

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di modifica non minore del 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

(2022/C 431/08)

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 tre mesi dalla data di 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.

«Emmental français est-central»

N. UE: PGI-FR-9180-AM01 – 16.04.2021

DOP () IGP (X)

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Syndicat des Fabricants et Affineurs d'Emmental Traditionnel (SFAET)
26 rue Proudhon – 25000 Besançon

Tel. +33 381834613

E-mail: emmentalgrandcru.labelrouge@gmail.com

Il gruppo è costituito da tutti i produttori di latte e da tutti i trasformatori dell'indicazione geografica protetta «Emmental français est-central» 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

- Nome del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

- Legame
- Etichettatura
- Altre: aggiornamento dei recapiti del servizio competente dello Stato membro e del gruppo richiedente, aggiornamento dei riferimenti alle strutture di controllo, aggiornamento dei requisiti nazionali (punti principali da controllare).

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**

Riguardo alla presentazione del prodotto grattugiato è stata aggiunta la frase: «*confezionato in sacchetto, nel quale i filamenti di formaggio grattugiato sono ben distaccati e non agglomerati.*» Questa frase è presente nel disciplinare vigente ma figura nel capitolo relativo agli elementi che provano l'origine del prodotto nella zona geografica, cioè in una sezione inappropriata per un elemento che riguarda la descrizione del prodotto.

Il paragrafo corrispondente ai diversi tipi di presentazione è modificato anche nel documento unico e spostato al punto 3.5.

5.2. **Zona geografica**

La zona geografica, che nel disciplinare in vigore comprende 13 dipartimenti, è ridotta a sei dipartimenti, vale a dire il Doubs, la Haute-Marne, la Haute-Saône, il Jura, il Territoire de Belfort e i Vosges. Non fanno più parte della zona geografica i dipartimenti dell'Ain, della Côte d'Or, della Haute-Savoie, dell'Isère, del Rhône, della Saône-et-Loire e della Savoie.

A seguito della riduzione, la zona geografica così modificata permette di rafforzare il legame con il territorio dell'IGP e risulta caratterizzata da condizioni climatiche più omogenee.

Dal 2006 tutti gli operatori autorizzati alla produzione del latte, alla fabbricazione e alla stagionatura del prodotto «Emmental français est-central» sono situati nella zona geografica ridimensionata, quale definita nel progetto di modifica del disciplinare.

Tale modifica è introdotta in modo analogo nel documento unico.

5.3. **Prova dell'origine**

La frase «*Ogni operatore che intenda partecipare in tutto o in parte alla produzione di cui al disciplinare è tenuto a identificarsi presso il gruppo ai fini della relativa autorizzazione, che va ottenuta prima di qualsiasi attività di produzione.*» è aggiunta all'inizio del capitolo per richiamare l'obbligo per ogni operatore di manifestarsi prima di iniziare la produzione, onde consentire la verifica da parte delle strutture di controllo. Tale integrazione non incide sul documento unico.

5.4. **Metodo di produzione**

5.4.1. *Produzione lattiera - Alimentazione della mandria da latte*

5.4.1.1. **Alimenti vietati**

Il disciplinare vigente vieta alcuni alimenti nell'alimentazione della mandria da latte (vacche in lattazione e vacche in asciutta). È introdotto il divieto relativo agli alimenti contenenti materie prime, additivi e coadiuvanti tecnologici derivati da organismi geneticamente modificati (OGM). La presenza di materie prime e additivi derivati da organismi geneticamente modificati nell'alimentazione della mandria da latte rappresenta infatti un rischio, diretto o indiretto, per la salute dei consumatori e per l'ambiente.

È aggiunto anche il divieto sui «prodotti provenienti da oli di palma e di palmisti in qualsiasi forma» in quanto tali prodotti sono ritenuti inadatti data la controversia di cui sono oggetto.

Inoltre, per escludere qualsiasi ambiguità nella formulazione, è specificato che gli alimenti elencati sono vietati sia per l'alimentazione di base che per quella complementare.

Tutte le suddette modifiche sono inserite nel documento unico al punto 3.3.

5.4.1.2. Alimentazione di base

Nel disciplinare in vigore è previsto che l'alimentazione di base della mandria da latte sia costituita da erba e da fieno. Gli animali devono essere allevati secondo i tradizionali cicli di alternanza tra pascolo e stabulazione.

In aggiunta è indicato che oltre all'erba, al fieno e al fieno di secondo taglio, l'alimentazione di base comprende tutti i foraggi grossolani distribuiti verdi o essiccati. L'alimentazione comprende anche i tuberi vegetali e le barbabietole. I foraggi somministrati non devono tuttavia essere compresi nell'elenco degli alimenti vietati.

Tale disposizione è inserita anche al punto 3.3 del documento unico.

È specificato che il rapporto del 50 % della razione totale in erba e fieno deve essere inteso come la sostanza secca minima della razione totale apportata con l'alimentazione di base.

Tale modifica è inserita anche al punto 3.3 del documento unico.

È aggiunto inoltre che i foraggi che costituiscono l'alimentazione di base delle vacche da latte provengono al 100 % dalla zona geografica dell'IGP. Uno dei principali obiettivi della domanda di modifica del disciplinare è il rafforzamento del legame del prodotto con il territorio. Le caratteristiche organolettiche sono influenzate dalla microflora del latte e la biodiversità di tale microflora dipende a sua volta dalla natura dei pascoli e dai foraggi somministrati agli animali. Le caratteristiche del latte proveniente dalle aree prative della zona geografica si distinguono per un tasso di materia proteica più elevato rispetto a quanto osservato in media in tutto il restante territorio francese. Questa peculiarità è accentuata allorché il disciplinare vieta qualsiasi apporto di foraggi provenienti dall'esterno della zona geografica.

Tale modifica è inserita al punto 3.3 del documento unico.

Il termine «stabulazione» può essere soggetto a interpretazione ed è sostituito nel disciplinare dalla definizione «struttura destinata all'allevamento».

5.4.1.3. Pascolo

Il disciplinare in vigore impone una durata minima di pascolo di cinque mesi. Questo requisito è esteso a sei mesi. È stato inoltre aggiunto che, durante il periodo del pascolo, ogni azienda deve disporre di almeno 30 are di superficie prativa, per il consumo a fresco, per vacca in lattazione, di cui almeno 20 are siano accessibili dal luogo di mungitura e destinate al pascolo.

Il pascolo obbligatorio e la valorizzazione dei prati costituiscono infatti un elemento importante del disciplinare. I pascoli sono caratterizzati da una grande diversità botanica e microbica e il mantenimento dei cicli tradizionali di pascolo e di fienagione favorisce la biodiversità di tali superfici prative.

Le suddette disposizioni sono inserite al punto 3.3 del documento unico.

5.4.1.4. Distribuzione degli alimenti alla mangiatoia

Nel disciplinare vigente è stata inserita una disposizione in cui è specificato che qualora altri animali diversi dalle vacche da latte siano presenti nella stessa stalla (medesima struttura) e ricevano alimenti non autorizzati per le vacche da latte, tali animali devono essere tenuti entro un recinto separato dal resto della stalla.

In effetti il disciplinare vieta varie materie prime per l'alimentazione della mandria da latte, il che presuppone il fatto che la mandria da latte sia separata da altre mandrie presenti nell'azienda, in particolare per quanto attiene alle strutture destinate all'allevamento. Tale disposizione permette nello specifico di evitare che gli alimenti somministrati alla mandria da latte siano contaminati da materie prime non autorizzate, soprattutto da prodotti fermentati, e rende il controllo più facile.

Questa modifica non incide sul documento unico.

5.4.1.5. Modalità di distribuzione degli alimenti

Nel disciplinare è specificato che i foraggi secchi (fieno, fieno di secondo taglio) destinati alle vacche da latte (comprese le vacche in asciutta) non devono essere bagnati prima della distribuzione e durante la stessa. Nel caso in cui alle vacche da latte siano somministrati tuberi o barbabietole, i residui devono essere smaltiti al massimo entro 24 ore dalla distribuzione.

La stessa precisazione è aggiunta anche al punto 3.3 del documento unico.

5.4.1.6. Alimentazione complementare

È stato specificato che, ad eccezione dei melassi e delle borlande da barbabietola, gli alimenti complementari sono distribuiti in forma disidratata o inerte.

Questo capitolo stabilisce l'elenco delle materie prime e degli additivi autorizzati nell'alimentazione complementare della mandria da latte. La classificazione è modificata per corrispondere alla nomenclatura di cui alla normativa europea in vigore (regolamento (UE) n. 68/2013). I titoli delle voci sono modificati di conseguenza.

La precedente voce «1 - Cereali: loro prodotti e sottoprodotti» è sostituita dalla voce «1 - Cereali e prodotti derivati» in conformità della nomenclatura vigente. All'elenco delle materie prime attualmente autorizzate è stato aggiunto il sorgo. Il sorgo costituisce un'alternativa al granturco e non presenta alcuna controindicazione per l'alimentazione della mandria da latte.

La precedente voce «2 - Semi o frutti oleosi, loro prodotti e sottoprodotti» è rinominata «2 - Semi oleosi, frutti oleosi e prodotti derivati» in base alla nomenclatura in vigore.

La palma è soppressa dall'elenco delle materie prime attualmente autorizzate sotto forma di semi, olio o pannelli. È stato specificato che tutte le materie prime autorizzate possono essere incorporate sotto forma di oli e materie grasse.

La precedente voce «3 - Semi di leguminose» è rinominata «3 - Semi di leguminose e prodotti derivati» in conformità della nomenclatura vigente.

La precedente voce «4 - Prodotti della fabbricazione dello zucchero» è rinominata «4 - Tuberi, radici e loro prodotti derivati» come da nomenclatura in vigore. All'elenco delle materie prime attualmente autorizzate sono aggiunte:

- la borlanda liquida di barbabietola;
- le polpe disidratate di bietola (già autorizzate nella sezione «6 - Foraggi disidratati» dell'attuale disciplinare) e di tuberi;
- le proteine di patate.

Le proteine di patate sono già autorizzate in un'altra voce del disciplinare vigente.

La materia prima «canna da zucchero» è ora riportata alla voce «7 - Altri vegetali, alghe e prodotti derivati».

La precedente voce «5 - Foraggi disidratati» è rinominata «6 - Foraggi, foraggi grossolani e prodotti derivati» in conformità della nomenclatura vigente. All'elenco delle materie prime attualmente autorizzate sono aggiunte le graminacee e le leguminose disidratate. Il fieno di graminacee e di leguminose per l'alimentazione della mandria da latte è già consentito in base al disciplinare in vigore. L'autorizzazione è estesa all'uso delle stesse colture foragere allo stato disidratato o sotto forma di prodotti derivati nei concentrati proteici.

La precedente voce «6 - Altri vegetali, loro prodotti e sottoprodotti» è rinominata «7 - Altri vegetali, alghe e prodotti derivati» conformemente alla nomenclatura in vigore.

La voce 7 e la tabella degli additivi autorizzati dal disciplinare vigente sono sostituite da tre nuove voci ai fini dell'adeguamento all'attuale nomenclatura europea. Le tre categorie sono indicate di seguito.

- Categoria 11: minerali e prodotti derivati.
- Categoria 12: (sotto)prodotti della fermentazione di microrganismi – cfr. la modifica 13 per le borlande.

- Additivi e coadiuvanti tecnologici (cfr. l'elenco semplificato degli additivi autorizzati in base ai regolamenti (CE) n. 1831/2003 e (UE) 2019/962).

Le modifiche suddette che non alterano le caratteristiche del prodotto non incidono sul documento unico.

5.4.1.7. Regimi alimentari delle vacche da latte

I regimi alimentari sono aggiornati in base alle modifiche sopra descritte:

- incremento della durata minima del pascolo da cinque a sei mesi;
- sostituzione dell'espressione «erba e/o fieno e/o fieno di secondo taglio» con «alimentazione di base».

L'espressione «per il mantenimento degli animali in buona salute», ritenuta inutile, è soppressa.

Tale modifica, che non altera le caratteristiche del prodotto, non incide in alcun modo sul documento unico.

5.4.2. Caseifici - Stoccaggio e raccolta del latte

La frase «*La tracciabilità del latte raccolto dai caseifici deve essere garantita. I caseifici mantengono aggiornato un registro riguardante la raccolta.*» è soppressa in quanto non pertinente all'interno del capitolo «Metodo di ottenimento».

Tale modifica non incide sul documento unico.

5.4.3. Caseifici - Ciclo di fabbricazione

La frase «*I laboratori di fabbricazione devono essere situati nella zona geografica definita al punto 3.*» è soppressa trattandosi della ripetizione di un obbligo di cui al capitolo riguardante la delimitazione della zona geografica.

La frase «*Il latte impiegato per la fabbricazione deve provenire obbligatoriamente da aziende autorizzate, conformi al disciplinare.*» è soppressa trattandosi della ripetizione di un obbligo di cui al capitolo riguardante la delimitazione della zona geografica.

Il paragrafo «*Ai fini di un controllo costante della filiera, occorre garantire la tracciabilità dell'«Emmental français est-central» in modo che sia possibile conoscere l'origine del latte impiegato ed effettuare il controllo del prodotto durante tutte le fasi della sua fabbricazione. Il sistema deve inoltre consentire l'ulteriore identificazione delle forme prodotte.*» è rimosso dal capitolo «Metodo di ottenimento» per essere spostato nel capitolo relativo agli elementi che provano l'origine del prodotto nella zona geografica, ritenuto più appropriato.

Le suddette modifiche non incidono sul documento unico.

5.4.4. Caseifici - Fabbricazione

È introdotta una precisazione a conferma del divieto dell'uso di qualsiasi conservante oltre al sale.

È indicato in aggiunta che nessuno degli ingredienti e dei coadiuvanti tecnologici deve derivare da organismi geneticamente modificati. Questa scelta è giustificata da una valutazione dei rischi per i consumatori e per l'ambiente ancora incompleta.

La durata massima di mantenimento della temperatura della cagliata (90 minuti) è rimossa poiché priva di rilevanza sotto l'aspetto tecnologico o qualitativo.

Il paragrafo «*Tutti i requisiti relativi alle condizioni di raccolta del latte, di ricevimento e stoccaggio del latte presso il caseificio e di fabbricazione devono essere sotto il controllo del responsabile di produzione. Tutte le schede che riportano i dati di fabbricazione devono essere conservate per un periodo di tre anni.*» è soppresso dal capitolo «Metodo di ottenimento» per essere spostato nel capitolo relativo agli elementi che provano l'origine del prodotto nella zona geografica, ritenuto più appropriato.

Tali modifiche non incidono sul documento unico.

5.4.5. Laboratori di stagionatura – Durata della stagionatura dei formaggi

La frase «*I laboratori di fabbricazione devono essere situati nella zona geografica definita al punto 3.*» è soppressa trattandosi della ripetizione di un obbligo di cui al capitolo riguardante la delimitazione della zona geografica.

Questa modifica non incide sul documento unico.

5.5. **Legame**

Il capitolo «Elementi che giustificano il legame con la zona geografica» è stato interamente riscritto al fine di evidenziare il legame con la zona geografica in modo più sintetico.

È aggiunta la seguente frase introduttiva: «*Il legame con l'«Emmental français est-central» si fonda sulla sua qualità specifica.*»

Il riferimento al massiccio alpino è rimosso poiché tale rilievo non fa più parte della zona geografica delimitata.

La specificità del prodotto contiene gli elementi indicati al capitolo «Descrizione del prodotto».

La riscrittura del capitolo, che non modifica il legame, riguarda anche il documento unico.

5.6. **Etichettatura**

A norma del regolamento (UE) n. 1151/2012 è stato aggiunto che la denominazione del prodotto e il simbolo dell'Unione devono figurare nello stesso campo visivo. In tal senso, la frase: «*Oltre alle diciture obbligatorie previste dalla normativa in materia di etichettatura e di presentazione dei prodotti alimentari, l'etichettatura deve comprendere la denominazione registrata del prodotto e il simbolo IGP dell'Unione europea nello stesso campo visivo.*» sostituisce la frase «*La denominazione «Emmental français est-central» e il logo europeo IGP sono obbligatori nell'etichettatura dei formaggi destinati alla vendita al consumatore.*»

Tale precisazione è introdotta nel documento unico.

5.7. **Altre**

Sono aggiornati i recapiti del servizio competente dello Stato membro e i recapiti del gruppo richiedente. Tale modifica non incide sul documento unico.

Strutture di controllo

In applicazione delle misure in vigore a livello nazionale volte ad armonizzare la redazione dei disciplinari di produzione, sono stati eliminati il nome e le coordinate dell'ente certificatore.

Questa voce riporta ora i recapiti delle autorità competenti in materia di controllo a livello francese, vale a dire l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) e la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).

Il nome e i recapiti dell'ente di certificazione sono ora consultabili sul sito internet dell'INAO e nella banca dati della Commissione europea.

Tale modifica non incide sul documento unico.

Alla voce sui requisiti nazionali, la tabella dei principali punti da controllare è completata dai nuovi obblighi riguardanti il pascolo. Tale modifica non incide sul documento unico.

DOCUMENTO UNICO

«**Emmental français est-central**»

N. UE: PGI-FR-9180-AM01 – 16.4.2021

DOP () IGP (X)

1. **Nome**

«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 il nome di cui al punto 1

Formaggio a base di latte crudo di vacca, 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.

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

L'alimentazione di base comprende l'erba, il fieno e il fieno di secondo taglio oltre a tutti i foraggi grossolani che non sono compresi nell'elenco degli alimenti vietati.

Almeno il 50 % della sostanza secca della razione totale è apportato dall'alimentazione di base, anche in periodo di pascolo.

Il pascolo è obbligatorio per almeno sei mesi, al fine di mantenere il legame con i pascoli della zona geografica.

I foraggi che costituiscono l'alimentazione di base delle vacche da latte provengono al 100 % dalla zona geografica.

Durante il periodo del pascolo, ciascuna azienda dispone di almeno 30 are di superficie prativa, per il consumo a fresco, per vacca in lattazione, di cui almeno 20 are sono accessibili dal luogo di mungitura e destinate al pascolo.

Il carico del bestiame da latte dell'azienda deve essere limitato a 1,6 UBA per ettaro di superficie foraggera assegnata alla mandria lattiera, compresi i cereali autoconsumati.

Vengono esclusi i prodotti fermentati onde evitare le contaminazioni da germi butirrici che potrebbero alterare le qualità del formaggio.

Precedentemente e durante la distribuzione, i foraggi secchi destinati alle vacche da latte non devono essere bagnati.

Nel caso in cui alle vacche da latte siano somministrati tuberi o barbabietole, i residui devono essere smaltiti al massimo entro 24 ore dalla distribuzione.

L'alimentazione complementare incorporata nella razione totale distribuita alle vacche da latte non può superare il massimo del 50 % di materia secca della razione totale.

Nell'alimentazione degli animali (alimentazione sia di base che complementare) sono vietati durante tutto l'anno:

- i prodotti insilati, gli alimenti fermentati, i foraggi in balle avvolte da pellicola di plastica che danno origine a condizioni di anaerobiosi;
- gli alimenti che influenzano sfavorevolmente l'odore del latte;
- il siero di latte liquido;
- le vinacce, la frutta, le trebbie e le polpe di bietola disidratate;
- i prodotti provenienti da oli di palma e di palmisti in qualsiasi forma;
- i conservanti del fieno differenti dal cloruro di sodio;
- gli alimenti contenenti materie prime, additivi e coadiuvanti tecnologici derivati da organismi geneticamente modificati.

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

La produzione del latte, la trasformazione in formaggi e la stagionatura devono aver luogo nella zona geografica.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

I tipi di presentazione del formaggio sono i seguenti:

- 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
- porzioni e pezzi, o
- mini-porzioni, o
- grattugiato (confezionato in sacchetto, nel quale i filamenti di formaggio grattugiato sono ben distaccati e non agglomerati).

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Oltre alle diciture obbligatorie previste dalla normativa riguardanti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, l'etichettatura deve comprendere il nome registrato del prodotto e il simbolo IGP dell'Unione europea nello stesso campo visivo.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica comprende i dipartimenti seguenti: Doubs, Haute-Marne, Haute-Saône, Jura, Territoire de Belfort, Vosges.

5. **Legame con la zona geografica**

Il legame con l'«Emmental français est-central» poggia sulla qualità specifica del formaggio.

Il bacino tradizionale di produzione dell'«Emmental français est-central» è situato a cavallo di due massicci montagnosi (Vosges e Jura) che formano la regione denominata «Est-central».

Questi rilievi alpini 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 e di fieno di ottima qualità (ricchezza di proteine; profilo in acidi grassi).

I pascoli dell'est-central della Francia sono caratterizzati da una grande diversità botanica e microbica.

Tale diversità è preservata dalle pratiche agronomiche dei produttori di latte, nello specifico grazie al mantenimento dei cicli tradizionali di pascolo e di fienagione.

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.

Nel medioevo la tecnica di produzione delle grandi forme di formaggio consentì di adottare una soluzione per la 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), i produttori si sono organizzati in cooperative nelle quali mettevano in comune il loro latte. L'Est-central è la regione delle «fruitières» vale a dire delle cooperative casearie.

I caseifici sono a tutt'oggi parte integrante del patrimonio regionale in virtù 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.

L'«Emmental français est-central» è un formaggio a base di latte crudo di vacca, di pasta pressata cotta che presenta occhiature che vanno dalle dimensioni di una ciliegia a quelle di una noce. 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 tratta di grandi forme intere (da 60 a 130 kg – da 0,70 a 1 metro di diametro – altezza minima ai lati: 14 centimetri).

Queste sono le caratteristiche ricercate durante la selezione finale effettuata dagli stagionatori in base a competenze legate alla tradizione.

La qualità specifica dell'«Emmental français est-central» si basa sull'alimentazione della mandria da latte e l'obbligo di pascolo (sei mesi almeno), che conferiscono all'emmental francese centro-orientale un legame stretto con le varie zone di produzione che costituiscono la regione «Est-central».

L'alimentazione basilare delle vacche da latte proviene esclusivamente dalla zona geografica: erba durante il periodo estivo, fieno e foraggi grossolani durante l'inverno. In tal modo l'alimentazione locale somministrata alle vacche, che è principalmente il risultato del rispetto dei tradizionali cicli di pascolo e fienagione, contribuisce a mantenere la biodiversità dei prati nonché la biodiversità microbica del latte.

La flora dei pascoli e soprattutto la microflora del latte influenzano le caratteristiche organolettiche dell'«Emmental français est-central», che d'altro canto è obbligatoriamente prodotto dal latte crudo. Pertanto il latte proveniente dalle zone prative dell'Est-central si distingue per un tasso di materia proteica elevato, caratteristica essenziale per l'attitudine del latte alla trasformazione casearia.

Il legame con la zona di produzione è peraltro 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; ecc.) che possono generare fermentazioni butirriche e acidità nel latte e in seguito nel formaggio e altri aromi e odori sgradevoli per il consumatore.

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

Queste precauzioni sono fondamentali per una stagionatura in cantine di lunga durata (minimo 12 settimane contro le sei settimane per un emmental francese standard), secondo la tradizione, di forme prodotte dalla trasformazione di latte in formaggi di grandi dimensioni di pasta pressata cotta.

Il processo di stagionatura comporta tre fasi di cui una fase intermedia in cantine calde durante la quale si formano le tipiche occhiature della pasta: ben distaccate, di forma sferica oppure ovale, ben ripartite, regolari e nette, dalle dimensioni di una ciliegia a quelle di una noce.

La proteolisi più pronunciata, indotta dal lungo periodo di stagionatura, spiega la percezione di un gusto tipico, ovvero naturale e fruttato.

Al termine del processo di stagionatura, è compito dello stagionatore selezionare le forme secondo diversi criteri inerenti alle caratteristiche organolettiche dell'IGP «Emmental français est-central», quali le occhiature, la pasta, il gusto e l'odore.

La stagionatura di 12 settimane costituisce, con le caratteristiche intrinseche del latte utilizzato, il fattore determinante delle qualità distintive dell'«Emmental français est-central». La padronanza delle tre fasi di stagionatura, unita al termine di questo periodo a una selezione accurata delle forme da parte degli stagionatori, contribuisce alla peculiarità del prodotto, caratterizzato principalmente da una crosta dura e secca di colore dal giallo oro al marrone chiaro, da una pasta morbida ed elastica e da occhiature che vanno dalle dimensioni di una ciliegia a quelle di una noce.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-17d4b020-03b3-42af-88ee-d9124b73b41b
