

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

(2016/C 47/09)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

«SOUMAINTRAIN»

N. UE: FR-PGI-0005-01298 — 29.12.2014

DOP () IGP (X)

1. Denominazione

«Soumaintrain»

2. Stato membro o paese terzo

Francia

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

Classe 1.3. Formaggi

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

Il «Soumaintrain» è un formaggio a pasta molle e crosta lavata, a predominanza lattica, elaborato esclusivamente con latte vaccino intero. Dopo 21 giorni di stagionatura, il «Soumaintrain» è caratterizzato da:

- una crosta di colore che varia dal giallo-avorio all'ocra, leggermente umida, che può essere rugosa e con segni di rigatura derivati dalle griglie di stagionatura. È tollerato un rivestimento leggermente feltrato in superficie,
- una pasta soffice, liscia, leggermente granulosa e di colore bianco-avorio. In questa fase, essa deve obbligatoriamente presentare una proteolisi sotto la crosta. Il suo tenore di materia secca è pari almeno al 40 % e contiene almeno il 48 % di materie grasse nell'estratto secco,
- un odore animale o vegetale,
- un gusto lattico che conferisce al formaggio una punta di acidità, unito ad una percezione di amaro «nobile» derivato dai composti dalla proteolisi senza retrogusto sgradevole. Durante la stagionatura si sviluppano aromi «animali» e, a seconda della stagione, aromi «vegetali» che ricordano il fungo, l'humus, il fieno o la paglia. Gli aromi sono persistenti in bocca.

Il «Soumaintrain» ha la forma di un cilindro piatto il cui diametro può variare da 90 a 130 mm ed il peso è compreso fra 180 e 600 g.

L'altezza dei formaggi è proporzionale al loro diametro ed è compresa fra il 25 % e il 35 % del medesimo.

3.3. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

La parte della razione foraggera dell'alimentazione delle vacche da latte in produzione o delle vacche in asciutta, proveniente dalla zona geografica, calcolata sulla materia secca della razione foraggera, è fissata al 75 % come minimo.

La parte di erba nell'alimentazione delle vacche da latte in produzione è fissata ad un minimo del 30 % della materia secca dei foraggi grossolani nell'arco dell'anno.

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Le superfici erbose sulle quali pascolano le vacche da latte in produzione sono di 12 are per vacca. Le vacche da latte in produzione pascolano per almeno cinque mesi dal momento della messa al pascolo effettiva. È autorizzato il complemento con foraggi.

La parte media annua di complementi nell'alimentazione delle vacche da latte, in produzione o in asciutta, è inferiore al 30 % della materia secca della razione totale.

Tali disposizioni mirano a garantire l'utilizzo di erba nell'alimentazione che contribuisce allo sviluppo di aromi specifici del «Soumaintrain» durante la stagionatura.

Il latte destinato alla fabbricazione del «Soumaintrain» è latte vaccino intero, raccolto al più tardi entro 48 ore a decorrere dalla prima mungitura, che non sia stato sottoposto né ad aggiunta né a sottrazione di materie grasse o di proteine. La concentrazione del latte mediante eliminazione parziale della parte acquosa prima della coagulazione è vietata.

Il latte destinato alla lavorazione del «Soumaintrain» è prodotto nella zona geografica. Quest'ultima è solcata da una rete idrologica molto densa ed è quindi costituita soprattutto da valli umide caratterizzate da terreni facilmente inondabili, creando un ambiente propizio alla crescita dell'erba, favorito anche da un clima piovoso e dai suoli argillosi. Quest'erba, brucata dalle vacche da latte per almeno cinque mesi all'anno, contribuisce a conferire al «Soumaintrain» le sue caratteristiche precipue e, in particolare, i suoi aromi «vegetali» specifici che, a seconda delle stagioni, si sviluppano durante l'intero processo di stagionatura.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

La produzione del latte, la lavorazione e la stagionatura dei formaggi sono effettuati nella zona geografica.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Oltre alle diciture obbligatorie previste dalla normativa, l'etichettatura delle singole forme di formaggio comporta:

- la denominazione «Soumaintrain»,
- l'identificazione del caseificio.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica del «Soumaintrain» corrisponde al territorio che include le seguenti suddivisioni amministrative (dipartimenti, comuni e cantoni):

Dipartimento dell'Aube:

Comuni: Clérey, Fresnoy-le-Château, Montreuil-sur-Barse.

Cantoni: Bar-sur-Seine, Chaource, Ervy-le-Châtel; ad eccezione dei seguenti comuni: Balnot-la-Grange, Bar-sur-Seine, Bourguignons, Buxeuil, Chaserey, Coussegrey, Eaux-Puiseaux, Étourvy, Jully-sur-Sarce, Maisons-lès-Chaource, Merrey-sur-Arce, Pargues, Villemorien, Ville-sur-Arce, Villiers-le-Bois, Villiers-sous-Praslin, Vosnon, Vougrey.

Dipartimento della Côte-d'Or:

Comuni: Bard-lès-Époisses, Blancey, Brochon, Chailly-sur-Armançon, Chamboeuf, Chambolle-Musigny, Corrombles, Curley, Éguilly, Époisses, Genay, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Jeux-lès-Bard, Lantilly, Martrois, Massingy-lès-Semur, Millery, Mont-Saint-Jean, Morey-Saint-Denis, Nuits-Saint-Georges, Quemigny-Poisot, Saint-Philibert, Semezanges, Semur-en-Auxois, Torcy-et-Pouigny, Trouhaut, Turcey, Vic-de-Chassenay, Villars-et-Villenotte, Villotte-Saint-Seine.

Cantoni: Sombornon, Montbard, Venarey-les-Laumes, Vitteaux; ad eccezione dei seguenti comuni: Ancy, Arcey, Baulme-la-Roche, Blaisy-Haut, Bussy-le-Grand, Charny, Corpoyer-la-Chapelle, Fain-lès-Moutiers, Frôlois, Lucenay-le-Duc, Mâlain, Montoillot, Moutiers-Saint-Jean, Prâlon, Sainte-Marie-sur-Ouche, Saint-Jean-de-Boeuf, Saint-Thibault, Saint-Victor-sur-Ouche, Savigny-sous-Mâlain, Source-Seine, Touillon.

Dipartimento dell'Yonne:

Comuni: Auxerre, Bleigny-le-Carreau, Briennon-sur-Armançon, Chevannes, Esnon, Mercy, Monéteau, Venoy.

Cantoni: Ligny-le-Châtel, Saint-Florentin, Seignelay, Auxerre-Sud-Ouest, Migennes, Auxerre-Nord, Ancy-le-Franc, Cruzy-le-Châtel, Flogny-la-Chapelle, Tonnerre; ad eccezione dei seguenti comuni: Béru, La Chapelle-Vaupelteigne, Collan, Épineuil, Fleys, Maligny, Molosmes, Villy, Viviers.

5. Legame con la zona geografica

La zona geografica è una pianura erbosa in valli umide (Armançe e Armançon, Yonne e Serein, Seine nella sua parte che attraversa la Champagne Humide, Brenne, Oze e Ozerain). Essa è caratterizzata da fattori naturali propizi al mantenimento di caseifici su territori dediti all'allevamento, inadatti allo svolgimento di altre attività agricole.

Dal punto di vista geologico, i suoli, di natura diversa ma prevalentemente argillosi, sono mobili ed impermeabili e spesso occupati da prati naturali non meccanizzabili.

Dal punto di vista idrologico e idrografico, la zona geografica è attraversata da una rete molto densa, insediata su rocce non molto dure e impermeabili, all'origine della topografia poco ondulata e dei rilievi bassi nonché del carattere facilmente inondabile delle terre dall'autunno alla primavera.

Dal punto di vista climatico, il clima oceanico, caratterizzato da influssi leggermente continentali, presenta temperature piuttosto fresche con una media annua che supera soltanto lievemente i 10 °C, un regime regolare di precipitazioni compreso fra 700 e 800 mm senza siccità estiva rilevante.

Storicamente, la culla del «Soumaintrain», sita all'estremo nord della Borgogna ai confini con il dipartimento dell'Aube, è caratterizzata da competenze in materia di produzione dei formaggi a pasta molle a dominanza lattica e crosta lavata, che risalgono al Medio Evo.

Le prime tracce di elaborazione del formaggio stagionato risalgono al XII secolo, secondo un testo di Henri Auclerc (1887-1968), parroco di Vergigny, che istituisce un nesso fra la produzione casearia e la storia dell'abbazia di Pontigny, fondata nel 1117; egli scrive: «i monaci Cistercensi facevano pagare l'affitto dei terreni con formaggi stagionati».

Il «Soumaintrain» e le modalità ancestrali della sua lavorazione sono descritte a più riprese nella letteratura del XIX secolo. Louis-Eugène Bérillon, ad esempio, nell'opera *La Bonne Ménagère Agricole* (Auxerre, decima edizione del 1889), cita la descrizione dei processi di elaborazione dell'insegnante in pensione Couturot: «al latte appena munto [...] si aggiunge il caglio [...] e, quando il latte cui è stato aggiunto il presame è ben cagliato, lo si dispone in appositi recipienti (cilindri privi di fondo e di coperchio) su piccoli graticci di vimini [...], quando il formaggio è ben sgocciolato lo si rivolta due volte al giorno per due giorni [...], quando si è solidificato lo si estrae dalla forma, lo si cosparge di sale su entrambi i lati, quindi lo si lava con acqua pulita e fresca tutti i giorni fino a che esso assume esternamente un bel colore giallo».

Il miglioramento delle vie di comunicazione nel XIX secolo, favorendo la specializzazione agricola e lo sviluppo dell'allevamento, ha consentito altresì l'incremento della commercializzazione dei formaggi. A partire dalla prima metà del XX secolo, la zona storica di produzione del «Soumaintrain» viene inclusa in una più ampia zona di produzione dei formaggi a pasta molle come testimonia *La France Fromagère* di Claire Delfosse, pubblicata nel 1993.

Anche la natura lattica di questi formaggi a pasta molle della zona nonché la loro stagionatura specifica mediante lavaggio della crosta sono comprovati nell'inventario del patrimonio culinario di Francia (*L'inventaire du patrimoine culinaire de France*), nel volume sulla Borgogna (edizione 1993).

La produzione del Soumaintrain ha valicato i confini della culla storica, sviluppandosi fra produttori artigianali e caseifici. Il «Soumaintrain» trae così beneficio dal carattere tecnico di questi ultimi, che padroneggiano perfettamente la lavorazione del formaggio a pasta molle e a crosta lavata, ottenuto dalla cagliata lattica, nonché dallo sviluppo commerciale che permettono di assicurare.

Oltre alla qualità dei suoi aromi, le peculiarità del «Soumaintrain» risiedono nella sua pasta morbida, di color bianco-avorio, liscia e leggermente granulosa, nonché nella sua crosta lavata di colore tra l'avorio-giallo e l'ocra, leggermente umida.

La lavorazione a partire dalla cagliata lattica conferisce a questo formaggio la particolarità di conservare, anche dopo la stagionatura, un odore e un gusto lattici caratteristici e distintamente percettibili.

Il legame con la zona geografica del «Soumaintrain» si basa sulla sua qualità determinata e sulla sua reputazione.

Le pianure erbose delle valli umide godono di un clima umido e di suoli argillosi favorevoli alla crescita dell'erba. Altre zone sono più adatte alla coltivazione dei cereali che costituiscono anch'essi una delle componenti dell'alimentazione foraggera. Le condizioni naturali della zona geografica consentono quindi la produzione di un'alimentazione diversificata e adattata alle esigenze di una vacca da latte.

L'utilizzo di erba nell'alimentazione, brucata per almeno cinque mesi all'anno, contribuisce allo sviluppo degli aromi specifici del «Soumaintrain» durante la stagionatura. Il «Soumaintrain» emana così un aroma intenso e persistente di natura «animale» e, a seconda della stagione, aromi vegetali che ricordano il fungo, l'humus, il fieno o la paglia, che attenuano questa percezione.

La zona geografica, tradizionalmente favorevole all'insediamento e al mantenimento di aziende orientate verso l'allevamento di animali da latte o dedite alla policoltura e all'allevamento, ha permesso di fare del «Soumaintrain» un formaggio di tradizione locale.

L'acquisizione della tecnica specifica di stagionatura mediante lavaggio della crosta è perfettamente adeguata alle condizioni climatiche della zona climatica. Nel corso della stagionatura, storicamente effettuata all'aria aperta, l'umidità dell'aria poteva dare origine allo sviluppo di una flora di superficie indesiderata. Il lavaggio dei formaggi ha permesso di sopprimere questa flora. Questa tecnica, che perdura e costituisce la principale specificità del «Soumaintrain», spiega il carattere umido della sua crosta ed il suo colore fra l'avorio e il giallo più chiaro rispetto ai formaggi prodotti nelle zone vicine, a causa della regolare soppressione della flora di superficie, attenuando in tal modo il colore del formaggio. Questo lavaggio della crosta, oggi effettuato perlomeno quattro volte durante la fase di stagionatura, permette anche di limitare l'azione proteolitica della flora di superficie.

La produzione di acidità dovuta alla cagliatura lattica e l'intervallo temporale fra questi lavaggi consentono tuttavia una certa proteolisi della pasta sotto la crosta che non arriva alla parte centrale del formaggio nonché una stagionatura centripeta sotto l'azione della flora di superficie, il che conferisce al «Soumaintrain» i suoi aromi intensi e la sua caratteristica punta di amaro «nobile» in bocca. Lo sgocciolamento spontaneo, l'asciugatura e la salagione a secco sono elementi di inquadramento di questa tecnologia.

Il «Soumaintrain» presenta inoltre una pasta sottile, frutto di una manipolazione che rispetta il prodotto durante l'intero processo di lavorazione. Così, P. Larue (ingegnere agronomo, autore nel 1911 di *Le fromage Soumaintrain et la vallée de l'Armanche*) definiva il «Soumaintrain» un «formaggio non molto democratico», per via delle particolari attenzioni e delle numerose manipolazioni che richiede.

Il «Soumaintrain» gode di una reputazione di lunga data come testimonia l'opera *La bonne Ménagère Agricole* di Louis-Eugène Bérillon (Auxerre, seconda edizione; 1889) in cui i formaggi «Soumaintrain» sono descritti come «i migliori formaggi del paese».

Questa reputazione si è mantenuta localmente e si è sviluppata grazie alla continuità dell'impiego di questa denominazione a partire dal XIX secolo da parte dei produttori artigianali e degli stagionatori i quali commercializzavano il prodotto nei centri di consumo siti nelle vicinanze, ed alla promozione della denominazione accanto ad altre denominazioni riconosciute di altri formaggi dello stesso settore di produzione. Nella *Guide du fromage* di Androuët, mastro formaggiaio e stagionatore parigino fin dal 1909, (edizione Stock/1971) versione francese ed inglese, il «Soumaintrain» è descritto come «un eccellente formaggio di piccole dimensioni, di consumo locale o limitato». A partire dal 1984 si organizza ogni anno, nel mese di ottobre, una randa del «Soumaintrain» e del foie gras nella culla storica di produzione del «Soumaintrain».

Il «Soumaintrain» è descritto nell'edizione dedicata alla Borgogna de *L'inventaire du patrimoine culinaire français* (edizione Albin Michel/CNAC, 1993).

Numerosi sono i ristoranti che propongono il «Soumaintrain» tra i loro formaggi regionali o che lo inseriscono in ricette culinarie al formaggio, come stanno a dimostrare le ricette elaborate dall'«Amicale des cuisiniers de Côte d'Or» nel 2012. Le specificità ben consolidate del «Soumaintrain» sono anch'esse promosse nelle riviste professionali nazionali, come testimoniano gli articoli pubblicati fra il 2013 e il 2015 nel *Profession fromager* e nel *Courrier du Fromager*. La reputazione del «Soumaintrain» è comprovata anche dai premi ottenuti nel *Concours Général Agricole*.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

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