

AUTRES ACTES

COMMISSION

Publication d'une demande au titre 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

(2009/C 308/13)

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

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**«MÂCONNAIS»****N° CE: FR-PDO-0005-0553-28.08.2006****IGP () AOP (X)****1. Dénomination:**

«Mâconnais»

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:

Les fromages «Mâconnais» sont fabriqués à partir de lait de chèvre cru entier.

Le fromage, faiblement emprésuré, obtenu à partir d'un caillé de type lactique est de forme tronconique, à pâte fine, blanc crème, homogène, crémeuse, ferme, lisse et fondante. Il est recouvert principalement de géotrichum. Des tâches principalement de pénicillium bleues peuvent apparaître en cours d'affinage.

Son poids à l'issue du délai minimal d'affinage est compris entre 50 et 65 grammes (minimum 30 grammes en cas d'affinage prolongé).

Le Mâconnais contient au minimum 45 grammes de matière sèche pour 100 grammes de fromage et 45 g de matière grasse pour 100 grammes de fromage après dessiccation complète.

3.3. *Matières premières:*

—

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

L'alimentation du troupeau est basée sur un système herbager avec des fourrages issus exclusivement de l'aire géographique définie au point 4 du présent document unique.

Les fourrages sont constitués par de l'herbe (pâturée ou distribuée à l'auge) ou du foin, de prairies permanentes et/ou temporaires. Les prairies temporaires monospécifiques sont interdites, à l'exception de la luzerne.

En période de pâturage ou d'affouragement en vert, la part de l'herbe fraîche pâturée et/ou distribuée à l'auge représente au minimum un tiers de la ration quotidienne par chèvre, avec un apport en foin ne pouvant excéder 1,2 kg de matière brute et un apport en aliments complémentaires ne pouvant excéder 1 kg en matière brute.

Toute forme de fourrages fermentés est interdite dans l'alimentation du troupeau caprin.

Les aliments complémentaires aux fourrages sont constitués des matières premières incorporables définies selon une liste positive. La quantité annuelle d'aliments complémentaires distribuée ne peut excéder 350 kg de matière brute par chèvre.

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux les végétaux, co-produits et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques. L'implantation de cultures transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en appellation d'origine protégée «Mâconnais». Cette interdiction d'implantation s'entend pour toute espèce végétale susceptible d'être donnée en alimentation aux animaux de l'exploitation et toute culture d'espèce susceptible de les contaminer.

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

La production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages sont effectués dans l'aire géographique.

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

—

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage:*

Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, chaque fromage «Mâconnais» est commercialisé muni d'une étiquette. Cette étiquette comporte une partie commune à l'ensemble des opérateurs où figure la dénomination «Mâconnais», la mention «Appellation d'Origine Contrôlée» ou «AOC» et une partie personnalisée mentionnant les coordonnées de l'opérateur. La dénomination «Mâconnais» est inscrite en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.

Toutefois, dans le cas de vente directe assurée par le producteur ou toute personne directement placée sous sa responsabilité, à la ferme ou sur les marchés, l'étiquetage individuel n'est pas obligatoire, seul un panonceau doit mentionner ces éléments.

Les modèles d'étiquette et de panonceau sont établis par le groupement qui assure leur distribution.

La dénomination «Mâconnais» suivie de la mention «Appellation d'Origine Contrôlée» ou «AOC» doit obligatoirement apparaître sur les factures et papiers de commerce.

4. **Délimitation concise de l'aire géographique:**

La production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages sont effectués dans l'aire géographique qui s'étend sur le territoire des communes suivantes:

Département du Rhône (69)

Cenves

Département de Saône et Loire (71)

Ameugny, Azé, Berzé-La-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Blanot, Bourg-vilain, Boyer, Brandon, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Bussières, Chaintré, Champagny-sous-Uxelles, Chânes, Chapaize, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, Charnay-lès-Mâcon, Chas-selas, Château, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clermain, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortam-bert, Cortevaix, Crêches-sur-Saône, Cruzille, Davayé, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Etrigny, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fuissé, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jugy, Lacrost, Laives, Laizé, Leynes, Lournand, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, Mazille, Milly-Lamartine, Montagny-sur-Grosne, Montbellet, Montceaux-Ragny, Nanton, Ozenay, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, La Roche-Vineuse, Royer, Saint-Albain, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Point, Saint-Vérand, Saint-Vincent-des-Près, Sainte-Cécile, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sennecey-le-Grand, Senozan, Serrières, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Tramayes, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles, Viré, Vitry-lès-Cluny.

5. Lien avec l'aire géographique:**5.1. Spécificité de l'aire géographique:****Facteurs naturels**

L'aire géographique du fromage «Mâconnais» s'étend sur un ensemble de chaînons calcaires situés entre 200 et 600 mètres d'altitude qui bénéficient:

- de sols calcaires ou calciques,
- d'un climat contrasté, à dominante continentale, mais largement soumis aux influences océaniques ou méditerranéennes.

Le Mâconnais est une terre de polyculture, vigne et élevage, organisée transversalement à la structure des chaînons:

- les fonds de vallée, marneux, imperméables et humides sont réservés aux prairies,
- le bas des coteaux, plus fertile est cultivé en céréales,
- la vigne trouve ses terrains de prédilection dans les pentes plus caillouteuses,
- tandis que sur les hauteurs supérieures à 400 mètres d'altitude ou lorsque l'exposition est trop orientée au nord, les prairies sèches puis les forêts plus ou moins épaisses succèdent à la vigne.

Dans cet espace agricole largement dominé par la vigne, l'élevage caprin trouve ainsi sa place aux marges, sur les prairies humides de vallée et les prairies sèches de versant. Les chèvres complètent leur alimentation en pâtureant les haies de clôture et les bosquets.

Facteurs humains

L'élevage caprin est apparu très tôt comme une activité complémentaire de l'activité viticole. Cette pratique, généralement réservée aux femmes, permettait d'assurer la garantie d'un revenu et d'une alimentation substantielle pour les ménages.

Malgré les nombreuses tentatives d'éradication de la chèvre dans le mâconnais au cours du XIX^{ème} siècle, considérant que l'animal était préjudiciable à l'économie rurale par les dommages qu'il engendrait aux jeunes arbres et aux haies, l'effectif du cheptel caprin a fluctué au gré des crises viticoles.

Traditionnellement, les fromages sont séchés plutôt que véritablement affinés. Ils sont placés dans une cage à fromages, la «chazère», suspendue en plein air, sous les galeries des habitations, à l'abri des rongeurs et des insectes. Ce fromage, de petite taille, est très adapté au «casse-croûte» quotidien des vigneron et s'accorde merveilleusement bien à la dégustation des vins blancs du mâconnais.

Profitant des circuits commerciaux du vin, la notoriété du fromage mâconnais s'est largement diffusée hors du vignoble. Dès 1885, «The Maconnais» est mentionné dans un ouvrage anglais consacré aux produits laitiers. Depuis 1950, cette notoriété n'a cessé de se développer.

Durant le XX^{ème} siècle, les élevages ont eu tendance à se spécialiser et à augmenter leurs effectifs, du fait des résultats économiques plutôt florissant de cette activité. Cette tendance s'est poursuivie jusqu'à aujourd'hui en maintenant une production essentiellement fermière.

5.2. *Spécificité du produit:*

Le «Mâconnais» est un petit fromage élaboré à partir de lait de chèvre cru faiblement emprésuré, sur la base d'un caillé de type lactique. Il se distingue par:

- sa forme tronconique caractéristique,
- sa petite taille et son poids compris entre 50 et 65 grammes après 10 jours d'affinage,
- sa pâte fine, blanche, homogène, crémeuse, ferme, lisse et savoureuse,
- sa croûte qui évolue du beige/ivoire à l'état jeune vers le bleuté en fleurissant. Il est couvert principalement de géotrichum. Des tâches bleues principalement de pénicillium peuvent apparaître en cours d'affinage.

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):*

La principale spécificité du Mâconnais réside dans sa forme caractéristique de type tronconique et rappelant la bonde d'un tonneau. Cette particularité facilement identifiable est due à l'utilisation d'une faisselle caractéristique et à l'absence de retournement des fromages durant la fabrication. En effet, cette forme spécifique est étroitement liée à la culture de la vigne: traditionnellement la fabrication des mâconnais était réalisée par les femmes des vigneronnes. Celles-ci participant également aux travaux de la vigne, elles disposaient de peu de temps pour la fabrication des fromages de chèvre et n'avaient donc pas la possibilité de recharger les faisselles plusieurs fois ou de retourner les fromages.

Sa petite taille pourrait être l'héritage de plusieurs influences:

- son mode de consommation tout d'abord. Le Mâconnais est un fromage qui traditionnellement était consommé frais ou sec. Sa petite taille s'est révélée particulièrement pratique car elle correspondait grosso modo à une portion individuelle, que ce soit en frais, servi dans une coupelle agrémentée de crème, ou plus sec, facilement transportable, il était emmené à la vigne pour le casse-croûte quotidien,
- la faible disponibilité en lait dans les fermes vigneronnes Mâconnaises due à la fois aux petits effectifs des troupeaux et à la pauvreté des pâtures, a pu favoriser la fabrication d'un fromage de petite taille et qui plus est, était économiquement plus rentable.

Les spécificités organoleptiques de ce produit proviennent de plusieurs éléments:

- de la nature du lait qui est produit principalement à partir de prairies à caractères calcicoles,
- de la transformation de ce lait, mis en œuvre cru et entier, en privilégiant un ensemencement en bactéries lactiques à partir de lactosérum,
- de l'évolution du caillé directement influencée par la taille du fromage,
- de l'irrégularité du salage qui ne peut être réalisé que sur une seule face du fait du non retournement du fromage,
- et en dernier lieu de l'affinage directement influencé par la taille du fromage et le climat très contrasté du Mâconnais.

Référence à la publication du cahier des charges:

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