

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2018/C 187/07)

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⁾

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA MINORE

Domanda di approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽²⁾

«COMTÉ»

N. UE: PDO-FR-0116-AM02 – 5.10.2017

DOP (X) IGP () STG ()

1. Gruppo richiedente e interesse legittimoNome: *Comité interprofessionnel de Gestion du Comté* o CIGC (comitato interprofessionale di gestione del «Comté»)Indirizzo: Avenue de la résistance
BP 20026
39801 Poligny Cedex
FRANCIA

Tel. +33 384372351

E-mail: cigc@comte.com

Il CIGC è costituito da produttori di latte, trasformatori e stagionatori della filiera di produzione del «Comté» DOP e ha pertanto un interesse legittimo a presentare domanda di modifica del disciplinare.

2. Stato membro o paese terzo

Francia

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica— Descrizione del prodotto— Prova dell'origine— Metodo di produzione— Legame— Etichettatura— Altro: [Modifiche formali: Zona geografica, Riferimenti relativi agli organismi di controllo]**4. Tipo di modifica**— Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, che non comporta modifiche al documento unico pubblicato.

⁽¹⁾ GUL 179 del 19 maggio 2014, pag. 17.

⁽²⁾ GUL 343 del 14 dicembre 2012, pag. 1.

- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, che comporta una modifica al documento unico pubblicato.
- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato.
- Modifica a un disciplinare di una STG registrata da considerarsi minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, quarto comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

5. Modifica (modifiche)

Capitolo 5. «Descrizione del metodo di ottenimento del prodotto»

Sottocapitolo 5.1.18 «Mungitura»:

La disposizione del disciplinare in vigore «La mungitura deve essere effettuata due volte al giorno, mattino e sera, a orari regolari; la mungitura volontaria non è quindi possibile» è sostituita dalla frase: «La mungitura deve essere effettuata due volte al giorno, mattino e sera, a orari regolari; la mungitura volontaria non è quindi possibile. Il robot di mungitura è vietato».

La disposizione «la mungitura volontaria non è quindi possibile», contenuta nel disciplinare vigente, mira a preservare le competenze e l'immagine della DOP «Comté». All'epoca della formulazione del disciplinare vigente, in cui sono comparsi anche i primissimi prototipi di robot di mungitura, questa disposizione non poteva essere più precisa. Oggi è preferibile vietare esplicitamente il robot di mungitura.

In termini di competenze, ogni fase del metodo di ottenimento del «Comté» corrisponde infatti a un gesto specifico:

- la mungitura effettuata dall'agricoltore;
- la rottura della cagliata in cisterna da parte del formaggioio;
- la selezione dei formaggi operata dallo stagionatore.

La mungitura effettuata con l'intento di produrre un formaggio di latte crudo richiede da parte dell'allevatore una competenza specifica. In questa fase critica del processo produttivo, si tratta infatti di conservare la flora del latte crudo. In quest'ottica l'allevatore è l'unico capace di fare una valutazione caso per caso per stabilire il metodo di pulizia dei capezzoli in grado di garantire un latte che esprima appieno il suo potenziale, caratteristica che è alla base della tipicità di questo formaggio. La mungitura è inoltre un momento privilegiato in cui l'uomo riesce, con la sua presenza, a verificare le condizioni sanitarie della mandria, a rilevare segnali deboli nel comportamento degli animali e a prendere misure prima che insorgano problemi.

L'utilizzo del robot di mungitura metterebbe quindi parzialmente in discussione il principio di una produzione fondata su competenze tradizionali capaci di garantire tutta la tipicità del «Comté».

Questa formulazione offre inoltre una migliore comprensione delle condizioni di produzione da parte dell'operatore, oltre a garantire un'agevolazione dei controlli.

Altro: aggiornamenti redazionali

Nella sezione «Delimitazione della zona geografica» l'elenco dei comuni che compongono la zona geografica viene aggiornato a seguito della fusione di alcuni comuni, a perimetro costante.

La sezione «Riferimenti relativi agli organismi di controllo» è aggiornata nel modo seguente:

- Vengono riportati il nome e i recapiti del servizio competente dello Stato membro.
- Il nome e i recapiti dell'organismo di certificazione sono sostituiti dalla seguente dicitura: «Conformemente alle disposizioni dell'articolo 37 del regolamento (UE) n. 1151/2012, la verifica del rispetto del disciplinare è effettuata, anteriormente all'immissione in commercio del prodotto, da un organismo di certificazione dei prodotti il cui nome e recapiti sono pubblicati sul sito Internet dell'INAO e sulla banca dati della Commissione europea».

Documento unico:

Nel documento unico pubblicato, la descrizione della zona geografica è aggiornata per effetto della modifica del perimetro di alcuni cantoni che non ha tuttavia comportato una variazione del perimetro della zona geografica.

6. Versione aggiornata del disciplinare (solo per le dop e le igp)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d4e5a722-a6f6-4790-a181-94ea41f1a5dd

DOCUMENTO UNICO

«COMTÉ»

N. UE: PDO-FR-0116-AM02 – 5.10.2017

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione (Denominazioni)

«Comté»

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

Il «Comté» è un formaggio fabbricato con latte vaccino lavorato crudo. Si tratta di un formaggio a pasta cotta, pressata e salata in superficie o in salamoia. Al momento della commercializzazione, dopo una stagionatura minima di 120 giorni, è un formaggio a pasta di colore dall'avorio al giallo; presenta generalmente un'occhiatura che può raggiungere la dimensione di una piccola ciliegia.

Il tenore di grassi è compreso tra il 45 e il 54 % dopo completa essiccazione, mentre il tenore di materia secca non è inferiore al 62 %. Il tenore di sale non è inferiore a 0,6 grammi di cloruro di sodio per 100 grammi di formaggio. Il tasso di umidità nel formaggio scremato non supera il 54 %.

Il «Comté» si presenta al consumatore in una forma di peso tra i 32 e i 45 chilogrammi, di diametro tra i 55 e i 75 centimetri, con scalzo dritto o leggermente convesso di altezza tra 8 e 13 centimetri, a crosta raschiata, solida e granulata di colore che va dal giallo dorato al marrone. Lo spessore al centro della forma non supera l'altezza dello scalzo maggiorata di un coefficiente di 1,4.

Il «Comté» può essere presentato anche porzionato o grattugiato.

Il sapore del «Comté» è complesso. Se l'ampiezza sensoriale generale è la stessa per tutte le forme, si può affermare nondimeno che non esistono due forme di «Comté» rigorosamente identiche. Sono state identificate sei grandi famiglie di aromi nel «Comté» (fruttato, latteo, torrefatto, vegetale, animale, speziato) che comprendono più di 90 sfumature.

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

Il latte proviene da mandrie di vacche da latte di razza Montbéliarde, tipo razziale 46, o di razza Simmental francese, tipo razziale 35, oppure da prodotti dell'incrocio delle due razze con filiazione certificata.

Il latte è raccolto in un raggio del diametro massimo di 25 km. Questa disposizione, limitando la durata del trasporto, protegge il latte dai deterioramenti strutturali, consentendo quindi una lavorazione alle condizioni previste dal disciplinare (latte crudo), condizioni volte a favorire lo sviluppo della flora lattica endogena.

Per mantenere la qualità e la specificità del prodotto, la produttività lattiera è limitata per ettaro di superficie potenzialmente foraggera.

Per quanto riguarda la lavorazione del latte, per garantire la qualità del prodotto la capacità massima delle cisterne è limitata a 12 forme per cisterna. Non si possono realizzare più di tre cicli di fabbricazione nella stessa cisterna nell'arco di 24 ore.

Per garantire un legame stretto tra il prodotto e la zona di produzione grazie a un'alimentazione specifica della zona geografica, i mangimi complementari sono limitati a 1 800 kg per vacca da latte all'anno. La superficie a pascolo effettivamente utilizzata nell'azienda è pari almeno a un ettaro per vacca da latte. Il pascolo è obbligatorio fintantoché le condizioni climatiche, di portanza del terreno e di presenza d'erba lo permettono. L'insieme di queste disposizioni implica che almeno il 70 % dell'alimentazione della mandria sia originario della zona geografica. La razione di base delle vacche da latte proviene integralmente dalla zona geografica.

Al fine di salvaguardare la pratica tradizionale del pascolo, sono vietati i sistemi di allevamento in cui il foraggio è interamente somministrato in mangiatoia durante il periodo di vegetazione; il pascono resta preponderante.

Nell'alimentazione della mandria da latte, sono vietati tutto l'anno prodotti insilati o altri alimenti fermentati, a causa dei rischi tecnologici che essi implicano nel corso della fabbricazione e della stagionatura dei formaggi.

Al fine di preservare il carattere tradizionale dell'alimentazione della mandria da latte, sono autorizzati solo materie prime e mangimi complementari ottenuti da prodotti non transgenici.

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

La produzione del latte, la fabbricazione e la stagionatura dei formaggi sono effettuate nella zona geografica.

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

L'operazione che consiste nel tagliare e confezionare le porzioni di «Comté» si situa nel prolungamento della stagionatura. Richiede conoscenze particolari e ha un effetto diretto e certo sulla qualità del prodotto in quanto è necessario selezionare le forme per scartare quelle che non possono essere sottoposte a preconfezionamento. Tali criteri permettono di rispettare al meglio le condizioni di conservazione del formaggio al di là della presentazione in forme e di garantire l'integrità fisica e organolettica del «Comté» per il consumatore.

Tali ragioni giustificano, in caso di preconfezionamento, il taglio e/o la grattugiatura nella zona geografica.

In caso di preconfezionamento,

- le forme possono essere tagliate al massimo quindici giorni dopo l'uscita dalla cantina di stagionatura. In questo arco di tempo sono conservate tra 4 e 8 °C a un'igrometria almeno pari all'85 %;
- le porzioni di peso unitario inferiore a 40 grammi o quelle destinate alla grattugiatura possono essere senza crosta. La scrostatura avviene immediatamente dopo il taglio se la crosta è troppo umida o deteriorata. Se la crosta è sana, la scrostatura è realizzata nelle 8 ore successive al primo taglio. I pezzi scrostati possono essere stoccati all'aria solo per 72 ore; successivamente devono essere messi sotto vuoto. In caso di confezionamento sotto vuoto, la scadenza può essere prolungata per un massimo di 15 giorni;
- sulla linea di taglio e di confezionamento non viene contemporaneamente effettuata alcun'altra operazione su un prodotto diverso dalla denominazione «Comté».

Il taglio e la grattugiatura restano possibili fuori dalla zona geografica se sono realizzati davanti al consumatore.

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

L'etichettatura dei formaggi che beneficiano della denominazione di origine protetta «Comté» reca la denominazione scritta in caratteri di dimensioni almeno pari ai due terzi di quelli più grandi che figurano sull'etichetta stessa.

L'etichettatura reca il simbolo «DOP» dell'Unione europea. Può anche recare la menzione «denominazione d'origine protetta».

Il fabbricante, lo stagionatore o il preconfezionatore appongono in chiaro il loro nome e l'indirizzo, che deve essere obbligatoriamente situato nella zona geografica.

La denominazione d'origine non può essere accompagnata da indicazioni di qualità o da altre diciture sull'etichetta, nel materiale pubblicitario, sulle fatture o nei documenti commerciali, ad eccezione di particolari marchi commerciali o di fabbrica.

I formaggi venduti con la denominazione d'origine «Comté» recano i marchi d'identificazione previsti. Sullo scalzo di ciascuna forma figura, prima dell'uscita dalla cantina di stagionatura, una fascia di sovramarcatatura di colore verde o di color mattone. Ciascuna porzione confezionata reca il logo «Comté clochette verte». Per le porzioni destinate ai consumatori, sono d'obbligo sul retro il logo «Comté clochette verte» e la designazione «Comté» in caratteri di dimensioni almeno pari ai due terzi dei caratteri più grandi con il codice colore verde Pantone 349C.

Lo scalzo della forma, se è venduta intera, reca sotto la fascia di sovramarcatatura una targhetta di caseina tinta in verde di forma ellittica con stampate in nero le iscrizioni seguenti: France, «Comté», il numero del caseificio e il mese di fabbricazione. Il giorno della fabbricazione è indicato su una targhetta di caseina situata vicino alla targhetta di caseina verde.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

Nel dipartimento dell'Ain:

Cantoni di Bellegarde-Sur-Valserine, Nantua, Oyonnax, Pont-d'Ain, Thoiry.

Cantoni di Ambérieu-En-Bugey, tranne i comuni di Château-Gaillard e Saint-Maurice de Remens; di Gex, tranne i comuni di Sauverny e Versonnex; di Hauteville-Lompnes, tranne il comune di Armix; di Saint-Etienne-Du-Bois, tranne i comuni di Marboz, Cormoz e Beaupont.

Comuni di Saint-Benoît, Ceyzeriat, Druillat, Journans, Revonnas, Saint-Martin-du-Mont, Tossiat, Bénonces, Briord, Groslée-Saint-Benoit (esclusivamente Groslée), Innimond, Lhuis, Lompnas, Marchamp, Montagnieu, Ordonnaz, Saint-Sorlin-en-Bugey, Sault-Brénaz, Seillonnaz, Serrières-De-Briord, Souclin, Villebois.

Nel dipartimento del Doubs:

Cantoni di Besançon, Frasne, Morteau, Ornans, Pontarlier, Saint-Vit, Valdahon.

Cantoni di Baume-Les-Dames, tranne i comuni di Abbenans, Avilley, Bonnal, Cubrial, Cubry, Cuse-et-Adrisans, Fontenelle-Montby, Gondenans-Montby, Gondenans-les-Moulins, Gouhelans, Huanne-Montmartin, Mesandans, Mondon, Montagney-Servigney, Montussaint, Nans, Puessans, Rognon, Romain, Rougemont, Tallans, Tournans, Tressandans, Trouvans, Uzelle, Viethorey; di Maiche, tranne Bondeval, Thulay, Meslières, Abbevillers; di Valentigney, tranne i comuni di Bourguignon, Écot, Mandeure, Mathay.

Comuni di Anteuil, Belvoir, Branne, Chaux-lès-Clerval, Chazot, Crosey-le-Grand, Crosey-le-Petit, Fontaine-lès-Clerval, (L) Hôpital-Saint-Lieffroy, Hyémondans, Lanans, Lanthenans, Orve, Pays de Clerval, Pompierre-sur-Doubs, Rahon, Randevillers, Roche-lès-Clerval, Saint-Georges-Armont, Sancey, Servin, Surmont, Valonne, Vaudrivillers, Vellerot-lès-Belvoir, Vellefans, Verneis-lès-Belvoir, Vyt-lès-Belvoir.

Nel dipartimento del Giura:

Tutto il dipartimento, tranne i comuni di Annoire, Aumur, Champdivers, Chemin, Longwy-sur-le-Doubs, Molay, Peseux, Petit-Noir, Saint-aubin, Saint-Loup, Tavaux.

Nel dipartimento di Saône-et-Loire:

Comuni di Beaurepaire-En-Bresse, Beauvernois, Bellevesvre, Fretterans, Mouthier-en-Bresse, Savigny-en-Revermont, Saillenard, Torpes, Flacey-en-Bresse, Joudes, Cuiseaux, Champagnat, Sagy.

Nel dipartimento dell'Alta Savoia:

Comune di Challonges, limitatamente a 2 parcelle.

5. **Legame con la zona geografica**

La zona geografica è costituita dall'Arco giurassiano, un insieme di altipiani calcarei, e si prolunga su una parte limitata della pianura antistante.

Le regioni agricole interessate si distinguono per la povertà del suolo, per i rilievi cospicui e per la natura calcarea e molassica del substrato geologico.

L'intera zona è caratterizzata da un clima di tipo sia continentale che settentrionale, con grandi escursioni termiche tra le stagioni, con precipitazioni che, sebbene ripartite nel corso dell'anno, sono intense d'estate e con una temperatura media annua bassa e molti giorni di gelate.

Il clima è montano o submontano e molto piovoso, con una pluviometria annua sempre superiore a 900 mm e generalmente superiore a 1 000 mm. La pluviometria è intensa già a bassa quota e aumenta man mano che si procede verso l'interno delle montagne. La ripartizione della pluviometria nel corso dell'anno è caratterizzata dalla mancanza di stagione secca.

Quest'area è suddivisa tra foresta e pascoli. Le condizioni geoclimatiche particolari della zona (forti precipitazioni, mancanza di stagione secca ecc.) sono particolarmente propizie alla produzione erbacea di qualità. Permettono lo sviluppo di praterie naturali di grande ricchezza floristica (segnatamente dicotiledoni) e di una flora specifica essenzialmente calcicola.

Quest'area è favorevole alla conduzione delle vacche da latte al pascolo e questo modo è privilegiato fintantoché le condizioni climatiche, di portanza del terreno e di presenza d'erba lo permettono. Gli allevatori hanno selezionato la razza Montbéliarde, adatta alle condizioni ambientali, che costituisce la quasi totalità delle mandrie di vacche da latte della zona geografica. È preservato lo sfruttamento estensivo delle praterie (limitazione del carico, dell'azoto, dei concentrati ecc.). La zona geografica possiede peraltro una particolare «cultura del formaggio», fondata sulla messa in comune del latte per fare un formaggio di grandi dimensioni, che ha comportato una forte solidarietà e regole di vita comune.

In effetti, dal XI secolo i coltivatori di questa regione si sono associati per riunire tutti i giorni il latte prodotto dalle varie mandrie in vista della fabbricazione di una forma di grandi dimensioni. Un'ampia maggioranza di produttori di latte è ancora oggi organizzata in cooperative e fa convergere il latte in un caseificio che in francese è chiamato «fruitière».

Le pratiche tradizionali nella fabbricazione di questo formaggio si sono tramandate fino ai nostri giorni, a livello dell'allevamento degli animali, grazie alla gestione dei pascoli e all'essiccazione dell'erba falciata, e a livello della fabbricazione, grazie alla perizia accumulata per quanto riguarda il momento del taglio della cagliata, la mescolatura, il riscaldamento, la messa in forma, la pressatura, la salatura, la stagionatura e infine la stagionatura.

Il «Comté» è un formaggio a pasta pressata cotta, fabbricato a partire da latte vaccino crudo, che si presenta in forme di diametro tra i 55 e i 75 centimetri e richiede un lungo periodo di stagionatura, il che ne fa un formaggio di lunga durata.

Il tenore limitato di grassi lo distingue dagli altri formaggi a pasta pressata cotta.

Il sapore del «Comté» è complesso. Se l'ampiezza sensoriale generale è la stessa per tutte le forme, si può affermare nondimeno che non esistono due forme di «Comté» rigorosamente identiche. Sono state identificate sei grandi famiglie di aromi nel Comté (fruttato, latteo, torrefatto, vegetale, animale, speziato) che comprendono più di 90 sfumature.

Proprio in questo ambiente difficile, il cui territorio è diviso tra foresta e pascoli, dove è impossibile sviluppare altre risorse, si sono imposti i grandi formaggi a pasta dura. Per gli abitanti del territorio, produrre un formaggio di lunga durata era il solo modo per elaborare un alimento di conservazione, a base dell'abbondante latte dell'estate, che fosse in grado di sopportare il lungo inverno. Gli allevatori della regione hanno quindi selezionato una razza di vacca particolarmente adattata alle condizioni ambientali e alla produzione di un particolare formaggio. Il latte è messo in comune nelle «fruitières» per fabbricare un formaggio di grandi dimensioni e lunga conservazione, che valorizzi le ricchezze di quell'ambiente fuori da quella zona. La scelta di una pasta cotta è stata favorita dalla presenza abbondante di legno da riscaldamento nelle vicinanze.

L'espressione delle caratteristiche delle praterie nel sapore dei formaggi è favorita dalle specifiche conoscenze e competenze in tutte le tappe dell'elaborazione del prodotto.

Innanzitutto la grande ricchezza floristica legata all'ambiente naturale della zona geografica stimola fortemente lo sviluppo dei composti aromatici nei formaggi. Tale diversità è salvaguardata dallo sfruttamento estensivo delle praterie da parte degli allevatori. Lo stretto legame tra varietà floristica e ricchezza aromatica del «Comté» è stato dimostrato da due studi scientifici nel 1994. A livello di fabbricazione, la limitazione del tenore di grassi permette di evitare i sapori di lipolisi e di rafforzare gli aromi specifici del «Comté». L'estratto secco minimo e l'umidità massima nel formaggio scremato permettono di limitare l'eccesso di acqua nel formaggio e favoriscono l'espressione degli aromi, cui contribuisce anche il tenore minimo di sale. L'obbligo di tenere aperte le cisterne permette di preservare l'espressione delle competenze nella fabbricazione del formaggio, quali la perizia relativa al momento del taglio della cagliata o a quello dello spurgo. Infine, lo stagionatore dà prova delle proprie conoscenze e capacità specifiche nell'adattare magistralmente le condizioni di stagionatura di ciascun lotto. L'espressione aromatica del formaggio, indotta dai fattori naturali attraverso l'erba e l'ecosistema microbico, è completa solo dopo una lunga stagionatura favorita dalle tavole di abete, particolarmente adatte al «Comté». La produzione del «Comté» permette di preservare attività agricole tradizionali e contribuisce in larga misura all'equilibrio dell'economia locale.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(Articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d4e5a722-a6f6-4790-a181-94ea41f1a5dd