C/2026/3908

20.7.2026

Publication d'une demande d'enregistrement d'une indication géographique conformément à l'article 15, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil

(C/2026/3908)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et étant établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Fior di latte molisano»

N° UE: PDO-IT-03355 – 7.10.2024

1. **Dénomination(s)**

«Fior di latte molisano»

2. **Type d'indication géographique**

AOP ☒ IGP ☐

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Italie

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

04 - LAIT ET PRODUITS DE LA LAITERIE; ŒUFS D'OISEAUX; MIEL NATUREL; PRODUITS COMESTIBLES D'ORIGINE ANIMALE, NON DÉNOMMÉS NI COMPRIS AILLEURS

0406 – Fromages et caillebotte

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

Le «Fior di latte molisano» est un fromage frais à pâte filée, fabriqué exclusivement à partir de lait cru entier de vache, éventuellement thermisé ou pasteurisé. Il est caractérisé par une technologie de production reposant sur l'utilisation de ferments lactiques sélectionnés.

Lors de sa mise à la consommation, le «Fior di latte molisano» présente les caractéristiques suivantes:

lactose:	< 1 %;
humidité:	comprise entre 55 % et 70 %;
matière grasse	sur extrait sec: minimum 36 %;
aspect externe:	absence de croûte, couleur blanc laiteux, présence d'une peau de consistance tendre, surface homogène, lisse et brillante;

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) n° 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) n° 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

pâte:	d'un blanc laiteux, à la texture tendre, humide et fibreuse, constituée de fines couches; de consistance moelleuse et légèrement élastique, plus prononcée à l'origine; libérant un liquide laiteux, homogène, sans taches ni striures à la découpe ou sous une légère pression; de petites ouvertures remplies de babeurre, qui ne résultent en aucun cas de fermentations gazeuses, sont admises à la découpe;
goût:	de lait frais, doux avec une pointe acidulée, arôme délicat avec un arrière-goût herbacé (foin, herbe);
odeur:	parfumée, de lait délicatement acidulé;
forme:	régulière, arrondie, présentant parfois une éminence. L'utilisation de formes en nœud et en tresse est autorisée;
poids: tresse et en nœud.	entre un minimum de 10 grammes et un maximum de 1 000 grammes pour la forme arrondie, jusqu'à un maximum de 3 kg (3 000 g) pour les formes en

La production de «Fior di latte molisano» sans lactose est autorisée, à condition que le fromage sans lactose présente les mêmes caractéristiques physiques, chimiques (à l'exception de la teneur en lactose) et organoleptiques que le produit d'origine contenant du lactose.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

L'alimentation du bétail, dont le lait est destiné à la production du «Fior di latte molisano», est constituée d'herbe et/ou de foin de prairies polyphytes dans une proportion au moins égale à 60 % de la matière sèche totale. La ration alimentaire contient également des concentrés de céréales (maïs, orge, blé, avoine), des légumineuses (soja, fèves, féveroles, pois protéiques) et leurs farines/flocons, tels quels ou sous forme d'aliments complémentaires. Les produits dérivés de la transformation des céréales, tels que le son, le son de blé tendre et la farine basse de blé dur, sont également autorisés. Ces aliments ne doivent pas dépasser 40 % de la matière sèche annuelle. Les complexes minéraux et vitaminés sont autorisés comme compléments alimentaires.

L'utilisation de fourrage à base de graminées (blé, sorgho fourrager, prairie permanente, luzerne, et assimilés) est autorisée selon une procédure d'ensilage surveillé et une technique de fermentation contrôlée exempte de moisissures et d'altérations de fermentations anormales et indésirables.

L'alimentation des vaches laitières ne doit pas comprendre d'aliments susceptibles de conférer au lait des odeurs et des saveurs anormales, qui pourraient altérer ses caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques, ni d'aliments constituant des sources de contamination ou en mauvais état de conservation.

Afin de ne pas compromettre les caractéristiques qualitatives du «Fior di latte molisano», qui dépendent de son lien avec le territoire, au moins 60 % des produits destinés à l'alimentation des animaux doivent provenir de l'aire géographique délimitée. Ce pourcentage est atteint grâce aux fourrages (herbe/foin de prairies polyphytes) produits dans l'aire géographique délimitée et représente la part de la ration correspondant aux fibres faciles à digérer.

En revanche, les aliments complémentaires proviennent presque entièrement de l'extérieur de l'aire géographique délimitée, car le territoire du Molise, qui s'étend sur 4 438 km^2, est essentiellement montagneux. De ce fait, ce territoire n'a jamais été, et ne sera probablement jamais, associé à la production de céréales comme le maïs. Il est donc nécessaire d'autoriser l'utilisation de concentrés et d'aliments complémentaires provenant de l'extérieur de l'aire géographique délimitée, car le territoire n'est pas en mesure de les produire. Ces composants de l'alimentation sont indispensables, car ils contribuent de manière essentielle à l'apport énergétique des animaux et à leurs besoins en acides aminés, nécessaires principalement au métabolisme du microbiome ruminal. Ces produits présentent une vitesse de dégradation et une solubilité ruminale accrues (aliments ayant une granulométrie inférieure à 0,8 cm, incapables de stimuler la contraction ruminale) et représentent la part d'énergie (essentiellement composée de glucides de réserve tels que l'amidon) et de protéines rapidement disponibles pour le métabolisme du microbiome ruminal. Dans la mesure où leur rôle se limite à une fonction physiologique de soutien au microbiome, ils n'ont aucune incidence directe sur la qualité du lait et du «Fior di latte molisano».

Le lait destiné à la production du fromage «Fior di latte molisano» provient de vaches élevées dans des exploitations situées dans l'aire géographique délimitée, appartenant aux races Frisonne, Jersey, Pie rouge italienne, Brune des Alpes, Podolica et leurs croisements, ces races se caractérisant par leur aptitude particulière à la production laitière et par leur rusticité. Seul le lait entier, issu d'une ou de plusieurs traites consécutives, est autorisé pour la production du fromage «Fior di latte molisano». Ce lait doit arriver cru à l'établissement de fabrication selon les paramètres suivants: teneur en matière grasse de 3,5 % et teneur minimale en matière protéique de 3,2 %, calculées sur les mélanges de lait (moyenne géométrique mensuelle de deux analyses chimiques effectuées dans un laboratoire accrédité).

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

L'aire de production et de transformation du lait du «Fior di latte molisano» englobe la totalité du territoire administratif de la région de Molise.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Le «Fior di latte molisano» doit être conditionné dans une enveloppe de protection et commercialisé dans des emballages de poids différents et/ou en portions individuelles, immergé dans un liquide de conservation constitué d'eau, éventuellement salée (uniquement du sel naturel, soit du chlorure de sodium).

Le «Fior di latte molisano» doit être conditionné dans l'exploitation de production située à l'intérieur de l'aire géographique délimitée, car il s'agit d'un produit frais qui peut facilement devenir impropre à la consommation.

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

1. Au moment de la mise sur le marché, le logo doit être apposé sur les emballages du «Fior di latte molisano» (et il convient de préciser si du lait cru ou thermisé/pasteurisé a été utilisé).

2. Le logo se compose d'une figure en forme de goutte de lait dont la pointe représente les montagnes et dont la partie inférieure est ornée de lignes géométriques semi-circulaires (collines) dont les couleurs évoquent le drapeau italien. La figure est surmontée d'une couronne, au centre, pour symboliser que le Fior di latte est le roi des fromages frais. Dans la partie inférieure du logo décrit ci-dessus figure la mention «"Fior di latte molisano" DOP».



3. La taille du logo précité ne doit jamais être inférieure à 15 mm de base. Il doit être apposé sur l'emballage conformément à la réglementation sur l'étiquetage des denrées alimentaires, afin d'assurer une lisibilité et une reconnaissance adéquates. Dans le cas des portions individuelles en sachet, l'enveloppe doit porter le logo dans le respect de la taille minimale indiquée.

5. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire de production et de transformation du lait du «Fior di latte molisano» englobe la totalité du territoire administratif de la région de Molise.

6. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien avec le territoire et le milieu de production du «Fior di latte molisano» repose sur une multitude de facteurs, parmi lesquels la typicité du lait, qui présente des arômes et des saveurs propres à l'alimentation des vaches à base de fourrages locaux typiques. Du point de vue de l'agriculture et de l'élevage, l'environnement pédoclimatique du territoire du Molise, bien que structurellement complexe, se distingue par son unicité, qu'il doit aux influences caractéristiques du climat méditerranéen, qui conditionne les cultures et la vie même des animaux. En raison de cette unicité substantielle, la production laitière est principalement influencée par des facteurs locaux et diffère considérablement de la production d'autres territoires.

D'un point de vue géographique, le territoire du Molise, où le «Fior di latte molisano» AOP est produit, se situe entre l'Apennin méridional et l'Apennin central et se distingue par une situation géologique très complexe. En tant qu'élément orographique de séparation et de liaison, le massif du Matese, avec son orientation nord-ouest/sud-est, constitue un cas unique dans la chaîne des Apennins. Il confère à ce territoire des conditions climatiques particulières et représente l'environnement idéal pour de nombreuses espèces et communautés végétales. L'ensemble de ces conditions explique la particularité de cette région qui, malgré son faible développement territorial, regroupe des milieux physiques hétérogènes caractérisés par une richesse floristique et un bon degré de complexité phytocénotique, résultant du mélange, par exemple, d'espèces typiques des milieux alpins avec d'autres strictement méditerranéennes.

Les habitats présents sur le territoire favorisent une biodiversité caractérisée par un indice très élevé, accompagnée d'une agriculture extensive et conservatrice dans les zones de montagne et à haute valeur naturelle (50 % de la SAU). De plus, on retrouve une forte biodiversité dans les écosystèmes reconnus du réseau Natura 2000 (26 % de la SAU).

Les caractéristiques physiques, chimiques et nutritionnelles du lait sont liées au territoire par l'alimentation des vaches et par leur environnement d'élevage. De fait, c'est la graisse qui est principalement responsable du goût et de l'arôme typiques du lait des différentes espèces. De plus, la fraction lipidique contient la majorité des arômes issus des aliments consommés par les animaux, tels que ceux des ressources herbagères de montagne. Par conséquent, l'alimentation à base de foin et d'herbe fraîche comprend une très grande variété de plantes herbacées et d'herbes sauvages indigènes, qui confèrent au lait le goût caractéristique de l'aire géographique délimitée.

Les principales espèces et influences floristiques incluent: *Campanula fragilis*, *Centaurea centauroides*, *Cymbalaria pilosa*, *Geranium asphodeloides*, *Cyclamen hederifolium*, *Asplenium onopteris*, *Brachypodium sylvaticum*, *Phyllirea latifolia*, *Rubia peregrina*, *Rosa sempervirens*, *Lonicera implexa*, *Buglossoides purpurocoerulea* et *Viola alba*. Ces végétaux sont particulièrement riches en polyphénols, terpènes, composés carbonyles et autres substances volatiles pouvant participer directement ou indirectement à la saveur du lait. Grâce au processus qui commence déjà au cours du pâturage, certaines molécules chimiques volatiles (telles que les polyphénols, les terpènes, les composés carbonylés), responsables des odeurs d'herbes, sont inhalées par les voies respiratoires des animaux et transportées sans altération à travers le système circulatoire, ce qui fait qu'on les retrouve dans le lait. Les substances bioactives telles que les polyphénols et les terpènes peuvent indirectement faire varier la microflore ruminale, ce qui influence la fermentation des nutriments et donc les précurseurs aromatiques disponibles.

Dans l'ensemble, les conditions environnementales et les techniques d'élevage locales jouent un rôle important dans la détermination du microbiote du lait. Elles permettent d'obtenir les propriétés organoleptiques du «Fior di latte molisano» décrites au point «Description du produit», notamment la texture tendre, humide, fibreuse et compacte de la pâte, un goût doux avec une pointe acidulée ainsi qu'un arôme délicat avec un arrière-goût herbacé (foin, herbe).

La qualité de l'eau de la région de Molise contribue également au lien avec l'environnement. Le réseau hydrographique comprend les bassins des rivières Biferno, Trigno, Fortore, Volturno et Sangro, ainsi que des torrents et des gorges intermédiaires. L'eau du Molise porte la MARQUE DE QUALITÉ «Acqua del Molise – Qualità del Matese – Sorgenti Rio Freddo». La quantité et la qualité de l'eau du Molise, ressource hydrique par excellence, en font un élément essentiel et unique pour la composition biologique, physique et chimique des micro-éléments des principaux groupes salins. Cela garantit une composition équilibrée qui se reflète dans les caractéristiques commerciales et sensorielles liées au territoire et au milieu de production du «Fior di latte molisano». En effet, l'eau est utilisée tout au long du processus de production du «Fior di latte molisano»: en particulier, le processus de filage atteint une composition et une constitution pouvant aller jusqu'à 70 % d'eau, et le liquide de conservation du «Fior di latte molisano» est également composé d'eau.

De ce fait, le processus d'élaboration du «Fior di latte molisano» et son séjour dans le liquide de conservation génèrent, entre le fromage et le liquide (eau), une série d'échanges qui dépendent des éléments suivants: la composition du «Fior di latte molisano» lui-même, notamment sa teneur en humidité, la nature du liquide de conservation (eau), la température et la durée de conservation. Dans l'ensemble, il y a absorption ou cession d'eau entre le «Fior di latte molisano» et le liquide de conservation, et donc de composants solubles, tels que le calcium, les lactates, les sucres, ainsi que d'agents de solubilisation pour l'activité protéolytique. Ces processus peuvent entraîner des modifications structurelles de l'aspect extérieur du «Fior di latte molisano» et influencer son goût et son odeur. Dans la pratique, l'eau du Molise est considérée comme légère en raison de son faible résidu fixe, de sa dureté limitée, de sa très faible teneur en nitrates et de sa concentration minimale en sodium. Par conséquent, elle contribue à préserver le goût frais du lait, un arôme délicat avec un arrière-goût herbacé (foin, herbe) et l'odeur parfumée de lait délicatement acidulé, typiques du «Fior di latte molisano».

Les techniques de production sont restées très proches de celles du passé. La tradition et le savoir-faire dans la technique du caillé ainsi que dans la phase de filage sont des facteurs distinctifs du processus de production du «Fior di latte molisano». Associés aux caractéristiques du territoire du Molise, qui se distingue par sa biodiversité et son patrimoine historique de valeur, ils confèrent au produit une unicité substantielle.

Le filage joue un rôle d'une grande importance dans le processus de production du «Fior di latte molisano» en ce qui concerne les caractéristiques sensorielles du produit. Il peut être réalisé à l'aide d'une machine à filer en circuit ouvert, équipée de bras plongeants et de deux chambres, avec laquelle l'eau est perdue, ou à l'aide d'une machine à filer en circuit fermé avec recyclage de l'eau. Dans les deux cas, le rôle de l'opérateur est essentiel car son expérience lui permet d'obtenir la consistance fibreuse du «Fior di latte molisano» désirée. Le filage ainsi réalisé permet de conférer au «Fior di latte molisano» l'aspect fibreux souhaité, qui est visible lorsqu'on découpe le fromage dans la longueur de la fibre ou lorsqu'on le fractionne avec les mains et que les fibres apparaissent dans le sens du filage. À la dégustation, on apprécie la consistance fibreuse, légère mais indispensable, du fromage.

Référence à la publication du cahier des charges de l'indication géographique

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335