainte-Colombe, Saint-Cyr-sur-Rhône, Saint-Romain-en-Gal, Trèves, Tupin-et-Semons.

Comuni parzialmente accettati, escludendo l'area urbanizzata: Givors, Saint-Romain-en-Gier.

Comuni del dipartimento della Loira:

Comuni completamente accettati: Le Bessat, Bessey, Bourg-Argental, Burdigues, La Chapelle-Villars, Châteauneuf, Chavanay, Chuyer, Colombier, Doizieux, Farnay, Graix, Lupe, Maclas, Malleval, Pavezin, Pelussin, Planfoy, Roisey, Saint-Appolinard, Sainte-Croix-en-Jarez, Saint-Julien-Molin-Molette, Saint-Michel-Sur-Rhône, Saint-Paul-en-Jarez, Saint-Pierre-de-Boeuf, Saint-Sauveur-en-Rue, Tarentaise, La Terrasse-sur-Dorlay, Thélis-la-Combe, La Valla-en-Gier, Veranne, Verin, La Versanne.

Comuni parzialmente accettati, escludendo l'area urbanizzata: Saint-Chamond, Saint-Étienne.

5. Legame con la zona geografica

Le caratteristiche naturali del Massif du Pilat, associate a una quota consistente di foraggi locali nell'alimentazione degli animali e ai metodi di trasformazione tradizionali, incidono sulla specificità e sugli aromi caratteristici di questo piccolo formaggio di capra, la Rigotte de Condrieu, che ha una reputazione di oltre un secolo.

La zona geografica di produzione della «Rigotte de Condrieu» è caratterizzata da determinanti fattori naturali e umani. Il carattere di massiccio conferisce al territorio diverse influenze climatiche, una geomorfologia caratterizzata da forti pendenze, suoli scuri, acidi, poco profondi e una notevole biodiversità.

Ne deriva un'eterogeneità delle produzioni agricole in cui l'allevamento caprino occupa tradizionalmente un posto importante e ha conservato un dinamismo notevole.

Il Massif du Pilat è un massiccio di mezza montagna delimitato da valli a nord-ovest e ad est (valli del Gier, dell'Ondaine e del Rodano) e dalla collina di Eteize a sud. Nell'insieme del Massiccio centrale rappresenta una struttura molto atipica di origine geologica complessa, dai terreni acidi e leggeri e dal paesaggio montuoso e con pendenze molto accentuate. Questo massiccio è caratterizzato dalla presenza di rocce antiche eruttive e metamorfiche. Sul sito si trovano i «chirats», formazioni geologiche rare formate da ammassi di rocce cementate caratteristiche. La composizione chimica di tali terreni è relativamente omogenea: ricchi di silice e poveri di ferro. Questi parametri sono favorevoli allo sviluppo di suoli acidi.

Il Pilat è un crocevia climatico dove si incontrano le influenze atlantiche, mediterranee e continentali. La temperatura e la pluviometria sono molto influenzate dal rilievo marcato della zona. La pluviometria rimane a valori moderati compresi tra 580 e 1000 mm, ripartita in modo irregolare nell'anno: l'estate è caratterizzata da siccità. Il clima del Pilat è inoltre caratterizzato dalla frequenza dei venti e dalla loro forza.

La copertura vegetale naturale della zona appartiene ai piani collinare e montuoso. Nonostante le altitudini modeste e una posizione continentale e meridionale, si conferma il carattere montano della vegetazione del Pilat.

Il paesaggio della zona è organizzato attorno al vertice. I villaggi sono raggruppati e situati sulle alture (promontori) tra le creste coperte da brughiera d'altitudine e da foreste di resinose e le valli incassate.

La metà del territorio è boschiva e la superficie agricola utile (SAU) rappresenta appena il 36 % del territorio ed è occupata per l'80 % circa da superfici foraggere di cui i due terzi sono costituiti da prati incolti.

La notevole varietà della flora osservata nel «Massif du Pilat» (da 40 a 60 specie per tipo di prato) ha permesso l'esistenza di numerosi habitat di prato riconosciuti di interesse comunitario a norma della direttiva «Habitat».

La flora appartiene in gran parte alla categoria delle acidofile e delle acidofile. Le specie più rappresentative sono le graminacee come l'avena, le leguminose come il ginestrino o altri tipi come il morso del diavolo o la scabiosa.

Il «Massif du Pilat» presenta omogeneità di condizioni in materia di tradizione caprina, nell'ambito di aziende di policoltura-allevamento, dove l'allevamento delle capre, inizialmente compito delle donne, ha consentito una diversificazione delle fonti di sussistenza.

L'allevamento caprino si è sviluppato sin dal XVIII secolo soprattutto nelle zone più secche del «Massif du Pilat», meno propizie all'allevamento bovino. Tradizionalmente, le aziende della zona fabbricavano formaggio di mucca e formaggio di capra. Il formaggio di mucca era principalmente destinato al consumo per i propri fabbisogni, per poter così vendere il formaggio caprino di più alta qualità.

Nei sistemi basati su una produttività limitata, la capra conferiva un supplemento di efficienza economica avendo bisogno di superfici inferiori rispetto ai bovini, permettendo così di produrre più latte sulla stessa superficie.

La prossimità dei luoghi di consumo (Lione e Saint-Étienne) spiega le piccole dimensioni del formaggio, che era adatto a un essiccamento seguito da una stagionatura rapida. La scelta delle dimensioni ridotte delle fuscelle, del diametro di 7 cm circa, permetteva di differenziare i formaggi di capra da quelli di vacca, modellati in fuscelle più grandi. Tale scelta è collegata anche alle piccole quantità di latte di capra per azienda a causa della presenza di piccole greggi.

In osservanza alla tradizione, il latte utilizzato è latte di capra crudo intero, non standardizzato. I processi di trasformazione sono adattati alla produzione di una cagliata di tipo lattico, con una maturazione del latte ed una sua acidificazione. L'inseminazione di batteri lattici avviene di preferenza a partire dal siero di latte proveniente da una precedente cagliata. La formatura deve rispettare la struttura della cagliata e non devono esserci affettature, presgocciolamenti, o filatura della cagliata. Un ribaltamento avviene entro dodici ore dalla formatura e si accompagna alla salatura a secco su entrambi i lati.

Dopo otto giorni dalla sformatura, la «Rigotte de Condrieu» esprime le sue caratteristiche specifiche.

La «Rigotte de Condrieu» è caratterizzata da:

- piccole dimensioni (piccolo disco di peso leggermente superiore a 30 g),
- flora di superficie fine, di colore bianco avorio o blu,
- struttura della pasta compatta, liscia, senza foro e che deve essere tenera in bocca,
- aromi di tipo nocciola, sottobosco, siero di latte e sapore mediamente salato.

I suoli acidi, sabbiosi, non molto profondi, caratteristici della zona, unitamente alle condizioni climatiche locali particolari e alle pratiche di allevamento hanno permesso la creazione e la manutenzione di praterie con flora assai diversificata e specifica degli ambienti acidi.

La diversità floreale delle praterie della zona geografica e la loro composizione botanica incidono sul contenuto e sulla composizione in composti liposolubili del latte. Esse consentono inoltre lo sviluppo di una flora microbica che si ritrova nei sieri utilizzati per l'inseminazione del latte prima della cagliatura e che permettono la maturazione dei formaggi e l'acquisizione degli aromi.

I metodi di allevamento utilizzati nell'ambito della produzione della «Rigotte de Condrieu» che privilegia l'uso di risorse locali, la produzione di foraggi locali, il pascolo o il foraggiamento verde e l'uscita all'aperto degli animali consentono pertanto di esprimere al meglio le specificità della zona.

La trasformazione di un latte crudo e intero e la semina preferenziale con siero di latte di una cagliata precedente mantengono inoltre tale flora del latte.

Il carattere lattico del processo di trasformazione con una forma che rispetta la struttura della cagliata permette di ottenere la consistenza omogenea e liscia della pasta della «Rigotte de Condrieu». Il ribaltamento previsto dopo la messa in forme e la salatura con sale secco sulle due facce permettono inoltre una buona ripartizione del sale. Tali tecniche di trasformazione consentono di avere un formaggio a pasta soda, omogenea, tenera in bocca.

La situazione geografica del Pilat a prossimità di centri importanti di consumo, il carattere ventoso della zona (storicamente, la «Rigotte de Condrieu» poteva essiccare in una «chasière», una sorta di armadio con griglia, all'aperto), nonché l'organizzazione delle aziende produttrici, hanno condotto alla produzione di formaggi di capra di piccole dimensioni. Le ridotte dimensioni del formaggio comportano un essiccamento abbastanza rapido, integrato da una fase di stagionatura.

Le caratteristiche dell'ambiente naturale, associate a una quota consistente di foraggi locali nell'alimentazione degli animali e al know-how delle successive fasi di trasformazione, che favoriscono lo sgocciolamento e preservano la flora del latte, permettono la formazione sulla superficie di questi piccoli formaggi (da 4,2 a 5 cm di diametro) di flora fine e di colore diversificato, in linea con la tradizione di commercializzazione di questo tipo di formaggi durante varie fasi di stagionatura, e lo sviluppo di aromi del tipo nocciola, sottobosco, siero di latte e un sapore mediamente salato.

Forte delle sue specificità, questo piccolo formaggio che si è sviluppato sul «Massif du Pilat» dalla fine del Settecento ha guadagnato poco a poco notorietà regionale. Si è denominato «Rigotte», in seguito «Rigotte de Condrieu», dal nome del cantone di Condrieu, che è stato fino allo sviluppo dei battelli a vapore a metà del secolo XIX un centro commerciale molto attivo rivolto verso il Rodano. Lo studio di Guicherd e Ponsart «L'agriculture du Rhône en 1926» del 1927 citava infatti già la «Rigotte de Condrieu» come uno dei due formaggi di capra importanti per il dipartimento del Rodano.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-423d5444-b239-4166-96ee-327fe057d3a2
