

## AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Publication d'une demande d'approbation d'une modification non mineure d'un cahier des charges, conformément à 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**

(2020/C 211/12)

La présente publication confère un droit d'opposition à la demande de modification, conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil <sup>(1)</sup> dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION NON MINEURE CONCERNANT LE CAHIER DES CHARGES D'UNE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OU D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

**Demande d'approbation d'une modification conformément à l'article 53, paragraphe 2, premier alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012**

«SAINTE-MAURE DE TOURAINE»

N° UE: PDO-FR-0133-AM03 — 30.1.2019

AOP (X) IGP ( )

**1. Groupement demandeur et intérêt légitime**

Comité interprofessionnel du Sainte-Maure de Touraine

Mairie de Sainte-Maure-de-Touraine

37800 Sainte-Maure-de-Touraine

FRANCE

Adresse postale:

38 rue Augustin Fresnel, BP 50139

37171 Chambray-les-Tours Cedex

FRANCE

Tél. +33 247483764

Fax +33 247276649

Courriel: aoc@cda37.fr

Le groupement est composé de producteurs et de transformateurs et est à ce titre légitime à proposer la demande

**2. État membre ou Pays Tiers**

France

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

**3. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la/des modification(s)**

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode de production
- Lien
- Étiquetage
- Autres (références des structures de contrôle, exigences nationales)

**4. Type de modification(s)**

- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012
- Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié, ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

**5. Modification(s)***Description du produit*

Dans le cahier des charges, la phrase:

«Le Sainte-Maure de Touraine, fabriqué avec du lait de chèvre entier, est un fromage à pâte molle non cuite, à moisissures superficielles.»

est remplacée par:

«Le "Sainte-Maure de Touraine" est fabriqué avec du lait entier de chèvre cru. C'est un fromage à pâte molle obtenue par coagulation principalement lactique avec une faible addition de présure. L'égouttage est spontané. Le fromage présente une moisissure superficielle visible et sa croûte est cendrée.»

Il est ajouté que le lait utilisé doit être cru. En effet, le lait cru de chèvre est une réalité des pratiques fromagères des producteurs qui permet de préserver les qualités intrinsèques du lait, notamment organoleptiques, ainsi que sa flore originelle, et par ce biais renforcer le lien avec l'aire géographique.

Les termes «non cuite» qualifiant la pâte sont supprimés car ils sont inadéquats pour décrire ce type de fromage.

Certains éléments présents au point relatif à la méthode d'obtention sont introduits au point relatif à la description du produit car ils participent à la description du produit: le fromage est obtenu par coagulation principalement lactique avec une faible addition de présure, et subit un égouttage spontané.

Il est ajouté que la moisissure superficielle du fromage est visible pour objectiver le contrôle sur le produit.

Dans le cahier des charges, l'alinéa suivant est ajouté:

«Son goût est lactique, sans excès de salinité ni d'acidité, aux arômes de fruits secs et aux notes végétales telles que le foin. Sa texture est onctueuse, voire légèrement humide, et devient plus sèche, parfois friable en vieillissant.»

Une description organoleptique est ajoutée pour mieux caractériser le fromage.

Dans le cahier des charges, la phrase:

«La pâte est blanche ou ivoire, de texture homogène et fine, d'au moins 45 % de matière grasse.»

est remplacée par:

«L'aspect de la coupe est franc, la pâte est blanche ou ivoire, de texture homogène et fine, contenant au moins 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation.»

L'aspect de la coupe («franc») est ajouté pour décrire cette caractéristique importante du produit liée au moulage direct. L'expression du taux de matière grasse est reformulée (poids pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation) sans modification du taux en lui-même.

Dans le cahier des charges, la phrase:

«Il se présente sous la forme d'une bûche allongée tronconique d'un poids moyen de 250 grammes.»

est remplacée par:

«Il se présente sous la forme d'une bûche tronconique. Le poids total de matière sèche ne doit pas être inférieur à 100 grammes par fromage.»

Le terme «allongée» décrivant la forme du fromage est supprimé car il apparaît comme redondant avec le fait que le fromage a la forme d'une bûche. Le poids de matière sèche par fromage (100 grammes minimum) est indiqué en remplacement du poids moyen du fromage (250 grammes) en sortie de hâloir pour mieux décrire le produit. En effet, le caractère lactique du fromage (humidité importante à la sortie du hâloir) et sa forme allongée (rapport surface/volume élevé) conduisent à une dessiccation rapide du fromage après sortie de hâloir et donc à une perte de poids qui peut être importante avant commercialisation au consommateur.

Cette modification est effectuée également dans le document unique à la section 3.2.

Dans le cahier des charges, la phrase:

«Les fromages sont cendrés en surface avec de la poudre de charbon de bois.»

est supprimée de la rubrique relative à la description du produit et déplacée au point relatif à la méthode d'obtention.

Dans le cahier des charges, la phrase:

«Ils comportent une paille de céréale placée à l'intérieur de la pâte dans le sens de la longueur.»

est supprimée de la rubrique relative à la description du produit et déplacée au point relatif aux éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique.

Dans le document unique, la phrase:

«Fromage au lait de chèvre entier, à pâte molle non cuite, de la forme d'une bûche allongée tronconique d'environ 250 grammes.»

est remplacée à la section 3.2 par:

«Le "Sainte-Maure de Touraine" est un fromage élaboré exclusivement à partir de lait de chèvre entier et cru. C'est un fromage à pâte molle obtenu par coagulation principalement lactique avec une faible addition de présure et par un égouttage spontané.

En aspect extérieur, le fromage présente une moisissure superficielle visible et sa croûte est cendrée.

Son goût est lactique, sans excès de salinité, ni d'acidité, aux arômes de fruits secs et aux notes végétales telles que le foin. Sa texture est onctueuse, voire légèrement humide, et devient plus sèche, parfois friable, en vieillissant.

L'aspect de la coupe est franc, la pâte est blanche ou ivoire, de texture homogène et fine.

Il se présente sous la forme d'une bûche tronconique. Le poids total de matière sèche ne doit pas être inférieur à 100 grammes par fromage.

La teneur minimale en matière grasse est de 45 pour cent sur la matière sèche.»

#### *Aire géographique*

À la rubrique du cahier des charges relative à la description de l'aire géographique, celle-ci est décrite à l'aide d'une liste de communes, ce qui permet une description plus précise. Le périmètre de l'aire géographique n'est pas modifié.

Cette modification est effectuée également dans le document unique à la section 4.

#### *Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique*

Dans le cahier des charges, les sections suivantes sont ajoutées:

##### «4.1. Identification des opérateurs

Chaque producteur de lait, chaque atelier de transformation fermier ou laitier, chaque collecteur et chaque atelier d'affinage ou tout autre acteur intervenant dans la filière, remplit une déclaration d'identification.

La déclaration d'identification est adressée au groupement au plus tard sept semaines avant le début de l'activité concernée, suivant le modèle type approuvé par le Directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO).

#### 4.2. Obligations déclaratives

##### 4.2.1. Déclarations de non intention de production et déclaration de reprise de production

Tout opérateur adresse au groupement une déclaration préalable de non intention de production pour l'appellation "Sainte-Maure de Touraine". Il adresse une déclaration préalable de reprise de production.

##### 4.2.2. Obligations déclaratives nécessaires à la connaissance et au suivi des produits destinés à être commercialisés en appellation d'origine

Au plus tard le 20 février de l'année A + 1 les producteurs fermiers, les affineurs et les transformateurs communiquent au groupement leur déclaration annuelle de production de "Sainte-Maure de Touraine" de l'année précédente.

#### 4.3. Tenue des registres

##### 4.3.1. Traçabilité

Les opérateurs tiennent à la disposition du groupement et de l'organisme de contrôle des registres d'entrées et de sorties des fromages ainsi que tout document nécessaire au contrôle de l'origine, de la qualité et des conditions de production du lait et des fromages.

Pour les transformateurs:

- Les quantités de lait collectées destinées à la transformation en "Sainte-Maure de Touraine" et leur provenance;
- Les quantités de lait transformées en "Sainte-Maure de Touraine" par jour de fabrication;
- Le nombre de fromage produits en "Sainte-Maure de Touraine" par jour de fabrication.

Pour les affineurs:

Un document indiquant le nombre de "Sainte-Maure de Touraine" affinés et conditionnés ainsi que les quantités collectées en fromages cendrés et la provenance.

##### 4.3.2. Suivi des respects des conditions de production

Les opérateurs mettent à la disposition des structures de contrôle les documents nécessaires à la vérification des conditions de production.

Chaque producteur de lait assure la traçabilité de l'alimentation fourragère distribuée aux chèvres laitières tant en quantité qu'en surface fourragère caprine y compris le maïs ensilage. Cette traçabilité s'applique aussi aux céréales, oléagineux, protéagineux destinés à l'alimentation des chèvres laitières.

Concernant les produits destinés à l'alimentation des chèvres ne provenant pas de l'exploitation mais de l'aire géographique, un document (facture, contrat) indique la nature et la quantité de l'alimentation ainsi que l'origine parcellaire.»

Les obligations déclaratives des opérateurs sont ajoutées. Ces modifications sont liées aux évolutions législatives et réglementaires nationales. Il est notamment prévu une identification des opérateurs en vue de l'habilitation reconnaissant leur aptitude à satisfaire aux exigences du cahier des charges, ainsi que des déclarations nécessaires à la connaissance, au suivi et contrôle des produits destinés à être commercialisés en appellation d'origine.

Dans le cahier des charges, la phrase suivante (déplacée de la rubrique relative à l'étiquetage):

«Un dispositif d'identification est apposé sur la paille.»

est remplacée par:

#### «4.4. Éléments de marquage des produits

Pour tout fromage revendiquant l'appellation "Sainte-Maure de Touraine", l'identification se fait de la manière suivante: chaque "Sainte-Maure de Touraine" est traversé par une paille de céréales gravée au minimum au nom de l'appellation et d'un code d'identification de l'atelier.

Les pailles sont distribuées à tout fabricant ayant présenté une déclaration d'identification auprès du groupement, proportionnellement aux quantités de lait mises en œuvre en vue de la production de fromages de l'appellation «Sainte-Maure de Touraine».

Tout fabricant tient régulièrement à jour un état des pailles qui lui sont cédées.

Les pailles sont retirées au fabricant en cas de retrait d'habilitation.»

Le descriptif de la paille de céréale est déplacé depuis le point relatif à l'étiquetage. La description du dispositif d'identification apposé sur la paille, élément d'identification du produit, est ajoutée de façon à faciliter la traçabilité du produit. Par ailleurs, les modalités de distribution et de retrait de ces pailles sont ajoutées pour garantir à tout opérateur habilité la possibilité de se procurer ces pailles. Elles sont mises à disposition des opérateurs par le groupement en fonction de quantités de lait mis en œuvre en vue de la production de «Sainte-Maure de Touraine» et sont remises au groupement en cas de retrait d'habilitation.

Dans le document unique, la phrase suivante est ajoutée à la section 3.2:

«Chaque «Sainte-Maure de Touraine» est traversé par une paille de céréales gravée au minimum au nom de l'appellation et d'un code d'identification de l'atelier.»

Dans le cahier des charges, le paragraphe suivant est ajouté:

#### «Contrôle des productions

Dans le cadre du contrôle effectué sur le «Sainte-Maure de Touraine», un examen analytique et organoleptique par sondage vise à s'assurer de la qualité et de la typicité des fromages.»

Les modalités du contrôle sur les produits sont ajoutées pour décrire cet aspect important du contrôle.

#### Méthode d'obtention

Le cahier des charges enregistré conformément aux règlements (CE) n° 1107/96 et (CE) n° 828/2003 ne prévoyant aucune règle concernant la production du lait, celles-ci sont donc définies, conformément aux usages actuels des producteurs.

Dans le cahier des charges, la section suivante est ajoutée:

#### «5.1. Le troupeau

Les chèvres laitières sont issues des races suivantes: Alpine, Saanen, Poitevine ou de chèvres issues d'un croisement de ces races. Le désaisonnement est autorisé. Dans le calcul de l'effectif des chèvres laitières du troupeau, sont prises en compte les chèvres ayant mis bas au moins une fois.»

Une liste de races caprines autorisées est ajoutée car elles sont adaptées depuis longtemps à l'aire géographique. Le désaisonnement des troupeaux est autorisé car il permet de lisser la période de production du lait. Il est ajouté que sont comptabilisées dans l'effectif des chèvres laitières du troupeau les chèvres ayant mis bas au moins une fois pour faciliter le contrôle.

Dans le cahier des charges, la section suivante est ajoutée:

#### «5.2. L'alimentation

##### 5.2.1. Provenance de la ration totale

Au minimum 825 kilogrammes de la matière sèche de la ration totale annuelle par chèvre laitière proviennent de l'aire géographique.»

La provenance de la ration totale annuelle et par chèvre laitière est ajoutée, dans le but de resserrer le lien entre le produit et l'aire géographique.

Dans le cahier des charges, la section suivante est ajoutée:

##### «5.2.2. Surfaces herbagères

La surface herbagère représente une surface minimale égale à 1 000 m<sup>2</sup> par chèvre laitière. Cette surface correspond aux surfaces de l'exploitation et/ou aux surfaces correspondantes pour les achats. Les surfaces herbagères prises en compte sont composées de prairies temporaires ou permanentes. Le maïs ensilage en est exclu. Au plus 50 % de ces surfaces herbagères sont en graminée pure.»

Une surface herbagère minimale est ajoutée (en provenance de l'exploitation et/ou achats) pour assurer une consommation floristique diversifiée par les chèvres. La composition de cette surface est ajoutée de façon à renforcer la diversité floristique des fourrages.

Dans le cahier des charges, la section suivante est ajoutée:

«5.2.3. Les fourrages

Les fourrages proviennent exclusivement de l'aire géographique. La quantité annuelle de fourrages par chèvre laitière représente au moins 550 kilogrammes de matière sèche. Les fourrages autorisés sont les suivants:

- les fourrages issus de graminées, de légumineuses, de prairies naturelles;
- les mélanges prairiaux;
- les fourrages de graminées ou légumineuses en dérobé, et
- en complément, les pailles et plantes entières de céréales, de légumineuses, d'oléagineux et de protéagineux.

Ils sont consommés frais, fermentés ou sous forme de foin.

La quantité d'aliment fermenté est limitée à 365 kilogrammes de matière sèche par an et par chèvre laitière. Elle ne peut excéder 1 kilogramme de matière sèche par jour et par chèvre laitière.

Les aliments fermentés sont distribués avec du foin, de l'affouragement en vert ou associés au pâturage.

Les systèmes alimentaires basés sur la distribution exclusive de paille et de concentrés ou de céréales sont interdits.»

Il est ajouté que les fourrages doivent être exclusivement issus de l'aire géographique pour renforcer le lien du produit avec celle-ci. Des règles d'affouragement sont ajoutées pour garantir la diversité de la ration annuelle des chèvres.

Par ailleurs, une liste des fourrages autorisés est ajoutée pour préciser la nature des fourrages pouvant être distribués.

Dans le cahier des charges, la section suivante est ajoutée:

«5.2.4. Les aliments complémentaires

La quantité annuelle des aliments complémentaires par chèvre laitière représente au maximum 550 kilogrammes de matière sèche.

Tout produit d'origine animale, à l'exception des sérums frais de fromagerie issus de l'exploitation, est interdit.

Les aliments complémentaires se présentent exclusivement sous forme:

- de matières premières en l'état constituées de:
  - graines de céréales brutes, aplaties ou concassées;
  - graines brutes, aplaties, concassées ou extrudées d'oléo protéagineux;
- d'aliments composés constitués de:
  - graines et produits provenant de la transformation des céréales;
  - graines et produits provenant de la transformation des légumineuses, y compris la luzerne déshydratée;
  - produits de la fabrication du sucre: pulpe de betteraves, mélasse liquide;
  - tourteaux de tournesol, lin, colza, soja, soja extrudé, arachide;
  - matières grasses d'origine végétale;
  - compléments nutritionnels: minéraux, oligo-éléments, vitamines;
  - protéines liquides ou solides: issues de la fabrication d'acides aminés ou coproduit de la levurerie;
  - additifs.»

Une liste des aliments complémentaires autorisés est ajoutée pour encadrer la nature des aliments pouvant être distribués.

Dans le document unique, les phrases suivantes sont ajoutées à la section 3.3:

«Les chèvres laitières sont issues des races suivantes: Alpine, Saanen, Poitevine, ou de chèvres issues d'un croisement de ces races.

Au minimum 825 kilogrammes de la matière sèche de la ration totale annuelle par chèvre laitière (soit 75 %) proviennent de l'aire géographique. Certains aliments ne proviennent pas de l'aire géographique du fait de leur manque de disponibilité sur celle-ci (luzerne déshydratée par exemple).

La surface herbagère représente une surface minimale égale à 1 000 m<sup>2</sup> par chèvre laitière. Cette surface correspond aux surfaces de l'exploitation et/ou aux surfaces correspondantes pour les achats.

La quantité annuelle de fourrages par chèvre laitière représente au moins 550 kilogrammes de matière sèche. Les fourrages proviennent exclusivement de l'aire géographique. Ils sont consommés frais, fermentés ou sous forme de foin. La quantité annuelle d'aliments fermentés est limitée à 365 kilogrammes de matière sèche par chèvre. Elle ne peut excéder par jour 1 kilogramme en matière sèche par chèvre laitière. Les aliments fermentés sont distribués avec du foin, de l'affouragement en vert ou associés au pâturage.

Les fourrages autorisés sont répertoriés dans une liste positive.

Les aliments complémentaires représentent au maximum 50 % de l'alimentation de la chèvre laitière, soit au maximum 550 kilogrammes de matière sèche.

Les aliments complémentaires autorisés sont répertoriés dans une liste positive.»

La description des règles concernant l'itinéraire technique de fabrication des fromages est renforcée, afin de conforter les usages actuels permettant l'obtention du «Sainte-Maure de Touraine»:

Dans le cahier des charges, la section suivante est ajoutée:

#### «5.2.5. Lait mis en œuvre

Le lait collecté servant à la fabrication du «Sainte-Maure de Touraine» est un lait de chèvre, cru, entier, issu de laits traités au maximum 48 heures avant la collecte.

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

La mise en œuvre du lait débute à partir de la phase de maturation du lait, obtenue avec ou sans ajout de sérum de fromagerie ou de ferments lactiques. Cette maturation s'effectue à 10 °C au minimum et pendant 24 heures au maximum.

Les flores d'affinage ou de surface sont constituées:

- des flores naturelles présentes dans le lait cru;
- des flores développées dans les sérums de fromagerie;
- des flores du commerce de la famille des moisissures et/ou des levures.

Toute adjonction de substances acidifiantes ou aromatisantes est interdite.»

Il est ajouté que le lait utilisé est cru (conformément à la rubrique relative à la description du produit) et traité au maximum 48 heures avant sa collecte pour préserver la qualité de la matière première et limiter le développement de microorganismes psychrotrophes qui eux-mêmes limitent le développement des flores lactiques naturelles. Il est ajouté que la concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation est interdite pour respecter les qualités du lait mis en œuvre.

Par ailleurs, il est ajouté que le lait subit une maturation avant emprésurage, ce qui permet d'améliorer l'aptitude du lait à la transformation fromagère et favorise l'expression de son potentiel aromatique.

Enfin la composition des flores d'affinage ou de surface est ajoutée pour encadrer les pratiques et respecter la description du produit, et toute adjonction de substances acidifiantes ou aromatisantes est interdite, pour ne pas porter atteinte aux caractéristiques organoleptiques du produit.

Dans le cahier des charges, la section suivante est ajoutée:

#### «5.2.6. Fabrication

Le caillé à caractère lactique est obtenu à partir d'une flore mésophile.

- L'emprésurage

Seule une faible adjonction de présure est autorisée.

L'emprésurage s'effectue à une dose maximale équivalente à 5 millilitres pour 100 litres de lait pour une présure de 520 milligrammes de chymosine par litre.

- Le caillage

Il est d'une durée maximum de 48 heures et un minimum de 18 heures. Il s'effectue à une température maximum de 25 °C.»

Il est ajouté que le caillé est obtenu à partir d'une flore mésophile pour respecter les caractéristiques du produit. Par ailleurs les paramètres relatifs aux étapes d'emprésurage et de caillage sont encadrés conformément aux pratiques des opérateurs, pour affirmer le caractère lactique du caillé.

Dans le cahier des charges, les phrases suivantes:

«Le caillé frais non préégoutté est moulé à la louche ou aux répartiteurs de caillé dans un moule tronconique perforé aux dimensions définies. Toute forme de report du lait ou de du caillé obtenu sont interdites.»

sont remplacées par:

«Le tranchage du caillé est autorisé, mais toute technique de pré-égouttage est interdite. L'élimination du sérum surnageant avant le moulage est autorisé.

Le caillé congelé est interdit ainsi que toute forme de report des fromages sous atmosphère modifiée.

— Le moulage et l'égouttage

Le moulage se réalise à la louche en moule individuel ou en multi-moules avec répartiteur. Le remplissage des moules s'effectue manuellement en plusieurs opérations.

L'égouttage s'effectue de manière spontanée, sans pression exercée sur le caillé, pendant une durée minimale de 18 heures à partir du début du moulage.

Les dimensions totales intérieures des moules tronconiques perforés:

— diamètre inférieur: 48 millimètres

— diamètre supérieur: 65 millimètres

— hauteur: 260 millimètres.»

Il est ajouté que le tranchage et l'élimination du sérum surnageant avant le moulage sont autorisés, conformément aux pratiques des opérateurs. L'interdiction de la technique du pré-égouttage ainsi que l'interdiction de report du caillé sont rédigées de manière plus explicite que dans le cahier des charges en vigueur. Il est ajouté que la technique de report des fromages sous atmosphère modifiée est interdite, pour privilégier la méthode d'obtention traditionnelle. Des éléments relatifs à l'étape de moulage sont ajoutés: le moulage est réalisé en plusieurs opérations, en moule individuel ou en multi-moules avec répartiteur, conformément aux usages actuels.

Il est ajouté que l'égouttage doit s'exercer sans pression exercée sur le caillé afin de mieux décrire cette étape où l'égouttage doit être spontané. Une durée minimale est définie pour mieux décrire le procédé d'égouttage.

Enfin, l'indication relative à la forme de moule (tronconique) figurant à la rubrique relative à la description du produit est complétée car peu précise par les dimensions des moules.

Dans le cahier des charges, les phrases suivantes:

«Les fromages sont salés légèrement en surface. Les fromages sont cendrés en surface avec de la poudre de charbon de bois. Ils comportent une paille de céréale placée à l'intérieur de la pâte dans le sens de la longueur.»

sont remplacées par:

— «Le démoulage et le salage

Les fromages sont salés et cendrés en surface sur toutes les faces.

— Le paillage

La paille de céréale gravée est introduite au démoulage ou dans les moules. Elle est placée à l'intérieur de la pâte dans le sens de la longueur du fromage.»

Les paramètres des étapes de cendrage et salage sont ajoutés pour mieux définir ces étapes. Par ailleurs, l'obligation d'utilisation de la poudre de charbon de bois est supprimée d'une part parce que les termes «charbon de bois» ne sont plus conformes (il s'agit de charbon végétal médicinal) et d'autre part puisqu'il existe aujourd'hui une préparation de sel cendré préparé à partir d'un mélange de sel et de charbon végétal médicinal. En outre, le terme «légèrement» a été supprimé en raison de son imprécision. Enfin, le stade où la paille est introduite dans le fromage est ajouté afin de décrire la pratique des opérateurs.

Dans le cahier des charges, les phrases suivantes:

«L'affinage des fromages est effectué pendant une durée de dix jours dans l'aire de production au minimum à compter du jour d'emprésurage à une température de 10 à 15° Celsius et une hygrométrie de l'ordre de 90 %.»



sont remplacées par:

«Affinage et commercialisation

Du début à la fin de l'affinage, la température de l'air du lieu d'affinage peut varier de 16 °C à 6 °C. L'hygrométrie de l'air du lieu d'affinage est supérieure à 75 %.

Les fromages ne peuvent sortir du lieu d'affinage qu'après une durée de dix jours au minimum à compter du jour d'emprésurage et uniquement s'ils présentent, sur toute la surface, une croûte bien développée, fleurie de moisissures superficielles visibles à l'œil nu.

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

L'obligation d'affinage dans l'aire géographique est déplacée à la rubrique relative à l'aire géographique. La fourchette des températures autorisées pour l'affinage est modifiée (6 °C à 16 °C, au lieu de 10 °C à 15 °C) ainsi que le taux d'hygrométrie minimal (supérieur à 75 % au lieu de supérieur à 90 %) pour tenir compte de l'adaptation des pratiques de opérateurs au produit. Par ailleurs, il est ajouté qu'à la sortie du lieu d'affinage, les fromages doivent présenter sur toute la surface, une croûte bien développée, fleurie de moisissures superficielles visibles à l'œil nu, dans le respect de la rubrique relative à la description du produit.

Enfin, il est ajouté que la conservation sous atmosphère modifiée des fromages frais et des fromages en cours d'affinage est interdite pour maintenir les caractéristiques organoleptiques des fromages.

*Lien*

Concernant la rubrique du cahier des charges relative au lien avec l'aire géographique, elle est réécrite dans sa totalité pour faire ressortir de façon plus évidente la démonstration du lien entre le «Sainte-Maure de Touraine» et son aire géographique, sans que sur le fond le lien ne soit modifié. Cette démonstration met notamment en évidence les conditions de production du lait permettant de mettre en œuvre un lait cru apte à la transformation fromagère pour laquelle des savoir-faire particuliers sont requis, ainsi que les conditions d'affinage. Le point «spécificité de l'aire géographique» reprend les facteurs naturels de l'aire géographique ainsi que les facteurs humains en synthétisant le volet historique et en soulignant les savoir-faire spécifiques. Le point «spécificité du produit» met en avant certains éléments introduits dans la description du produit. Enfin, le point «Lien causal» explique les interactions entre les facteurs naturels et humains et le produit.

Cette modification est effectuée également dans le document unique à la section 5.

*Éléments spécifiques de l'étiquetage*

Dans le cahier des charges, l'alinéa suivant:

«Les fromages bénéficiant de l'appellation d'origine "Sainte-Maure de Touraine" doivent être commercialisés munis d'un étiquetage individuel comportant, outre les mentions réglementaires applicables à tous les fromages, le nom de l'appellation d'origine accompagné de la mention "appellation d'origine", le tout inscrit en caractères de dimension au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage. L'apposition du sigle "INAO" est obligatoire. Ces indications sont également apposées sur les caisses et autres emballages contenant ces fromages.

La mention "fabrication fermière" ou "fromage fermier" ou tout autre mention laissant entendre d'une origine fermière du fromage est réservée aux producteurs transformant le lait produit sur leur exploitation et conformément aux conditions fixées par le règlement intérieur. Le fromage de fabrication fermière collecté et affiné par un affineur peut également porter cette mention.»

est remplacé par:

«Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, les fromages bénéficiant de l'appellation d'origine "Sainte-Maure de Touraine" sont commercialisés munis d'un étiquetage individuel comportant le nom de l'appellation d'origine "Sainte-Maure de Touraine" et le symbole AOP de l'Union européenne dans le même champ visuel.

Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, l'emploi de tout autre qualificatif ou autre mention accompagnant ladite appellation d'origine est interdit dans l'étiquetage, la publicité, les factures et papiers de commerce, à l'exception de marques de commerce ou de fabriques particulières.»

La rubrique relative à l'étiquetage est mise à jour d'une part pour tenir compte des évolutions de la réglementation nationale et européenne et d'autre part pour préciser les mentions ou qualificatifs pouvant être apposés sur l'étiquetage. Les mentions valorisantes «fabrication fermière» ou «fromage fermier» peuvent être utilisées dans le cadre de la réglementation en vigueur.

Dans le cahier des charges, la phrase:

«Un dispositif d'identification est apposé sur la paille.»

est supprimée du point relatif à l'étiquetage et est déplacée au point relatif aux éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique.

Dans le document unique,

L'alinéa:

«Obligation de porter le logo comportant le sigle INAO, les mentions Appellation d'origine contrôlée et le nom de l'appellation.»

est remplacé à la section 3.6 par:

«Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, les fromages bénéficiant de l'appellation d'origine "Sainte-Maure de Touraine" sont commercialisés munis d'un étiquetage individuel comportant le nom de l'appellation d'origine "Sainte-Maure de Touraine" et le symbole AOP de l'Union européenne dans le même champ visuel.

Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, l'emploi de tout autre qualificatif ou autre mention accompagnant ladite appellation d'origine est interdit dans l'étiquetage, la publicité, les factures et papiers de commerce, à l'exception de marques de commerce ou de fabriques particulières.»

#### *Autres modifications*

Dans le cahier des charges, l'adresse du service compétent de l'état membre est actualisée.

Concernant la rubrique du cahier des charges relative aux références des structures de contrôles le nom et les coordonnées des structures officielles sont actualisés. Cette rubrique mentionne les coordonnées des autorités compétentes en matière de contrôle au niveau français: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) et direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). Il est ajouté que le nom et les coordonnées de l'organisme certificateur sont consultables sur le site de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

Concernant la rubrique du cahier des charges relative aux exigences nationales, un tableau présentant les principaux points à contrôler et leur méthode d'évaluation est ajouté.

#### DOCUMENT UNIQUE

#### «SAINTE-MAURE DE TOURAINE»

N° UE: PDO-FR-0133-AM03 — 30.1.2019

#### AOP (X) IGP ( )

#### 1. Dénomination(s)

«Sainte-Maure de Touraine»

#### 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 «Sainte-Maure de Touraine» est un fromage élaboré exclusivement à partir de lait de chèvre entier et cru. C'est un fromage à pâte molle obtenu par coagulation principalement lactique avec une faible addition de présure et par un égouttage spontané.

En aspect extérieur, le fromage présente une moisissure superficielle visible et sa croûte est cendrée.

Son goût est lactique, sans excès de salinité, ni d'acidité, aux arômes de fruits secs et aux notes végétales telles que le foin. Sa texture est onctueuse, voire légèrement humide, et devient plus sèche, parfois friable, en vieillissant.

L'aspect de la coupe est franc, la pâte est blanche ou ivoire, de texture homogène et fine.

Il se présente sous la forme d'une bûche tronconique. Le poids total de matière sèche ne doit pas être inférieur à 100 grammes par fromage.

La teneur minimale en matière grasse est de 45 pour cent sur la matière sèche.

Chaque «Sainte-Maure de Touraine» est traversé par une paille de céréales gravée au minimum au nom de l'appellation et d'un code d'identification de l'atelier.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Les chèvres laitières sont issues des races suivantes: Alpine, Saanen, Poitevine, ou de chèvres issues d'un croisement de ces races.

Au minimum 825 kilogrammes de la matière sèche de la ration totale annuelle par chèvre laitière (soit 75 %) proviennent de l'aire géographique. Certains aliments ne proviennent pas de l'aire géographique du fait de leur manque de disponibilité sur celle-ci (luzerne déshydratée par exemple).

La surface herbagère représente une surface minimale égale à 1 000 m<sup>2</sup> par chèvre laitière. Cette surface correspond aux surfaces de l'exploitation et/ou aux surfaces correspondantes pour les achats.

La quantité annuelle de fourrages par chèvre laitière représente au moins 550 kilogrammes de matière sèche. Les fourrages proviennent exclusivement de l'aire géographique. Ils sont consommés frais, fermentés ou sous forme de foin. La quantité annuelle d'aliments fermentés est limitée à 365 kilogrammes de matière sèche par chèvre. Elle ne peut excéder par jour 1 kilogramme en matière sèche par chèvre laitière. Les aliments fermentés sont distribués avec du foin, de l'affouragement en vert ou associés au pâturage.

Les fourrages autorisés sont répertoriés dans une liste positive.

Les aliments complémentaires représentent au maximum 50 % de l'alimentation de la chèvre laitière, soit au maximum 550 kilogrammes de matière sèche.

Les aliments complémentaires autorisés sont répertoriés dans une liste positive.

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

La production de lait, la fabrication et l'affinage des fromages sont effectués dans l'aire géographique délimitée au point 4.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, les fromages bénéficiant de l'appellation d'origine «Sainte-Maure de Touraine» sont commercialisés munis d'un étiquetage individuel comportant le nom de l'appellation d'origine «Sainte-Maure de Touraine» et le symbole AOP de l'Union européenne dans le même champ visuel.

Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, l'emploi de tout autre qualificatif ou autre mention accompagnant ladite appellation d'origine est interdit dans l'étiquetage, la publicité, les factures et papiers de commerce, à l'exception de marques de commerce ou de fabriques particulières.

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

La production du lait, la fabrication et l'affinage sont effectués dans l'aire géographique composée des communes suivantes de l'Indre (36), l'Indre-et-Loire (37), le Loir-et-Cher (41) et la Vienne (86):

Département de l'Indre (36): Argy, Arpheuilles, Azay-le-Ferron, Buzançais, La Chapelle Orthemale, Châtillon-sur-Indre, Chezelles, Cléré-du-Bois, Clion, Écueillé, Faverolles, Fléré-la-Rivière, Fontgombault, Fontguenand, Frédille, Gehée, Heugnes, Jeu-Maloches, Langé, Lingé, Luçay-le-Mâle, Lurais, Lureuil, Lye, Martizay, Méobecq, Mérégnay, Mézières-en-Brenne, Murs, Néons-sur-Creuse, Neuillay-les-Bois, Obterre, Palluau-sur-Indre, Paulnay, Pellevoisin, Préaux, Preuilly-la-Ville, Saint-Cyran-du-Jambot, Saint-Genou, Saint-Lactencin, Saint-Médard, Saint-Michel-en-Brenne, Sainte-Gemme, Saulnay, Sauzelles, Selles-sur-Nahon, Sougé, Tournon-Saint-Martin, Le Tranger, Valençay, Vendoeuvres, La Vernelle, Veuil, Vicq-sur-Nahon, Villedieu-sur-Indre, Villegouin, Villentroy, Villiers.

Département de l'Indre-et-Loire (37) en totalité

Département du Loir-et-Cher (41): Ambly, Angé, Artins, Authon, Averdon, Champigny-en-Beauce, La Chapelle-Vendômoise, Châteauneuf, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Chissay-en-Touraine, Choussy, Couddes, Couffy, Couture-sur-Loir, Crucheray, Les Essarts, Faverolles-sur-Cher, Françay, Gombergean, Les Hayes, Herbault, Houssay, Huisseau-en-Beauce, Lancè, Lancôme, Landes-le-Gaulois, Lavardin, Mareuil-sur-Cher, Méhers, Mesland, Meusnes, Monteaux, Monthou-sur-Cher, Montoire-sur-le-Loir, Montrichard Val de Cher, Montrouveau, Nourray, Noyers-sur-Cher, Pontlevoy, Pouillé, Prunay-Cassereau, Rilly-sur-Loire, Les Roches-l'Évêque, Saint-Aignan, Saint-Amand-Longpré, Saint-Arnould, Saint-Cyr-du-Gault, Saint-Etienne-des-Guéréts, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Gourgon, Saint-Julien-de-Chédon, Saint-Martin-des-Bois, Saint-Rimay, Saint-Romain-sur-Cher, Santenay, Sasnières, Seigy, Ternay, Thenay, Thésée, Tréhet, Troo, Valencisse, Vallières-les-Grandes, Valloire-sur-Loire, Veuzin-sur-Loire, Villavard, Villechauve, Villedieu-le-Château, Villefrancœur, Villeporcher.

Département de la Vienne (86): Antran, Basses, Berthegon, Beuxes, Bournand, Buxeuil, Ceaux-en-Loudun, Chenevelles, Coussay-les-Bois, Dangé-Saint-Romain, Ingrandes, Leigné-les-Bois, Leigné-sur-Usseau, Lésigny, Leugny, Loudun, Mairé, Messemé, Mondion, Nueil-sous-Faye, Les Ormes, Oyré, Pleumartin, Port-de-Piles, Pouant, Prinçay, La Roche-Posay, Roiffé, Saint-Christophe, Saint-Gervais-les-Trois-Clochiers, Saint-Rémy-sur-Creuse, Sammarçolles, Sérigny, Usseau, Vaux-sur-Vienne, Vellèches, Vézières, Vicq-sur-Gartempe.

## 5. Lien avec l'aire géographique

Le «Sainte-Maure de Touraine» est un fromage au lait de chèvre dont les principales caractéristiques spécifiques résident dans sa forme de bûche allongée traversée d'une paille de céréales, ses arômes de fruits secs et notes végétales telles que le foin, ainsi que sa texture onctueuse devenant friable en vieillissant. Ces caractéristiques lui sont conférées par des savoir-faire d'élevage des chèvres alimentées de fourrages produits exclusivement dans l'aire géographique, mais aussi par des savoir-faire de fabrication (caillé à caractère lactique, égouttage lent, cendrage et salage de surface après démoulage) et d'affinage permettant l'implantation d'une flore d'affinage caractéristique.

L'aire géographique du «Sainte-Maure de Touraine» se situe dans le sud-ouest du bassin parisien, débordant l'ancienne province historique de la Touraine. La Loire, traversant l'aire d'est en ouest, et ses affluents, conditionnent fortement le paysage des petites régions.

Les paysages de plateaux ouverts où prédominent les cultures céréalières, alternent avec les vallées, plus bocagères, où une agriculture plus spécialisée a mis en valeur des productions spécifiques (viticulture, arboriculture, élevage, maraîchage). Les terres argileuses et argilo-calcaires s'y rencontrent aussi sur les plateaux.

Le climat, d'influence océanique, caractérisé par des hivers et des étés doux, permet la culture de nombreuses plantes fourragères et céréalières nécessaires à l'alimentation animale. Cette influence océanique, qui ne se dégrade que très lentement vers l'est en suivant l'axe ligérien, maintient un climat relativement homogène sur l'ensemble de l'aire.

Jusqu'au milieu du XX<sup>e</sup> siècle, il n'existait pas de troupeaux de chèvres. Seules 1 à 3 chèvres sont présentes dans les foyers ruraux les plus démunis. La conduite des chèvres est l'occupation de la grand-mère (ou de la plus jeune fille qui a reçu le savoir-faire de la grand-mère) qui soigne les animaux, les nourrit, les traite et fabrique le fromage. Le lait est mis en œuvre cru et entier sitôt la traite faite. Le volume d'un moule de «Sainte-Maure de Touraine» correspond au volume de lait quotidien produit par une chèvre, soit 2,5 litres de lait environ pour un fromage. Il n'y a pas de fromagerie, les opérations sont réalisées dans les cuisines et les fromages mis à sécher près de la cheminée. La forme de bûche allongée rendant le fromage fragile et difficile à manier, l'introduction d'une paille de céréale dans le sens de la longueur permet une manipulation plus aisée.

Les techniques de productions d'aujourd'hui sont issues de cette histoire. Le fromage est obtenu par coagulation lactique du lait entier et cru, avec addition d'une faible quantité de présure. Le caillé est moulé dans des moules tronconiques.

Le «Sainte-Maure de Touraine» est un fromage élaboré à partir de lait de chèvre cru et entier, faiblement emprésuré, et issu d'un caillé de type lactique. Il se distingue par:

- sa forme tronconique caractéristique,
- sa pâte fine, franche, blanche à ivoire, homogène,
- sa texture onctueuse qui devient plus sèche et friable en vieillissant,
- sa couverture qui à l'issue de la période d'affinage de dix jours présente une croûte bien développée, fleurie de moisissures superficielles visibles à l'œil nu,
- sa paille de céréale placée dans le sens de la longueur du fromage,
- son goût lactique aux arômes de fruits secs et aux notes végétales.

Ce fromage au lait de chèvre a trouvé son origine sur les sols les plus pauvres de la Touraine.

La présence dans l'aire géographique de terres argileuses et argilo calcaires, propices à la production fourragère et céréalière, a favorisé une mise en valeur agricole des secteurs les plus pauvres grâce à l'installation d'élevages caprins, de dimension restreinte à l'origine, dont le lait était destiné à la fabrication d'un fromage initialement réservé à la consommation familiale.

La forme particulière du «Sainte-Maure de Touraine» réside dans son moule, originellement réalisé en osier tressé. Le volume du moule correspond à la production quotidienne d'une chèvre. La forme de bûche allongée et la texture parfois cassante de sa pâte rendant le fromage fragile et difficile à manier, l'introduction d'une paille de céréale dans le sens de la longueur avait initialement un intérêt pratique en permettant une manipulation plus aisée du fromage, avant de devenir un élément d'identification par les consommateurs.

L'usage d'un moule allongé et les caractéristiques d'une fabrication lactique, associées à un égouttage lent, adaptée au rythme des travaux de la ferme, et à un cendrage et salage de surface après démoulage, donnent au fromage une texture et une finesse de pâte, ainsi qu'un rapport surface sur volume qui permettent l'implantation lors de l'affinage d'une flore d'affinage caractéristique du «Sainte-Maure de Touraine» grâce à laquelle le fromage acquière ses qualités gustatives et aromatiques.

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

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-90fe0542-fca1-4d57-af8c-1d9c5d0b6ed4](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-90fe0542-fca1-4d57-af8c-1d9c5d0b6ed4)

---