

Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2012/C 352/05)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione ai sensi dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOMANDA DI MODIFICA

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO
DOMANDA DI MODIFICA AI SENSI DELL'ARTICOLO 9**

«EMMENTAL FRANÇAIS EST-CENTRAL»

N. CE: FR-PGI-0117-0180-28.06.2011

IGP (X) DOP ()

1. Rubrica del disciplinare interessata dalla modifica:

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di ottenimento
- Legame
- Etichettatura
- Esigenze nazionali
- Altre (modifica dei dati dell'associazione richiedente, delle strutture di controllo e del servizio competente dello Stato membro)

2. Tipo di modifica:

- Modifica del documento unico o della scheda riepilogativa
- Modifica del disciplinare della DOP o IGP registrata per la quale né il documento unico né la scheda riepilogativa sono stati pubblicati
- Modifica del disciplinare che non richiede alcuna modifica del documento unico pubblicato [articolo 9, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 510/2006]
- Modifica temporanea del disciplinare a seguito dell'imposizione di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie da parte delle autorità pubbliche [articolo 9, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006]

3. Modifica (modifiche):

3.1. Descrizione del disciplinare:

3.1.1. Stagionatura

La durata della stagionatura è portata a 12 settimane, invece di «10 settimane», in quanto tale stagionatura più lunga permette di ottenere una migliore specificità del formaggio.

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

3.1.2. P e s o

È fissata una categoria di peso da 60 kg a 130 kg, più facile da controllare del «peso medio di 70 kg».

3.1.3. G r a s s o

Il tenore indicato rappresenta un minimo e non un valore fisso. Si precisa pertanto che tale tasso è del 45 % al minimo, invece del «45 %».

3.1.4. D i m e n s i o n i d e l l a f o r m a

Per una descrizione più precisa della forma si aggiunge che la dimensione della forma è «da 0,70 a 1 metro di diametro» e di «14 cm minimo nello scalzo».

3.1.5. P a s t a

Per una descrizione più precisa delle caratteristiche della pasta si aggiunge che la pasta è «morbida e fondente».

3.1.6. P r e s e n t a z i o n i

Si precisano i seguenti tipi di presentazione: formaggio a forme intere [...] o triangoli, blocchi e sezioni trasversali, o porzioni e pezzi o miniporzioni, o grattugiato invece del «Formaggio a forma intera». Questi tipi di presentazione figuravano nel disciplinare dell'Etichetta Rossa n. 04-79.

3.2. *Prova d'origine:*

Si specificano gli obblighi di tracciabilità e le procedure.

3.3. *Metodo di ottenimento:*

3.3.1. A l i m e n t a z i o n e d e l l e v a c c h e d a l a t t e

Nel disciplinare vengono aggiunte precisazioni sugli alimenti autorizzati e sugli alimenti vietati nonché l'obbligo di pascolo: elementi che contribuiscono a rafforzare il legame all'origine.

3.3.2. F r e q u e n z a d e l l a r a c c o l t a d e l l a t t e

In seguito a un esperimento che ha dimostrato di non influire sulla specificità del prodotto, la frequenza della raccolta del latte viene modificata: «raccolta del latte almeno ogni due giorni».

3.3.3. P r o d u z i o n e c a s e a r i a

Si aggiungono misure in relazione con le diverse operazioni di produzione (tempo, temperatura ...) e con gli ingredienti utilizzati (fermenti, caglio) per garantire un miglior monitoraggio delle fasi della trasformazione casearia e dei metodi tradizionali.

3.3.4. C r i t e r i d i v a l u t a z i o n e s e n s o r i a l e

Si aggiungono criteri di valutazione sensoriale delle varie presentazioni del formaggio per verificare le qualità specifiche del prodotto.

3.4. *Legame:*

Il capitolo «legame con l'origine» è stato rielaborato e si articola in tre parti: specificità della regione centro-orientale, specificità dell'Emmental francese centro-orientale e legame causale tra la zona geografica e la specificità del prodotto.

3.5. *Etichettatura:*

Il capitolo «Etichettatura» è stato semplificato. È stato precisato che la denominazione «Emmental français est-central» e il logo europeo IGP sono obbligatori nell'etichettatura dei formaggi destinati alla vendita al consumatore.

3.6. *Requisiti nazionali:*

I punti principali da controllare e i relativi metodi di valutazione sono stati precisati nel disciplinare. Non figurano nel documento unico.

DOCUMENTO UNICO
REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO
«EMMENTAL FRANÇAIS EST-CENTRAL»
N. CE: FR-PGI-0117-0180-28.06.2011
IGP (X) DOP ()

1. Denominazione:

«Emmental français est-central»

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:

Formaggio a base di latte crudo di vacche, di pasta pressata cotta e salata che presenta occhiature che vanno dalle dimensioni di una ciliegia a quelle di una noce, con un tenore al 45 % come minimo di materia grassa nella materia secca che è di 62 g come minimo per 100 g di formaggio. La pasta si presenta morbida ed elastica. La crosta è dura e secca, di colore che va dal giallo dorato al marrone chiaro. Viene stagionato per un periodo minimo di 12 settimane a partire dal giorno di fabbricazione fino all'uscita dalle cantine.

Si presenta sotto forma di:

— forme intere (da 60 a 130 kg — da 0,70 a 1 metro di diametro — altezza minima ai lati: 14 centimetri) o triangoli (1/4 di forma; 1/8 di forma; ...), blocchi e sezioni trasversali, o

— di porzioni e di pezzi, o

— di mini-porzioni, o

— grattugiato.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati):

Il latte deve provenire dalla zona geografica poiché le caratteristiche dei pascoli e della microflora originale del latte contribuiscono alla specificità del sapore del formaggio. Il latte dev'essere utilizzato crudo per conservare la flora naturale iniziale del latte originale.

3.4. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale):

L'alimentazione della mandria è a base di erba e di fieno e il pascolo è obbligatorio per almeno 5 mesi, onde mantenere il legame con i pascoli della zona geografica. Vengono esclusi i prodotti fermentati onde evitare le contaminazioni da germi butirrici che potrebbero alterare le qualità del formaggio.

3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata:

La produzione del latte, la trasformazione in formaggio e la stagionatura si svolgono nella zona geografica, al fine di conservare il ruolo delle microflorie locali nelle specificità del formaggio. La lunga stagionatura conferisce al prodotto una tessitura più dolce e un gusto «fruttato» notevole.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.:*

—

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura:*

È stato precisato che la denominazione «Emmental français est-central» e il logo europeo IGP sono obbligatori nell'etichettatura dei formaggi destinati alla vendita al consumatore.

4. **Definizione concisa della zona geografica:**

La zona geografica comprende i seguenti dipartimenti: Ain, Côte d'Or, Doubs, Haute-Marne, Haute-Saône, Haute-Savoie, Isère, Jura, Rhône, Saône-et-Loire, Savoie, Territoire de Belfort, e Vosges.

5. **Legame con la zona geografica:**

5.1. *Specificità della zona geografica:*

La regione (i Vosgi — il Giura — e le Alpi settentrionali) è costituita da tre massicci montagnosi. Le difficili condizioni geografiche e climatiche osservate in questa regione sono all'origine della produzione lattiero-casearia, con la valorizzazione della produzione di pascoli e foraggi, in particolare attraverso la trasformazione del latte in formaggi con grandi forme e paste pressate e cotte.

Nel medioevo la tecnica di produzione delle grandi forme di formaggio consentì di adottare una soluzione della conservazione dell'abbondante latte estivo nel periodo invernale.

Poco a poco, poiché la fabbricazione di questi formaggi necessita di volumi di latte ingenti (fino a 900 litri di latte per una forma di emmental), i produttori si sono organizzati in cooperative nelle quali mettevano in comune il loro latte. L'«est-central» è la regione dei «fruitières» vale a dire delle cooperative casearie.

Fattori d'utilizzazione: storicamente, a causa dell'isolamento dei siti di produzione e della durezza del clima invernale, i circuiti di raccolta del latte sono brevi, favorendo così il mantenimento di molteplici caseifici in tutta la regione. I caseifici sono parte integrante del patrimonio regionale a causa del loro stretto legame con il territorio e contribuiscono al mantenimento di un'attività economica e sociale nei comuni rurali di tale regione della Francia.

Fattori climatici: i massicci montagnosi della regione sono caratterizzati da inverni rigidi, da estati calde e relativamente secche e da piogge abbondanti, con un gran numero di giorni in cui si verificano precipitazioni. Il clima è particolarmente favorevole alla produzione di erbe di fieno di ottima qualità (ricchezza di proteine; profilo in acidi grassi). Le caratteristiche del latte proveniente dalle zone prative dell'est-central si distinguono per un tasso di materia proteica più elevato rispetto a tutto il restante territorio francese. Si tratta di una caratteristica essenziale per l'attitudine del latte alla trasformazione casearia.

Fattori botanici e agronomici: i pascoli dell'est-central della Francia sono caratterizzati da una grande diversità botanica e microbica. Tale diversità è preservata dalle pratiche agronomiche. Il mantenimento dei cicli tradizionali di pascolo e di fienagione contribuisce al mantenimento della biodiversità e al mantenimento della biodiversità microbica del latte.

5.2. *Specificità del prodotto:*

L'Emmental francese «Est-Central» si distingue per un profilo fermentativo tipicamente propionico, una lipolisi ridotta e una proteolisi più intensa rispetto agli emmental francesi termizzati, prodotti al di fuori della regione «est-central».

L'assenza di fermentazione butirrica dovuta alla qualità del latte e all'esistenza di una lipolisi più ridotta dovuta alle condizioni di conservazione del latte raccolto, rappresentano punti che permettono una stagionatura più lunga e una migliore conservazione del prodotto.

Quanto al gusto, il sapore globale è percepito come più intenso e soprattutto più fruttato di quello degli emmental francesi termizzati, prodotti al di fuori della regione.

La maggiore proteolisi, indotta dalla stagionatura di lunga durata, secondo la tradizione della zona centro-orientale, spiega il gusto tipico e la tessitura più morbida della pasta.

5.3. *Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):*

La qualità specifica dell'«Emmental français est-central» si basa sull'alimentazione della mandria da latte e l'obbligo di pascolo (5 mesi come minimo), che conferiscono all'emmental francese centro-orientale un legame stretto con le varie zone di produzione che costituiscono la regione «Est-Central». L'alimentazione essenziale basilare delle vacche da latte proviene dalla regione di produzione: erba durante il periodo estivo, fieno secco e raccolto secondo la tradizione proveniente dall'azienda durante l'inverno. Il legame con la zona di produzione è rafforzato dal divieto di utilizzare alimenti fermentati (prodotti insilati; balle di fieno rotonde avvolte da pellicola di plastica) e alimenti complementari a base di piante fragranti (crucifere; ...) che possono generare fermentazioni butirriche e acidità nel latte e in seguito nel formaggio e altri aromi e odori sgradevoli per il consumatore. Queste precauzioni sono fondamentali per una stagionatura in cantine di lunga durata (minimo 12 settimane contro 6 settimane per un emmental francese standard), secondo la tradizione.

La flora dei pascoli e soprattutto la microflora del latte influenzano le caratteristiche organolettiche dell'emmental francese centro-orientale che peraltro è obbligatoriamente prodotto con il latte crudo.

Il metodo specifico di produzione dell'«Emmental français est-central» consiste in una stagionatura di lunga durata (minimo 12 settimane), secondo la tradizione regionale. La stagionatura di 12 settimane costituisce, con le caratteristiche intrinseche del latte utilizzato, il fattore determinante delle qualità distintive dell'emmental francese della regione centro-orientale: presentazione della forma, con una crosta pulita, naturale, solida, liscia, secca, senza difetti, macchie o bolle, di colore giallo chiaro, con una forma più o meno bombata secondo la destinazione commerciale del prodotto, pasta di colore omogeneo, fine e morbida e un gusto naturale e fruttato tipico.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

[articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006]

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPEmmentalFrancaisEstCentralV2.pdf>
