

**Publication du document unique modifié à la suite de l'approbation d'une modification mineure conformément à l'article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012**

(2022/C 175/06)

La Commission européenne a approuvé cette modification mineure conformément à l'article 6, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement délégué (UE) n° 664/2014 de la Commission <sup>(1)</sup>.

La demande d'approbation de cette modification mineure peut être consultée dans la base de données eAmbrosia de la Commission.

DOCUMENT UNIQUE

« Sainte-Maure de Touraine »

N°UE : PDO-FR-0133-AM04 - 17.12.2021

AOP ( X ) IGP ( )

**1. Dénomination**

« 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 - Fromage

**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 g 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 kg 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.

(1) JOL 179 du 19.6.2014, p. 17.

La quantité annuelle de fourrages par chèvre laitière représente au moins 550kg 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 355 kg de matière sèche par chèvre. Elle ne peut excéder par jour 1 kg 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 kg 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**

Toutes les étapes de la production ont lieu dans l'aire géographique dont le périmètre englobe le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de 2021 :

Département de l'Indre (36) : Argy, Arpheuilles, Azay-le-Ferron, Buzançais, La Chapelle Orthemale, Châtillon-sur-Indre, Chezelles, Cléré-du-Bois, Clion, Écueillé, Fléré-la-Rivière, Fontgombault, Fontguenand, Frédille, Gehée, Heugnes, Jeu-Maloches, Langé, Lingé, Luçay-le-Mâle, Lurais, Lureuil, Lye, Martizay, Méobecq, Mérigny, 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, Villentrois-Faverolles, 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, Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Chissay-en-Touraine, Choussy, Le Controis-en-Sologne (pour le territoire de la commune de Thenay), Couddes, Couffy, 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-Arnoult, Saint-Cyr-duGault, 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, Thenay, Thésée, Troo, Valencisse, Vallée-de-Ronsard, Vallières-les-Grandes, Valloire-sur-Cisse, Veuzin-sur-Loire, Villavard, Villechauve, Villedieu-le-Château, Villefrancoeur, Villeporcher.

Département de la Vienne (86) : Antran, Basses, Berthegon, Beuxes, Bournand, Buxeil, 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-Clochers, Saint-Rémy-sur-Creuse, Sammarçolles, Sérigny, Usseau, Vaux-sur-Vienne, Vellèches, Vézières, Vicq-sur-Gartempe.

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

## 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, maraichage). 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>ème</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 10 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 acquiert ses qualités gustatives et aromatiques.

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

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-0044ace0-9759-4aae-a3cf-fe706eac1395](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0044ace0-9759-4aae-a3cf-fe706eac1395)

---