

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande en application de 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

(2013/C 159/06)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DEMANDE DE MODIFICATION

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 ⁽²⁾****DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9**

«CHAOURCE»

N° CE: FR-PDO-0217-0940-24.01.2012

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 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

- 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. *Modification du point 2) Description du produit*

- Matière première: obligation de transformer du lait entier dont la composition n'est pas modifiée, ceci afin d'empêcher l'ajout ou la soustraction de matière grasse ou de protéines.
- Le taux de matière grasse du produit a été diminué afin d'éviter un excès de matière grasse non traditionnel.
- Flore de surface: précisions concernant la prédominance de *Penicillium Candidum* et la présence de *Geotrichum*.
- Une description des caractéristiques organoleptiques a été ajoutée.
- Format des fromages: les deux formats ont été précisés et encadrés par des valeurs cibles contrôlables.

3.2. *Modification du point 4) Preuve de l'origine*

Au regard des évolutions législatives et réglementaires nationales, la rubrique «Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique» a été consolidée et regroupe notamment les obligations déclaratives et tenues de registres relatives à la traçabilité du produit et au suivi des conditions de production.

Des éléments permettant de mieux tracer le lait et les fromages ont été ajoutés afin de garantir l'origine des produits d'appellation. Le contrôle du cahier des charges de l'appellation d'origine est organisé par un plan de contrôle élaboré par un organisme de contrôle.

Par ailleurs, cette rubrique a fait l'objet d'ajouts et complément de plusieurs dispositions relatives aux registres et documents déclaratifs permettant de garantir la traçabilité des fromages.

3.3. *Modification du point 5) Méthode d'obtention*

Production de lait: Cette partie a été modifiée afin de mettre en évidence le lien au terroir par l'origine des animaux et leur alimentation. Il s'agit de la limite minimale de 80 % d'animaux nés dans l'aire et de la définition des règles définissant l'autonomie alimentaire au sein de l'aire. Ces règles concernent également la gestion des pâturages et de la place de l'herbe dans la ration (en définissant un minimum de pâturage pour les génisses et les animaux en lactation) ainsi que les exigences qui concernent les fourrages et les compléments.

Fabrication fromagère: encadrement des différentes phases de fabrication par des valeurs cibles contrôlables (température et durées pour la maturation l'emprésurage, l'égouttage, le ressuyage et l'affinage, définition des pH de moulage et d'emprésurage).

3.4. *Modification du point 8) Étiquetage*

Afin d'encadrer l'étiquetage du produit et de clarifier sa lisibilité auprès du consommateur, un certain nombre de règles sont proposées (utilisation du symbole AOP de l'UE et du logo du groupement ...).

3.5. *Modification du point 9) Exigences nationales*

Un tableau des principaux points à contrôler a été inséré à la fin du cahier des charges.

DOCUMENT UNIQUE

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 ⁽³⁾****«CHAOURCE»****N° CE: FR-PDO-0217-0940-24.01.2012****IGP () AOP (X)****1. Dénomination**

«Chaource»

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

Fromage à pâte molle et croûte fleurie à prédominance lactique, le «Chaource» est exclusivement fabriqué avec du lait de vache entier qui n'a subi ni d'ajout ni de soustraction de matières grasses ou de protéines.

Sa pâte, salée, a une teneur en matière sèche d'au moins 40 pour cent et contient au moins 48 pour cent de matière grasse dans l'extrait sec.

Sa croûte doit être recouverte de façon dominante de moisissure blanche de *Penicillium Candidum*. La présence d'une surface marbrée ou tourmentée due à la présence de *Geotrichum* est admise.

Il dégage une légère odeur de champignon et peut développer des arômes fruités, dont la noisette, et un goût léger de champignon frais.

Il se présente sous forme de cylindre à faces planes. Il est fabriqué en deux formats:

- un grand format dont le poids est compris entre 450 et 700 grammes à l'issue de la durée minimum d'affinage et caractérisé par le diamètre intérieur du moule, compris entre 110 et 115 millimètres;
- un petit format dont le poids est compris entre 250 et 380 grammes à l'issue de la durée minimum d'affinage et caractérisé par le diamètre intérieur du moule, compris entre 85 et 90 millimètres.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Le lait utilisé pour l'obtention du «Chaource» est du lait de vache entier qui n'a subi ni d'ajout ni de soustraction de matières grasses ou de protéines sauf celles contenues dans le milieu de culture des ferments lactiques, dans une limite maximale de 3 %. Il doit être collecté, stocké et transformé indépendamment des autres laits soit par l'autonomie totale des circuits de collecte et des ateliers de transformation, soit au sein d'une installation unique par la séparation des laits et des produits transformés de la collecte du lait à l'affinage des fromages.

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

La part moyenne annuelle des aliments produits sur l'exploitation représente au moins 75 % de la matière sèche de la ration totale du troupeau laitier. De plus, la part moyenne des aliments issus de l'aire géographique de l'appellation «Chaource» représente au moins 85 % de la matière sèche de la ration totale du troupeau laitier.

⁽³⁾ Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

Les vaches laitières en production ont accès au pâturage pendant une période annuelle minimale de 5 mois. Elles disposent pendant cette période d'une surface minimale en herbe de 20 ares par vache laitière en production. En cas d'affouragement en vert complémentaire au pâturage, les surfaces destinées à cet affouragement en vert ne doivent pas dépasser 10 ares par vache laitière en production.

La part de l'herbe dans l'alimentation des vaches laitières en production est fixée à au moins 30 % de la matière sèche des fourrages grossiers. La part de l'herbe dans l'alimentation des génisses, calculée indépendamment de celle des vaches laitières, est fixée à au moins 30 % de la matière sèche des fourrages grossiers. Ces exigences s'appliquent à tout moment, toute l'année.

La part moyenne annuelle des compléments dans l'alimentation des vaches laitières est inférieure à 27 % de la matière sèche de la ration totale.

La ration totale des vaches laitières est définie comme l'ensemble des fourrages grossiers et des compléments distribués.

Une liste positive de fourrages et d'aliments concentrés est prévue dans le cahier des charges.

Après sevrage, et avant la première lactation, les génisses doivent suivre une saison obligatoire de pâturage d'une durée de 4 mois minimum dans l'aire géographique de l'appellation.

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

La production du lait, la fabrication ainsi que l'affinage doivent être effectués dans l'aire géographique.

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

—

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

L'étiquetage doit comporter l'indication du nom de l'appellation d'origine ainsi que le symbole AOP de l'Union européenne.

L'emploi de tout 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:

- des marques de commerce;
- des mentions «artisanal» ou «fabrication artisanale» réservées aux seuls artisans transformateurs reconnus par la réglementation relative à l'artisanat;
- des mentions «affiné par» ou «affineur», ou toute autre mention faisant référence à l'affinage du produit,
- du logo du syndicat de défense du fromage de Chaource

Par ailleurs, le nom et l'adresse complète du dernier opérateur habilité, à savoir l'affineur, pour l'appellation d'origine «Chaource» doivent figurer sur l'étiquette.

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

L'aire de production recouvre une zone géographique très restreinte aux confins des départements de l'Aube et de l'Yonne englobant la région naturelle de la Champagne humide ayant pour centre la commune de Chaource.

Département de l'Aube

Cantons pris en totalité: Aix-en-Othe, Bar-sur-Seine, Bouilly, Chaource, Ervy-le-Châtel, Mussy-sur-Seine, Les Riceys et Troyes (sept cantons).

Département de l'Yonne

Cantons pris en totalité: Ancy-le-Franc, Crusy-le-Châtel, Flogny-la-Chapelle, Tonnerre.

Communes prises en totalité: Bagneaux, Boeurs-en-Othe, Cérilly, Chigy, les Clérimois, Coulours, Flacy, Foissy-sur-Vanne, Fontaine-la-Gaillarde, Fournaudin, Maillot, Malay-le-Grand, Malay-le-petit, Noé, Saint-Clément, Saligny, Sens, les Sièges, Theil-sur-Vanne, Vareilles, Vaudeurs, Villeneuve-l'Archevêque, Villiers-Louis, Voisines.

Communes retenues en partie: Arces-Dilo (partie située au nord de la route nationale 5), Cerisiers (partie située au nord de la route nationale 5), Lailly (partie située au sud de la route départementale 28), La Postolle (partie située au sud de la route départementale 28), Soucy (partie située au sud de la route nationale 439), Thorigny-sur-Oreuse (partie située au sud de la route départementale 28), Vaumort (partie située au nord de la route nationale 5).

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

A. Facteurs naturels

La définition de la zone d'appellation a été établie à partir du bassin de production du Chaourçois et des zones avoisinantes similaires. Ce bassin englobe la région naturelle de la Champagne humide qui a pour centre la commune de Chaource. Ses limites sont, au nord, la forêt d'Aumont et la Seine; au sud, la forêt de Maulnes et l'Armançon; à l'ouest, le plateau calcaire du Pays d'Othe; à l'est, le cours de la Sarce.

Ce bassin est caractérisé par un sous-sol imperméable composé essentiellement de calcaire et d'argile. Le terrain est sillonné par un grand nombre de cours d'eau et les sources y sont nombreuses.

Cette petite région est particulièrement isolée par sa forêt située entre deux grands axes de communication:

— Troyes-Saint-Florentin

— Vallée de la Seine

Les sols argileux de la zone sont le plus souvent occupés par des prairies naturelles. Dotés d'une humidité constante, ils sont propices au développement de l'herbe et demeurent inutilisables et inadaptés pour les cultures. Dans certaines zones comme les vallées humides, leur exploitation par le pâturage en début de saison est souvent retardée, ce qui se traduit par une herbe ayant perdu de ses valeurs nutritives, et un appauvrissement du lait («Procès-verbal de l'assemblée générale du contrôle laitier», 23 janvier 1937).

De par la diversité des sols de la zone et donc de l'exploitation que l'on pouvait en faire, la polyculture élevage s'y est généralisée. Le «Chaource», par son activité d'élevage, a permis et permet encore aujourd'hui le maintien d'activités agricoles traditionnelles dans cette zone marquée par la rudesse du climat continental.

B. Facteurs humains

Concernant l'implantation du fromage dans la région, elle s'est trouvée au Moyen Âge étroitement liée à la présence nombreuse d'abbayes et de commanderies. Les moines étaient en effet les seuls à disposer des prés et bois nécessaires à l'alimentation du bétail et à la production de lait et de fromage. La plupart rejetant la consommation de viande, ils la remplacèrent souvent par le fromage, permettant ainsi le développement de l'élevage et la transmission des techniques de transformation fromagères.

Les femmes de la région reprirent ce savoir-faire au cours des XVII^e et XVIII^e siècles, pour produire des fromages destinés à la seule consommation familiale. La fabrication du fromage devait s'accorder avec les nombreuses corvées journalières qui leur laissaient peu de temps disponible. La traite s'effectuait le matin ou le soir puis on laissait cailler le lait naturellement avant de le reprendre en fin de journée ou le lendemain matin. Le fromage était fabriqué avec du lait gras, c'est-à-dire avec du lait non écrémé (non «levé de la crème»). Le caillé lactique pouvant s'égoutter lentement sans surveillance particulière, ce processus était particulièrement adapté au rythme des fermières.

C'est ce système de production qui a donné son caractère lactique au fromage et en a déterminé les grandes étapes de fabrication (temps de caillage, égouttage spontané et lent).

Les fromages étaient consommés de multiple façon, frais ou secs, les fromages frais étant généralement privilégiés en été pour des raisons de fraîcheur mais également pour des raisons pratiques. En effet, l'affinage variait en fonction des difficultés de conservation liées le plus souvent à la température: quand les conditions étaient défavorables, ils étaient consommés frais, pour éviter de les perdre, et quand les conditions le permettaient ils pouvaient être conservés jusqu'à deux mois. Ces habitudes de consommation ont perduré jusqu'à nos jours, donnant naissance à deux formats de fromage évoluant de manière légèrement différente.

Les fromages qui n'étaient pas consommés à la ferme étaient vendus sur les marchés. On retrouve des traces de ces ventes dès 1829 (octobre 1929, «Tableau des foires existantes dans le département de l'Aube»). La plupart du temps, les fromages étaient collectés par des cossoniers (marchands de fromages) qui les revendaient sur les marchés locaux mais également sur les principales places françaises: Paris, Lyon, Dijon, Toulouse, Reims, Metz, Douai, Clermont-Ferrand, Annecy et Lons-le-Saunier.

Avec le développement de l'agriculture aux XIX^e et XX^e siècles, les rendements laitiers s'améliorèrent, permettant ainsi une augmentation de la production laitière. La vente sur les marchés se développe. Cependant, la fabrication de fromages et leur vente restent des activités contraignantes et les fermières préférèrent livrer le lait aux laiteries qui s'implantaient. Face à la pénurie de fromages fermiers, les cossoniers se lancèrent alors dans la fabrication. Au début des années 60, l'artisan fromager avait pris définitivement le relais des fermières.

Le procédé de fabrication et la matière première utilisée ont toujours permis aux fabricants d'obtenir une plus-value par rapport à des fromages secs et plus petits issus de lait partiellement écrémé («levés de leur crème») fabriqués dans les environs.

5.2. Spécificité du produit

A. Caractéristiques spécifiques du produit

Le «Chaource» est exclusivement fabriqué avec du lait de vache entier.

Sa pâte, salée au sel sec, est onctueuse, souple et assez ferme à la fois. Il a la particularité de présenter un affinage centripète faisant ressortir au fil du temps le contraste entre son pourtour crémeux et la texture fine et légèrement granuleuse du cœur.

Sa croûte est recouverte de façon dominante de moisissure blanche de *Penicillium Candidum*.

Il dégage une légère odeur de champignon et peut développer des arômes fruités, dont la noisette, et un goût léger de champignon frais.

C'est le seul fromage de vache de fabrication lactique et à croûte fleurie ayant une forme de cylindre haut à faces planes. Cette forme est notamment liée à l'utilisation de moules nettement plus hauts que larges qui permettent de contenir une quantité importante de caillé, favorisant son égouttage spontané par le simple effet de la gravité et donc sans aucune intervention extérieure.

B. Antériorité de l'usage du nom et notoriété

La tradition orale remonte à la première partie du XIX^e siècle. À cette époque, les fermières du Chaourçois fabriquaient avec le lait de leur vache un fromage déjà appelé «le fromage de Chaource».

En 1872, le Dr Pourriau dans son ouvrage «La Laiterie», puis en 1883, M. Huguier-Truelle dans «Le petit guide de la fermière de l'Aube» décrivent déjà précisément les fromages de «Chaource» et leurs principales règles de fabrication.

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 définition de l'aire géographique a été établie d'après la zone traditionnelle de fabrication du fromage de «Chaource» et d'élevage bovin laitier.

L'alternance de sols calcaires et argileux a conduit à l'installation d'exploitations de polyculture-élevage, avec orientation de certaines zones localisées sur les sols argileux et dans les vallées inondables des cours d'eau, pour la production herbagère.

Les pratiques d'élevage sont directement influencées par la nature du climat et des terres de la zone et sa localisation géographique. Ainsi, sa situation, au carrefour de plusieurs zones de races bovines a entraîné un désintéressement quant aux races de vaches, au profit d'animaux indigènes. Le fonctionnement autarcique des exploitations, pour valoriser au mieux les ressources locales, a amené à privilégier les aliments (fourrages et compléments) produits sur l'exploitation ou dans le bassin proche (au minimum 75 % des aliments proviennent de l'exploitation et 85 % de la zone). En conséquence, l'herbe a pris une importance non négligeable dans l'alimentation des animaux, que ce soit sous la forme de pâturage (plus de 20 ares par vache pendant au moins 5 mois) ou sous forme conservée (plus de 30 % de la matière sèche utile des fourrages). Souvent originaire de prairies naturelles inondables, la qualité de cette herbe n'est pas suffisante pour la production d'un lait convenablement structuré pour une transformation fromagère, d'où la nécessité de la compléter par d'autres fourrages riches en énergie et par des compléments.

La pauvreté du lait, mais aussi et surtout l'adaptation des fermières à leurs contraintes de travail les ont amenées naturellement à s'orienter vers une production fromagère lactique utilisant du lait entier (d'où des fromages avec un minimum de 48 % de gras sur sec). En effet, les travaux agricoles étant nombreux et variés, elles disposaient de peu de temps pour se consacrer à la production de fromages. Il leur fallait donc un système calé sur le rythme de vie et nécessitant peu de surveillance. Ceci explique que les étapes de fabrication soient si longues et simplifiées (caillage de 12 heures minimum, égouttage spontané et lent). L'affinage était également mené en fonction du rythme de vie: les fromages étaient consommés généralement frais en été, pour leur goût lactique rafraîchissant et pour des raisons évidentes de conservation, et plus affinés dès que les conditions le permettaient. Ces habitudes de consommation ont perduré et ont entraîné deux types de fabrications à durée d'affinage similaire: celle de petits fromages affinés et celle de fromages plus gros, juste fleuris et avec un goût lactique plus prononcé.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 ⁽⁴⁾]

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

⁽⁴⁾ Cf. note 3.