

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CEE) n. 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2001/C 81/03)

La presente pubblicazione conferisce un diritto di opposizione ai sensi dell'articolo 7 del citato regolamento. Le eventuali dichiarazioni di opposizione a tale domanda devono essere trasmesse, per il tramite dell'autorità competente di uno Stato membro, entro sei mesi a decorrere dalla presente pubblicazione. La pubblicazione è motivata dagli elementi sotto illustrati, in Particolare al punto 4.6, in base ai quali la domanda si ritiene giustificata ai sensi del regolamento (CEE) n. 2081/92.

REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO

DOMANDA DI REGISTRAZIONE: ARTICOLO 5

DOP (x) IGP ()

N. nazionale di fascicolo: . . .

1. Servizio competente dello Stato membro

Nome: Institut national des appellations d'origine
Indirizzo: 138, avenue des Champs-Élysées, F-75008 Paris
Tel. (33-1) 53 89 80 00
Fax (33-1) 42 25 57 97.

2. Associazione richiedente

2.1. Nome: Association de défense du Pélardon
2.2. Indirizzo: Domaine de Saporta, F-34970 Lattes
2.3. Composizione: Produttori/trasformatori.

3. Tipo di prodotto: Formaggio — Classe 1.3.

4. Descrizione del disciplinare

(Riepilogo delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2)

4.1. **Nome:** Pélardon.

4.2. **Descrizione:** Il Pélardon è un formaggio a pasta molle, ottenuto da latte crudo di capra, avente forma cilindrica con bordi arrotondati, peso superiore a 60 grammi, diametro compreso tra 60 e 70 mm ed altezza variabile da 22 a 27 mm. Dopo la completa asciugatura, 100 grammi di formaggio contengono come minimo 40 grammi di materia secca e 45 di grassi.

La crosta è sottile e coperta in parte o completamente da muffe paglierine, bianche o blu. La pasta, di colore che varia dal bianco all'avorio, ha una consistenza omogenea e all'aspetto è liscia al taglio, ma può diventare friabile dopo una stagionatura prolungata.

4.3. **Zona geografica:** La zona geografica include parte del territorio di quattro dipartimenti: l'Aude, il Gard, l'Hérault e la Lozère, oltre ad un comune del Tarn. È costituita a nord dalle valli delle Cévennes, dal limite dei Causses fino alle piane viticole; ad est e al centro, dai massicci calcarei delle garighe del Gard e dell'Hérault; verso ovest, dalle alte valli della Lergue, dell'Orb, del Jaur, e dal versante meridionale della Montagne Noire a clima mediterraneo; infine, a sud, dal cuore delle Hautes Corbières che termina col Grau de Maury.

4.4. **Prova dell'origine:** Il Pélardon ha origini assai lontane. La teoria più verosimile sull'origine del nome sarebbe quella esposta nell'opera di Plinio il Vecchio. Questi parla del «Péraldou» come di un formaggio notevolmente apprezzato per il suo sapore particolare. Il nome deriverebbe da «pèbre», che significa pepe, a causa del gusto pungente. I termini «Pélardon» o «Péraldou» o «Pélardou» si trovano anche nel Dizionario lingua d'oc/francese dell'Abate Boissier de Sauvages del 1756 e nell'opera di Frédéric Mistral, famoso poeta provenzale, oltre che nel Dizionario delle arti e dei mestieri. Il Pélardon è inoltre segnalato in alcune statistiche dipartimentali del XIX secolo. Per l'intero XX secolo, anche se la consistenza del patrimonio caprino regredisce parallelamente alla specializzazione e all'ammodernamento delle aziende, la produzione del Pélardon prosegue e il formaggio acquisisce una notevole rinomanza grazie alle opere di autori regionali. Negli anni 70, l'apparizione di nuove forme di allevamento caprino ha dato ulteriore impulso alla produzione di Pélardon.

Per le fattorie di produzione, le aziende di fabbricazione e i centri di stagionatura è prevista la tenuta di una contabilità di magazzino quotidiana. Come tutti i formaggi a denominazione d'origine, il Pélardon deve soddisfare le disposizioni previste nella procedura di approvazione, che comporta in particolare esami analitici e organolettici.

4.5. **Metodo di ottenimento:** Il latte utilizzato deve provenire da greggi di capre di razza Alpina, Saanen, Rove o ottenute dall'incrocio di tali razze. La base dell'alimentazione delle capre è il pascolo.

È vietato rinchiudere permanentemente gli animali in edifici per il loro allevamento. Di norma le capre devono pascolare sul territorio della zona geografica, come minimo durante 210 giorni all'anno per gli allevamenti che si trovano al di sotto degli 800 metri di altitudine e 180 giorni all'anno per gli allevamenti ubicati ad un'altitudine superiore. Per ogni capra, gli allevatori devono disporre di almeno 2 000 m² di pastura nella zona geografica. I foraggi del pascolo comprendono le specie spontanee annuali o perenni, arboree, arbustive o erbacee, i prati permanenti a flora autoctona e i pascoli temporanei di graminacee, leguminose o misti. La distribuzione di fieno e il completamento delle razioni sotto forma di cereali e di panelli sono autorizzati.

Il Pélardon è un formaggio ottenuto tramite coagulazione lenta, essenzialmente lattica, e sgocciolamento spontaneo del latte di capra crudo e intero non normalizzato a livello di proteine o di materie grasse. Sono vietate l'aggiunta di latte concentrato, di latte in polvere, di aromi e di coloranti nonché l'utilizzazione di tecniche di ultrafiltrazione e di microfiltraggio.

Al latte vengono incorporati i fermenti lattici, provenienti dal siero di latte ottenuto dalla fabbricazione precedente. L'impiego di fermenti selezionati reperibili sul mercato è autorizzato soltanto all'inizio della lattazione, in caso di una interruzione della fabbricazione oppure per gli operatori che procedono alla raccolta del latte. La cagliatura può essere effettuata dopo ciascuna mungitura o una volta al giorno, con l'incorporazione di caglio. La dose di quest'ultimo non può superare 1 ml per 10 litri di latte. La cagliatura deve durare almeno 18 ore e permettere di ottenere un pH inferiore o uguale a 4,5.

La messa in forma è effettuata manualmente a partire dalla cagliata fresca, in fascera. È consentita l'utilizzazione di elementi divisorii, mentre l'impiego di blocchi-forma è ammessa soltanto per gli operatori che raccolgono il latte. È vietato qualsiasi tipo di messa in forma meccanica.

Nella forma lo sgocciolamento è spontaneo e dura come minimo 24 ore. Durante tale fase deve essere assicurato un rovesciamento minimo delle forme. La salatura, sui due lati del formaggio, è effettuata utilizzando esclusivamente sale secco, fino o semifino, senza fosfati e durante lo sgocciolamento si deve procedere ad almeno una salatura su un lato. La salmistratura è vietata.

I formaggi sono nuovamente lasciati ad asciugare per 18-24 ore, ad una temperatura di 18-22 °C, e quindi posti in un locale aerato per 24-48 ore, ad una temperatura di 12-18 °C e con igrometria di 65-80 %.

L'affinatura avviene ad una temperatura di 8-16 °C, con igrometria di 85-95 %, e i formaggi sono rovesciati almeno ogni due giorni. Sono vietati l'impiego di cagliata congelata e la congelazione dei formaggi. Questi possono essere commercializzati utilizzando la denominazione soltanto quando sono trascorsi almeno undici giorni dalla data di cagliatura.

4.6. **Legame geografico:** Il Pélardon è un formaggio che presenta un forte legame con la zona di origine, per l'adeguamento dell'allevamento caprino al territorio e la specificità delle formazioni vegetali presenti: foreste di lecci, di querce, di castagni e di pini, ma anche macchia da suolo acido e gariga da suolo calcareo. L'allevamento avviene su ampi spazi di pastura (59 000 ettari di lande e pascoli boschivi). L'ambiente naturale ha pertanto una notevole influenza sul prodotto e sulla filiera, con il sussidio di conoscenze specifiche. L'allevamento caprino, a volte associato a colture di frutta minuta, costituisce spesso la sola attività agricola ancora esistente in queste zone caratterizzate da forti rilievi e scarsamente accessibili. L'allevamento nelle garighe consente di mantenere forme di attività rurale laddove non possono essere praticate altre attività a causa dell'aridità dell'ambiente. Le capre percorrono spazi che sarebbero abbandonati senza la loro presenza. Questa forte specificità naturale, che conferisce caratteristiche particolari al latte utilizzato per la fabbricazione del prodotto, unitamente a modalità di allevamento e a tecniche di elaborazione specifiche, uniscono fortemente il Pélardon al suo territorio d'origine.

4.7. **Struttura di controllo**

- INAO, 138, avenue des Champs-Élysées, F-75008 Paris,
- DGCCRF, 59, boulevard Vincent-Auriol, F-75703 Paris Cedex 13.

4.8. **Etichettatura:** I formaggi posti in vendita per il consumo devono obbligatoriamente recare una etichetta singola, ad eccezione dei lotti presentati in uno stesso imballaggio che possono avere un'unica etichetta se destinati alla vendita al consumatore finale.

L'etichettatura deve menzionare la denominazione di origine, riportata con caratteri di dimensione almeno pari ai due terzi dei caratteri più grandi dell'etichetta ed indicare «appellation d'origine contrôlée», nonché «formaggio di fattoria», «fabbricato in fattoria» o qualsiasi altra indicazione necessaria per chiarire l'origine «di fattoria» quando il formaggio soddisfa le necessarie condizioni. È fatto obbligo di apporre sull'etichetta il logotipo contenente l'indicazione «INAO», «appellation d'origine contrôlée» e il nome della denominazione.

4.9. **Condizioni nazionali:** Decreto relativo alla denominazione controllata «Pélardon».

N. CE: G/FR/00140/2000.09.19.

Data di ricevimento del fascicolo integrale: 19 settembre 2000.
