II

(Actes non législatifs)

RÈGLEMENTS

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) Nº 855/2014 DE LA COMMISSION

du 4 août 2014

approuvant une modification mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Robiola di Roccaverano (AOP)]

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires ([1]), et notamment son article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa,

considérant ce qui suit:

(1) Conformément à l'article 53, paragraphe 1, premier alinéa, du règlement (UE) nº 1151/2012, la Commission a examiné la demande de l'Italie pour l'approbation d'une modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Robiola di Roccaverano», enregistrée en vertu du règlement (CE) nº 1107/96 de la Commission ([2]) tel que modifié par le règlement (CE) nº 1263/96 de la Commission ([3]) et par le règlement (UE) nº 217/2011 de la Commission ([4]).

(2) La demande a pour but de modifier le cahier des charges en ce qui concerne la température des locaux de maturation.

(3) La Commission a examiné la modification en question et a conclu qu'elle est justifiée. Comme la modification est mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) nº 1151/2012, la Commission peut l'approuver sans recourir à la procédure établie aux articles 50 à 52 dudit règlement,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Le cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Robiola di Roccaverano» est modifié conformément à l'annexe I du présent règlement.

Article 2

Le document unique consolidé reprenant les éléments principaux du cahier des charges figure à l'annexe II du présent règlement.

([1]) JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.
([2]) JO L 148 du 21.6.1996, p. 1.
([3]) JO L 163 du 2.7.1996, p. 19.
([4]) JO L 59 du 4.3.2011, p. 19.

Article 3

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 4 août 2014.

Par la Commission
au nom du président,
Ferdinando NELLI FEROCI
Membre de la Commission

ANNEXE I

Au cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Robiola di Roccaverano», la modification suivante est approuvée:

La phrase figurant dans la section relative à la méthode d'obtention du cahier des charges: «La maturation naturelle s'effectue en conservant le produit frais dans des locaux appropriés pendant au moins trois jours après la mise en moules à une température comprise entre 15 °C et 20 °C» est supprimée. Ce changement est souhaité afin de satisfaire les producteurs, car ces derniers utilisent souvent le même local à la fois pour la production, nécessitant des températures comprises entre 20 °C et 24 °C, et pour le premier séchage. Il est très difficile de gérer le maintien de températures différentes dans le même local et, de ce fait, cette prescription tend à pénaliser les fromageries de taille plus réduite. La demande de modification s'appuie sur les constats réalisés au fil des ans, lesquels attestent que la prescription à éliminer n'a pas d'incidence sur les caractéristiques du fromage.

ANNEXE II

DOCUMENT UNIQUE CONSOLIDÉ

Règlement (CE) nº 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires (*)

«ROBIOLA DI ROCCAVERANO»

Nº CE: IT-PDO-0317-01185 — 11.12.2013

IGP ( ) AOP (X)

1. **Dénomination**

«Robiola di Roccaverano»

2. **État membre ou pays tiers**

Italie

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 1.3. — Fromages

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

La «Robiola di Roccaverano» AOP est produite pendant toute l'année. C'est un fromage fabriqué à partir de caillé lactique frais, soumis à maturation ou affiné.

L'AOP «Robiola di Roccaverano» se présente sous la forme d'un cylindre à faces planes légèrement ourlées et dont le talon est légèrement convexe. Les faces ont un diamètre compris entre 10 et 14 cm, le talon a une hauteur de 2,5 à 4 cm. Le poids d'un fromage varie entre 250 et 400 g. Ces paramètres sont applicables au produit au terme de la période minimale de maturation.

Les paramètres de référence relatifs à la teneur en matières grasses, en substances protéiques et en cendres de la «Robiola di Roccaverano» au troisième jour de maturation sont les suivants:

matières grasses: minimum 40 % sur matières sèches,

substances protéiques: minimum 34 % sur matières sèches,

cendres: minimum 3 % sur matières sèches.

Les caractéristiques gustatives du fromage «Robiola di Roccaverano» varient en fonction de son degré de maturation et distinguent:

le produit frais, entre le quatrième et le dixième jour de maturation: croûte: peut être recouverte d'une légère couche naturelle de moisissures ou en être exempte; aspect extérieur: de couleur blanc laiteux ou paillée; pâte: de couleur blanc laiteux; structure: crémeuse, molle; goût et arôme: délicat, savoureux et/ou légèrement acidulé,

et le produit affiné, à partir du onzième jour de maturation: croûte: recouverte d'une couche naturelle de moisissures; aspect extérieur: blanc crème, paillé ou légèrement rougeâtre; pâte: de couleur blanc laiteux; structure: molle, légèrement compacte au fil de l'affinage, peut être crémeuse dans la sous-croûte savoureuse.

Dans la «Robiola di Roccaverano», les arômes et saveurs sont affirmés jusqu'à devenir piquants en fonction de l'affinage.

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Pour fabriquer la «Robiola di Roccaverano», il faut utiliser du lait cru entier de chèvre des races Roccaverano et Camosciata Alpina ou de leurs croisements, de brebis de race Pecora delle Langhe et de vache des races Piemontese et Bruna Alpina ou de leurs croisements, provenant exclusivement de l'aire de production, dans les proportions suivantes: lait cru entier de chèvre pur ou mélangé selon un rapport variable, dans une proportion minimale de 50 % avec du lait cru entier de vache et/ou de brebis dans une proportion maximale de 50 %, provenant de traites consécutives, effectuées dans un laps de temps compris entre 24 et 48 heures.

(*) JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Règlement remplacé par le règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires (JO L 343 du 14.12.2012, p. 1).

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)*

Pour les ovins-caprins, l'alimentation est constituée par les pâturages pendant la période comprise entre le 1er mars et le 30 novembre et par des fourrages verts et/ou séchés et des grains de céréales, des céréales, des légumineuses, des oléagineux et leurs transformations. Les parcelles de prairies, prairies-pâturages et de bois doivent être inscrites sur une liste tenue par la structure de contrôle. L'alimentation des vaches est constituée par les pâturages et par des fourrages verts et/ou séchés et des grains de céréales, des légumineuses, des oléagineux et leurs transformations.

L'alimentation de l'ensemble des animaux doit provenir de l'aire de production à plus de 80 %. Il est interdit d'utiliser des ensilages de maïs et de fourrage. L'alimentation des animaux ne doit en aucun cas contenir des organismes génétiquement modifiés. L'utilisation de lait provenant d'élevages hors sol n'est pas autorisée.

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Les élevages dont le lait entre dans la préparation de la «Robiola di Roccaverano» doivent être situés dans l'aire géographique délimitée.

Il en va de même pour la production du lait, sa transformation et l'affinage.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.*

Le conditionnement doit être effectué dans l'aire de production, étant donné que la pâte du fromage est fraîche et molle et que l'absence de croûte pourrait provoquer une déshydratation ou une oxydation du fromage, ainsi qu'une altération de sa composante lipidique. Il est en outre impossible, au moment de la production, de marquer le fromage de manière indélébile puisqu'il est exempt de croûte.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

Au moment de la mise à la consommation, l'emballage du fromage doit être fermé par un sceau adhésif comportant le logo de l'appellation représenté par une lettre «R» stylisée. Dans le symbole graphique du «R» majuscule stylisé de couleur marron figure une tour surmontée de créneaux, inspirée de la tour historique de la commune de Roccaverano; l'œil du «R» représente un moule de «Robiola di Roccaverano» et, dans le jambage, on retrouve un ornement coloré en vert et jaune pâle/vert censé représenter les prairies et l'allure sinueuse typique des collines de la Langa. Le tout est inséré dans une couronne ronde de couleur vert foncé portant l'inscription en blanc en caractères majuscules «ROBIOLA DI ROCCAVERANO», avec, en bas, au centre, une petite fleur stylisée de couleur blanche. L'ensemble du logo est imprimé sur un fond blanc. À la base du logo de l'appellation figurent le code d'identification de l'exploitation productrice et le numéro courant de l'étiquette: sur fond ocre pour la «Robiola di Roccaverano» fabriquée exclusivement à partir de lait de chèvre, et sur fond blanc pour les fromages à base de lait mixte. L'étiquette doit obligatoirement indiquer les différents pourcentages de lait utilisé. Chaque fromage est mis à la consommation entier, emballé et revêtu d'un sceau.



4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique comprend le territoire administratif des communes suivantes: province d'Asti: Bubbio, Cessole, Loazzolo, Mombaldone, Monastero Bormida, Olmo Gentile, Roccaverano, San Giorgio Scarampi, Serole et Vesime; province d'Alexandrie: Castelletto d'Erro, Denice, Malvicino, Merana, Montechiaro d'Acqui, Pareto, Ponti, Spigno Monferrato et le territoire de la commune de Cartosio, situé sur la rive gauche du torrent Erro.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

Le sol est argileux et le sous-sol marneux; dans certaines zones, le tassement des terrains a entraîné l'apparition de sols de nature colluviale présentant une couche argileuse très profonde et une capacité hydrique élevée, avec un indice de fertilité très élevé. Le climat est typiquement continental, caractérisé par des froids intenses, d'importantes chutes de neige, des successions fréquentes de gel et de dégel en hiver et par le passage brusque à des températures estivales élevées, vers la fin du mois de juin. La variation des précipitations atmosphériques est limitée et la

pluviosité moyenne annuelle est de 300 mm, avec des pointes très basses durant la période printemps-été, pouvant entraîner de grandes sécheresses. Cet environnement pédoclimatique conditionne la production d'une masse fourragère typique, dans les prairies et les prairies-pâturages. Il s'agit de prés polyphites avec une prédominance en graminées (environ 75 %) et légumineuses (25 %), auxquelles s'ajoutent de nombreuses plantes aromatiques et médicinales. Les principales graminées sont: les ivraies (*Lolium* spp.), le dactyle aggloméré (*Dactylis glomerata*), les fétuques (*Festuca* spp.), les pâturins (*Poa* spp.), le chiendent odorant, etc. Les principales légumineuses sont: le trèfle des montagnes (*Trifolium montanum*), le lotier corniculé (*Lotus corniculatus*), les achillées (*Achillea* spp.) etc. Parmi les herbes aromatiques, outre le chiendent odorant, il convient de noter toute la série des ombélifères comme la carotte sauvage (*Daucus carota carota*), le cirse des champs (*Cirsium arvense*), la sauge (*Salvia officinalis*), la lavande (*Lavandula latifolia*), plusieurs espèces de thym (*Thymus* spp.), la rue officinale (*Ruta graveolens*), l'églantier (*Rosa canina canina*), etc. Cette masse fourragère présentant des substances nutritives naturellement équilibrées du point de vue du rapport entre les hydrates de carbone, les protéines et les vitamines offre une alimentation de grande qualité aux élevages ovins, caprins et bovins. Les ovins et les caprins broutent également dans les bois, dont la présence constitue non seulement une protection du sol, mais aussi du bétail, contre les températures trop élevées durant la période estivale.

5.2. *Spécificité du produit*

Fromage de petite taille à pâte molle, exempt de croûte. Il se distingue par sa pâte blanche sans ouverture. Sa texture varie entre une texture veloutée et pâteuse et une texture compacte et consistante, qui fond dans la bouche en laissant une sapidité agréable et un arrière-goût qui va de l'herbe verte et des plantes médicinales à un goût plus décidé et piquant, qui rappelle la noisette grillée et le parfum caprin.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)*

Les sensations gustatives et olfactives particulières de la «Robiola di Roccaverano» sont liées à la qualité du lait utilisé cru. La qualité du lait découle de la qualité élevée de l'alimentation du bétail.

Les caractéristiques particulières d'une flore aux parfums et arômes divers se retrouvent aussi dans le lait qui donne au fromage «Robiola di Roccaverano» un parfum qui le distingue de tout autre fromage.

Un manuscrit du prêtre Pistone datant de 1899 relate l'histoire de la paroisse de Roccaverano et de ses hameaux, depuis 960 et jusqu'à 1860. Parmi les informations historiques d'intérêt politique figurent des éléments économiques qui soulignent l'importance de la «Robiola», comme le fait que la commune de Roccaverano accueille cinq foires annuelles qui sont l'occasion de vendre à l'exportation les «excellents fromages de Robiole». On y fait clairement mention d'exportation car à l'époque, ce fromage était connu non seulement en Italie, mais également en France. Il apparaît donc que la «Robiola» n'était pas considérée comme un fromage quelconque, mais qu'elle portait déjà une appellation spécifique, dont les caractéristiques la distinguaient des autres fromages. La «Robiola» produite de façon artisanale peut être conservée jusqu'à 6 mois, dans l'huile, dans des pots en verre, ou déposée sur de la paille.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]

La présente administration a lancé la procédure nationale d'opposition en publiant la proposition de modification de l'AOP «Robiola di Roccaverano» au Journal officiel de la République italienne n° 160 du 10.7.2013.

Le texte consolidé du cahier des charges de production peut être consulté sur le site internet: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

ou encore

en accédant directement à la page d'accueil du site du ministère des politiques agricoles alimentaires et forestières (www.politicheagricole.it) et en cliquant sur «Qualità e sicurezza» (Qualité et sécurité) (en haut à droite de l'écran) et sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» [Cahiers des charges soumis à l'examen de l'Union européenne].