

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande de modification en application de l'article 6, paragraphe 2, du 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

(2011/C 35/07)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil ⁽¹⁾. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DEMANDE DE MODIFICATION

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9

«PÉLARDON»

N° CE: FR-PDO-0205-0140-13.03.2008

IGP () AOP (X)

1. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification:

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode d'obtention
- Lien
- Étiquetage
- Exigences nationales
- Autres (à préciser)

2. Type de modification(s):

- Modification du document unique ou du résumé
- Modification du cahier des charges de l'AOP ou de l'IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'a été publié

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

- Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié [article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006]
- Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques [article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 510/2006]

3. **Modification(s):**

3.1. *Point 3 du cahier des charges:*

Aire géographique

Le groupement de producteurs a demandé l'ajout à l'aire géographique des communes de: ALTIER; CALVISSON; CAMBON-ET-SALVERGUES; VISSEC. Le territoire de ces communes présente les caractéristiques de l'appellation.

3.2. *Point 5 du cahier des charges:*

Méthode d'obtention

Le point 5 du cahier des charges relatif à la description de la méthode d'obtention du produit et le point 5-2 du document unique relatif à la spécificité du produit sont complétés des dispositions suivantes:

(...) Outre les matières premières laitières, les seuls ingrédients ou auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés dans les laits, et au cours de la fabrication, sont la présure, les cultures inoffensives de bactéries, de levures, de moisissures, le chlorure de calcium et le sel.

(...) La concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation est interdite.

(...) L'opération d'emprésurage des laits doit être réalisée exclusivement avec de la présure.

(...) L'utilisation de caillé congelé, de même que la congélation des matières premières, des produits en cours de fabrication et des fromages, sont interdites.

(...) La conservation sous atmosphère modifiée des fromages frais et des fromages en cours d'affinage est interdite.

L'utilisation des traitements et additifs pour les fromages faisait l'objet d'une réglementation générale.

Or il est apparu que des nouvelles techniques dont un certain nombre concerne des traitements et additifs, tels que la microfiltration, la concentration partielle des laits ou les enzymes d'affinage, pouvaient avoir des conséquences sur les caractéristiques des fromages d'appellation d'origine. Certains additifs enzymatiques notamment apparaissent incompatibles avec le maintien des caractéristiques essentielles des productions sous AOP.

Il est donc apparu nécessaire de préciser dans les cahiers des charges des appellations d'origine, au point 4-5, les pratiques actuelles concernant l'utilisation des traitements et additifs sur les laits et dans la fabrication des fromages, ceci afin d'éviter que des pratiques futures non encadrées ne viennent porter atteinte aux caractéristiques des fromages d'appellation.

Suite à l'instruction de la demande au niveau national, il apparaît aux autorités françaises que cette demande de modification portée par le syndicat des producteurs de Pélardon, groupement légitime à proposer la modification, remplit les conditions du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires.

3.3. *Point 8 du cahier des charges:*

Étiquetage

L'obligation d'apposition de la mention «Appellation d'origine protégée» et du logo AOP a été ajoutée.

Les conditions à remplir pour qu'un «Pélardon» puisse bénéficier de la mention «fermier» ont été précisées.

DOCUMENT UNIQUE
RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL
«PÉLARDON»
N° CE: FR-PDO-0205-0140-13.03.2008
IGP () AOP (X)

1. Dénomination:

«Pélardon»

2. État membre ou pays tiers:

France

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 bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée «Pélardon» est un fromage de chèvre à pâte molle, obtenu par coagulation lente, essentiellement lactique, et égouttage spontané de lait de chèvre cru et entier non normalisé en protéines ni en matière grasse. Le lait utilisé doit provenir de troupeaux constitués de chèvres de race Alpine, Saanen, Rove ou issues de croisements de ces races.

La forme du fromage est celle d'un cylindre à bords arrondis. Onze jours après l'emprésurage, son poids est supérieur à 60 grammes, son diamètre compris entre 60 et 70 mm et sa hauteur comprise entre 22 et 27 mm. Le fromage contient au minimum 40 grammes de matière sèche pour 100 grammes de fromage et 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage, après complète dessiccation.

La croûte est fine, couverte en partie ou en totalité de moisissures jaune pâle, blanches ou bleues. La pâte est de couleur blanc à ivoire, de texture homogène et d'aspect lisse à la coupe; elle peut être cassante après un affinage prolongé.

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

Sans objet.

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

L'alimentation des chèvres est basée sur le parcours.

La distribution de foin et la complémentation de la ration sous forme de céréales et de tourteaux sont autorisées. La complémentation, ainsi que les aliments interdits, sont réglementés.

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

Toutes les opérations relatives à la production de la matière première, à la fabrication, à l'affinage et au conditionnement du Pélardon doivent être réalisées au sein de l'aire géographique définie.

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

Le conditionnement doit être réalisé dans la zone, afin d'assurer la traçabilité et le maintien de la qualité du produit.

La conservation sous atmosphère modifiée des fromages frais et des fromages en cours d'affinage est interdite.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage:

Les fromages proposés à la vente au consommateur doivent obligatoirement porter une étiquette, sauf pour les lots présentés sous un même emballage, qui peuvent ne comporter qu'une étiquette lorsqu'ils sont destinés à la vente au consommateur final.

L'étiquetage doit comporter le nom de l'appellation d'origine inscrit en caractères de dimension au moins égale aux deux tiers de celle des caractères les plus grands figurant sur l'étiquette, la mention «Appellation d'origine protégée», et le logo AOP ainsi que les mentions «fromage fermier», «fabrication fermière», ou toute autre mention laissant entendre une origine fermière du fromage lorsque les conditions sont remplies.

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

L'aire géographique est située sur une partie des départements:

- de l'Aude: communes de Aragon, Bize-Minervois, Brousses-et-Villaret, Bugarach, Cabrespine, Camps-sur-l'Agly, Caudebronde, Caunes-Minervois, Caunettes-en-Val, Citou, Cubières-sur-Cinoble, Cucugnan, Cuxac-Cabardès, Davejean, Dernacueillette, Duilhac-sous-Peyrepertuse, Fajac-en-Val, Félines-Termenès, Fontiers-Cabardès, Fournes, Fraisse-Cabardès, Ilhes-Cabardès (Les), Labastide-en-Val, Labastide-Esparbairénque, Lairière, Lanet, Laroque-de-Fa, Lastours, Limousis, Maisons, Mas-Cabardès, Massac, Mayronnes, Miraval-Cabardès, Montgaillard, Montjoi, Montolieu, Mouthoumet, Palairac, Rieux-en-Val, Roquefère, Rouffiac-des-Corbières, Saint-Denis, Saint-Pierre-des-Champs, Sallèles-Cabardès, Salsigne, Salza, Saint-Martin-des-Puits, Soulatgé, Talairan, Taurize, Termes, Tourette-Cabardès (Les), Trassanel, Trausse, Vignevieille, Villanière, Villar-en-Val, Villardonnell, Ville-neuve-Minervois, Villerouge-Termenès, Villetritouls;
- du Gard: communes de Aigaliers, Aiguèze, Alès, Allègre (sections B1 à B6, C1 à C4), Alzon, Anduze, Argilliers, Arphy, Arre, Arrigas, Aujac, Aulas, Aumessas, Avèze, Bagard (sections AB, AC, AD, AE, AN), Barjac (sections B1 à B6), Baron, Bastide-d'Engras (La), Belvezet, Bernis (sections ZI, ZH, ZL, ZM, ZN, ZO, ZP), Bessèges, Bez-et-Esparon, Blandas, Bonnevaux, Bordezac, Boucoiran-et-Nozières, Bouquet, Bragassargues, Branoux-les-Taillades, Bréau-et-Salagosse, Brouzet-lès-Alès, Brouzet-lès-Quissac, Bruguière (La), Cabrières, Cadière-et-Cambo (La), Calmette (La), Calvisson (sections A et F), Cannes-et-Clairan, Capelle-et-Masmolène (La), Carnas, Carsan, Cassagnoles, Castillon-du-Gard, Caveirac, Cavillargues, Cendras, Chambon, Chamborigaud, Clarensac, Collias, Collorgues, Cognac, Combas, Concoules, Connaux, Conqueyrac, Corbès, Corconne, Cornillon, Courry, Crespian, Cros, Dions, Domessargues, Dourbies, Durfort-et-Saint-Martin-de-Sossenac, Estréchure (L), Euzet, Flaux, Foissac, Fons, Fons-sur-Lussan, Fontarèches, Fressac, Cagnières, Gajan, Garn (Le), Gaujac, Générargues, Gagnolhac, Goudargues, Grand-Combe (La), Issirac, Lamelouze, Langlade, Lasalle, Laval-Pradel, Laval-Saint-Roman, Lédénon (sections B1, B2, C1 à C3, D1 à D3, E1), Liouc, Logrian-Florian, Lussan, Mages (Les), Malons-et-Elze, Mandagout, Marguerittes (sections AB, AC, AD, BC, BD, BE, BH), Mars, Martinet (Le), Maruéjols-lès-Gardon, Massillargues-Attuech (sections AD, AE), Maressargues, Méjannes-le-Clap, Meyrannes, Mialet, Milhaud (sections AB, AC, AD, AE, AH, AI), Molières-Cavaillac, Molières-sur-Cèze, Monoblet, Montagnac, Montaren-et-Saint-Médiers, Montclus, Montdardier, Montignargues, Montmirat, Montpezat, Moulezan, Nîmes (sections AB, AC, AD, AE, AH, AI, AM, AN, AO, AP, AR, AS, AT, AV, AW, AX, AY, AZ, BA, BC, BD, BE, BH, BI, BK, BL, BM, BN, BO, BP, BR, BS, BT, BV, BX, BY, CE), Notre-Dame-de-la-Rouvière, Orthoux-Sérignac-Quilhan, Parignargues, Peyremale, Peyroles, Pin (Le), Plantiers (Les), Pommiers, Pompignan, Pontails-et-Brésis, Portes, Pugnadoresse, Poulx, Pouzilhac, Puechredon, Pujaut (sections A1, A4, B1 à B3, C3), Quissac, Remoulins, Rivières, Robiac-Rochessadouze, Rochefort-du-Gard (sections A1 à A3), Rochegeude (sections B1 à B4), Rogues, Roque-sur-Cèze (La), Roquedur, Rousson (sections AA, AB, AC, AD, AE, AH, AI, AK, AL, AM, AN, AO, AP, AR, AS, AT, AW, AX, CC, CD, CE, CH, CI, CK, CL), Rouvière (La), Sabran, Saint-Alexandre (sections C1, C2, D2), Saint-Ambroix, Saint-André-d'Olérargues, Saint-André-de-Majencoules, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-André-de-Valborgne, Saint-Bauzély, Saint-Bénézet, Saint-Bonnet-de-Salendrinque, Saint-Bonnet-du-Gard, Saint-Brès, Saint-Bresson, Saint-Christol-de-Rodières, Saint-Côme-et-Maruéjols, Saint-Félix-de-Pallières, Saint-Florent-sur-Auzonnet, Saint-Geniès-de-Malgoires, Saint-Gervais, Saint-Hilaire-d'Ozilhan, Saint-Hippolyte-de-Montaigu, Saint-Hippolyte-du-Fort, Saint-Jean-de-Maruéjols-et-Avéjean (sections B1 à B3, C1 à C3, ZB), Saint-Jean-de-Valérisclé, Saint-Jean-du-Gard, Saint-Jean-du-Pin, Saint-Julien-de-la-Nef, Saint-Julien-de-Peyrolas (sections A1, A2, C2), Saint-Julien-les-Rosiers, Saint-Just-et-Vacquières, Saint-Laurent-de-Carnols, Saint-Laurent-la-Vernède, Saint-Laurent-le-Minier, Saint-Mamert-du-Gard, Saint-Marcel-de-Careiret, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Valgalmgues, Saint-Maximin, Saint-Michel-d'Euzet, Saint-Nazaire-des-Gardies (sections A1, A2, A3), Saint-Paul-la-Coste, Saint-Paul-les-Fonts, Saint-Paulet-de-Caisson (sections AM, AN), Saint-Privat-de-Champclos, Saint-Quentin-la-Poterie, Saint-Roman-de-Codières, Saint-Sauveur-Camprieu, Saint-Sébastien-d'Aigrefeuille, Saint-Siffret, Saint-Théodorit, Saint-Victor-des-Oules, Saint-Victor-la-Coste, Sainte-Anastasie, Sainte-Cécile-d'Andorge, Sainte-Croix-de-Caderle, Salzac, Salles-du-Gardon, Sanilhac-Sagriès, Sardan, Saumane, Sauve, Sauveterre (sections AA, AB, AO, AN, BB, BE, BH, BI), Sauzet, Sénéchas, Serviers-et-Labaume, Seynes, Soudorgues, Soustelle, Sumène, Tharoux, Thoiras, Tornac, Tresques (sections AB, AC, AP, AR), Uzès, Vabres, Vallabrix, Valléargues, Valleraugue, Valliguières, Verfeuil, Vernarède (La), Vers-Pont-du-Gard, Vic-le-Fesq, Vigan (Le), Villeneuve-lès-Avignon (sections AB, AC, AD, AE, AV), Vissec;

- de l'Hérault: communes de Agel, Agonès, Aigne, Aigues-Vives, Aires (Les), Arboras, Argelliers, Assas, Assignan, Aumelas, Avène, Azillanet, Babeau-Bouldoux, Bédarieux, Berlou, Boisset, Boissière (La), Bosc (Le), Bousquet-d'Orb (Le), Brenas, Brissac, Cabrerolles, Cabrières, Cambon-et-Salvergues (sections OE, OF, OG, OH, OI), Camplong, Carlencas-et-Levas, Castanet-le-Haut, Caunette (La), Causse-de-la-Selle, Caussinijouls, Cazevieille, Cazilhac, Ceilhes-et-Rocozels, Celles, Cessenon-sur-Orb (sections AN, AO, AP, AR, AS, AT, AW), Cessero, Claret, Clermont-l'Hérault, Colombières-sur-Orb, Combaillaux, Combes, Courniou, Dio-et-Valquières, Faugères, Félines-Minervoises, Ferrals-les-Montagnes, Ferrières-les-Verreries, Ferrières-Poussarou, Fontanès, Fos, Fozières, Fraisse-sur-Agout, Ganges, Gornières, Grabels, Graissessac, Hérépian, Joncels, Lacoste, Lamalou-les-Bains, Laroque, Lauret, Lauroux, Lavalette, Liausson, Lieuran-Cabrières, Livinière (La), Lodève, Lunas, Mas-de-Londres, Matelles (Les), Mérifons, Minerve, Mons, Montarnaud, Montesquieu, Montoulieu, Montpeyroux, Moules-et-Baucels, Mourèze, Murlès, Murviel-les-Montpellier, Neffiès, Notre-Dame-de-Londres, Octon, Olargues, Olmet-et-Villecun, Pardailhan, Pégairolles-de-Buèges, Pégairolles-de-l'Escalette, Péret, Pézènes-les-Mines, Pierrerue (sections AB, AC, AD, AE, AH, AI, AK), Plans (Les), Poujol-sur-Orb (Le), Poujols, Pradal (Le), Prades-sur-Vernazobre (sections AB, AC, AD, AE, AI, AH, AK, AL, AM, AV, AW, AX, AY), Prades-le-Lez, Premian, Puech (Le), Puéchabon, Rieussec, Riols, Roquebrun, Roqueredonde, Roquessels, Rosis, Rouet, Roujan (sections AL, AM, AN, AO), Saint-André-de-Buèges, Saint-Bauzille-de-Montmel, Saint-Bauzille-de-Putois, Saint-Chinian (sections AI, AK, AL, AM, AN, AO, AP), Saint-Clément-de-Rivière, Saint-Etienne-d'Albagnan, Saint-Etienne-de-Gourgas, Saint-Etienne-Estrechoux, Saint-Gely-du-Fesc, Saint-Geniès-de-Varensal, Saint-Gervais-sur-Mare, Saint-Guilhem-le-Désert, Saint-Guiraud, Saint-Jean-de-Buèges, Saint-Jean-de-Cuculles, Saint-Jean-de-la-Blaquière, Saint-Jean-de-Minervoises, Saint-Julien, Saint-Martin-de-l'Arcon, Saint-Martin-de-Londres, Saint-Mathieu-de-Treviers, Saint-Maurice-Navacelles (sections AB, AK, AL, AM, AN, AO), Saint-Nazaire-de-Ladarez, Saint-Pargoire (sections AO, AP, AR, AS, AT, AX), Saint-Paul-et-Valmalle, Saint-Pierre-de-la-Fage, Saint-Pons-de-Thomières, Saint-Privat, Saint-Saturnin, Saint-Vincent-d'Olargues, Saint-Vincent-de-Barbeyrargues, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Salasc, Sauteyrargues, Siran, Sorbs (section AE), Soubès, Soumont, Taussac-la-Billière, Tour-sur-Orb (La), Triadou (Le), Usclas-du-Bosc, Vacquières, Vailhan, Vailhauquès, Valflaunès, Valmascle, Vélioux, Viéussan, Villeneuve, Villeneuve, Villeveyrac (sections B1 à B3, C1 à C3, C5, D8), Viols-en-Laval, Viols-le-Fort;
- de la Lozère: communes de Altier, Barre-des-Cévennes, Bassurels, Bastide-Puylaurent (La), Bédouès, Bondons (Les), Cassagnas, Cocurès, Collet-de-Dèze (Le), Florac (sections A, AA, AB, AC, B1 à B4, C1, C2), Fraissinet-de-Fourques (sections A3 à A5, B1 à B4, C1 à C3, D1), Fraissinet-de-Lozère, Gabriac, Gatuzières (sections C1, C2, D1 à D3, E1, E2, F1 à F3), Ispagnac (sections B1 à B5, C, D1, D2, E2), Meyrueis (sections C2, C4, D1 à D8, E1 à E4, F1 à F9, G1 à G9, H4, H5, I), Moissac-Vallée-Française, Molezon, Pied-de-Borne, Pompidou (Le), Pont-de-Montvert (Le), Pourcharesses, Prévencières, Quézac (sections B1, B2, B6, C1, C2, E1 à E3, D1 à D3), Rousses (Les), Saint-Andéol-de-Clerguemort, Saint-André-Capcèze, Saint-André-de-Lancize, Saint-Etienne-du-Valdonnez (sections AA, B1, B2, C1, C2, D), Saint-Etienne-Vallée-Française, Saint-Frézal-de-Ventalon, Saint-Germain-de-Calberte, Saint-Hilaire-de-Lavit, Saint-Julien-d'Arpaon, Saint-Julien-des-Points, Saint-Laurent-de-Trèves (sections A2, A3, B1 à B6, C1 à C3), Saint-Martin-de-Boubaux, Saint-Martin-de-Lansuscle, Saint-Maurice-de-Ventalon, Saint-Michel-de-Dèze, Saint-Privat-de-Vallongue, Sainte-Croix-Vallée-Française, Salle-Prunet (La), Vebron (sections C1 à C8, D1 à D5), Vialas, Villefort;

et sur une commune du Tarn: Murat-sur-Vèbre (sections I1 à I4).

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

Elle est constituée: au Nord, par des vallées cévenoles, depuis la bordure des causses jusqu'aux plaines viticoles; à l'Est et au Centre, par des massifs calcaires formant les garrigues du Gard et de l'Hérault; en allant vers l'Ouest, l'aire est constituée des hautes vallées de la Lergue, de l'Orb, du Jaur, et du versant sud de la Montagne Noire située en climat méditerranéen; enfin au Sud, se trouve le cœur des Hautes Corbières limité au sud par le Grau de Maury.

L'aire géographique se distingue par un climat typiquement méditerranéen aux températures élevées, associées à des précipitations importantes et irrégulières, groupées sur le printemps et l'automne, occasionnant une sécheresse estivale marquée. Il s'agit principalement de secteurs de montagne et de garrigues, donc des zones difficiles, où l'élevage d'animaux rustiques peut être pratiqué. D'ailleurs, l'aire géographique ainsi définie est en adéquation avec le mode d'élevage: en effet, l'alimentation des chèvres est basée sur le parcours. Les chèvres doivent pâturer de façon régulière sur les parcours, durant au moins 210 jours par an pour les élevages situés à une altitude inférieure à 800 mètres et au moins 180 jours pour les élevages situés à une altitude supérieure.

L'éleveur doit disposer d'au moins 2 000 m² de pâturage ou de parcours par chèvre, situés dans l'aire géographique. Les fourrages pâturés sont les espèces spontanées annuelles ou vivaces, arborées, arbustives ou herbacées, les prairies permanentes à flore autochtone et les prairies temporaires de graminées, légumineuses ou mixtes.

5.2. *Spécificité du produit:*

Le Pélardon est un fromage fabriqué avec du lait de chèvre cru et entier non normalisé en protéines ni en matière grasse. Le lait estensemencé en ferments lactiques, à partir de lactosérum issu de la fabrication précédente. L'utilisation de ferments sélectionnés du commerce n'est autorisée qu'en début de lactation, en cas d'interruption de fabrication ou pour les opérateurs collectant du lait.

Grâce aux parcours, le lait est naturellement enrichi en composés aromatiques et microflore endémique, qui varient en fonction des saisons et des espaces pâturés.

Ainsi, l'ensemencement du lait cru amplifie la typicité du fromage.

Le caillage du lait se fait par acidification lente, grâce à l'activité de la flore d'acidification et en fonction de la température et de l'état du lait.

Le moulage est respectueux de la structure du caillé: le caillé n'est pas tranché avant moulage et le moulage est manuel, individuel ou à l'aide d'un répartiteur.

Cette étape détermine la texture de la pâte, qui doit être fine, ainsi que l'évolution de l'acidité du fromage, qui ne doit pas masquer la typicité du produit. La qualité de la flore d'acidification est fondamentale.

Le Pélardon est un fromage à croûte fleurie. Il présente des arômes végétaux variés et des arômes lactiques de chèvre, qui expriment la typicité issue du terroir. À celle-ci peuvent s'ajouter des notes propres aux lieux de fabrication et aux saisons. La gestion douce de l'hygrométrie et de la température va définir l'affinage de la pâte et la protéolyse ce qui permet l'expression optimale de cette typicité.

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):*

Les origines du Pélardon en Languedoc sont très anciennes; l'origine du nom la plus vraisemblable serait celle donnée par Pline le naturaliste, qui mentionne un «Péraldou» comme un fromage très estimé pour sa saveur particulière. Ce nom serait dérivé de «pèbre» qui signifie poivre, à cause de son goût piquant. Il est mentionné par l'Abbé Boissier de Sauvages dans son dictionnaire languedocien français de 1756 sous le nom de «Péraldou». La fabrication du Pélardon n'a que peu changé aux cours des années.

Le Pélardon est un fromage présentant un fort lien avec son origine, par l'adéquation de l'élevage caprin au terroir. C'est un élevage qui met en valeur le paysage et qui bénéficie de la présence de formations végétales spécifiques que l'on rencontre au sud-est du massif central: forêt de chênes-verts, chênes blancs, châtaigniers et pins, mais également maquis de sol acide et garrigue de sol calcaire.

L'élevage utilise d'importants espaces pastoraux (59 000 hectares de landes et parcours boisés). Le milieu naturel imprime donc une forte influence sur le produit, complété par un savoir-faire particulier des éleveurs.

L'élevage de chèvre, associé à la culture de petits fruits ou à la culture de châtaigne, par exemple, participe au maintien d'un tissu rural agricole dans ces paysages marqués par un fort relief, peu accessibles. De même dans les garrigues, l'élevage de chèvre permet de maintenir un paysage typique, les chèvres parcourant des espaces qui seraient laissés à l'abandon sans leur présence.

Cette forte spécificité naturelle, imprimant un caractère particulier au lait servant à la fabrication du produit, liée à des méthodes d'élevage et à des techniques d'élaboration particulières, ancre le Pélardon dans son terroir d'origine, et lui confère une typicité indéniable.

Référence à la publication du cahier des charges:

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

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