

Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CEE) n° 2081/92 relatif à la protection des appellations d'origine et des indications géographiques

(2003/C 236/07)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 et 12 *quinquies* dudit règlement. Toute opposition à cette demande doit être transmise par l'intermédiaire de l'autorité compétente d'un État membre, d'un État membre de l'OMC ou d'un pays tiers reconnu selon l'article 12 paragraphe 3 dans un délai de six mois à partir de la présente publication. La publication est motivée par les éléments suivants, notamment le point 4.6 par lesquels il est considéré que la demande est justifiée au sens du règlement (CEE) n° 2081/92.

RÈGLEMENT (CEE) N° 2081/92 DU CONSEIL

DEMANDE D'ENREGISTREMENT: ARTICLE 5

AOP (x) IGP ()

Numéro national du dossier: —

1. Service compétent de l'État membre

Nom: Institut National des Appellations d'Origine
Adresse: 138, avenue des Champs-Élysées — F-75008 Paris
Téléphone (33-1) 45 62 54 75
Télécopieur (33-1) 42 25 57 97.

2. Groupement demandeur

2.1. Nom: Syndicat Interprofessionnel de la pyramide de Valençay
2.2. Adresse: Mairie de Valençay — F-36600 Valençay
2.3. Composition: Producteur/transformateur (x) autres ().

3. Type de produit: Classe 1.3 — fromages.**4. Description du cahier des charges**

(résumé des conditions de l'article 4, paragraphe 2)

- 4.1. *Nom:* «Valençay»
4.2. *Description:* Le Valençay est un fromage au lait de chèvre à pâte molle, en forme de pyramide tronquée, affiné, qui présente une croûte fleurie, notamment de couleur gris clair à gris bleuté.
4.3. *Aire géographique*

Département du Cher

Beddes, Celle-Condé (La), Chârost, Chéry, Chezal-Benoît, Genouilly, Graçay, Lignièrès, Maisonnais, Massay, Montlouis, Nohant-en-Graçay, Rezay, Saint-Ambroix, Saint-Baudel, Saint-Hilaire-en-Lignièrès, Saint-Outrille, Saugy, Touchay, Villecelin.

Département de l'Indre

Aize, Ambrault, Anjouin, Ardentes, Argenton-sur-Creuse, Argy, Arpheuilles, Arthon, Bagneux, Baudres, Berthenoux (La), Bommiers, Bordes (Les), Bouesse, Bouges-le-Château, Bretagne, Brion, Brives, Buxeuil, Buxières-d'Aillac, Buzançais, Celon, Chabris, Champenoise (La), Chapelle-Orthemale (La), Chapelle-Saint-Laurian (La), Chasseneuil, Châteauroux, Châtillon-sur-Indre, Châtre (La), Chavin, Chazelet, Chezelles, Chitray, Chouday, Cléré-les-Bois, Clion, Cluis (sections A 1, A 3, A 5, B 1, B 2, B 3, édition de 1986), Coings, Condé, Déols, Diors, Diou, Dun-le-Poëlier, Dunet, Ecueillé,

Etréchet, Faverolles, Fléré-la-Rivière, Fontenay, Fontguenand, Fougerolles, Francillon, Frédille, Gehée, Giroux, Guilly, Heugnes, Issoudun, Jeu-les-Bois, Jeu-Maloches, Lacs, Langé, Magny (Le), Menoux (Le), Pechereau (Le), Pérouille (La), Poinçonnet (Le), Pont-Chrétien-Chabonet (Le), Levroux, Liniez, Lizeray, Lourouer-Saint-Laurent, Luant, Luçay-le-Libre, Luçay-le-Mâle, Luzeret, Lye, Lys-Saint-Georges, Maillet, Malicornay, Maron, Menetou-sur-Nahon, Ménétréols-sous-Vatan, Méobecq, Mers-sur-Indre, Meunet-Planches, Meunet-sur-Vatan, Mézières-en-Brenne, Migné, Migny, Montgivray, Montierchaume, Montipouret, Montlevicq, Mosnay, Moulins-sur-Céphons, Murs, Neuillay-les-Bois, Neuvy-Pailloux, Neuvy-Saint-Sépulcre, Niherne, Nohant Vicq, Nuret-le-Ferron, Obterre, Orville, Oulches, Palluau-sur-Indre, Parpeçay, Paudy, Paulnay, Pellevoisin, Poulaines, Préaux, Prissac, Pruniers, Reboursin, Reuilly, Rivarennnes, Roussines, Rouvres-les-Bois, Sacierges-Saint-Martin, Saint-Aoustrille, Saint-Août, Saint-Aubin, Saint-Chartier, Saint-Christophe-en-Bazelles, Saint-Christophe-en-Boucherie, Saint-Civran, Saint-Cyran-du-Jambot, Saint-Florentin, Saint-Gaultier, Saint-Genou, Saint-Georges-sur-Arnon, Saint-Lactencin, Saint-Marcel, Saint-Martin-de-Lamps, Saint-Maur, Saint-Médard, Saint-Michel-en-Brenne, Saint-Pierre-de-Jards, Saint-Pierre-de-Lamps, Saint-Valentin, Sainte-Cécile, Sainte-Faust, Sainte-Gemme, Sainte-Lizaigne, Sarzay, Sassièrges-Saint-Germain, Saulnay, Ségry, Selles-sur-Nahon, Sembleçay, Sougé, Tendu, Thenay, Thevet-Saint-Julien, Thizay, Tranzault, Tranger (Le), Vernelle (La), Valençay, Varennes-sur-Fouzou, Vatan, Velles, Vendœuvres, Verneuil-sur-Igneraie, Veuil, Vicq-Exempt, Vicq-sur-Nahon, Vigoux, Villedieu-sur-Indre, Villegouin, Villegongis, Villentroy, Villers-les-Ormes, Villiers, Vineuil, Vouillon.

Département d'Indre-et-Loire

Beaulieu-les-Loches, Beaumont-Village, Bossay-sur-Claise, Bridoré, Charnizay, Chemillé-sur-Indrois, Ferrières-sur-Beaulieu, Genillé, Liège (Le), Loché-sur-Indrois, Loches, Montrésor, Nouans-les-Fontaines, Orbigny, Pergusson, Saint-Flovier, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-Saint-Germain, Sennevières, Verneuil-sur-Indre, Villedomain, Villeloin-Coulangé.

Département de Loir-et-Cher

Billy, Chapelle-Montmartin (La), Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Couffi, Gièvres, Maray, Meusnes, Saint-Julien-sur-Cher, Saint-Loup, Selles-sur-Cher.

- 4.4. *Preuve de l'origine*: La présence de chèvres en Berry est retrouvée dans les capitulaires de Charlemagne et dans les archives de la ville de la Châtre en Berry au XVI^e siècle. Talleyrand, châtelain de Valençay, au Premier Empire a favorisé l'apparition de ce fromage sur les tables aristocratiques de Paris. De nombreux concours, organisés notamment entre 1899 et 1924 ont médaillé à plusieurs reprises ce fromage. Un décret de 1979, homologuant le label régional «Valençay de l'Indre» couronne ainsi le travail ancestral et la qualité de ce produit.

Chaque producteur de lait, chaque atelier de transformation et chaque atelier d'affinage remplit une «déclaration d'aptitude» enregistrée par les services de l'INAO. Chaque opérateur doit tenir à la disposition de l'INAO des registres ainsi que tout document nécessaire au contrôle de l'origine, de la qualité et des conditions de production du lait et des fromages. Chaque producteur ayant déposé une déclaration d'aptitude se voit remettre un signe d'identification comportant le numéro de l'atelier de fabrication du fromage. Ce signe d'identification figure obligatoirement sur le fromage lors de sa commercialisation.

Enfin, un examen analytique et organoleptique vise à s'assurer de la qualité et de la typicité des produits présentés à cet examen.

- 4.5. *Méthode d'obtention*: Le lait utilisé pour l'obtention du Valençay provient de chèvres de race Alpine ou Saanen, ou de chèvres issues d'un croisement de ces deux races.

Une aire de pâture pour les chèvres est obligatoire.

Les chèvres doivent être nourries à partir de matières premières produites dans l'aire géographique.

Le lait servant à la fabrication du fromage est un lait de chèvre, cru, entier et non homogénéisé, issu au plus des quatre dernières traites.

Il est élaboré à partir d'un caillé mixte à dominante lactique obtenu à partir du développement d'une flore mésophile.

Le moulage s'effectue par reprise directe du caillé non émietté et sans exercer de pression. L'égouttage est spontané. Les fromages sont ensuite affinés pendant sept jours au minimum. Ils doivent, lors de leur commercialisation, présenter une croûte formée, fleurie de moisissures superficielles facilement visibles à l'œil nu.

En aucun cas, les fromages ne peuvent être sortis du lieu d'affinage et commercialisés avant le onzième jour à compter de la date d'emprésurage.

L'emballage utilisé doit permettre le développement de la flore de surface et d'une croûte conformément au point 4.2 ci-dessus.

- 4.6. *Lien*: Le Bas-Berry se caractérise par des sols limoneux, plus ou moins caillouteux et des sols argilo-calcaires, adaptés aux cultures de graminées et légumineuses notamment la luzerne, qui, sous forme de foin, sont la base de l'alimentation des caprins, dont les élevages sont d'une densité importante dans ce secteur.

Le climat, de type océanique est altéré par des tendances continentales. Les précipitations sont relativement faibles ce qui favorise le fanage et la récolte de foin de qualité, lesquels confèrent au lait puis au fromage élaboré par les producteurs toutes ses caractéristiques. L'unité climatique, la nature et la variété des sols, alternant paysages bocagers et cultures céréalières, conditionnent ainsi la conduite et l'alimentation du troupeau caprin, et les pratiques culturelles anciennes font de cette zone géographique un lieu de prédilection pour la production de l'appellation d'origine contrôlée Valençay.

Enfin, si l'on trouve des fromages de chèvre de forme pyramidale dans une large partie du Berry, ces derniers sont, contrairement au Valençay, réservés pour la consommation d'un fromage non affiné à la ferme. Le Valençay est le seul fromage de chèvre de la région en forme de pyramide tronquée qui soit cendré et à croûte fleurie, c'est-à-dire qui a subi un affinage.

4.7. *Structure de contrôle*

Nom: INAO

Adresse: 138, avenue des Champs Elysées — F-75008 Paris

Nom: DGCCRF

Adresse: 59, Boulevard V. Auriol — F-75703 Paris Cedex 13

- 4.8. *Étiquetage*: Le fromage d'appellation d'origine contrôlée Valençay est commercialisé muni d'un étiquetage individuel comportant le nom de l'appellation d'origine contrôlée et la mention «appellation d'origine contrôlée».

L'apposition du logo comportant le sigle INAO, la mention «Appellation d'origine contrôlée» et le nom de l'appellation sont obligatoires.

Le qualificatif «petit» peut être indiqué sur l'étiquetage de ce fromage lorsque celui-ci a été obtenu à partir de moules de petit format.

La mention «fabrication fermière» ou «fromage fermier» est réservée aux producteurs fermiers.

La mention «Produit du Berry» peut figurer sur l'étiquetage dans des caractères dont les dimensions ne dépassent pas le tiers de celles de la dénomination «Valençay».

- 4.9. *Exigences nationales*: Décret relatif à l'Appellation d'Origine Contrôlée «Valençay».

Numéro CE: FR/00076/98.10.30.

Date de réception du dossier complet: 31 juillet 2003.
