

## AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires**

(2013/C 160/05)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil <sup>(1)</sup>.

DOCUMENT UNIQUE

**RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL****relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires <sup>(2)</sup>**

«MOHANT»

N° CE: SI-PDO-0005-0424-29.10.2004

IGP ( ) AOP ( X )

**1. Dénomination**

«Mohant»

**2. État membre ou pays tiers**

Slovénie

**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**

Le «Mohant» est un fromage à pâte molle de couleur jaune pâle, beige ou de beurre clair, caractérisé par un goût et une odeur typiques, piquants, puissants, agressifs et particulièrement prononcés. La surface du fromage est lisse, plane, sèche et malléable. La pâte est homogène, lisse, en partie élastique, peu malléable à malléable, pétrie, parfois un peu grumeleuse. En ce qui concerne la méthode traditionnelle d'écémage du lait, le «Mohant» affiné doit avoir une teneur minimale en matières grasses de 35 % en poids de la matière sèche, une teneur minimale en protéines de 17 % et une teneur en sel de 0,5 à 2,5 %.

**3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)**

Le «Mohant» est élaboré à partir de lait cru de vache produit dans l'aire géographique.

<sup>(1)</sup> JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

### 3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)*

L'alimentation des vaches laitières se compose essentiellement de fourrages grossiers (herbes de pâturage, foin, ensilages) produits dans l'aire géographique, dont la ration quotidienne doit comporter au moins 75 % de matière sèche. Les suppléments en minéraux et en vitamines sont autorisés.

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

La production de lait et la fabrication du «Mohant» doivent avoir lieu à l'intérieur de l'aire géographique délimitée.

### 3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.*

La maturation du «Mohant» se fait dans de grands récipients, en anaérobiose. Après l'affinage, il est onctueux et facile à tartiner; il est exempt de croûte qui l'empêcherait de sécher et de s'oxyder. Si l'on veut préserver les propriétés organoleptiques caractéristiques du «Mohant» après affinage, il est nécessaire de procéder à son conditionnement dès sa sortie des grands récipients. Les gaz libérés lors de la maturation en anaérobiose favorisent la formation de trous d'air à l'intérieur du fromage; c'est pourquoi il est extrêmement important de soigner le conditionnement afin d'éliminer à chaque fois les trous d'air qui pourraient avoir des effets microbiologiques négatifs sur le produit.

Avant d'être conditionné, le «Mohant» est pétri et découpé, puis immédiatement emballé. Une fois le produit conditionné, le récipient et son couvercle doivent être scellés par une étiquette prouvant que le conditionnement n'a pas été ouvert.

Seul le conditionnement du «Mohant» à l'intérieur de l'aire géographique garantit que le produit sera conditionné dans les plus brefs délais afin de préserver ses propriétés organoleptiques spécifiques et de garantir sa salubrité microbiologique.

### 3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

Le produit doit porter la dénomination «Mohant», le logo «Samo eden je Mohant Bohinj» (Il n'existe qu'un seul Mohant de Bohinj), la mention «Appellation d'origine protégée» et le label de qualité national.



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

L'aire géographique de production du lait et de fabrication du «Mohant» est située au cœur des Alpes juliennes. Elle est délimitée par une ligne qui part du sommet de Kobla, traverse Bohinjsko Sedlo jusqu'à la montagne de Pečana, puis Rovtarica en direction de Soteska, jusqu'à Kranjska Dolina en passant par Pleša vers Mrzli Studenec en remontant par le sommet de Debela Peč, jusqu'à Rjavina en traversant le Triglav pour se prolonger dans la vallée des lacs du Triglav, passe par Zgornja Komna pour rejoindre Lepa Komna, traverse Tolminski Kuk en remontant par le Vogel et la montagne de Raskovec via Črna Prst pour revenir enfin à Kobla.

## 5. **Lien avec l'aire géographique**

### 5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

L'aire géographique de production du lait et de fabrication du «Mohant» est située sur le territoire du parc national du Triglav et d'un site classé Natura 2000. Sur trois côtés, elle est entourée de hautes montagnes, la vallée s'ouvrant uniquement en direction de l'est, là où la Sava Bohinjka a creusé un lit profond.

L'aire géographique est principalement sous l'influence d'un climat alpin caractérisé par des hivers relativement froids et rigoureux et des étés courts, où les changements météorologiques sont rapides et les fortes précipitations revêtent la forme de pluies torrentielles. La température annuelle moyenne dans la vallée est de 7,7 °C et de 3,6 °C en montagne. Juillet est le mois le plus chaud, tandis que le mois le plus froid est le mois de janvier dans la vallée et février en montagne.

Ces conditions pédoclimatiques et météorologiques influencent directement la flore autochtone alpine des pâturages et des prairies de l'aire géographique. La flore alpine des sols calcaires de l'aire géographique compte parmi les plus riches en Europe: plus de mille espèces végétales différentes y poussent, dont certaines communautés végétales ne prospèrent nulle part ailleurs. Nombre d'entre elles sont également protégées.

La proximité de la Méditerranée se note dans la présence de plantes thermophiles qui poussent sur les versants sud des montagnes inférieures de Bohinj et Pršivec. Elles se sont adaptées aux rudes conditions et se caractérisent par le nanisme ou des ports couchés, un développement rapide et une durée de reproduction de plusieurs années, des feuilles plus épaisses, et une augmentation fréquente de leur duvet. Leurs longues racines leur assurent un enracinement solide et leurs fleurs sont plus colorées.

La présence dans l'aire géographique d'exploitations laitières alpines et de l'activité fromagère qui en découle remonte au 13<sup>e</sup> siècle. Le manque de terres arables, les hivers longs et les étés courts expliquent pourquoi les habitants se sont tournés depuis longtemps déjà et majoritairement vers l'élevage. Les habitants de Bohinj ont développé à la perfection l'exploitation laitière alpine. Au printemps, les bergers commençaient par faire paître leurs troupeaux dans les prairies de fauche situées en basse altitude, pour ensuite remonter vers celles de moyenne et de haute altitude; à l'automne, ils effectuaient le chemin en sens inverse avant de retourner dans la vallée.

Jusqu'à la moitié du 19<sup>e</sup> siècle, l'activité fromagère était organisée de manière telle que chaque exploitant laitier alpin («majer») transformait sur place, en montagne, le lait en produits laitiers. Parmi ces produits qui étaient transformés en montagne, le «Mohant» avait déjà à l'époque une place particulière.

Diverses sources écrites et orales attestent cette fabrication traditionnelle et l'utilisation de la dénomination «Mohant» dans l'aire géographique. Dans le dictionnaire étymologique slovène (2003), Marko Snoj précise que la dénomination «Mohant» était déjà mentionnée au 18<sup>e</sup> siècle. Dans l'ouvrage «Sirarstvo» (L'activité fromagère) (1925), Anton Pevc consacre un vaste chapitre au «Mohant» dans lequel il décrit sa fabrication à Bohinj. La fabrication traditionnelle du «Mohant» a également été décrite par Anka Novak dans l'ouvrage consacré à Bohinj «Bohinjski zbornik» (1987). Le procédé de production traditionnel comprend principalement deux phases: la première, lorsque le caillé se dépose au fond après le séchage, et la seconde, celle de la maturation du fromage en récipients individuels («deže»), où le «Mohant» est affiné en anaérobiose. De nos jours encore, le «Mohant» est produit conformément au procédé traditionnel.

## 5.2. Spécificité du produit

Le «Mohant» se caractérise par une odeur très prononcée et un goût piquant pouvant parfois être quelque peu amer. Nombreux sont ceux que l'odeur et le goût du «Mohant» peuvent rebuter, or ce sont ces caractéristiques qui le distinguent des autres fromages et lui confèrent son caractère original.

Une autre spécificité est sa texture tartinable pouvant être aussi un peu grumeleuse.

## 5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou d'autres caractéristiques du produit (pour les IGP)

Les propriétés du «Mohant» qui le distinguent des autres fromages sont étroitement liées à l'aire géographique de production. Les caractéristiques liées aux conditions pédoclimatiques et météorologiques influencent la flore autochtone des prairies, des pâturages et des montagnes de l'aire géographique. La flore alpine des sols calcaires de l'aire géographique compte parmi les plus riches en Europe: plus de mille espèces végétales différentes y poussent, dont certaines communautés végétales qui ne prospèrent nulle part ailleurs. Certaines d'entre elles sont également protégées. La nourriture des vaches laitières provient de l'aire géographique. La riche flore autochtone influence fortement les particularités du «Mohant». C'est d'ailleurs grâce à elle que le lait cru servant à la production du fromage possède des propriétés organoleptiques qui confèrent une odeur et un goût spécifiques au produit et le distinguent des autres fromages. Le lait n'étant pas soumis à un traitement thermique ni à un processus technologique intensif, restrictif ou sévère (températures de refroidissement trop basses, températures trop élevées du traitement thermique, longues procédures de maturation du lait), une microflore autochtone naturellement riche et utile empêche les micro-organismes pathogènes indésirables de se développer.

De plus, le procédé traditionnel de fabrication qui est transmis de génération en génération influence fortement l'odeur, le goût et la texture du «Mohant». La maturation du fromage se fait traditionnellement dans de grands récipients individuels (deže), en anaérobiose. Durant la phase de maturation, les protéines se transforment en acides aminés et les gaz libérés favorisent la malléabilité qui rend le fromage facile à tartiner; c'est également au cours de cette phase qu'il acquiert son odeur et son goût spécifiques.

**Référence à la publication du cahier des charges**

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 <sup>(3)</sup>]

[http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna\\_in\\_kakovostna\\_hrana\\_in\\_krma/zasciteni\\_kmetijski\\_pridelki/Specifikacije/MOHANT\\_SP\\_EU.pdf](http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/Specifikacije/MOHANT_SP_EU.pdf)

---

---

<sup>(3)</sup> Cf. note 2.