

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica non minore di un disciplinare di produzione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2020/C 64/13)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro un termine di tre mesi a decorrere dalla data della presente pubblicazione.

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA/DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Domanda di approvazione di una modifica ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012

«BRIE DE MEAUX»

N. UE: PDO-FR-00110-AM01 – 26 settembre 2018

DOP (X) IGP ()

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Nome: Union interprofessionnelle de défense, de gestion et de contrôle du Brie de Meaux et du Brie de Melun

Indirizzo: 13 rue des Fossés – 77000 Melun, FRANCE

Tel. +33 164371392/Fax +33 164870427

E-mail: odgbriemeauxmelun@gmail.com

Composizione: il gruppo è composto da produttori di latte, produttori agricoli, trasformatori e stagionatori di «Brie de Meaux» 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

Denominazione del prodotto

Descrizione del prodotto

Zona geografica

Prova dell'origine

Metodo di produzione

Legame

Etichettatura

Altro: dati di contatto della struttura di controllo e del gruppo, requisiti nazionali.

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

4. Tipo di modifica

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

5. Modifica (modifiche)

5.1. «Descrizione del prodotto»

La frase:

«Il "Brie de Meaux" è un formaggio di latte vaccino crudo, a pasta molle, con muffe superficiali»

è sostituita dalla frase:

«Il "Brie de Meaux" è un formaggio di latte vaccino crudo e a pasta molle.»

La frase:

«Il "Brie de Meaux" presenta una crosta sottile, bianca, cosparsa di striature o macchie rosse e la sua pasta è omogenea.»

è sostituita dalla frase:

«Il "Brie de Meaux" presenta una crosta cosiddetta "fiorita", sottile, bianca, cosparsa di striature o macchie rosse e la sua pasta è omogenea.»

L'aspetto del prodotto è descritto in maniera più precisa, indicando che il «Brie de Meaux» presenta una crosta cosiddetta «fiorita», legata allo sviluppo di *Penicillium candidum* in sostituzione delle «muffe superficiali» osservabili su altri tipi di formaggio.

Tale frase è aggiunta anche al documento unico in sostituzione della frase «Formaggio di latte vaccino crudo, a pasta molle, con crosta ricoperta da una sottile lanuggine bianca [...]» della sintesi.

La frase:

«Presenta una forma cilindrica appiattita con un diametro di circa 36 centimetri e uno spessore di 2,5 centimetri»

è sostituita dalla frase:

«Presenta una forma cilindrica appiattita. Il formaggio è modellato in stampi cilindrici con un diametro interno compreso tra 36 e 37 centimetri»

Il controllo delle dimensioni dei formaggi può essere impreciso in ragione della deformazione dei formaggi durante la stagionatura. Si aggiunge quindi che la dimensione è quella del diametro interno degli stampi e viene definito un intervallo di valori in sostituzione dei due valori disgiunti: «compreso tra 36 e 37 centimetri». L'indicazione dello spessore dei formaggi (2,5 centimetri) è soppressa perché l'altezza deriva dal rapporto tra il diametro e il peso dei formaggi; tale precisazione non è quindi necessaria.

Questa frase è aggiunta anche al documento unico in sostituzione delle parole «forma cilindrica appiattita» della sintesi.

La nozione di «colore crema uniforme» è soppressa perché il colore della pasta varia tra il centro e il bordo e non è quindi uniforme. Inoltre, il colore non è costante, può variare a seconda della stagione e in funzione dell'alimentazione delle vacche.

È aggiunto il seguente paragrafo:

«Dopo 4 settimane di stagionatura, il "Brie de Meaux" è un formaggio stagionato a un quarto (ossia ha raggiunto il 25 % della sua altezza). Ha un gusto di latte e può essere leggermente salato, con una punta di amaro. Tra le 4 e le 6 settimane, si stagiona delicatamente dalla crosta verso il centro e la sua consistenza passa da friabile a morbida. Il suo aroma si sviluppa gradualmente. Dopo 6-8 settimane, il "Brie de Meaux" è completamente stagionato, la sua consistenza è morbida; possiede un sottile aroma di panna, burro e nocciola.»

L'aspetto della pasta è descritto in funzione della fase di stagionatura del formaggio.

— La consistenza cambia da friabile (formaggio a 4 settimane) a morbida (formaggio a 6-8 settimane).

— Per quanto riguarda i criteri organolettici, al termine della durata minima di stagionatura (4 settimane), il «Brie de Meaux» ha un gusto di latte e può essere leggermente salato con una punta di amaro. Tra le 4 e le 6 settimane, il suo aroma si sviluppa gradualmente. Dopo 6-8 settimane possiede un sottile aroma di panna, burro e nocciola.

Tale paragrafo è aggiunto anche al documento unico.

La frase

«Contiene il 45 % di materia grassa e il 44 % di materia secca»

è sostituita dalla frase:

«Contiene almeno 45 grammi di materia grassa per 100 grammi di estratto secco totale e almeno 44 grammi di materia secca per 100 grammi di formaggio commercializzato.»

Il tenore di materia grassa è espresso in grammi per 100 grammi di formaggio su estratto secco anziché in termini percentuali. Analogamente, il tenore di materia secca è espresso in grammi di materia secca per 100 g di formaggio anziché in termini percentuali. Al fine di chiarire le condizioni di controllo, si specifica inoltre che tali tenori rappresentano dei valori minimi da rispettare in fase di commercializzazione.

Tale frase è aggiunta anche al documento unico.

La frase:

«Pesa circa 2,6 kg [...]»

è sostituita dalla frase:

«Pesa tra 2,6 kg e 3,3 kg.»

Tale intervallo di valori tiene conto della commercializzazione di «Brie de Meaux» nelle diverse fasi della stagionatura. Più il formaggio è stagionato, più perde acqua e, quindi, il suo peso diminuisce. Al di sotto di 2,5 kg, è troppo secco e non presenta più le caratteristiche della denominazione di origine protetta. Non è più specificato che il peso si riferisce ai formaggi «dopo 4 settimane» in quanto tale parametro è implicito dato che la durata minima di stagionatura del «Brie de Meaux» è di 4 settimane.

Tale frase è aggiunta anche nel documento unico in sostituzione delle parole «*peso medio di 2,6 kg*».

È aggiunta la frase che segue:

«Il “Brie de Meaux” può essere frazionato soltanto a metà o in porzioni (in punta, dal centro allo scalzo), dopo almeno quattro settimane di stagionatura.»

Raramente il «Brie de Meaux» viene venduto intero al consumatore finale, trattandosi di un formaggio di grandi dimensioni. Si aggiungono delle norme in materia di frazionamento per fare in modo che ciascun pezzo presenti un bordo di crosta (scalzo) e quindi richiami la forma arrotondata del formaggio e il suo formato; si tratta di un'usanza in fatto di taglio. Si precisa altresì che il frazionamento può essere effettuato soltanto dopo almeno quattro settimane di stagionatura.

Tale frase è aggiunta anche al documento unico.

5.2. «Zona geografica»

È aggiunto l'elenco dei comuni della zona geografica onde facilitare il controllo. Tale elenco comprende tutti i comuni della zona geografica nei quali è possibile effettuare tutte le fasi della produzione del latte, della fabbricazione e della stagionatura dei formaggi, in base al codice ufficiale geografico francese dell'anno 2017.

5.3. «Prova dell'origine»

Sono aggiunti gli obblighi di dichiarazione degli operatori. Tali modifiche sono legate agli sviluppi legislativi e regolamentari nazionali. In particolare si prevede:

- un'identificazione degli operatori in relazione all'autorizzazione che ne riconosce la capacità di soddisfare i requisiti del disciplinare di produzione;
- un paragrafo sulla tenuta di registri e di documenti relativi alla tracciabilità;
- le dichiarazioni necessarie per garantire la conoscenza e il monitoraggio della produzione;
- un paragrafo sul controllo effettuato sulle caratteristiche dei prodotti destinati alla commercializzazione con la denominazione di origine.

5.4. «Descrizione del metodo di produzione»

Condizioni per la produzione del latte

Al disciplinare di produzione sono aggiunti paragrafi in merito al bestiame, alla stabulazione, ai foraggi grossolani, ai concentrati e all'autonomia alimentare (alimentazione e manutenzione delle superfici foraggere) al fine di registrare le pratiche tradizionali.

Il bestiame

È aggiunta la definizione di mandria lattiera: tutte le vacche da latte presenti presso l'azienda agricola, comprese le giovenche svezzate e le vacche in asciutta. Tale definizione mira a stabilire chiaramente a quali animali si fa riferimento mediante l'uso del termine «mandria lattiera» nel resto del disciplinare di produzione, al fine di evitare qualsiasi confusione e facilitare i controlli.

È aggiunta la composizione della mandria lattiera: almeno l'80 % degli animali nati presso l'azienda agricola o da mandrie lattiere della zona geografica affinché le vacche si adattino meglio alle condizioni locali di allevamento (allevamento su paglia, tipo di razione) e alla trasformazione del latte crudo. Tale buon adattamento è favorito inoltre dall'obbligo per le giovenche, dopo lo svezzamento e prima della prima lattazione, di effettuare un periodo di pascolo di almeno 5 mesi nella zona geografica.

Stabulazione

È aggiunto che il ricorso alla paglia per il giaciglio delle vacche da latte è obbligatorio, dato che tale stabulazione delle vacche da latte sulla paglia è effettivamente una pratica tradizionale nella zona geografica. Tale modalità di stabulazione consente il mantenimento di un ecosistema microbico che incide sulla flora naturale del latte crudo che contribuisce alla specificità del «Brie de Meaux». Sono aggiunte le quantità minime per l'apporto di paglia, al fine di garantire la qualità della lettiera (0,5 kg per vacca e al giorno nel sistema a cuccette, 5 kg in stabulazione libera). La paglia viene conservata al coperto al fine di preservarne la qualità.

Alimentazione delle vacche da latte

È aggiunta la definizione della razione totale: «l'insieme dei foraggi grossolani (razione di base) e dei concentrati distribuiti» al fine di consentire una migliore comprensione delle disposizioni del disciplinare di produzione al momento del controllo.

È aggiunto che l'85 % della materia secca della razione totale della mandria proviene dalla zona geografica e il 60 % dall'azienda agricola stessa; le aziende agricole del Brie valorizzano infatti in maniera tradizionale i propri coprodotti ottenuti dalle colture principali (cereali, barbabietole) e quelli della zona geografica.

Tale disposizione è aggiunta al punto 3.3 del documento unico.

In effetti le aziende agricole sono aziende che svolgono attività di policoltura e allevamento del bestiame e presentano quindi una varietà di produzioni che possono essere utilizzate per nutrire la mandria. Tuttavia, spesso gli alimenti concentrati fonti di azoto sono presenti in quantità insufficiente per coprire le esigenze delle vacche da latte in lattazione. Gli allevatori fanno quindi ricorso a mangimi non originari della zona per una percentuale massima del 15 % della materia secca della razione totale.

Il sistema locale di alimentazione delle vacche si fonda su una razione di base diversificata che valorizza i coprodotti dell'azienda agricola e dell'area geografica. Sono quindi aggiunti:

- l'elenco dei foraggi autorizzati (erba di pascolo, distribuita fresca o conservata sotto forma di insilato, di fieno, avvolta in balle con nastro o disidratata; cereali e legumi immaturi, distribuiti freschi o conservati sotto forma di insilato; mais e sorgo distribuiti freschi, conservati come insilato o disidratati; chicchi di cereali; barbabietole da foraggio e altre radici e tuberi, nonché le loro polpe fresche, sovrappresse o disidratate; paglie di cereali, leguminose e semi oleosi);
- l'obbligo che la razione di base sia composta da almeno tre componenti di cui due obbligatori: erba fresca o conservata (4 kg di materia secca per vacca da latte in produzione al giorno, inclusi 2 kg provenienti da una leguminosa foraggera) e la polpa di barbabietola o la barbabietola da foraggio (almeno 2 kg di materia secca).

Tale disposizione è aggiunta al punto 3.3 del documento unico.

È aggiunto che l'alimento principale non può superare il 60 % della razione di base in termini di materia secca, a meno che non si tratti di erba; ciò è aggiunto al fine di garantire una razione di base diversificata.

Tale disposizione è aggiunta al punto 3.3 del documento unico.

Quando le condizioni lo consentono, tale razione di base può essere sostituita dal pascolo per un periodo minimo di 150 giorni l'anno con almeno 20 are disponibili per vacca da latte in produzione. Al di fuori del periodo del pascolo, la razione di base comprende almeno 3 kg di materia secca a base di erba e l'alimento principale non può superare il 70 % della razione di base, in materia secca, fatto salvo il caso in cui si tratti di erba.

Tale disposizione è aggiunta al punto 3.3 del documento unico.

Si aggiunge che l'apporto di alimenti concentrati è limitato a 2 000 kg di materia secca per vacca da latte e l'anno al fine di confermare il ruolo dei foraggi nell'alimentazione delle vacche da latte e rafforzare quindi il legame con la zona geografica.

Tale disposizione è aggiunta al punto 3.3 del documento unico.

Sono aggiunti un elenco di concentrati autorizzati e le loro modalità di distribuzione:

- cereali e prodotti derivati;
- semi di leguminose e prodotti derivati;
- semi o frutti oleaginosi e prodotti derivati;
- melassa di barbabietola o di canna da zucchero;
- siero di latte (solo per i produttori agricoltori);
- additivi nutrizionali fatta eccezione per metionina protetta, urea e suoi derivati;
- additivi zootecnici.

Manutenzione delle superfici foraggere

È aggiunto che è vietato l'impianto di colture transgeniche su tutte le superfici di un'azienda agricola che produce latte destinato a essere trasformato in denominazione di origine «Brie de Meaux» (tale divieto è inteso per tutte le specie vegetali suscettibili di essere somministrate come alimenti ad animali da allevamento e qualsiasi coltura di specie che possa contaminarli). Ciò consente di mantenere il legame con il territorio e di rafforzare il carattere tradizionale dell'alimentazione (60 % della materia secca della razione totale della mandria proveniente dall'azienda agricola).

Sono aggiunte le condizioni per lo spargimento di letame organico (termine minimo di 30 giorni tra una fertilizzazione organica e lo sfalcio o il pascolo su un prato, 21 giorni se si tratta di compost, controllo della qualità delle concimazioni di origine non agricola, condizioni per lo spargimento di concimazioni organiche di origine non agricola). Ciò mira ad evitare qualsiasi rischio di contaminazione dato che il «Brie de Meaux» è fabbricato utilizzando latte crudo.

Condizioni di fabbricazione

Sono aggiunti al disciplinare di produzione i paragrafi relativi al latte utilizzato, alla trasformazione (aggiunta di caglio, formatura, sgocciolamento, salatura, asciugatura/essiccazione), al trasporto prima della stagionatura, alla stagionatura e alla spedizione.

Questa parte è altresì completata per descrivere meglio l'iter tecnologico del «Brie de Meaux». Essa mira a precisare le pratiche che rientrano nel know-how degli operatori e nel contempo a definire i valori finali capaci di garantire le particolarità del prodotto.

Latte utilizzato

È aggiunto un termine massimo per la raccolta e un limite di tempo massimo per l'utilizzo del latte: raccolta ogni 48 ore al massimo, 36 ore al massimo tra la raccolta del latte e l'inoculazione in quanto si tratta di un formaggio fabbricato esclusivamente da latte crudo ed è necessario limitare l'alterazione della qualità del latte.

È aggiunto che:

- il latte vaccino crudo utilizzato è standardizzato in termini di materia grassa mediante scrematura parziale del latte a 40 °C massimo;
- il latte viene fatto maturare, attraverso una prematurazione e/o una maturazione. La durata della prematurazione è inferiore a 48 ore ad una temperatura massima di 22 °C con un limite massimo di inoculazione del 3 % del volume di latte messo in fabbricazione; la fase di maturazione ha invece una durata inferiore a 2 ore ad una temperatura massima di 37 °C;

- sono elencati gli ingredienti autorizzati, oltre alle materie prime casearie, per la fabbricazione: caglio, colture di batteri, lieviti, muffe, la cui innocuità è dimostrata, cloruro di calcio e sale;
- è vietato l'uso dei lattici che seguono:
- ricombinati, ricostituiti, diluiti; in particolare è vietata l'aggiunta di latte in polvere, fatta eccezione per i fermenti;
- concentrati in tutto o in parte, indipendentemente dal processo (ultrafiltrazione, microfiltrazione o altro metodo). L'aggiunta di proteine è quindi vietata, il latte utilizzato può essere soltanto latte crudo standardizzato in termini di contenuto di materia grassa mediante scrematura.

È autorizzata la preparazione di fermenti a partire dalla polvere a base di latte purché la percentuale di incorporazione non superi il 3 % del volume di latte utilizzato.

L'inoculazione in coltura termofila è vietata, dato che ciò influenzerebbe le caratteristiche organolettiche del «Brie de Meaux».

Si tratta di know-how e pratiche correnti dei fabbricanti di «Brie de Meaux».

Trasformazione

È aggiunto che:

- i metodi di conservazione a temperature inferiori allo zero o in atmosfera modificata delle materie prime e dei prodotti durante la fabbricazione sono vietati per garantire le caratteristiche del «Brie de Meaux»;
- sono autorizzati i materiali tradizionali (legno, paglia, giunco) per le fasi di trasformazione e stagionatura (ciò riguarda in particolare le stuoie utilizzate per lo sgocciolamento dei formaggi e il loro capovolgimento durante la stagionatura).
- È aggiunto il riferimento per il conteggio dei tempi di fabbricazione e stagionatura: si tratta del giorno di aggiunta di caglio.

Aggiunta di caglio

La frase:

«Il latte può essere riscaldato soltanto una volta e soltanto al momento dell'aggiunta di caglio, a una temperatura pari al massimo a 37 °C».

è sostituita dalla frase:

«La cagliatura del latte avviene a una temperatura inferiore o uguale a 37 °C.»

In pratica, il latte viene riscaldato una prima volta per consentirne la scrematura e quindi nuovamente per l'aggiunta di caglio. La disposizione relativa al fatto che il latte possa essere riscaldato una sola volta, destinata soprattutto a mantenere il carattere crudo del latte, è pertanto soppressa. La temperatura di riscaldamento rimane inferiore o uguale a 40 °C al fine di garantire l'uso di latte crudo.

Sono aggiunti i valori finali per l'aggiunta di caglio (pH inferiore a 6,5 o acidità superiore a 19 °D, temperatura del latte inferiore o uguale a 37 °C, tempo di coagulazione inferiore a 2 ore) in quanto consentono di descrivere l'iter tecnologico caratteristico del «Brie de Meaux».

Inoltre, è aggiunta la natura del caglio. Quest'ultimo ha origine bovina, condizione che vieta l'uso di caglio di origine vegetale o microbica. Sono inoltre aggiunte le dosi utilizzate: dose massima di 28 mg per 100 l di latte e una forza massima di 750 mg/l di chimosina.

Formatura

È aggiunto che la cagliata viene ottenuta in una bacinella e che non può essere soggetta ad alcuna azione esterna, fatta eccezione per l'affettatura verticale o il taglio verticale mediante spada frangicagliata e la formatura mediante spannarola (pelle à brie), che corrisponde a un'affettatura orizzontale. Quando viene tagliato impiegando una spada frangicagliata, l'indicazione «utilizzando una lama singola» è soppressa in quanto non necessaria dato che per definizione il taglio mediante spada frangicagliata consiste nell'effettuare un taglio impiegando una lama singola o spada.

Il valore finale associato a tale fase è esplicitato per definirlo meglio: la distanza tra due linee di taglio verticale è di almeno un centimetro. Il divieto di pompaggio è soppresso; tale chiarimento non è utile data la descrizione che viene fatta della fase di formatura.

È aggiunto un termine di 15 minuti tra l'affettatura e l'inizio della formatura in sostituzione dell'espressione qualitativa «prima della risalita del siero», al fine di rendere il controllo più obiettivo.

Oltre al termine che deve intercorrere tra l'affettatura e la formatura, è aggiunto che la formatura di una bacinella di cagliata non può essere interrotta: tale condizione intende limitare lo sgocciolamento della cagliata nella bacinella, circostanza che può influire sulle caratteristiche del formaggio, in particolare, sulla sua compattezza. Sempre a tale scopo, per quanto riguarda la formatura effettuata manualmente tramite strati sottili successivi creati con la spannarola, è aggiunto che tale operazione deve essere effettuata in una volta sola o con un'unica ricarica, ossia con un riempimento supplementare una volta che il formaggio ha iniziato a gocciolare nello stampo.

È stata aggiunta la descrizione della spannarola al fine di descrivere tale utensile tradizionale, una sorta di schiumaiola rotonda con un diametro compreso tra 28 e 32 cm, perforata per far fluire il siero. Tale utensile è caratterizzato dall'impugnatura ripiegata verso il centro della parte rotonda.

Sgocciolamento

Sono aggiunte le condizioni nelle quali viene effettuato lo sgocciolamento: stampi posizionati su un vassoio coperto con una griglia, temperatura inferiore o uguale a 30 °C. I formaggi subiscono almeno due capovolgimenti per favorire lo sgocciolamento spontaneo.

Salatura

È aggiunto il valore del pH del formaggio ventiquattro ore dopo la sformatura. Tale valore non può essere superiore a 4,9, il che consente di garantire il carattere lattico misto con tendenza presamica del «Brie de Meaux».

Trasporto prima della stagionatura

È aggiunto che i formaggi fabbricati da meno di 7 giorni possono essere inviati agli stagionatori. Sono aggiunte le condizioni di trasporto al fine di garantire che tale operazione non provochi un'interruzione troppo prolungata nello sviluppo dei formaggi: a una temperatura superiore allo zero fino a 12 °C, entro un massimo di 24 ore di trasporto. Eventuali tempi di trasporto oltre le 24 ore devono essere aggiunti alle 4 settimane minime di stagionatura.

Stagionatura

È aggiunto che il periodo di stagionatura di almeno 4 settimane viene conteggiato a decorrere dal giorno dell'aggiunta di caglio e non dal giorno di fabbricazione, indicazione più precisa al fine di rendere i controlli oggettivi.

Sono aggiunte le condizioni di stagionatura conformemente agli usi correnti:

- stagionatura divisa in due fasi: prestagionatura e stagionatura;
- ciascuna fase è descritta da un intervallo di valori di temperatura (tra 8 °C e 16 °C per la prestagionatura, tra 4 °C e 14 °C per la stagionatura), dalla sua igrometria (igrometria controllabile per la prestagionatura, tra l'80 % e il 98 % per la stagionatura) e dalla sua durata (meno di 21 giorni per la prestagionatura, almeno per la durata minima di stagionatura per la fase di stagionatura);
- i formaggi vengono capovolti almeno una volta la settimana per garantire uno sviluppo omogeneo della fioritura;
- i formaggi vengono stagionati «nudi» (è vietata la maturazione in cassa o in scatola) almeno per la durata minima di stagionatura per creare le condizioni favorevoli allo sviluppo della fioritura e per poter monitorare l'evoluzione dei formaggi;
- in cantina, le cure vengono effettuate manualmente per manipolare questi formaggi con attenzione dato che sono fragili in ragione della loro forma appiattita.

Spedizione

È aggiunto che il confezionamento non può avvenire prima della fine della durata minima di stagionatura e un massimo di 10 giorni prima della spedizione dal laboratorio di stagionatura in maniera da garantire condizioni di stagionatura ottimali per lo sviluppo degli aromi del «Brie de Meaux», dato che si tratta di un formaggio stagionato in modo tradizionale, ossia in assenza di qualsiasi imballaggio, in una cantina di stagionatura, a differenza di altre fabbricazioni di brie più industriali che vengono imballati non appena la crosta è fiorita e continuano ad evolversi in celle refrigerate. È aggiunto che il «Brie de Meaux» è confezionato in confezioni di carta o di pellicola di plastica, su paglia o meno e che viene inviato in scatole di cartone o in cassette di legno o in cassette per spedizioni. I metodi di confezionamento utilizzati devono consentire la manipolazione del formaggio senza romperlo.

Tali norme sono aggiunte al punto 3.5 del documento unico: «Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata».

5.5. «**Legame**»

La voce relativa al legame è stata completamente riscritta per far emergere in maniera più chiara la dimostrazione del legame tra il «Brie de Meaux» e la sua zona geografica, senza per questo modificare sostanzialmente il legame in sé. Tale dimostrazione evidenzia in particolare le condizioni di produzione del latte che consentono l'utilizzo di latte crudo adatto alla trasformazione casearia per la quale è richiesto un know-how specifico, nonché le condizioni di stagionatura. Il punto «Specificità della zona geografica» riprende i fattori naturali della zona geografica così come i fattori umani, sintetizzando la parte storica e sottolineando il know-how specifico. Il punto «Specificità del prodotto» evidenzia alcuni elementi introdotti nella descrizione del prodotto. Infine, il punto «Legame causale» spiega le interazioni tra fattori naturali e umani e il prodotto.

Tale modifica è effettuata anche nel documento unico.

5.6. «**Etichettatura**»

Il riferimento al logo dell'INAO è soppresso.

È aggiunta la frase che segue: «*L'etichettatura del 'Brie de Meaux' include:*

- *il nome della denominazione;*
- *il simbolo "DOP" dell'Unione europea.»*

Tale modifica è effettuata anche nel documento unico.

È aggiunto che il nome della denominazione deve essere riportato con caratteri di dimensioni almeno pari ai due terzi dei caratteri più grandi dell'etichetta affinché il marchio non sia eccessivamente enfatizzato a spese del nome della denominazione.

È aggiunto che quando il marchio commerciale non è quello del fabbricante o dello stagionatore, il nome del fabbricante o dello stagionatore deve apparire sull'etichetta in modo da consentire la tracciabilità dei prodotti e l'informazione del consumatore.

È aggiunto che è vietato l'uso di qualsiasi qualificazione o di qualsiasi altra menzione in accompagnamento al nome della denominazione di origine, fatta eccezione per i marchi commerciali, al fine di evitare affermazioni pretenziose che possano indurre in errore il consumatore in merito alle caratteristiche del «Brie de Meaux».

5.7. «**Altro**»

È aggiornato l'indirizzo del servizio competente dello Stato membro.

Sono aggiornati il nome e i recapiti del gruppo.

Per quanto riguarda la voce concernente i riferimenti delle strutture di controllo, sono aggiornati il nome e i recapiti delle strutture ufficiali. Tale voce riporta i recapiti delle autorità competenti in materia di controllo a livello francese: l'Institut National de l'origine et de la qualité (INAO) e la Direzione generale della concorrenza, del consumo e della repressione delle frodi francese (DGCCRF). È aggiunto che il nome e i recapiti dell'ente di certificazione sono consultabili sul sito web dell'INAO e nella banca dati della Commissione europea.

Per quanto riguarda la voce relativa ai requisiti nazionali, è aggiunta al disciplinare di produzione una tabella che presenta i punti principali da verificare e il loro metodo di valutazione.

DOCUMENTO UNICO

«BRIE DE MEAUX»

N. UE: PDO-FR-00110-AM01 – 26 settembre 2018

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione

«Brie de Meaux»

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 «Brie de Meaux» è un formaggio di latte vaccino crudo e a pasta molle.

La durata della stagionatura è di almeno quattro settimane a decorrere dal giorno dell'aggiunta di caglio.

Il formaggio presenta una forma cilindrica appiattita. È modellato in stampi cilindrici con un diametro interno compreso tra 36 e 37 centimetri. Il «Brie de Meaux» presenta una crosta cosiddetta «fiorita», sottile, bianca, cosparsa di striature o macchie rosse e la sua pasta è omogenea.

Dopo 4 settimane di stagionatura, il «Brie de Meaux» è un formaggio stagionato a un quarto (ossia ha raggiunto il 25 % della sua altezza). Ha un gusto di latte e può essere leggermente salato, con una punta di amaro. Tra le 4 e le 6 settimane, si stagiona delicatamente dalla crosta verso il centro e la sua consistenza passa da friabile a morbida. Il suo aroma si sviluppa gradualmente. Dopo 6-8 settimane, il «Brie de Meaux» è completamente stagionato, la sua consistenza è morbida; possiede un sottile aroma di panna, burro e nocciola.

Contiene almeno 45 grammi di materia grassa per 100 grammi di estratto secco totale e almeno 44 grammi di materia secca per 100 grammi di formaggio commercializzato.

Il peso di un formaggio è compreso tra 2,6 e 3,3 chilogrammi.

Il «Brie de Meaux» può essere frazionato soltanto a metà o in porzioni (in punta, dal centro allo scalzo), dopo almeno quattro settimane di stagionatura.

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

Almeno l'85 % della materia secca della razione totale della mandria lattiera proviene dalla zona geografica; di questo almeno il 60 % è originario dell'azienda agricola stessa.

In effetti le aziende agricole sono aziende che svolgono attività di policoltura e allevamento del bestiame e presentano quindi una varietà di produzioni che possono essere utilizzate per nutrire la mandria. Tuttavia, spesso gli alimenti concentrati fonti di azoto sono presenti in quantità insufficiente per coprire le esigenze delle vacche da latte in lattazione. Gli allevatori fanno quindi ricorso a mangimi non originari della zona per una percentuale massima del 15 % della materia secca della razione totale.

La razione di base delle vacche da latte in produzione comprende almeno 3 componenti. È costituita da almeno 2 chilogrammi di materia secca ottenuta da polpa di barbabietole o da barbabietola da foraggio e almeno 4 chilogrammi di materia secca ottenuta da erba, di cui almeno 2 chilogrammi provenienti da una leguminosa foraggera.

L'alimento principale non può superare il 60 % della razione di base in termini di materia secca, a meno che non si tratti di erba.

Per le vacche da latte in produzione messe al pascolo, tale norma relativa ai 3 componenti non si applica a condizione che siano soddisfatte le condizioni che seguono:

- periodo di pascolo: le vacche da latte in produzione vengono fatte pascolare almeno 150 giorni l'anno. L'area per vacca da latte al pascolo è di almeno 20 are;
- al di fuori del periodo del pascolo: la razione di base comprende almeno 3 chilogrammi di materia secca a base di erba. L'alimento principale non può superare il 70 % della razione di base in termini di materia secca, a meno che non si tratti di erba.

L'apporto annuale di alimenti concentrati è limitato a 2 000 chilogrammi di materia secca in media per vacca da latte in produzione.

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

La produzione di latte, la fabbricazione e la stagionatura dei formaggi avvengono nella zona geografica.

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

Il confezionamento prima della spedizione può avvenire soltanto dopo un minimo di quattro settimane a decorrere dal giorno dell'aggiunta di caglio. Il formaggio deve essere spedito dal laboratorio entro i dieci giorni successivi al suo confezionamento (imballaggio, etichettatura e presentazione del formaggio per la vendita).

Il «Brie de Meaux» è confezionato in imballaggi di carta o di pellicola di plastica, su paglia o meno. Viene inviato in scatole di cartone o in cassette di legno o in cassette per spedizioni.

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

Il nome della denominazione di origine è riportato con caratteri di dimensioni almeno pari a due terzi di quelle dei caratteri di dimensioni maggiori che compaiono sull'etichetta.

Quando il marchio commerciale non è quello del fabbricante o dello stagionatore, vengono inseriti il nome del fabbricante e il luogo di fabbricazione oppure il nome dello stagionatore e il luogo di stagionatura.

L'uso di qualsiasi qualificazione o di qualsiasi altra menzione in accompagnamento al nome della denominazione di origine in questione è vietato nell'etichettatura, nella pubblicità, nelle fatture o su documenti commerciali, fatta eccezione per i marchi commerciali o di fabbrica specifici.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

Dipartimento Aisne (02): Chezy-sur-Marne.

Dipartimento Aube (10):

arrondissement Nogent-sur-Seine: tutti i comuni;

Allibaudieres, Arcis-Sur-Aube, Arrembecourt, Aubeterre, Aulnay, Avant-Les-Ramerupt, Bailly-Le-Franc, Balignicourt, Betignicourt, Blicnicourt, Braux, Brillecourt, Chalette-Sur-Voire, Champigny-Sur-Aube, Charmont-Sous-Barbuise, Chaudrey, Chavanges, Coclois, Courcelles-Sur-Voire, Dampierre, Dommartin-Le-Coq, Donnemont, Dosnon, Feuges, Grandville, Herbisserie, Isle-Aubigny, Jasseines, Joncreuil, Lassicourt, Le Chene, Lentilles, Lesmont, Lhuitre, Longsols, Magnicourt, Mailly-Le-Camp, Mesnil-La-Comtesse, Mesnil-Lettre, Molins-Sur-Aube, Montmorency-Beaufort, Montsuzain, Morembert, Nogent-Sur-Aube, Nozay, Ormes, Ortilon, Pars-Les-Chavanges, Planty, Poivres, Pouan-Les-Vallees, Pougy, Ramerupt, Rances, Rosnay-L'hospital, Saint-Christophe-Dodinicourt, Saint-Etienne-Sous-Barbuise, Saint-Leger-Sous-Margerie, Saint-Nabord-Sur-Aube, Saint-Remy-Sous-Barbuise, Semoine, Soulaines-Dhuys, Torcy-Le-Grand, Torcy-Le-Petit, Trouans, Vaucogne, Vaupoisson, Verricourt, Villeret, Vilette-Sur-Aube, Villiers-Herbisserie, Vinets, Voue, Yevres-Le-Petit;

comune in parte: Aix-Villemaur-Palis.

Dipartimento Loiret (45):

Bazoches-Sur-Le-Betz, Chantecoq, Chateau-Renard, Chevannes, Chevy-Sous-Le-Bignon, Chuelles, Corbeilles, Courtemaux, Courtempierre, Courtenay, Dordives, Douchy-Montcorbon, Ervauville, Ferrieres-En-Gatinais, Fontenay-Sur-Loing, Foucherolles, Girolles, Gondreville, Griselles, Gy-Les-Nonains, La Chapelle-Saint-Sepulcre, La Selle-En-Hermoy, La Selle-Sur-Le-Bied, Le Bignon-Mirabeau, Louzouer, Melleroy, Merinville, Mignerres, Mignerette, Nargis, Pers-En-Gatinais, Prefontaines, Rozoy-Le-Vieil, Saint-Firmin-Des-Bois, Saint-Germain-Des-Pres, Saint-Hilaire-Les-Andresis, Saint-Loup-De-Gonois, Sceaux-Du-Gatinais, Thorailles, Treilles-En-Gatinais, Triguieres.

Dipartimento Marne (51):

Allemanche-Launay-Et-Soyer, Ambrieres, Anglure, Anthenay, Arrigny, Arzillieres-Neuville, Bagneux, Bannay, Baslieux-Sous-Chatillon, Baudement, Baye, Beaunay, Belval-Sous-Chatillon, Binson-Et-Orquigny, Blaise-Sous-Arzillieres, Boursault, Brandonvillers, Breban, Chaltrait, Champaubert, Champlat-Et-Boujacourt, Champvoisy, Chapelaine, Chatelraould-Saint-Louvent, Chatillon-Sur-Broue, Chatillon-Sur-Marne, Clesles, Coizard-Joches, Conflans-Sur-Seine, Congy, Corbeil, Corribert, Courjeonnet, Courtagnon, Courthiezy, Cuchery, Cuisles, Dormans, Drosnay, Ecollemont, Esclavolles-Lurey, Etoges, Ferebrianges, Festigny, Giffaumont-Champaubert, Gigny-Bussy, Granges-Sur-Aube, Hauteville, Humbauville, Igny-Comblizy, Jonquery, La Caure, La Celle-Sous-Chantemerle, La Chapelle-Lasson, La Chapelle-Sous-Orbais, La Neuville-Aux-Larris, La Ville-Sous-Orbais, Landricourt, Le Baizil, Le Breuil, Les Rivieres-Henrueil, Leuvrigny, Lignon, Marcilly-Sur-Seine, Mareuil-En-Brie, Mareuil-Le-Port, Margerie-Hancourt, Margny, Marsangis, Montmort-Lucy, Nanteuil-La-Foret, Nesle-Le-Repons, Oeuilly, Olizy, Orbais-L'abbaye, Outines, Passy-Grigny, Pleurs, Potangis, Pourcy, Reuil, Saint-Cheron, Sainte-Gemme, Sainte-Marie-Du-Lac-Nuisement,

Saint-Just-Sauvage, Saint-Martin-D'ablois, Saint-Ouen-Domprot, Saint-Quentin-Le-Verger, Saint-Remy-En-Bouzemont-Saint-Genest-Et-Isson, Saint-Saturnin, Saint-Utin, Saron-Sur-Aube, Sompuis, Somsois, Suizy-Le-Franc, Talus-Saint-Prix, Troissy, Vandieres, Verneuil, Villers-Sous-Chatillon, Villevenard, Villiers-Aux-Corneilles, Vincelles, Vouarces;

cantone Sezanne-Brie et Champagne: tutti i comuni.

Dipartimento Haute-Marne (52):

cantoni Saint-Dizier-1, Saint-Dizier-3, Wassy: tutti i comuni;

Aingoulaincourt, Annonville, Bayard-Sur-Marne, Chamouilley, Chevillon, Cirfontaines-En-Ornois, Domblain, Echenay, Effincourt, Eurville-Bienville, Fays, Fontaines-Sur-Marne, Germay, Germisay, Gillaume, Lezeville, Magneux, Maizieres, Mertrud, Montreuil-Sur-Thonnance, Narcy, Noncourt-Sur-Le-Rongeant, Nully, Osne-Le-Val, Pansey, Paroy-Sur-Saulx, Poissons, Rachecourt-Sur-Marne, Roches-Sur-Marne, Sailly, Saint-Dizier, Saudron, Sommancourt, Thonnance-Les-Moulins, Tremilly, Troisfontaines-La-Ville, Valleret;

comune in parte: Epizon.

Dipartimento Meuse (55):

arrondissement Bar-le-duc: tutti i comuni;

Ancemont, Aubreville, Baudremont, Belrain, Bonnet, Bouquemont, Bovee-Sur-Barboure, Boviolles, Brabant-En-Argonne, Brocourt-En-Argonne, Broussey-En-Blois, Chauvencourt, Chonville-Malaumont, Clermont-En-Argonne, Courcelles-En-Barrois, Courouvre, Cousances-Les-Triconville, Dagonville, Dombasle-En-Argonne, Dompcevrin, Dugny-Sur-Meuse, Erneville-Aux-Bois, Fresnes-Au-Mont, Froidos, Futeau, Gimécourt, Grimaucourt-Pres-Sampigny, Heippes, Jouy-En-Argonne, Julvecourt, Koeur-La-Grande, Koeur-La-Petite, Lahaymeix, Landrecourt-Lempire, Laneuville-Au-Rupt, Lavallee, Le Claon, Le Neufour, Lemmes, Lerouville, Les Islettes, Les Paroches, Les Souhesmes-Rampont, Levoncourt, Lignieres-Sur-Aire, Longchamps-Sur-Aire, Marson-Sur-Barboure, Meligny-Le-Grand, Meligny-Le-Petit, Menil-Aux-Bois, Menil-La-Horgne, Naives-En-Blois, Nancois-Le-Grand, Neuville-En-Verdunois, Neuilly-En-Argonne, Nicey-Sur-Aire, Nixeville-Blercourt, Osches, Pierrefitte-Sur-Aire, Rambluzin-Et-Benoite-Vaux, Rarecourt, Recicourt, Recourt-Le-Creux, Reffroy, Rupt-Devant-Saint-Mihiel, Saint-Andre-En-Barrois, Saint-Aubin-Sur-Aire, Saint-Joire, Sampigny, Saulvaux, Sauvoy, Senoncourt-Les-Maujouy, Sivry-La-Perche, Souilly, Thillombois, Treveray, Vadelaincourt, Vadonville, Ville-Devant-Belrain, Villeroy-Sur-Meholle, Ville-Sur-Cousances, Villotte-Sur-Aire, Void-Vacon, Woimbe;

comuni in parte: Bannancourt, Belleray, Bisle, Boncourt-Sur-Meuse, Commercy, Dieue-Sur-Meuse, Euville, Han-Sur-Meuse, Maizey, Mécrcin, Les Monthairons, Ourches-Sur-Meuse, Pagny-Sur-Meuse, Pont-Sur-Meuse, Saint-Mihiel, Sorcy-Saint-Martin, Tilly-Sur-Meuse, Troussey, Troyon, Verdun, Vignot, Villers-Sur-Meuse.

Dipartimenti Seine-et-Marne (77), Hauts-de-Seine (92), Seine-Saint-Denis (93), Val-de-Marne (94) e città di Parigi (75): tutti i comuni.

Dipartimento Yonne (89):

Brannay, Champigny, Chaumont, Cheroy, Courtoin, Cuy, Dollot, Domats, Evry, Foucheres, Gisy-Les-Nobles, Jouy, La Belliole, Lixy, Michery, Montacher-Villegardin, Nailly, Piffonds, Pont-Sur-Yonne, Saint-Agnan, Saint-Martin-Du-Tertre, Saint-Serotin, Saint-Valerien, Savigny-Sur-Clairis, Vallery, Vernoy, Villeblevin, Villebougis, Villemanoche, Villenavotte, Villeneuve-La-Dondagre, Villeneuve-La-Guyard, Villeperrot, Villeroy, Villethierry, Vinneuf.

5. Legame con la zona geografica

La regione naturale del Brie, culla del «Brie de Meaux», che si estende in parte sulla regione dell'Ile-de-France e di quella dello Champagne tra le valli della Marna e della Senna, è caratterizzata dalla sua idoneità alla produzione di cereali e dalla sua collocazione che comprende parte dell'area metropolitana di Parigi.

Pur essendosi successivamente estesa oltre la regione naturale del Brie, la zona di produzione del «Brie de Meaux» ha mantenuto comunque una coerenza geografica. Di conseguenza la zona geografica della denominazione di origine protetta «Brie de Meaux» è centrata a monte e al centro del bacino idrografico della Senna, che comprende i letti della maggior parte dei principali affluenti di tale fiume (Loing, Yonne, Aube, Marna e i loro affluenti). Il paesaggio della zona geografica è costituito da vasti altipiani. In ragione dell'impermeabilità del sottosuolo, l'acqua non si infiltra e il paesaggio è scolpito da più valli.

Gli altipiani rivestiti di löss sono fertili e favorevoli ai seminativi. I versanti delle modeste vallate, rivestiti di argilla, sono meno adatti alla coltivazione di cereali e presentano prati adatti al pascolo, come nei fondovalle.

Storicamente, gli altipiani erano dedicati alle coltivazioni di cereali, mentre l'allevamento di bestiame era stabilito nelle valli e sui pendii dove si trova la città di Meaux.

Nel XVIII secolo, gli agronomi raccomandarono di sostituire il maggese nella rotazione (pratica della rotazione triennale) con una coltura di leguminose in prati temporanei. Oltre agli effetti benefici per la produzione di cereali, tale pratica ha consentito di produrre notevoli quantità di foraggi utilizzati per nutrire gli animali.

A partire da tale momento, alcune aziende agricole coltivatrici di cereali del Brie si sono convertite all'attività di policoltura e allevamento. Il Brie non è diventato comunque una terra di allevamento specializzato: la particolarità del sistema di questa zona è stata l'integrazione dell'allevamento in una rotazione alla base rivolta alla produzione di cereali. La paglia ottenuta da tale consistente produzione di cereali veniva utilizzata per la lettiera delle vacche.

Con lo sviluppo dell'industria dell'alcool e dello zucchero, anche la produzione di barbabietola da zucchero è diventata una componente essenziale della policoltura del Brie. I coprodotti venivano consumati dal bestiame, considerato il mezzo migliore per valorizzare tutto ciò che veniva prodotto dalle fattorie e che non poteva essere commercializzato.

Di conseguenza, nell'alimentazione della mandria era possibile riscontrare un numero elevato di sottoprodotti di cereali (paglia, paglia minuta e crusca), così come panelli e barbabietola.

La destinazione evidente per l'eccesso di produzione di latte è stata la trasformazione casearia, dato che il Brie godeva già di una reputazione importante in tale settore e beneficiava di uno sbocco commerciale grazie alla sua vicinanza a Parigi.

Il brie veniva fabbricato nelle aziende agricole e la dimensione degli stampi corrispondeva alla quantità di latte disponibile presso la singola azienda agricola. Alla fine del XIX secolo, l'uso del caglio, fino ad allora un po' aleatorio, è diventato maggiormente controllato e la tecnologia si è specializzata: sono nati il «Brie de Meaux» di grande formato mediante una tecnologia con cagliata presamica e formaggi di dimensioni più piccole mediante una tecnologia con cagliata lattica.

I fabbricanti hanno tratto vantaggio anche dai lavori di Emile Duclaux e di Georges Roger, che nel 1897 ha isolato per la prima volta il *Penicillium candidum* a partire da un brie e ha perfezionato il metodo Roger di inoculazione dei formaggi con fermenti identificati.

Avvantaggiata dalla vicinanza a Parigi e dal miglioramento delle condizioni di trasporto, parte della produzione di latte del Brie si è orientata alla vendita di latte alimentare e prodotti freschi. Inoltre, a partire dalla metà del XIX secolo, gli stagionatori hanno beneficiato del miglioramento della rete stradale e della comparsa della ferrovia per consegnare i loro prodotti ma anche per acquistare formaggi «*frais de sel*», non stagionati, fabbricati nella parte orientale del bacino parigino per compensare il calo della produzione nella Senna e Marna. Li stagionavano e li vendevano come «Brie de Meaux».

In effetti, la tecnologia con caglio consente di ottenere una cagliata compatta che sopporta bene il trasporto mentre una cagliata lattica è più friabile e fragile nella fase di *frais de sel*. La fabbricazione casearia si è sviluppata nei dipartimenti di Marne, Haute-Marne e Meuse.

Attualmente tali diversi know-how vengono ancora utilizzati: il latte prodotto nella zona geografica, relativamente povero di materia grassa e ricco di materia proteica, è molto adatto alla produzione di formaggi.

La tecnica di fabbricazione non è cambiata molto: viene aggiunta una dose notevole di caglio affinché la cagliata si formi rapidamente (cagliata presamica). La cagliata viene tagliata e formata rapidamente manualmente utilizzando la spannarola.

Il «Brie de Meaux» è un formaggio di latte vaccino crudo, a pasta molle, con crosta fiorita.

Fabbricato in stampi cilindrici con un diametro compreso tra 36 e 37 centimetri, ha la forma di una torta.

Dopo 4 settimane di stagionatura, il «Brie de Meaux» ha un gusto di latte e può essere leggermente salato, con una punta di amaro. Tra le 4 e le 6 settimane, si stagiona delicatamente dalla crosta verso il centro e la sua consistenza passa da friabile a morbida. Il suo aroma si sviluppa gradualmente. Dopo 6-8 settimane è completamente stagionato, la sua consistenza è morbida; possiede un sottile aroma di panna, burro e nocciola.

In questa regione orientata ai cereali, le aziende agricole che si occupano di policoltura e allevamento utilizzano leguminose, barbabietole e un'ampia varietà di prodotti derivati dalla barbabietola e da cereali disponibili localmente per nutrire le loro mandrie. Tali razioni a base di coprodotti danno un latte relativamente povero di materia grassa ma ricco di materia proteica e quindi adatto alla trasformazione casearia. Inoltre la stabulazione delle vacche su paglia consente il mantenimento di un ecosistema microbico che incide sulla flora naturale dei lattini crudi. Infatti, oltre alle condizioni di alimentazione delle vacche, il «Brie de Meaux» deriva la propria specificità dall'utilizzo esclusivo di latte crudo, il che richiede un know-how che i fabbricanti della zona geografica hanno affinato e preservato.

Sviluppatosi originariamente presso le aziende agricole dove si faceva ricorso a metodi di fabbricazione che richiedevano attrezzature semplici e poco tempo, tale know-how viene dimostrato in particolare dalla profonda conoscenza del procedimento di aggiunta del caglio che consente di ottenere una cagliata solida adatta alla fabbricazione di formaggi in stampi di grande diametro, nonché dall'adattamento dell'affettatura alle caratteristiche della cagliata e dall'utilizzo della spannarola per il riempimento degli stampi. Lo sgocciolamento di tale tipo di cagliata viene eseguito naturalmente senza la necessità di tagliarlo finemente, la cagliata viene tagliata con la spada o tranciata grossolanamente e quindi modellata a mano in strati sottili utilizzando la spannarola.

Infine, la cura riservata ai formaggi, dalla salatura con sale secco e durante tutto il processo di stagionatura, consente al «Brie de Meaux» di esprimere i suoi aromi specifici.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDCBrieMeaux190320.pdf>
