

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande de modification 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

(2015/C 145/09)

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 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

«ROCAMADOUR»

N° UE: FR-PDO-0305-01275 – 12.11.2014

AOP (X) IGP ()

1. Groupement demandeur et intérêt légitime

Syndicat des Producteurs de Fromages Rocamadour
Maison de l'Agriculture du Lot
430, avenue Jean Jaurès BP 199
46004 Cahors Cedex
FRANCE
Tél. +33 565232221
Fax +33 565232219
Courriel: contact@aoc-rocamadour.com

Le groupement, qui est composé des opérateurs de «Rocamadour» (producteurs, transformateurs et affineurs), présente un intérêt légitime à déposer la demande.

2. État membre ou pays tiers

France

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: rédaction du lien, contrôle

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

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

Afin d'améliorer la caractérisation du produit, la description organoleptique du «Rocamadour» est ajoutée. Par ailleurs, afin de mettre en cohérence le chapitre «Description du produit» du cahier des charges avec celui du document unique, le qualificatif «striée» relatif à la peau du fromage est ajouté.

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.

Il est notamment prévu une habilitation des opérateurs reconnaissant leur aptitude à satisfaire aux exigences du cahier des charges du signe dont ils revendiquent le bénéfice. Par ailleurs, cette rubrique a fait l'objet d'ajouts de plusieurs dispositions relatives aux registres et documents déclaratifs permettant de garantir la traçabilité et le contrôle de la conformité des produits avec les exigences du cahier des charges.

Enfin il est précisé que les contrôles sur les produits sont effectués par sondage à l'issue de la période d'affinage.

Méthode d'obtention

Afin de clarifier certaines dispositions de la méthode d'obtention, des précisions sont introduites:

- Il est précisé que le terme «chèvre» correspond à la totalité des chèvres ayant mis bas au moins une fois. Cette précision facilite les opérations de contrôle.
- Afin de permettre un encadrement plus précis des conditions d'alimentation des chèvres, il est indiqué que:
 - les parcours comprennent les landes, les bois et les taillis,
 - la proportion de fourrages donnés aux chèvres sous formes déshydratée ne peut excéder 20 % de la matière sèche totale.

De plus, les fourrages et des aliments concentrés autorisés sont listés. Enfin l'échéance échue relative à l'interdiction des fourrages fermentés est supprimée.

- La disposition relative à la possibilité d'accorder des dérogations temporaires en cas de circonstances exceptionnelles est supprimée, car cette disposition n'est plus adéquate.
- Les produits transgéniques sont interdits dans l'alimentation des animaux de même que leur implantation sur l'exploitation afin de maintenir d'une part le lien au terroir et d'autre part les méthodes traditionnelles d'alimentation des animaux.
- Les modalités d'épandage dans les parcelles destinées à produire l'alimentation des chèvres sont précisées car les apports organiques sont susceptibles de modifier la composition de la flore des surfaces fourragères et des parcours. Leur encadrement permet donc de maintenir une flore naturelle diversifiée et de préserver le lien avec l'aire géographique:

«Les seules fumures organiques autorisées sont le compost, le fumier, le lisier, le purin d'origine agricole et les effluents de fromageries ainsi que les fumures organiques d'origine non agricole, type boues d'épuration ou sous produits, déchets verts, mais sont soumises aux conditions d'épandage ci-dessous. Elles proviennent de l'aire géographique.

Tout épandage d'une fumure organique d'origine non agricole s'accompagne d'un suivi analytique lot par lot (camion, citerne, autre) des germes pathogènes, des métaux lourds et des composés-traces organiques retenus dans la réglementation.

L'épandage des fumures organiques d'origine non agricole est autorisé sur les surfaces de l'exploitation, mais avec enfouissement immédiat, et en respectant la réglementation en vigueur concernant les restrictions particulières notamment sur les dates, les périmètres protégés, et les quantités...»

- Il est précisé que la traite a lieu deux fois par jour dans un local de traite comportant un quai de traite sur lequel l'ensemble des chèvres est traité et que le fonctionnement des installations de traite est vérifié par un technicien agréé.
- Les conditions de stockage du caillé égoutté sont précisées de façon à préserver la qualité de celui-ci. Il peut être conservé chez le producteur pour report ou avant congélation ou livraison à artisan, à une température inférieure à 6 °C et pour une durée maximale de 72 heures. Le caillé livré à des artisans devra être mis en œuvre dans les 48 heures suivant sa livraison.
- Les conditions de congélation du caillé sont précisées afin d'encadrer la mise en œuvre de cette opération.

Celle-ci peut être effectuée, sous réserve de l'obtention d'une dérogation sanitaire auprès des services compétents, en fin d'égouttage et avant le salage dans un délai maximal de 72 heures après la fin de l'égouttage. Le caillé se congèle en plaques de 5 cm d'épaisseur maximum qui ne doivent pas être collées entre elles durant leur congélation pour permettre une circulation d'air. Celles-ci doivent atteindre à cœur une température de -12 °C, en moins de 12 heures.

Dans le cas où la congélation et le stockage du caillé congelé se font dans des congélateurs ménagers, ils doivent se trouver dans la fromagerie ou dans un local annexe avec accès direct sur la fromagerie. Il faut, dans ce cas, au minimum, un congélateur pour congeler et un pour stocker. Ces congélateurs sont exclusivement réservés à la congélation et au stockage du caillé, ils ne doivent renfermer aucune autre denrée alimentaire.

La durée maximale de conservation du caillé congelé est de 10 mois.

La congélation se fait chez le producteur, chez l'artisan ou dans un entrepôt frigorifique. Dans le cas où la congélation se fait dans un entrepôt frigorifique, le conditionnement du caillé doit se faire chez le fabricant avant expédition.

- Afin de faciliter le contrôle, il est précisé que la fourchette de 0,6 à 0,8 % du poids de caillé mis en œuvre concernant le chlorure de sodium s'applique au chlorure de sodium ajouté (par opposition au chlorure de sodium total).
- Il est précisé que l'affinage a lieu dans un local réservé de façon à préserver la flore naturelle et spécifique nécessaire au développement des qualités organoleptiques du «Rocamadour».

Étiquetage

Les références à l'appellation d'origine contrôlée sont supprimées. L'obligation d'apposition de la mention «appellation d'origine protégée» et du symbole «AOP» de l'Union européenne est ajoutée.

Autres

La présentation de la rubrique «lien» est améliorée afin de mieux expliciter le lien entre les caractéristiques du «Rocamadour», l'aire géographique et les savoir-faire.

Concernant le contrôle du cahier des charges de l'AOP «Rocamadour» il est précisé que celui-ci est organisé par un plan de contrôle élaboré par un organisme de contrôle. Les coordonnées des structures de contrôle sont actualisées.

Au regard des évolutions législatives et réglementaires nationales, la rubrique «Exigences nationales» présente, sous forme d'un tableau, les principaux points à contrôler, leurs valeurs de référence et leur méthode d'évaluation.

DOCUMENT UNIQUE

«ROCAMADOUR»

N° UE: FR-PDO-0305-01275 – 12.11.2014

AOP (X) IGP ()

1. Dénomination

«Rocamadour»

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 «Rocamadour» est un petit fromage au lait de chèvre cru et entier, à pâte molle à coagulation lente, à peau solide, striée, légèrement veloutée, de couleur blanche pouvant tirer sur le crème ou le beige foncé.

Il se présente sous une forme cylindrique aplatie, d'un poids de 35 grammes environ.

Sa teneur en matière grasse est de 45 % après complète dessiccation et son poids total de matière sèche ne doit pas être inférieur à 14 grammes par fromage. Sa durée totale d'affinage doit être au minimum de 6 jours à compter du jour de démoulage.

La pâte est souple, elle doit se déformer légèrement sous la pression de la main. En bouche, le «Rocamadour» est crémeux, c'est-à-dire que la pâte s'étale facilement et tapisse bien l'intérieur de la bouche. Il est également fondant. Peau et pâte sont homogènes, présentant des structures similaires en bouche.

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

La ration alimentaire totale journalière comporte au minimum 80 % d'aliments produits sur l'aire géographique, les ressources agricoles de la zone ne permettant pas de couvrir l'intégralité des besoins des animaux.

Les fourrages sont constitués par de l'herbe, du foin issus de prairies permanentes et temporaires, de la paille et de plantes fourragères annuelles à l'exception des crucifères. La proportion de fourrages donnés aux chèvres sous forme déshydratée ne peut excéder 20 % de la matière sèche totale.

Les fourrages fermentés sont interdits dans l'alimentation des chèvres.

La proportion d'aliments concentrés compris dans la ration journalière donnée aux chèvres doit être inférieure à 30 % de la matière sèche totale. Les aliments concentrés autorisés sont définis selon une liste positive.

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux les végétaux, les coproduits 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 «Rocamadour». Cette interdiction 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.

Le fromage est obtenu à partir de lait de chèvre provenant uniquement de troupeaux de race Alpine ou Saanen, ou d'un croisement de ces deux races.

Outre les matières premières laitières, les seuls ingrédients ou auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés dans les laits, et au cours de la fabrication, sont la présure, les cultures inoffensives de bactéries, de levures, de moisissures et le sel.

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

La production de lait, la transformation fromagère et l'affinage des fromages sont effectués dans l'aire géographique.

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

Les fromages «Rocamadour» comportent une étiquette d'une dimension minimale de quatre centimètres de diamètre portant le nom de l'appellation d'origine «Rocamadour», la mention «appellation d'origine protégée» et le symbole de l'Union européenne «AOP».

Toutefois, les lots de plusieurs fromages présentés sous un même emballage et emballés sur le site de production peuvent ne comporter qu'une seule étiquette lorsqu'ils sont destinés à la vente au consommateur final, au rayon libre service de la grande distribution.

De plus, dans le cas de ventes directes, assurées par le producteur ou toute personne directement placée sous sa responsabilité, à la ferme ou sur les marchés, chaque unité de vente de fromages doit comporter au minimum une étiquette. Par ailleurs, le stand de vente doit comporter une signalétique indiquant: le nom du producteur et/ou de l'affineur, l'adresse du lieu de production et/ou d'affinage, le nom de l'appellation, la mention «appellation d'origine protégée».

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

L'aire géographique s'étend sur la zone dite «des Causses» centrée sur le département du Lot qui est concerné en partie, mais recouvrant également une partie des départements de l'Aveyron, de la Corrèze, de la Dordogne et du Tarn et Garonne.

Département de l'Aveyron: les communes de Ambeyrac, Balaguier-d'Olt, La Capelle-Balaguier, Causse-et-Diège, Foissac, Martiel, Montsalès, Ols-et-Rinhodes, Sainte-Croix, Salvagnac-Cajarc, Saujac, Villeneuve.

Département de la Corrèze: les communes de Charrier-Ferrière, Chasteaux, Estivals, Nespouls, Turenne.

Département de la Dordogne: les communes de Archignac, Borrèze, La Cassagne, Cazoulès, Chavagnac, La Dornac, Jayac, Nadaillac, Orliaguet, Paulin, Peyrillac-et-Millac, Saint-Amand-de-Coly, Salignac-Eyvigues.

Département du Lot: les cantons de Cahors Nord-Ouest, Cahors Nord-Est, Cahors Sud, Cajarc, Catus, Gramat, Labastide-Murat, Lauzès, Limogne-en-Quercy, Livernon, Luzech, Martel, Saint-Germain-du-Bel-Air, Saint-Géry, Souillac et les communes de Albiac, Anglars (pour la seule partie de la commune située à l'ouest de la ligne formée par la route départementale 940 et par le ruisseau de Lascurades), Anglars-Nozac, Arques, Aujols, Autoire, Aynac, Bach, Bagat-en-Quercy, Bédier, Belmontet, Belmont-Sainte-Foi, Le Boulvé, Le Bourg (pour la seule partie de la commune située à l'ouest de la ligne formée par la route nationale 140 et la route départementale 940), Calès, Carennac, Cézac, Cieurac, Condat, Cremps, Dégagnac, Escamps, Fajoles, Fargues, Faycelles, Flaujac-Poujols, Floressas, Gindou, Gintrac, Gourdon, Grézels, Issendolus, Laburgade, Lacapelle-Cabanac, Lacapelle-Marival (pour la seule partie de la commune située à l'ouest de la ligne formée par la route départementale 940 et par la route départementale 218), Lalbenque, Lamothe-Fénelon, Lascasbanes, Lavercantière, Lhospitalet, Loubressac, Loupiac, Mauroux, Mayrinhac-Lentour, Nadaillac-de-Rouge, Payrac, Les Quatre-Routes, Reilhaguet, Pern, Prudhomat, Rampoux, Le Roc, Rouffilhac, Rudelle, Ruyres, Saignes, Saint-Cirq-Souillaguet, Saint-Clair, Saint-Jean-Lagineste, Saint-Jean-Lespinasse, Saint-Matré, Saint-Michel-Loubéjou, Saint-Médard-de-Presque, Saint-Pantaléon, Saint-Projet, Salviac, Saux, Sérignac, Strenquels, Thédillac, Thémines, Théminettes, Touzac, Vaylats, Le Vigan,

Département de Tarn-et-Garonne: les communes de Caylus, Lacapelle-Livron, Loze, Saint-Projet.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

a) Les facteurs naturels

Le terroir de l'appellation, couvrant les régions agricoles des Causses et des vallées du Lot, de la Dordogne et du Célé, la partie est de la Bouriane, l'ouest du Limargue et le nord du Quercy Blanc et des Causses du Quercy, est caractérisé par un substrat essentiellement calcaire sur lequel toutes les eaux disparaissent dans les avens et des lapiaz profonds.

Ce substrat donne à cette région un aspect désolé, sec à sol maigre.

La végétation naturelle de cette région est nettement dominée par la série du chêne pubescent caractéristique des zones sèches et calcaires. Celui-ci contribue à un paysage généralement ouvert où alternent bosquets d'arbres petits et tortueux et maigres pelouses sèches largement développées sur les causses. Dans son stade arbustif et herbacé, la végétation présente des parcours généralement maigres et séchant l'été.

b) Les facteurs humains

Le «Rocamadour» fait partie des produits d'origine locale les plus anciens du département du Lot et de ses environs comme en atteste le texte d'une baillette à emphytéose, bail écrit entre le seigneur suzerain de la région, l'évêque d'Evreux et ses vassaux, datant de 1451, qui fixe la valeur de la dime en fromage sous le nom de «fromage de Rocamadour».

Aujourd'hui encore, le savoir-faire des producteurs de «Rocamadour» s'exprime tout au long du procédé de fabrication.

Ainsi, les fourrages distribués aux chèvres proviennent en très grande majorité de l'aire géographique et la distribution des fourrages déshydratés et des aliments concentrés est limitée, de sorte que les aliments produits sur l'aire géographique représentent au minimum 80 % de la ration.

Les producteurs utilisent exclusivement du lait de chèvre cru et entier. Celui-ci fait l'objet d'un emprésurage rapide après maturation suivi d'une coagulation lente, de type lactique, d'une durée minimale de 20 heures. Cette étape se poursuit par un égouttage lent et spontané permettant l'obtention d'un caillé humide (extrait sec au moulage supérieur à 31 %).

Le caillé est ensuite salé dans la masse par malaxage avant le moulage en moule de petite taille (diamètre de 60 millimètres et hauteur de 16 millimètres).

La fabrication se poursuit par un affinage comprenant une phase de ressuyage d'au moins 24 heures caractérisée par une température relativement élevée puis la mise en cave dans des conditions de température et d'hygrométrie définies.

5.2. Spécificité du produit

Le «Rocamadour» est un petit fromage de chèvre au lait cru et entier en forme de palet de 35 g environ, dont le poids de matière sèche est faible (14 grammes minimum par fromage).

Il présente une peau d'aspect velouté.

En bouche, le «Rocamadour» est crémeux et présente une texture fondante et homogène de la peau et de la pâte.

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)

L'aire géographique, caractérisée par sa sécheresse, est propice à l'élevage caprin. Les méthodes d'élevage utilisées dans le cadre de la production de lait destinée à la fabrication du «Rocamadour» privilégient une alimentation provenant de l'aire géographique. Cette alimentation riche en fourrages permet l'obtention d'un lait possédant une flore originelle préservée par l'utilisation de ce lait à l'état cru pour la fabrication du fromage.

En particulier, le *Geotrichum* donne au «Rocamadour» son aspect velouté. Le développement de *Geotrichum* est favorisé par un caillé relativement humide issu d'un égouttage lent et spontané et par les conditions de température et d'hygrométrie de la cave d'affinage.

Cet égouttage et l'affinage, qui a lieu en deux phases successives, ont également comme conséquence l'obtention d'une faible teneur en matière sèche dans le produit final.

Ces conditions d'égouttage et d'affinage contribuent à expliquer également la présence d'une peau en surface ainsi que la texture crémeuse, fondante et homogène de la peau jusqu'au cœur, propre au «Rocamadour», celle-ci étant associée également à la mise en œuvre d'un lait entier.

La forme ronde et aplatie et le faible poids du «Rocamadour» sont le résultat de l'usage historique de moules spécifiques par leur diamètre et leur épaisseur.

Ainsi, l'ensemble des facteurs descriptifs de l'aire géographique, facteurs naturels et humains, concourent à l'obtention du «Rocamadour»....

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-ab406329-e35e-4155-adb7-c276fbba1221/telechargement

^(?) Voir note 1 de bas de page.