RÈGLEMENT (CE) Nº 1030/2009 DE LA COMMISSION

du 29 octobre 2009

approuvant des modifications mineures du cahier de charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Pecorino Romano (AOP)]

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le 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 [1], et notamment son article 9, paragraphe 2, seconde phrase,

considérant ce qui suit:

(1) Conformément à l'article 9, paragraphe 1, premier alinéa, du règlement (CE) nº 510/2006 et en vertu de l'article 17, paragraphe 2, dudit règlement, la Commission a examiné la demande de l'Italie pour l'approbation d'une modification des éléments du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Pecorino Romano», enregistrée par le règlement (CE) nº 1107/96 de la Commission [2].

(2) La demande a pour but de modifier le cahier des charges en précisant les conditions d'étiquetage, afin d'informer au mieux le consommateur sur la provenance du produit. Il a été jugé opportun d'apposer, sur le talon du produit, le logo régional complémentaire aux côtés du logo de l'appellation, dans le cas où l'intégralité du cycle de production se déroule à l'intérieur de la région indiquée.

(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 9 du règlement (CE) nº 510/2006, la Commission peut l'approuver sans recourir à la procédure décrite aux articles 5, 6 et 7 dudit règlement,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

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

Article 2

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

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 29 octobre 2009.

Par la Commission
Mariann FISCHER BOEL
Membre de la Commission

[1] JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.
[2] JO L 148 du 21.6.1996, p. 1.

ANNEXE I

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

«Étiquetage»

La partie se rapportant à la désignation et à la présentation du produit au moment de sa mise à la consommation, a été détaillée.

Il s'est avéré indispensable de réglementer en détail l'étiquetage, et en particulier la désignation et la présentation du produit au moment de sa mise à la consommation.

Afin d'informer au mieux le consommateur sur la provenance du produit, le fromage «Pecorino Romano» étant principalement produit dans la région de Sardaigne, il a été jugé opportun d'accepter l'apposition, sur le talon du produit, du logo régional complémentaire apposé aux côtés du logo de l'appellation, dans le cas où l'intégralité du cycle de production se déroule à l'intérieur de la région indiquée.

ANNEXE II

RÉSUMÉ

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

«PECORINO ROMANO»

Nº CE: IT-PDO-0117-0017-26.1.2006

AOP (X) IGP ( )

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

1. **Service compétent de l'État membre**

Nom:	MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI
Adresse:	Via XX Settembre 20, 00187 Roma RM, ITALIA
Tél.	+39 0646655104
Fax	+39 0646655306
Courriel:	saco7@politicheagricole.gov.it

2. **Groupement**

Nom:	Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Romano
Adresse:	Corso Umberto I 226, 08015 Macomer NU, ITALIA
Tél.	+39 078570537
Fax	+39 078572215
Courriel:	—
Composition:	Producteurs/transformateurs (X) autres ( )

3. **Type de produit**

Classe 1.3 — Fromages

4. **Cahier des charges**

[résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) nº 510/2006]

4.1. *Nom*

«Pecorino Romano»

4.2. *Description*

Le «Pecorino Romano» AOP est un fromage à pâte dure et cuite produit exclusivement à partir de lait de brebis entier frais, provenant d'élevages situés dans la zone indiquée au point 4.3. Au moment de sa mise à la consommation, il présente une forme cylindrique à faces planes, d'un diamètre du plat compris entre 25 et 35 cm, et d'une hauteur du talon comprise entre 25 et 40 cm. Son poids est compris entre 20 et 35 kg, en fonction des dimensions de la meule. La croûte est fine, de couleur ivoire ou paillé naturel, parfois recouverte de protections spéciales. La pâte a une structure compacte ou légèrement ouverte; à la découpe, elle présente une couleur allant du blanc au paillé plus ou moins intense. Le goût est aromatique et légèrement piquant pour le fromage de table; piquant, intense et agréable au stade d'affinage avancé du fromage à râper. Le «Pecorino Romano» possède un arôme caractéristique. Teneur en matières grasses sur matières sèches: non inférieure à 36 %.

4.3. *Aire géographique*

Tout le territoire des régions de la Sardaigne, du Latium et de la province de Grosseto.

4.4. *Preuve de l'origine*

Chaque phase du processus de production est contrôlée grâce à l'enregistrement, pour chacune d'entre elles, des produits à l'entrée et des produits à la sortie. Ce suivi, ainsi que l'inscription dans les registres prévus à cet effet et gérés par la structure de contrôle des éleveurs, des fromagers, des affineurs et des conditionneurs, et la déclaration en temps voulu des quantités produites à la structure de contrôle, permettent de garantir la traçabilité du produit. Toutes les personnes, physiques et morales, inscrites dans les registres en question sont soumises au contrôle de l'organisme de contrôle, comme le prévoit le cahier des charges de production et le programme de contrôle correspondant.

4.5. *Méthode d'obtention*

Le lait peut subir un traitement de thermisation et être éventuellement inoculé de cultures de ferments lactiques autochtones, quelquefois complétés de souches provenant de la zone de production. Il doit être caillé à une température comprise entre 38 et 40 °C avec de la présure d'agneau en pâte provenant exclusivement d'animaux élevés dans la même zone de production. Le lait caillé doit être cuit à une température oscillant entre 45 et 48 °C. Le salage peut être effectué à sec et/ou en saumure. L'affinage est étalé sur cinq mois au moins pour le fromage de table, et sur huit mois au moins pour le fromage à râper. Le fromage peut être recouvert de protections pour aliments de couleur neutre ou noire. Sa production s'étend sur la période comprise entre octobre et juillet.

Les opérations de production du lait, de production et d'affinage du fromage «Pecorino Romano» et les opérations de marquage doivent être réalisées sur le territoire de la zone indiquée au point 4.3.

4.6. *Lien*

Du point de vue des facteurs naturels, la zone de production présente des conditions climatiques et pédologiques particulières. Du point de vue des facteurs humains, il est important de souligner la présence et la diffusion historiques du fromage sur les marchés de consommation.

4.7. *Organisme de contrôle*

La structure de contrôle répond aux conditions établies par la norme EN 45011.

Nom:	OCPA
Adresse:	Zona industriale Macomer c/o Consorzio Latte, 08015 Macomer NU, ITALIA
Tél.	+39 0785742196
Fax	+39 0785742197
Courriel:	ocpa.cert@tiscali.it

4.8. *Étiquetage*

Les meules de «Pecorino Romano» sont marquées à l'origine sur tout le talon au moyen de la matrice conçue à cet effet. Celle-ci imprime sur la meule l'appellation «Pecorino Romano» et le logo de l'appellation, le sigle de la province d'origine, le code du fromager producteur, le mois et l'année de production.

Le logo de l'appellation est constitué d'un losange au trait continu ou pointillé et aux angles arrondis contenant la tête stylisée d'une brebis placée au-dessus de l'inscription de l'appellation «Pecorino Romano».

L'utilisation d'un logo régional complémentaire est autorisée. Il est apposé aux côtés du logo de l'appellation sur les étiquettes appliquées sur le plat de la meule lorsque l'intégralité du cycle de production se déroule dans la région concernée.