

**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 231/12)

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>**

«YORKSHIRE WENSLEYDALE»

N° CE: UK-PGI-0005-0652-08.10.2007

IGP ( X ) AOP ( )

**1. Dénomination**

«Yorkshire Wensleydale»

**2. État membre ou pays tiers**

Royaume-Uni

**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 fromage «Yorkshire Wensleydale» est un fromage au lait de vache à pâte pressée. Il peut être élaboré à partir de lait cru frais ou de lait pasteurisé.

Le «Yorkshire Wensleydale» est moulu dans des formes cylindriques traditionnelles permettant d'obtenir des fromages de 500 g à 21 kg ou dans des formes parallélépipédiques pour obtenir des blocs de 20 kg. Le fromage peut être vendu après deux semaines en tant que fromage «jeune» mais peut aussi être affiné jusqu'à douze mois, en fonction du degré de maturité recherché.

Les caractéristiques physiques et chimiques de ce fromage sont les suivantes:

- pH: entre 4,4 et 5,4
- extrait sec: 54 % au minimum
- teneur en matières grasses: 48 % au minimum sur l'extrait sec
- chlorure de sodium: 2,2 % au maximum

Caractéristiques du fromage:

- consistance: ferme, légèrement compacte et friable;
- couleur: du blanc à l'ivoire tirant sur le jaune;
- arôme: lactique et légèrement acide, acquérant une puissance et une persistance globale de longue durée dans les fromages les plus affinés;
- goût: légèrement acide, moelleux, laissant un arrière-goût de miel agréable et distinctif, qui acquiert force et saveur au cours de l'affinage;
- aspect: pâte d'un blanc laiteux et présentant quelques petites ouvertures;
- texture: ferme mais légèrement granuleuse et friable.

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

<sup>(2)</sup> Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

Les limites microbiologiques sont les suivantes:

- *Escherichia coli*: < 100 colonies/gramme;
- *Staphylococcus aureus*: < 100 colonies/gramme;
- espèces de *Salmonella*: absence dans 25 grammes.

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

Les ferments lactiques spécifiques sont issus d'une culture primaire disponible dans le commerce. Les cultures mères lyophilisées sont «réactivées», les ferments étant cultivés individuellement jusqu'à ce qu'ils soient ajoutés au lait, dont ils assureront l'acidification. Ainsi, 18 ferments sont cultivés en un cycle de 3 jours, par trois groupes de 6. Les trois meilleurs de leurs groupes respectifs sont désignés chaque jour en fonction de leur âge et de leur vitalité. Ils sont ensuite cultivés dans de grands réservoirs, dont le contenu sera ensuite mélangé immédiatement avant la fabrication du fromage et utilisé en tant que culture de démarrage le même jour.

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

—

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

Les étapes suivantes de la production doivent avoir lieu dans l'aire géographique de Wensleydale décrite au point 4 ci-dessous:

- pasteurisation du lait, le cas échéant;
- transfert du lait dans des cuves à fromage, ajout de la culture de démarrage et brassage durant le cycle de maturation;
- adjonction de la présure, qui permet la coagulation du lait;
- tranchage du coagulum pour séparer le caillé du lactosérum; chauffage du caillé et du lactosérum (la chaleur est appliquée sur les côtés de la cuve pour affermir les grains de caillé et éliminer davantage d'humidité) et brassage jusqu'à ce que le caillé puisse figer et que le lactosérum soit égoutté;
- découpe et brassage du caillé afin de lui donner la texture et la teneur en humidité souhaitées;
- salage du caillé à la main;
- remplissage des moules;
- pressage;
- emballage dans une mousseline (le cas échéant) et emballage primaire;
- première phase de maturation, pendant au moins une semaine.

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

—

### 3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

—

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

Wensleydale, dans le North Yorkshire, a pour centre la ville de Hawes. Cette région s'étend de la commune de Sedbergh à l'ouest à celle de Bedale à l'est. Elle est bordée au sud par Wharfedale, Nidderdale, Ribblesdale et Ripon, et au nord par Swaledale.

L'aire géographique définie ci-dessus correspond à la zone traditionnelle et historique de fabrication du «Yorkshire Wensleydale». Alors que la fabrication de ce fromage remonte à plusieurs siècles, il n'existe plus aujourd'hui que deux sites sur lesquels il est encore fabriqué, à savoir les laiteries de Hawes et de Kirkby Malzeard.

## 5. Lien avec l'aire géographique

### 5.1. Spécificité de l'aire géographique

La demande se fonde sur une qualité particulière et une réputation liées à l'origine géographique.

La tradition historique de la fabrication de fromage dans cette zone est séculaire. Le fromage en question y a d'abord été fabriqué par des moines cisterciens français qui s'y étaient implantés aux XI<sup>e</sup> et XII<sup>e</sup> siècles. Certains éléments donnent à penser que les moines de Wensleydale acquirent une bonne maîtrise de l'agriculture et de l'élevage, et que la fabrication de fromage à partir du lait obtenu devint une source précieuse de nourriture. S'il est reconnu que les moines utilisèrent d'abord du lait de brebis pour la fabrication du fromage, le lait de vache devint la principale source de lait à la suite de la dissolution des monastères par Henri VIII au milieu du XVI<sup>e</sup> siècle.

Les compétences en matière de fabrication du fromage furent alors transmises aux agriculteurs locaux, pour lesquels le fromage était un moyen de préserver l'excédent de lait. Cette tradition s'est poursuivie pendant une bonne partie du XX<sup>e</sup> siècle, comme en témoigne Kit Calvert [«The Complete Dalesman» (le parfait homme des vallées) et le père du «Yorkshire Wensleydale» de 1933 à 1966] qui écrivait dans son livre «Kit Calvert of Wensleydale» que «... lorsque la Seconde Guerre mondiale fut déclarée (1939), 173 épouses d'agriculteurs produisaient du «Wensleydale» à Wensleydale et dans les environs.»

En 1897, Edward Chapman, négociant local en grains et fournitures, devint le premier fromager industriel de la région en ouvrant la première laiterie à Hawes. Il achetait le lait des exploitations locales et fabriquait du fromage «Wensleydale». La laiterie d'Edward Chapman était sur le point de mettre la clé sous la porte lors de la dépression des années 1930, quand elle fut sauvée par Kit Calvert, qui convoqua les créanciers et les persuada de l'aider à gérer la laiterie de Hawes. Pendant les trente années qui suivirent, Kit Calvert construisit une entreprise florissante avec des activités à Hawes, Kirkby Malzeard, Masham et Coverham. Kit vendit son entreprise au Milk Marketing Board en 1966.

Le «Yorkshire Wensleydale» continue à être fabriqué selon une recette qui a peu changé en 115 ans depuis les débuts de la fabrication commerciale du fromage en 1897, à Hawes. La recette utilisée aujourd'hui reproduit fidèlement celle utilisée dans les fermes depuis des générations. Une grande partie du processus de fabrication du fromage est réalisée à la main, comme c'est le cas depuis de nombreuses générations, et le fromage est fabriqué en utilisant des cultures de ferments que l'on remet en culture et que l'on fait proliférer de manière spécifique pour le «Yorkshire Wensleydale». Ainsi, les compétences nécessaires pour fabriquer un produit répondant à la description exigée et aux normes de qualité requises pour ce fromage continuent d'être aussi importantes aujourd'hui que par le passé. Des preuves photographiques datant des débuts de la fabrication commerciale du fromage attestent que les méthodes n'ont guère changé au fil des ans.

### 5.2. Spécificité du produit

Le «Yorkshire Wensleydale» a une couleur blanc crème et une texture d'aspect ferme mais souple, friable et présentant des ouvertures. À l'extérieur, la couleur du fromage est plus jaune. Cette couleur est caractéristique du fromage «Yorkshire Wensleydale» fabriqué manuellement (et notamment du fromage enveloppé dans de la toile). Le «Yorkshire Wensleydale» se différencie du «Wensleydale» fabriqué en dehors de la zone désignée par sa texture plus douce et plus crémeuse et par son goût plus crémeux, plus doux et moins acide que le «Wensleydale» classique. Le goût du «Yorkshire Wensleydale» est plus complexe en raison des cultures de ferments uniques qui sont utilisées dans le processus de fabrication du fromage. Ces cultures sont sélectionnées pour leur capacité à produire des arômes lactiques excellents et complexes ainsi qu'un indice d'acidification constant et prévisible. Grâce à sa recette unique, le «Yorkshire Wensleydale» peut être consommé comme un fromage jeune et frais, mais il peut aussi être affiné avec soin pendant de nombreux mois et ainsi développer une saveur intense et pleine.

Les cultures de ferments utilisées pour fabriquer le «Yorkshire Wensleydale» constituent un facteur important de la qualité du fromage fini. Les ferments utilisés sont obtenus à partir de cultures aromatiques mésophiles, qui peuvent être soit remises en culture quotidiennement à partir de cultures mères traditionnelles et placées pendant la nuit dans des milieux de culture soit issues de cultures congelées ou lyophilisées, laissées dans ce cas aussi toute la nuit dans les mêmes milieux de culture, en général du lait écrémé reconstitué.

Les cultures primaires sont disponibles dans le commerce, mais sont remises en culture pendant plusieurs mois. Les cultures mères lyophilisées sont «réactivées» et sont cultivées et traitées individuellement pendant tout leur cycle de vie. Des groupes de 18 cultures mères sont cultivés en un cycle de 3 jours, par 3 groupes de 6. Les trois meilleures cultures de chaque groupe sont désignées chaque jour, puis elles sont cultivées dans de grands réservoirs, dont le contenu est ensuite mélangé juste avant de commencer à fabriquer le fromage et est utilisé en tant que culture de démarrage pour la production du jour.

Les ferments sont cultivés individuellement jusqu'à ce qu'ils soient ajoutés au lait, dont ils assureront l'acidification. Les trois cultures sont choisies en fonction de leur âge et de leur vitalité du jour et sont généralement constituées d'une culture jeune, d'une autre d'âge moyen et d'une troisième plus mûre. Au fur et à mesure que les cultures les plus vieilles perdent leur vitalité et deviennent moins performantes, elles sont jetées et une nouvelle culture est «réactivée» et introduite dans le groupe. Cependant, une fois que les cultures ont été réactivées, plusieurs semaines voire plusieurs mois peuvent s'écouler avant qu'elles soient réellement utilisées pour la fabrication du fromage. Comme ces cultures sont traitées comme des cultures mères séparées, elles acquièrent des caractéristiques et des vertus individuelles et développent une immunité aux phages. Il s'agit d'un système unique et complexe qui est utilisé depuis longtemps pour produire le «Yorkshire Wensleydale».

La qualité et l'homogénéité de ces cultures de ferments contribuent à de nombreux aspects du processus de fabrication du fromage et donc à la qualité finale du fromage. L'ajout du ferment spécifique au lait pasteurisé contribue à l'acidité initiale du lait et facilite sa coagulation après l'ajout de la présure.

Ces cultures de ferments spécifiques sont fondamentalement responsables de l'acidification constante tout au long du processus d'élaboration du fromage, de l'ajout de la présure jusqu'au salage. Ces cultures, qui sont un mélange de bactéries acidifiantes et de bactéries aromatisantes, constituent l'un des deux éléments principaux qui donnent saveur et texture au fromage fini. La qualité du lait est l'autre élément clé qui contribue à la saveur du fromage fini. De plus, l'action des cultures de ferments se poursuit longtemps après l'élaboration du fromage dans la fromagerie. Les ferments continuent à agir tout au long du processus de maturation du fromage en influant sur sa saveur, sa texture et son aspect.

Durant le processus d'élaboration du fromage, chaque cuve doit être surveillée de près, et les temps, les températures et les taux d'acidité enregistrés doivent tous être consignés. Le savoir-faire, l'expérience et l'intuition des fromagers et du personnel technique sont essentiels pour garantir la qualité constante du «Yorkshire Wensleydale», de même que la nécessité de pouvoir identifier les différents facteurs qui ont une influence sur la fabrication du fromage au jour le jour et cuve par cuve. Au nombre de ces facteurs figurent notamment les variations saisonnières de la qualité du lait (lait de printemps, d'été ou d'hiver), le rendement des cultures de ferments (comment et quand exclure des cultures ou en introduire de nouvelles) et les effets météorologiques. Lorsque l'on travaille avec des cultures vivantes et du lait dont la qualité varie de manière naturelle, aucun jour ne ressemble à l'autre; l'élaboration peut être rapide ou lente et par conséquent, pour garantir que les fromages fabriqués sont homogènes, le processus repose sur la technique, l'expérience et le savoir-faire des fromagers qui ont reçu une formation spéciale.

Pour produire un bon «Yorkshire Wensleydale», de qualité constante, le fromager peut effectuer des ajustements à chaque étape du processus: par exemple, la durée de maturation peut être modifiée en fonction de la lenteur ou de la rapidité des ferments; les températures de chauffage peuvent également être modifiées pour contrôler le taux d'acidification; la vitesse d'égouttage du lactosérum et la taille des grains de caillé, ainsi que le moment de la salaison et la quantité de sel ajoutée dépendent de l'indice d'acidification lors de l'élaboration, qui dépend lui-même de la rapidité ou de la lenteur des cultures de ferments.

Tous les paramètres fondamentaux de la fabrication du «Yorkshire Wensleydale», notamment la quantité et le type de ferments, les périodes de maturation, le moment où l'on ajoute la présure, le temps et les températures de chauffage et la durée de brassage, ainsi que l'indice d'acidification et l'acidité de salaison finale sont caractéristiques du «Yorkshire Wensleydale» et de ce style de fromage, ce qui le différencie du «Wensleydale» élaboré en dehors de la zone désignée, qui est produit en masse et qui a une plus grande diffusion commerciale.

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 une autre caractéristique du produit (pour les IGP)*

Lorsque les moines cisterciens se sont établis dans la vallée de Wensleydale au cours des XI<sup>e</sup> et XII<sup>e</sup> siècles, ils ont apporté avec eux leur savoir-faire en matière de production de fromage, qui a ensuite été transmis aux agriculteurs locaux. Le «Yorkshire Wensleydale» continue d'être produit selon une recette qui est restée pratiquement inchangée depuis que sa fabrication commerciale a commencé dans la région en 1897. La recette utilisée aujourd'hui reproduit fidèlement le processus de fabrication artisanale utilisé depuis de nombreuses générations. Les cultures de ferments spécifiques qui sont remises en culture et que l'on fait proliférer de manière particulière pour le «Yorkshire Wensleydale», combinées aux compétences nécessaires pour fabriquer un produit répondant à la description et aux normes de qualité requises pour ce fromage continuent d'être aussi importantes aujourd'hui que par le passé.

Les caractéristiques uniques de saveur, de texture et d'aspect du «Yorkshire Wensleydale», dont le goût est doux, laiteux et lacté et dont la texture est granuleuse et friable sont le résultat de cultures de ferments uniques, de l'atmosphère de la laiterie, des connaissances et du savoir-faire des fromagers et de leur technique pour élaborer un fromage d'une qualité aussi constante.

Outre le savoir-faire et le travail qui jouent un rôle dans la fabrication de ce fromage, c'est la réputation du produit qui influe le plus sur sa spécificité. La réputation du «Yorkshire Wensleydale» est fondée sur sa qualité, sa régularité, sa provenance et son authenticité.

La réputation du «Yorkshire Wensleydale» est significative. Le fromage «Wensleydale» est apparu dans la zone désignée aux XI<sup>e</sup> et XII<sup>e</sup> siècles et a poursuivi son évolution depuis lors. Ce fromage était exclusivement fabriqué dans la zone désignée jusqu'à une époque avancée du XX<sup>e</sup> siècle, puis les fromagers des quatre coins du pays ont commencé à copier son style et son nom, donnant naissance à un type de fromage plus générique appelé «Wensleydale». Toutefois, l'élaboration traditionnelle du fromage selon la recette ancestrale s'est poursuivie dans toute la zone désignée. La situation des fromagers dans la zone désignée a connu des hauts et des bas. En effet, la fabrication du fromage s'est presque arrêtée à Wensleydale pendant la dépression des années 1930, mais elle a été sauvée par Kit Calvert. La catastrophe a été évitée en 1992, lorsque Dairy Crest a finalement accepté de vendre à une équipe de gestion la laiterie de Hawes qui avait fermé. Cela fait des générations que les exploitations agricoles familiales de Wensleydale fournissent le lait pour la fabrication du fromage, et des générations successives de fromagers ont transformé ce lait en un fromage primé et très prisé.

Aujourd'hui, le «Yorkshire Wensleydale» est vendu dans les principaux commerces de détail du Royaume-Uni, dans les épicerie fines indépendantes et dans tout le secteur des services de restauration. Il connaît également un succès grandissant sur de nombreux marchés d'exportation tels que les États-Unis et le Canada, où il est reconnu comme un fromage d'excellente qualité et à forte valeur ajoutée, ayant une origine et une authenticité solidement enracinées.

Le «Yorkshire Wensleydale» a remporté au fil des années de nombreux prix et récompenses, parmi lesquels figurent les titres de *Best Territorial Cheese* et de *Reserve Supreme Champion* à la foire internationale du fromage de Nantwich en 2000 ainsi que la distinction de *Best British Cheese* et le *Gold award* aux *World Cheese awards* de 2004.

Le «Yorkshire Wensleydale» est étroitement lié à la zone géographique dans l'esprit des consommateurs. Ce produit figure dans de nombreux guides touristiques destinés aux visiteurs de la région, ce qui a contribué à sa réputation tant à l'intérieur qu'à l'extérieur de la zone géographique immédiate et l'a transformé en un produit recherché pour sa qualité exceptionnelle dans tous les types de commerces de détail ainsi que dans les restaurants. Il existe de nombreuses références à ce fromage dans les livres de cuisine, les livres d'histoire et les œuvres littéraires.

Le «Yorkshire Wensleydale» est vendu chez les fromagers les plus prestigieux et dans les épicerie fines des grandes villes dans tout le Royaume-Uni et à l'étranger. Harrods, Fortnum & Mason et John Lewis à Londres présentent ce fromage comme le véritable «Wensleydale», de provenance et de qualité gustative authentiques. Le «Yorkshire Wensleydale» peut être acheté dans les magasins haut de gamme de Manhattan et de Hong Kong. Chez Neals Yard Dairy à Londres, l'un des détaillants fromagers les plus réputés du Royaume-Uni et autorité reconnue en matière de fromages britanniques artisanaux et élaborés manuellement, le seul «Wensleydale» qui est vendu est le «Yorkshire Wensleydale» de Hawes, en raison de ses qualités particulières et de son authenticité.

Plusieurs chefs très célèbres, dont Jamie Oliver et Rosemary Shrager, utilisent le «Yorkshire Wensleydale» dans leurs recettes et sur leurs plateaux de fromage.

### Référence à la publication du cahier des charges

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

[https://whitehall-admin.production.alpha.gov.co.uk/government/uploads/system/uploads/attachment\\_data/file/193717/yorks-wensleydale-cheese-pgi.pdf](https://whitehall-admin.production.alpha.gov.co.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/193717/yorks-wensleydale-cheese-pgi.pdf)

---

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