

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda a norma 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

(2013/C 335/05)

La presente pubblicazione conferisce un diritto di opposizione a norma dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽²⁾****«CRÈME DE BRESSE»****N. CE: FR-PDO-0005-01046-18.10.2012****IGP () DOP (X)****1. Denominazione**

«Crème de Bresse»

2. Stato membro o paese terzo

Francia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.4 — Altri prodotti di origine animale (uova, miele, prodotti lattiero-caseari, a eccezione del burro ecc.).

3.2. Descrizione del prodotto cui si applica la denominazione di cui al punto 1

«Crème de Bresse»

Si tratta di una crema di latte (panna) dalla consistenza semidensa sottoposta a un processo di maturazione biologica, con un tenore minimo di materia grassa pari a 36 grammi per 100 grammi di prodotto.

Si caratterizza principalmente per la consistenza cremosa, una punta di acidità e note di latte cotto, biscotto dolce e vaniglia.

«Crème de Bresse» con l'aggiunta della dicitura «épaisse» (densa)

Si tratta di una crema di latte (panna) dalla consistenza densa sottoposta a un processo di maturazione biologica, con un tenore minimo di materia grassa pari a 33 grammi per 100 grammi di prodotto.

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

Si caratterizza per una marcata acidità e un'espressione aromatica molto sviluppata, con pronunciate note di «freschezza in bocca» e spiccati aromi di latte (latte fresco, latte crudo, ecc.) e di burro.

Per entrambe queste tipologie di panna sono proibite sia l'omogeneizzazione che l'aggiunta di addensanti o aromi. È altresì vietato l'impiego di crema di siero di latte, di crema ricostituita, congelata o surgelata, di sostanze coloranti o antiossidanti, di sostanze disacidificanti intese a ridurre l'acidità del latte o della panna.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Il latte crudo e intero è scremato entro 36 ore dalla raccolta.

Il pH del latte alla consegna è compreso tra 6,4 e 6,9 e il suo indice massimo di lipolisi è pari a 0,80 meq per 100 grammi di materia grassa.

3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)*

Una percentuale pari ad almeno l'80 % della razione annua totale della mandria, espressa in sostanza secca, proviene dalla zona geografica.

L'alimentazione della mandria si basa su un regime foraggero, che costituisce almeno il 75 % in sostanza secca della razione totale media delle vacche su base annua.

Per foraggio si intende:

- erba, brucata al pascolo o somministrata in mangiatoia.
- erba e granturco da foraggio in ogni forma di conservazione.
- erba medica fresca o affienata.
- paglia.
- radici.
- altri cereali, somministrati freschi o sotto forma di foraggi insilati.

Per l'alimentazione della mandria sono vietati la colza somministrata fresca, la senape, il cavolo, il rafano, la rapa, il ravizzone, il navone e il ravenello.

Per l'alimentazione della mandria è autorizzato solamente il granturco da foraggio, in spiga o in granella, proveniente da agricoltura non transgenica.

L'apporto di complementi alimentari è limitato a 1 800 kg per anno per ciascuna vacca della mandria.

Per complementi alimentari si intendono:

- i complementi energetici: cereali e loro derivati, tuberi e loro derivati e i derivati delle radici,
- i complementi azotati: piante proteiche e oleo-proteiche in grani e loro derivati, erba medica disidratata e altri derivati,
- i complementi misti: miscela di complementi energetici e azotati,
- i minerali, le vitamine e gli oligoelementi,
- i sottoprodotti dell'industria della fermentazione,
- gli agenti concianti.

Non sono autorizzati l'olio di palma tal quale né i suoi isomeri.

a) Periodo di pascolo

La mandria pascola per almeno 150 giorni nel corso dell'anno, siano essi consecutivi o meno.

Durante tale periodo le vacche munte dispongono di un pascolo di superficie minima pari a 10 are, accessibile dai locali di mungitura.

Il pascolo può essere integrato con foraggio verde. L'erba fresca somministrata deve essere consumata nell'arco di 24 ore; oltre tale lasso di tempo la rimanenza viene rimossa dalle mangiatoie.

L'apporto di granturco viene garantito attraverso la somministrazione di almeno il 10 % (in sostanza secca) di granturco sotto forma di foraggio o di almeno 1 kg di granturco secco equivalente nella razione giornaliera totale media del periodo.

b) Periodo invernale

Durante tale periodo l'apporto di erba viene garantito attraverso la somministrazione di almeno il 15 % (in sostanza secca) di erba (erba ed erba medica in ogni forma di conservazione) nella razione giornaliera totale media del periodo.

Durante tale periodo l'apporto di granturco viene garantito attraverso la somministrazione di almeno il 25 % (in sostanza secca) di granturco sotto forma di foraggio o di almeno 2,5 kg di granturco secco equivalente nella razione giornaliera totale media del periodo.

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

La produzione del latte, così come la produzione della «Crème de Bresse», hanno luogo nella zona geografica.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.*

La crema di latte è condizionata in unità di vendita di volume non superiore a 1 000 litri.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura*

L'etichettatura dei prodotti tutelati dalla denominazione d'origine «Crème de Bresse» deve riportare:

- il nome della denominazione, scritto in caratteri di dimensioni pari ad almeno due terzi dei caratteri più grandi riportati in etichetta,
- il simbolo «AOP» (DOP) dell'Unione europea, a partire dal momento della registrazione da parte dell'Unione europea.

Il nome della denominazione d'origine «Crème de Bresse» può essere seguito dalla dicitura «épaisse» (densa) per tutte le tipologie di panna che rispondono alle condizioni di produzione.

In caso di vendita diretta effettuata dal produttore o da qualsiasi persona sotto la diretta responsabilità di quest'ultimo, nell'azienda agricola o nei mercati, l'etichettatura individuale non è tuttavia obbligatoria e le informazioni succitate devono figurare solamente su un cartello apposito.

Il modelli di etichetta e di cartello vengono stabiliti dall'associazione di produttori, che provvede a metterli a disposizione degli operatori.

La denominazione «Crème de Bresse», seguita dalla dicitura «Appellation d'origine protégée» (denominazione d'origine protetta), deve obbligatoriamente comparire sulle fatture e sui documenti commerciali a partire dal momento della registrazione da parte dell'Unione europea.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica comprende il territorio dei seguenti comuni:

Dipartimento dell'Ain: Abergement-Clémenciat (L'), Attignat, Bâgé-la-Ville, Bâgé-le-Châtel, Beaupont, Bény, Béréziat, Biziat, Boissey, Bourg-en-Bresse, Buellas, Certines, Ceyzériat, Chanoz-Châtenay, Chavannes-sur-Reyssouze, Chaveyriat, Chevroux, Coligny, Condeissiat, Confrançon, Cormoz,

Courmangoux, Courtes, Cras-sur-Reyssouze, Cruzilles-lès-Mepillat, Curciat-Dongalon, Curtafond, Dommartin, Dompierre-sur-Chalaronne, Domsure, Etrez, Foissiat, Gorrevod, Illiat, Jasseron, Jayat, Journans, Laiz, Lent, Lescheroux, Malafretaz, Mantenay-Montlin, Marboz, Marsonnas, Meillonas, Mézériat, Montagnat, Montcet, Montracol, Montrevel-en-Bresse, Neuville-les-Dames, Péronnas, Perrex, Pirajoux, Polliat, Pont-de-Veyle, Pressiat, Saint-André-de-Bâgé, Saint-André-d'Huiariat, Saint-André-sur-Vieux-Jonc, Saint-Cyr-sur-Menthon, Saint-Denis-lès-Bourg, Saint-Didier-d'Aussiat, Saint-Étienne-du-Bois, Saint-Étienne-sur-Chalaronne, Saint-Étienne-sur-Reyssouze, Saint-Genis-sur-Menthon, Saint-Jean-sur-Reyssouze, Saint-Jean-sur-Veyle, Saint-Julien-sur-Reyssouze, Saint-Julien-sur-Veyle, Saint-Just, Saint-Martin-du-Mont, Saint-Martin-le-Châtel, Saint-Nizier-le-Bouchoux, Saint-Rémy, Saint-Sulpice, Saint-Trivier-de-Courtes, Salavre, Servas, Servignat, Sulignat, Tossiat, Tranclière (La), Treffort-Cuisiat, Vandeins, Verjon, Vernoux, Vescours, Villemotier, Viriat, Vonnas.

Dipartimento del Giura: Augea, Balanod, Beaufort, Bletterans, Bonnaud, Cesancey, Chazelles, Chilly-le-Vignoble, Condamine, Cosges, Courlans, Courlaoux, Cousance, Cuisia, Digna, Fontainebrux, Frébuans, Gevingey, Larnaud, Mallerey, Maynal, Messia-sur-Sorne, Montmorot, Nanc-lès-Saint-Amour, Nance, Orbagna, Repôts (Les), Ruffey-sur-Seille, Sainte-Agnès, Saint-Amour, Saint-Didier, Trenal, Vercia, Villevieux, Vincelles.

Dipartimento di Saône-et-Loire: Abergement-de-Cuisery (L'), Bantanges, Baudrières, Beaurepaire-en-Bresse, Bosjean, Bouhans, Branges, Brienne, Bruailles, Champagnat, Chapelle-Naude (La), Chapelle-Thècle (La), Condal, Cuiseaux, Cuisery, Devrouze, Diconne, Dommartin-lès-Cuiseaux, Fay (Le), Flacey-en-Bresse, Frangy-en-Bresse, Frette (La), Frontenard, Genête (La), Huilly-sur-Seille, Joudes, Jouvençon, Juif, Lessard-en-Bresse, Loisy, Louhans, Ménétreuil, Mervans, Miroir (Le), Montagny-près-Louhans, Montcony, Montpont-en-Bresse, Montret, Rancy, Ratelle, Ratte, Romenay, Sagy, Saillenard, Saint-André-en-Bresse, Sainte-Croix, Saint-Étienne-en-Bresse, Saint-Germain-du-Bois, Saint-Martin-du-Mont, Saint-Usuge, Saint-Vincent-en-Bresse, Savigny-en-Revermont, Savigny-sur-Seille, Sens-sur-Seille, Serley, Simandre, Simard, Sornay, Tartre (Le), Thurey, Tronchy, Varennes-Saint-Sauveur, Vérissey, Vincelles.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

La zona geografica di produzione della «Crème de Bresse» corrisponde a una pianura a «bocage» leggermente ondulata, dal tipico rilievo collinare della «Bresse», la cui altitudine non supera i 300 metri. Si tratta di un'unità geologica costituita da terreni a matrice argillosa, con buone riserve idriche, ma caratterizzata da una certa eterogeneità parcellare che ritroviamo, nella maggior parte dei casi, anche a livello di azienda agricola. La zona beneficia di una rete idrica fitta e capillare, intessuta di fiumi che sgorgano da sorgenti situate sulle coste del Giura, alimentati da numerosi ruscelli o rivoli. Beneficia di un clima continentale detto «bressan», caratterizzato da una pluviometria sostenuta e regolare, superiore a 800 mm/anno, che favorisce la crescita dell'erba durante il periodo vegetativo e che, associato a una buona gestione dei terreni, consente lo sviluppo di numerose colture cerealicole, in particolare quella del granturco non irriguo.

L'insieme di elementi idro-geo-morfo-climatici di questo territorio ha portato all'isolamento dell'habitat (numerose corsi d'acqua e strade difficilmente carrozzabili) e ha indotto un'organizzazione specifica degli spazi agricoli, propizia alla policoltura e a forme di allevamento semiautarchiche. Le zone basse, dai terreni argillosi impermeabili e soggetti a regolari allagamenti, sono riservate a prati e pascoli e alle siepi boscate; i versanti, più sani, sono coltivati a cereali, in particolare il granturco; gli altopiani, poco drenati, sono lasciati a bosco. Questa molteplicità di paesaggi costituisce la principale caratteristica geografica di questa regione, chiamata «bocage bressan», in cui si alternano colture, prati e pascoli e boschi.

Gli allevatori hanno saputo adattarsi alla fisionomia dei luoghi e alle possibilità dell'ambiente naturale e hanno saputo gestirlo sviluppando un sistema agricolo specifico. Pertanto la policoltura praticata nella regione si distingue per:

- il mantenimento dei pascoli, che occupano metà delle superfici agricole della zona. Nella regione di Bresse l'erba è diventata quasi una coltura vera e propria. La qualità dell'erba raccolta (in termini di diversità floreale e composizione botanica) è infatti il risultato sia del mantenimento dei pascoli permanenti a tendenza igrofila sia della gestione dei pascoli temporanei. Queste pratiche richiedono ai produttori di latte della regione un vero e proprio «know-how», che privilegia la produzione di foraggi locali, il pascolo o il foraggio verde,

- la coltura del granturco, che occupa un posto di primo piano tra le colture cerealicole della regione. Da oltre 400 anni gli allevatori lo coltivano senza ricorso all'irrigazione e gli dedicano un ruolo importante nell'alimentazione degli animali. Il granturco viene in effetti citato sin dal 1612 in un inventario di beni effettuato in seguito a un decesso a Montpont-en-Bresse (P. Ponsot, 1997) e, successivamente, nel 1625, nei mercuriali di Louhans (L. Guillemaut, 1896). Simbolo di abbondanza e di prosperità, tale cereale è inoltre all'origine dell'appellativo «ventri gialli», un tempo assegnato agli abitanti della regione,
- il «know-how» in termini di tecniche di insilamento, sviluppato dagli allevatori della regione sin dal XIX secolo (Lecouteux, 1875) per superare le difficoltà connesse con la raccolta del fieno in un contesto climatico umido.

È in base a queste due colture principali che gli allevatori della regione orientano il sistema produttivo verso forme di allevamento complementari, in particolare l'allevamento avicolo e di animali da latte; è del tutto naturale quindi che per la produzione di latte definiscano un regime alimentare per gli animali che combina erba e granturco. I prodotti che derivano dal latte, in particolare la panna, occupano un posto di rilievo in questa economia. La crema di latte viene venduta nei mercati, a una clientela locale, o ai «coquetiers», commercianti di uova e volatili, che la spediscono nelle vicine città della regione.

Le prime cooperative fecero la loro apparizione all'inizio degli anni '30 del secolo scorso, prendendo poco a poco il posto dei laboratori di produzione all'interno delle aziende agricole. Conscie della necessità di preservare le specificità originarie della materia prima, tali cooperative organizzano la raccolta del latte in settori ben circoscritti intorno ai laboratori di lavorazione e sempre in base a circuiti di raccolta brevi. Esse provvedono inoltre ad avviare la lavorazione del latte subito dopo la consegna, limitando le manipolazioni e il pompaggio della panna.

In questo modo tramandano il tradizionale processo di produzione della panna, ottenuta da crema di latte vaccino e sviluppando al contempo una padronanza dei processi di maturazione biologica.

I produttori utilizzano ceppi di batteri lattici che svolgono un'attività acidificante ed aromatizzante, così da dar luogo a un'acidificazione sufficiente e a un'intensa espressione aromatica della panna.

Viene altresì dedicata particolare attenzione al condizionamento della panna, riducendo al minimo le manipolazioni e il pompaggio del prodotto.

5.2. Specificità del prodotto

Si tratta di una crema di latte ottenuta mediante un processo di maturazione biologica, senza alcuna aggiunta di addensanti o di aromi. Presenta un colore variabile, dal bianco sporco all'avorio, un aspetto brillante e levigato, con poche bolle evidenti o nessuna.

Si distingue in due tipologie di panna, diverse per tenore di materia grassa, acidità, consistenza e diversa attitudine culinaria.

La crema semidensa, che si caratterizza per un elevato tenore minimo di materia grassa pari a 36 grammi per 100 grammi, presenta una buona tenuta, una consistenza liscia e molto cremosa con forte gusto avvolgente. Sviluppa un'intensa espressione aromatica, sia nel naso che in bocca, che unisce una punta di acidità a note di latte e di zucchero (latte cotto, biscotto dolce, vaniglia), all'origine della sua peculiarità.

Questa panna presenta una buona resistenza al calore (può essere impiegata per patate gratinate, pollo alla panna, sanguinacci alla panna e in pasticceria) e viene pertanto spesso utilizzata per cotture lunghe a temperature elevate.

La crema densa, che si caratterizza per un tenore minimo di materia grassa pari a 33 grammi per 100 grammi di prodotto, presenta una consistenza densa e una spiccata acidità. È liscia e molto cremosa con un discreto gusto avvolgente. Sviluppa un'intensa espressione aromatica, sia nel naso che in bocca, con pronunciate note di «freschezza in bocca» e spiccati aromi di latte (latte fresco, latte crudo, ecc.) e di burro.

Questa panna è tradizionalmente impiegata non cotta per la guarnitura di frutti o formaggi bianchi, o per cotture brevi a temperature moderate.

5.3. *Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)*

Il regime di alimentazione mista tradizionale utilizzato per i bovini nella regione, in cui vengono associati erba e granturco, è uno dei fattori determinanti delle caratteristiche del latte prodotto nella zona geografica. L'equilibrio tra le due componenti (erba e granturco) nella razione incide sulle proprietà del latte, favorendo la sua trasformazione in panna.

L'apporto di erba nella razione alimentare conferisce al latte caratteristiche organolettiche proprie. Il mantenimento, da parte dei produttori, di una diversità floreale nei pascoli, nonché la composizione botanica di questi ultimi, garantisce la colorazione decisa del latte, incide sul suo tenore e composizione liposolubile e sulla ricchezza di precursori aromatici, che si fissano sulla materia grassa.

L'apporto di granturco, per l'elevato valore energetico, garantisce la produzione di un latte ricco di materie grasse e proteine. È inoltre responsabile della dimensione dei globuli grassi, di diametro rilevante, che è caratteristica del latte destinato alla produzione della «Crème de Bresse». Questo incide direttamente sul forte potenziale aromatico del latte, dovuto alle ampie dimensioni della superficie di fissazione dei composti aromatici.

Le condizioni di raffreddamento e di stoccaggio del latte in azienda, la prossimità degli operatori e la limitazione dei circuiti di raccolta sono tutte pratiche che contribuiscono in egual misura a mantenere invariata la composizione del latte e la qualità intrinseca delle sue materie grasse. Il latte destinato alla produzione della «Crème de Bresse» presenta in effetti un indice di lipolisi particolarmente modesto, che riflette l'ottima qualità della materia grassa. La sua colorazione iniziale incide sulla colorazione della panna.

Grazie al rapido avvio della lavorazione del latte da parte dei trasformatori e alla limitazione del numero di manipolazioni e di pompaggi la materia grassa conserva tutte le sue qualità. L'assenza di omogeneizzazione consente di mantenere la consistenza e la tenuta della panna, conferendole un aspetto liscio e brillante, con poche bolle evidenti o nessuna.

La fase di maturazione biologica della panna, che rappresenta una tappa importante della produzione della «Crème de Bresse», dura a lungo e si svolge a basse temperature, con ceppi di batteri lattici selezionanti che svolgono un'attività acidificante e aromatizzante. L'adeguamento dei parametri effettuato in questa fase consente di variare il livello di acidità della panna e di ottenere consistenze semidense o dense. Questa variazione, che incide sulla ricchezza delle materie grasse, conferisce alla panna diverse complessità aromatiche. Il mancato ricorso ad addensanti o ad aromi consente di assicurare il gusto naturale della panna.

Le specificità della «Crème de Bresse» si basano innanzitutto sulle proprietà del latte, nonché sul «know-how» di produzione sviluppato e tramandato dai trasformatori. Oggi la «Crème de Bresse» è un ingrediente molto diffuso nella cucina regionale e viene ampiamente utilizzata da cuochi e pasticceri, che ne apprezzano le qualità (pollo di Bresse alla panna, pesci o *quenelle* alla crema, patate gratinate, brioches, torte e focacce tipiche della regione, costituite da una miscela di zucchero, burro e panna).

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 ⁽³⁾].

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCCremedeBresse.pdf>

⁽³⁾ Cfr. nota 2.