

Publication du document unique modifié à la suite de l'approbation d'une modification mineure conformément à l'article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

(2022/C 286/13)

La Commission européenne a approuvé cette modification mineure conformément à l'article 6, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement délégué (UE) n° 664/2014 de la Commission ⁽¹⁾.

La demande d'approbation de cette modification mineure peut être consultée dans la base de données eAmbrosia de la Commission.

DOCUMENT UNIQUE

«IDIAZABAL»

N° UE: PDO-ES-0082-AM02-16.2.2021

AOP (X) IGP

1. **Nom**

«Idiazabal»

2. **État membre ou pays tiers**

Espagne

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*

L'«Idiazabal» est un fromage élaboré exclusivement à partir de lait cru de brebis des races Latxa et Carranzana, qui est obtenu à partir d'une pâte pressée non cuite. La durée minimale d'affinage du produit est de 60 jours. Le fromage présente les caractéristiques suivantes: un poids compris entre 1 kg au minimum et 3,5 kg au maximum, une hauteur comprise 8 cm au minimum et 12 cm au maximum et un diamètre compris entre 10 cm au minimum et 30 cm au maximum. Un écart de ± 10 % par rapport aux valeurs ci-dessus est admis pour chacune de ces caractéristiques. Le fromage peut également être fumé.

Aucune substance ne peut être ajoutée au lait, à l'exception de ferments lactiques, de lysozyme, de caillé et de sel.

Il s'agit d'un fromage cylindrique, à la croûte dure et lisse, de couleur jaune pâle ou brun foncé dans le cas des fromages fumés. La coupe (couleur et présence de trous dans la pâte) est homogène, d'une couleur ivoire à jaune paille, avec quelques petits trous de forme irrégulière. Sa texture est légèrement élastique et ferme, avec une certaine granulosité. Le profil olfactif et gustatif se caractérise par une odeur pénétrante qui rappelle le lait de brebis et le caillé et par sa saveur équilibrée et son arôme intense, qui s'accompagnent de légères notes piquantes, acides et fumées, le cas échéant. Son arôme prononcé persiste longtemps en bouche après la déglutition.

Sa teneur en matières grasses ne doit pas être inférieure à 45 % sur l'extrait sec; la teneur totale en protéines est d'au moins 25 % sur l'extrait sec et ce dernier doit représenter au moins 55 % dans la composition du fromage. Le pH du produit est compris entre 4,9 et 5,5.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Aliments pour animaux: Le pâturage quasi permanent est la méthode normale d'élevage des races ovines Latxa et Carranzana, qui consiste à déplacer régulièrement les troupeaux entre les zones basses des vallées et les hautes montagnes en fonction des saisons. Comme les animaux vivent presque toute l'année en pleine nature, leur alimentation est essentiellement composée de la végétation spontanée des forêts ou des taillis en hiver et des hauts pâturages de montagne en été, et est complétée par des rations de stabulation lorsque le pâturage est difficile ou lorsque certains états physiologiques le recommandent (lactation).

(1) JOL 179 du 19.6.2014, p. 17.

Matières premières: Lait cru de brebis des races Latxa et Carranzana provenant de l'aire géographique délimitée.

Aucune substance ne peut être ajoutée au lait, à l'exception de ferments lactiques, de lysozyme, de caillé et de sel.

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

Tant la production du lait que l'élaboration et l'affinage des fromages doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée; ainsi toutes les phases de la production sont effectuées à l'intérieur de la zone.

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

Le fromage «Idiazabal» peut être proposé à la vente sous forme de pièce entière ou de portions.

Le conditionnement du fromage «Idiazabal» ou de ses portions, le cas échéant, est toujours effectué après la durée minimale d'affinage du fromage de 60 jours.

Le découpage du fromage ainsi que le conditionnement, le cas échéant, doivent avoir lieu à l'intérieur de l'aire géographique délimitée pour deux raisons.

Premièrement, lors du découpage du fromage, au moins deux des faces des portions se retrouvent sans croûte protectrice. Ainsi, pour assurer la préservation des caractéristiques organoleptiques propres au fromage «Idiazabal» lorsque celui-ci est présenté en portions, il est nécessaire que l'intervalle entre le découpage et le conditionnement des portions qui en résultent soit très court.

Deuxièmement, le découpage peut également avoir pour effet de faire disparaître ou de rendre invisible les signes identificateurs de l'authenticité et de l'origine du produit. C'est pourquoi, pour préserver l'authenticité du produit découpé, il est nécessaire de le découper et de le conditionner sur le lieu d'origine.

Par dérogation à ce qui précède, le fromage «Idiazabal» peut être découpé dans les points de vente au détail à condition que le découpage soit effectué devant le consommateur au moment de la vente.

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

Les fromages «Idiazabal» doivent comporter les trois signes d'identification suivants:

- une plaque de caséine sériée et numérotée à apposer au cours de la phase de moulage ou de pressage du fromage, fournie par l'organe de gestion;
- les étiquettes commerciales utilisées pour la commercialisation des fromages sur le marché qui doivent comporter la dénomination et le logo de l'appellation d'origine protégée.

En ce qui concerne les fromages élaborés exclusivement avec du lait issu de l'exploitation, la mention «*baserrikoa – de caserío*» peut être ajoutée aux côtés du logo de l'appellation d'origine protégée «Idiazabal»;

- l'étiquetage des fromages, entiers ou en portions, est effectué dans les fromageries inscrites aux registres de l'AOP, conformément à la législation nationale;
- les fromages doivent être munis d'une contre-étiquette sériée et numérotée de manière individuelle et codifiée en fonction de la taille et du format du fromage qu'elle certifie. Cette contre-étiquette doit comporter la dénomination «Idiazabal» et le logo de l'appellation d'origine. Les contre-étiquettes sont délivrées et contrôlées par l'organe de gestion et sont accessibles sans discrimination à tous les opérateurs qui en font la demande et respectent le cahier des charges.

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

L'aire géographique comprend les zones naturelles de répartition des races ovines Latxa et Carranzana dans les provinces d'Álava, de Biscaye, de Guipúzcoa et de Navarre, à l'exception des communes appartenant au Valle del Roncal. Elle se situe au nord de la péninsule ibérique, entre 43° 27' et 41° 54' de latitude nord et 1° 05' et 3° 37' de longitude ouest par rapport au méridien de Greenwich.

5. Lien avec l'aire géographique

Spécificités de l'aire géographique:

Il existe des vestiges attestant de l'activité pastorale liée aux races Latxa et Carranzana dans la zone qui remontent à environ 2200 ans avant J.-C. L'adaptation de ces races à la zone pendant autant d'années font que les caractéristiques typiques de l'aire géographique sont devenues indispensables au bon développement et à la gestion appropriée de ces races. L'aire de production est un territoire montagneux présentant une grande anfractuosité et un désordre orographique qui rend les communications difficiles et a contribué à la survie des systèmes pastoraux dans de nombreuses vallées et montagnes. Les sols sont riches en éléments de base et en nutriments et le lessivage est atténué par la nature de la roche et parfois par la présence de carbonates dans le profil des sols; ils constituent d'excellents sols de prairies. Les caractéristiques topographiques de l'aire se traduisent par un climat varié allant du type atlantique au type méditerranéen, avec des fronts de transition résultant de l'effet de barrière exercé par les chaînes montagneuses. Le réseau hydrographique est étendu et dense, du fait de la multiplicité des reliefs et des précipitations abondantes; deux versants se distinguent: le versant cantabrique, qui collecte les eaux de Biscaye, de Guipúzcoa et des vallées du nord d'Álava et de Navarre, et le versant méditerranéen, qui englobe Álava, la Navarre médiane et La Ribera. En ce qui concerne la flore, la zone compte un grand nombre de prairies naturelles et de pâturages. Les conditions climatiques et pédologiques favorables ont permis le développement de populations hygrophytes et subhygrophites, propres à la nature océanique du Pays basque et du nord de la Navarre.

Spécificité du produit:

Le fromage «Idiazabal» présente des caractéristiques très singulières qui se distinguent de celles d'autres fromages. Celles-ci peuvent être décelées dans la richesse des nuances olfactives et gustatives qu'offre le produit et viennent s'ajouter à une texture présentant une élasticité et une granulométrie faibles à moyennes et une fermeté moyenne à élevée. Ces fromages ont une saveur intense qui persiste longtemps en bouche; ils intègrent très harmonieusement les arômes de lait, de caillé et de torréfaction comme base sensorielle à laquelle s'ajoute une quantité infinie de nuances sensorielles qui leur confèrent un véritable caractère.

Lien causal entre l'aire géographique et le caractère spécifique du produit:

La production de lait destiné à l'élaboration de l'«Idiazabal» tire ses caractéristiques particulières essentiellement des races autorisées pour l'obtention de cette matière première (Laxa et Carranzana). L'adaptation de ces brebis à l'aire géographique délimitée et le lien historique entre l'environnement, les brebis et les bergers créent un lien indéfectible qui explique en grande partie les caractéristiques spécifiques du fromage «Idiazabal». Les brebis Laxa et Carranzana appartiennent à des races ovines laitières, très rustiques et sauvages, adaptées à la culture pastorale basque ainsi qu'à la topographie et aux caractéristiques environnementales de leur zone de diffusion.

Par ailleurs, la raison pour laquelle toutes ces caractéristiques liées au milieu naturel et à des facteurs variables en fonction des saisons, des types de pâturages, du climat, etc. se retrouvent directement dans le fromage «Idiazabal» est que le produit est élaboré à partir de lait cru, sans traitement thermique faisant disparaître ou atténuant les nuances sensorielles qu'il engendre, et dans le respect de la tradition historique de la zone.

Référence à la publication du cahier des charges

<https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/htm/DOP-Idiazabal-modificacion-menor.aspx>
