

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

(2016/C 334/09)

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

«OSSAU-IRATY»

N° UE: FR-PDO-0517-01391 — 21.10.2015

AOP (X) IGP ()

1. Groupement demandeur et intérêt légitime

Syndicat de défense du fromage d'appellation d'origine contrôlée OSSAU-IRATY
Maison Apezetxea
64120 Ostabat-Asme
FRANCE
Tél. +33 559378661
Fax +33 559378104
Courriel: [mailto: contact@ossau-iraty.fr](mailto:contact@ossau-iraty.fr)

Composition: Le groupement est constitué des producteurs de lait, des transformateurs et des affineurs. Il est à ce titre légitime à proposer la demande de modification.

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: coordonnées du groupement, contrôle

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

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

5. Modification(s)

1. Description du produit

- Les dimensions des moules sont supprimées et remplacées par celles des fromages, le paragraphe correspondant devenant: «Dimensions et poids des fromages:
 - diamètre de 22,5 à 27 cm, hauteur de 8 à 14 cm pour un poids des fromages affinés de 3,8 à 6 kilogrammes,
 - diamètre de 17 à 21 cm, hauteur de 7 à 13 cm pour un poids des fromages affinés de 1,8 à 3,3 kilogrammes.»

La modification est liée à l'application des dispositions approuvées par le règlement d'exécution (UE) 2015/194 de la Commission du 5 février 2015 qui ont clarifié les différents formats mais ont fait apparaître des difficultés. En particulier, les dimensions des moules actuellement définies (pour mémoire moules de diamètre 25,5 à 26 cm et hauteur de 9 à 12 cm pour un poids des fromages affinés de 4 à 5 kg, ou moules de diamètre 18 à 20 cm et hauteur de 7 à 10 cm pour un poids des fromages affinés de 2 à 3 kg) posent des problèmes pour la fabrication de fromages affinés d'un poids minimum de 2 kg: il faut alors remplir les moules au maximum, ce qui pose ensuite des problèmes au pressage. C'est pourquoi il est apparu préférable de définir les dimensions et poids des fromages de façon à éviter ces problèmes.

Par ailleurs, un inventaire des pratiques a permis de constater des décalages avec les intervalles de poids définis pour des fromages en fin d'affinage. Ces intervalles sont donc légèrement élargis, tout en restant dans le cadre des formats existants. Le grand format particulier du moule destiné à la fabrication fermière permettant de fabriquer un fromage pesant jusqu'à 7 kg n'étant plus utilisé, ce format est supprimé.

- Afin de mieux caractériser le produit, la définition de la croûte est complétée: «La croûte est naturelle, constituée par une flore microbienne vivante. Elle est solidaire de la pâte, non digérée, non délitée, non écaillée. Au toucher, elle est sèche à légèrement humide, sans être poisseuse. Sa couleur va du jaune orangé au gris.»
- La disposition relative à la commercialisation sous forme de portions est complétée: «La découpe est autorisée, sous forme de portions ou de dés, bâtonnets, chiffonnade, copeaux, tranches, râpé. À l'exception de ces modes de présentation et des portions dont le poids est inférieur à 50 grammes, la présence d'une partie croûtée caractéristique de l'appellation est obligatoire.»

L'ajout de nouvelles présentations (dés, bâtonnets, chiffonnade, copeaux, tranches, râpé) permettra aux opérateurs de diversifier les circuits de commercialisation de façon s'adapter aux besoins des consommateurs. De plus, l'introduction lors de la précédente modification du cahier des charges, de la commercialisation sous forme de portions, nécessite une distinction en fonction du poids des portions (inférieures ou pas à 50 g).

En outre, il n'est pas apparu nécessaire de conserver la notion de préemballage, celui-ci n'étant pas défini précisément.

2. Délimitation de l'aire géographique

L'aire est étendue sur quelques communes bordant la ville de Pau au nord-ouest:

- Billère et Lons sont ajoutées à la liste des communes comprises en totalité dans l'aire géographique,
- Poey-de-Lescar, Sauvagnon, Serres-Castet et Uzein sont ajoutées à la liste des communes comprises en partie dans l'aire.

Ces communes, qui faisaient partie de l'aire géographique initiale de l'appellation, ont été supprimées de l'aire géographique à la suite de la modification du cahier des charges conformément au règlement (CE) n° 828/2003 de la Commission du 14 mai 2003.

La mise en œuvre progressive chez les opérateurs de la disposition relative à l'interdiction des fourrages fermentés en période de traite, à la suite de l'approbation de la modification du cahier des charges conformément au règlement d'exécution (UE) 2015/194 de la Commission du 5 février 2015, a cependant mis en évidence la nécessité de réintégrer ce secteur particulier dans l'aire géographique, afin notamment d'assurer la disponibilité de l'alimentation des troupeaux en provenance de l'aire géographique.

Ce secteur correspond à une unité géomorphologique issue de dépôts du Gave de Pau, comparable à d'autres secteurs de vallées actuellement inclus dans l'aire géographique de l'AOP «Ossau-Iraty». Il bénéficie d'un climat similaire à celui du nord de l'aire actuelle, doux et humide, de l'influence des mêmes vents, et permet une pousse d'herbe importante et presque continue toute l'année. Il est rattaché de façon ancienne et forte à la vallée d'Ossau, et est utilisé pour la production du fourrage et du grain pour les éleveurs de cette vallée. Il est rattaché à l'aire géographique par les communes de Billère, Lons et Pau, autour de la route utilisée historiquement pour les transhumances hivernales.

Cette modification de l'aire géographique n'a pas d'impact sur le lien entre l'aire géographique et le produit.

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

- Afin d'améliorer l'identification du produit en permettant aux opérateurs d'adapter le mode d'identification des fromages à l'aspect de leur croûte et aux pratiques d'affinage, tout en conservant une unité visuelle, le point 4.3 «Identification du produit» est ainsi modifié:

Le paragraphe: «L'identification de chaque fromage est obligatoire. Elle est assurée par un marquage en creux réalisé lors de la phase de moulage. Les fromages déclassés font l'objet d'une suppression par grattage de ce marquage.» est remplacé par: «L'identification de chaque fromage est obligatoire. Elle est assurée par un marquage réalisé entre les phases de moulage et de démoulage, en creux ou par plaque de caséine, dont les visuels, figurant une tête de brebis, différents pour les fromages laitiers et fermiers, sont validés par le groupement. Les fromages déclassés font l'objet d'une suppression de ce marquage.

Les fromages fabriqués en estive font l'objet d'une identification spécifique, validée par le groupement.»

Un deuxième type de marquage, par plaque de caséine, est ainsi autorisé. Il est également précisé que le marquage est réalisé entre les phases de moulage et de démoulage. Une identification spécifique distinguant les fromages fabriqués en estive est aussi ajoutée. Les visuels utilisés sont une tête de brebis (différents pour les fromages laitiers et fermiers) et il est précisé qu'ils sont validés par le groupement.

- Dans un objectif de cohérence entre la rubrique «Méthode d'obtention» et le point «Obligations déclaratives», celui-ci est complété. Une «déclaration de transhumance» concernant les producteurs souhaitant traire et fabriquer en estive est ajoutée.

4. *Méthode d'obtention*

Les dispositions relatives à l'alimentation des animaux sont complétées et placées dans un paragraphe «Alimentation des animaux»:

- Le nouveau paragraphe «Ration de base» fait l'objet de modifications de forme, et d'un complément concernant le mélange d'aliments réalisé par le producteur sur l'exploitation. Il est précisé que «— les mélanges d'une seule matière première fourragère sous plusieurs formes (par exemple brins longs et bouchons) ne sont pas considérés comme des mélanges entre constituants de la ration de base et constituants de la liste prévue au point 5.3.2».

La mise en œuvre lors de la précédente modification du cahier des charges de la disposition relative au mélange d'aliments conduit à la nécessité de cette précision. Cet ajout a pour but de préciser ce qui est interdit et ce qui est autorisé en matière de mélange d'aliments.

- Afin de faciliter les contrôles, la liste positive des matières premières autorisées pour l'alimentation complémentaire des animaux est simplifiée, et est basée sur la classification des aliments établie par le règlement (UE) n° 68/2013 de la Commission du 16 janvier 2013 relatif au catalogue des matières premières pour aliments des animaux:
 - Les «produits dérivés» de grains de céréales sont autorisés en plus des grains de céréales. Il est également précisé que les épis de maïs peuvent être utilisés entiers, sans les spathes.
 - Il est précisé que les graines de lupin, féverole, vesce, appartiennent à la catégorie des légumineuses.
 - La mention «non tannés au formol» concernant les tourteaux de colza, lin, soja, tournesol est remplacée par la mention «qui peuvent être protégés contre la dégradation ruminale par un procédé n'utilisant aucun aldéhyde».
 - La glycérine, obtenue à partir d'huile végétale estérifiée, est ajoutée à la liste des aliments. La glycérine, ou glycérol est utilisé pour son goût sucré, pour retenir l'humidité et comme solvant, émulsifiant; elle possède des propriétés proches de la mélasse, déjà autorisée.

Par ailleurs, les catégories d'additifs autorisées sont précisées sur la base du règlement (CE) n° 1831/2003 du parlement européen et du conseil relatif aux additifs destinés à l'alimentation des animaux. La catégorie «additifs technologiques» est ajoutée, ainsi que acides aminés et les améliorateurs de digestibilité et stabilisateurs de la flore intestinale de la catégorie des additifs zootechniques.

Ces additifs sont couramment utilisés dans les aliments composés pour animaux.

- Afin de conforter le caractère traditionnel du système de production, dans lequel l'alimentation complémentaire était à base de céréales, et dans un objectif de cohérence avec l'interdiction des fourrages fermentés en période de traite à la suite de l'approbation de la modification du cahier des charges conformément au règlement d'exécution (UE) 2015/194 de la Commission du 5 février 2015, l'alimentation complémentaire aux fourrages est orientée vers une composition à base de produits secs. Une teneur en matière sèche d'au moins 84 % est donc fixée pour la plupart des matières premières et additifs. Cette teneur en matière sèche exclut certaines matières premières fermentées (de type, par exemple: amidon d'orge/de blé liquide, drèches humides de distillerie, solubles de distillerie, gluten de maïs, gluten feed, germe de maïs, sirop d'eau de trempe de céréales...).
- La liste des apports autorisés pour les agneaux avant sevrage est complétée d'un additif zootechnique (chlorure d'ammonium) utilisé pour prévenir le risque de calculs urinaires.

Dans le paragraphe «Fabrication et affinage du fromage»:

- En cohérence avec la modification de la Rubrique «Description du produit», sont ajoutés les termes «de forme cylindrique, à fond plat avec ou sans bord arrondi» à la place de «dont les dimensions sont définies au chapitre 2».
- Concernant la durée minimale d'affinage, les poids minimal et maximal auxquels s'appliquent les durées sont modifiés conformément à la modification des poids des fromages dans la rubrique «Description du produit»: la durée minimale d'affinage de 120 jours s'applique aux fromages de 3,8 à 6 kg, celle de 80 jours aux fromages de 1,8 à 3,3 kg.
- Au point concernant les pratiques d'affinage, est ajouté «Pour les soins de croûte, l'huile végétale (colza, olive ou tournesol) ou le vinaigre blanc peuvent être employés». Un inventaire des pratiques a permis de constater que ces pratiques réputées tombées en désuétude sont toujours utilisées, et le groupement a souhaité les autoriser explicitement. L'huile et le vinaigre sont appliqués pour lutter contre certains acariens qui rongent la croûte des fromages, notamment en cas d'affinage long (3-4 mois d'affinage). En effet, enrober la croûte des fromages avec de l'huile coupe l'approvisionnement en oxygène tandis que le vinaigre freine le développement des acariens comme d'une partie des bactéries, levures ou moisissures qui sont sensibles aux acides.

Le groupement ayant observé un renouveau de la pratique d'estive, il lui est apparu nécessaire de distinguer les fromages fabriqués dans ces conditions particulières par la mention «Estive». Les pratiques à respecter par les bergers sont précisées, en termes d'alimentation des animaux mais aussi de fabrication des fromages:

«Les estives correspondent à des surfaces:

- de pâturage pour l'alimentation estivale des troupeaux, situées en montagne, de statut et à usage privé ou collectif, organisé en parcours découpés par des limites naturelles,
- entretenues par le bétail, le débroussaillage et/ou l'écobuage,
- à durée d'usage définie dans la saison d'été par les gestionnaires d'estives.

En estive, l'alimentation des brebis est à base de pâture. Seuls des grains des céréales autorisées au point 5.3.2 et les minéraux peuvent être apportés.

La production du lait, la traite et la fabrication se font sur le même lieu, à la cabane du berger (cayolar, etxola ou cuyala), ce lieu devant être différent de celui d'hivernage, uniquement à partir de la date indiquée dans la déclaration de transhumance prévue au point 4.4.

La fabrication est faite au lait cru, elle est journalière, l'emprésurage est réalisé au plus tard 24 h après la traite la plus ancienne.»

5. *Éléments spécifiques de l'étiquetage*

Un paragraphe concernant la possibilité d'apposition de la mention «estive» est ajouté: «L'emploi de la mention «estive», éventuellement complétée du nom de l'estive, est réservé aux fromages pour lesquels la production du lait, la traite, la fabrication et l'identification sont réalisées en estive dans les conditions décrites aux points 4.3 et 5.4 du présent cahier des charges.»

L'emploi de la mention «estive», doit permettre la valorisation de cette production de fromages bien spécifiques, en conditionnant son emploi aux conditions particulières définie dans le cahier des charges.

6. *Autres (coordonnées du groupement, contrôle)*

Les coordonnées du groupement sont mises à jour.

Les coordonnées des structures de contrôle sont également mises à jour.

Le tableau des principaux points à contrôler est actualisé en fonction des modifications apportées aux rubriques relatives:

- à la description du produit et à la méthode d'obtention: suppression des dimensions des moules, précision des poids et dimensions des fromages,
- à la rubrique relative aux éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire: identification par marquage.

DOCUMENT UNIQUE

«OSSAU-IRATY»

N° UE: FR-PDO-0517-01391 — 21.10.2015

AOP (X) IGP ()

1. **Dénomination(s)**

«Ossau-Iraty»

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*

L'«Ossau-Iraty» est un fromage fabriqué exclusivement au lait de brebis en l'état, non standardisé et emprésuré. Il est salé et affiné, de forme cylindrique, à pâte légèrement pressée non cuite à talon droit ou légèrement convexe, renferme au moins 50 pour cent de matière grasse sur l'extrait sec total et sa teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 58 grammes pour 100 grammes de fromage.

L'«Ossau-Iraty» fermier est fabriqué exclusivement à partir de lait cru.

Dimensions et poids des fromages:

- diamètre de 22,5 à 27 cm, hauteur de 8 à 14 cm pour un poids des fromages affinés de 3,8 à 6 kilogrammes,
- diamètre de 17 à 21 cm, hauteur de 7 à 13 cm pour un poids des fromages affinés de 1,8 à 3,3 kilogrammes.

La pâte a une couleur variant du blanc ivoire au crème ambré en fonction de l'affinage. Elle est lisse, ferme et onctueuse. Elle peut présenter quelques ouvertures de petite taille.

La croûte est naturelle, constituée par une flore microbienne vivante. Elle est solidaire de la pâte, non digérée, non délitée, non écaillée. Au toucher, elle est sèche à légèrement humide, sans être poisseuse. Sa couleur va du jaune orangé au gris.

L'affinage dure au minimum 80 jours pour les fromages de poids compris entre 1,8 et 3,3 kilogrammes et 120 jours pour les fromages de poids compris entre 3,8 et 6 kilogrammes.

L'identification de chaque fromage est obligatoire. Elle est assurée par un marquage réalisé entre les phases de moulage et de démoulage, en creux ou par plaque de caséine, dont les visuels, différents pour les fromages laitiers et fermiers, figurent une tête de brebis. Les fromages déclassés font l'objet d'une suppression de ce marquage. Les fromages fabriqués en estive font l'objet d'une identification spécifique.

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

L'alimentation du troupeau provient principalement de l'aire géographique délimitée. Certains aliments peuvent ne pas provenir de l'aire géographique du fait du relief et de l'altitude de certains secteurs de l'aire géographique. L'approvisionnement (hors pâture) en aliments ne provenant pas de cette aire est limité sur une campagne à 280 kg de matière sèche par brebis en moyenne. Pour une consommation annuelle estimée à 840 kg de matière sèche au total par brebis laitière, la proportion d'aliments originaire de l'aire géographique est estimée au minimum à 67 %.

La ration de base est constituée de pâture, de fourrages frais, secs et déshydratés, de paille et de fourrages fermentés. L'alimentation du troupeau doit être constituée à partir d'une liste positive de matières premières tant pour la ration de base que les compléments. L'alimentation du troupeau est issue de produits non transgéniques.

Les brebis pâturent au minimum 240 jours par campagne. En période de traite, les jours où elles ne pâturent pas, les brebis reçoivent une ration journalière comportant au minimum 600 grammes de matière sèche provenant de l'aire géographique.

Concernant l'alimentation du troupeau en période de traite:

- jusqu'au 31 janvier 2018, l'apport de fourrages fermentés est limité à 1,5 kg brut d'ensilage de maïs et 1 kg brut d'enrubannée ou d'ensilage d'herbe, par jour en moyenne par brebis,
- à partir du 1^{er} février 2018, l'apport d'ensilage est interdit et l'apport d'herbe enrubannée est autorisé dans la limite d'1 kg brut par jour en moyenne par brebis.

Ces deux dispositions s'appliquent à condition que l'herbe enrubannée présente un taux minimum de matière sèche de 70 %.

L'apport en concentrés dans la ration journalière ne peut excéder 800 grammes de matière sèche en moyenne par brebis. Sur une campagne, l'apport moyen par brebis en concentrés est limité à 150 kg de matière sèche.

Les matières premières et additifs autorisés en complément de la ration de base sont listés dans une liste positive. Une teneur en matière sèche d'au moins 84 % est fixée pour la plupart de ces matières premières et additifs et ne doivent pas être réhydratés avant affouragement.

L'implantation de cultures transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en AOP. 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.

L'«Ossau-Iraty» provient exclusivement de lait de brebis, de race basco-béarnaise ou Manech tête noire ou Manech tête rousse.

Sur une campagne laitière (entre le 1^{er} novembre et le 31 octobre de l'année suivante) le niveau laitier moyen du troupeau n'excède pas 300 litres par brebis. Le lait est produit de manière saisonnière: la traite du troupeau ne peut excéder 265 jours par an et est interdite en septembre et octobre.

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

La production du lait de brebis, la fabrication et l'affinage sont effectués dans l'aire géographique.

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

La découpe est autorisée, sous forme de portions ou de dés, bâtonnets, chiffonnade, copeaux, tranches, râpé. À l'exception de ces modes de présentation et des portions dont le poids est inférieur à 50 grammes, la présence d'une partie croûtée caractéristique de l'appellation est obligatoire.

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

Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, l'étiquetage de chaque fromage doit comporter le nom de l'appellation d'origine inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.

L'emploi de la mention «estive», éventuellement complétée du nom de l'estive, est réservé aux fromages pour lesquels la production du lait, la traite, la fabrication et l'identification sont réalisées en estive dans les conditions suivantes:

- l'alimentation des brebis est à base de pâture, seuls des grains des céréales autorisées sur la liste positive et des minéraux peuvent être apportés,
- la production du lait, la traite et la fabrication se font sur le même lieu, à la cabane du berger (cayolar, etxola ou cuyala), ce lieu devant être différent de celui d'hivernage, uniquement à partir de la date indiquée dans la déclaration de transhumance,
- la fabrication est faite au lait cru, elle est journalière, l'emprésurage est réalisé au plus tard 24 h après la traite la plus ancienne.

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

L'aire géographique est composée des communes ou parties de communes

— du département des Pyrénées-Atlantiques:

- la totalité des communes des cantons de: Baïgura et Mondarrain; Biarritz; Hendaye - Côte Basque-Sud; Montagne Basque; Oloron-Sainte-Marie 1 et 2; Ouzom, Gave et Rives du Nééz; Pays de Bidache, Amikuze et Ostibarre; Saint-Jean-de-Luz; Ustaritz - Vallées de Nive et Nivelle,
- la totalité des communes de: Abitain, Andrein, Angaïs, Anglet, Angous, Arau-juzon, Araux, Athos-Aspis, Aubertin, Audaux, Auterrive, Autevielle-Saint-Martin-Bideren, Bardos, Barraute-Camu, Bastanès, Baudreix, Bellocq, Bénéjacq, Bérenx, Beuste, Billère, Boeil-Bezing, Bordères, Bordes, Briscous, Bugnein, Burgaronne, Cardesse, Carresse-Cassaber, Castagnède, Castetnau-Camblong, Castetbon, Castetner, Charre, Coarraze, Cuqueron, Dognen, Escos, Espiute, Gelos, Gestas, Guiche, Guinarthe-Parenties, Gurs, Hours, Igon, Jasses, Jurançon, Laà-Mondrans, Laàs, La-bastide-Villefranche, Labatmale, Lacommande, Lagos, Lahonce, Lahourcade, Lanne-plaà, Lay-Lamidou, Léren, Lestelle-Bétharram, L'Hôpital-d'Orion, Lons, Loubieng, Lucgarier, Lucq-de-Béarn, Mazères-Lezons, Méritein, Mirepeix, Monein, Montaut, Montfort, Mouguerre, Mourenx, Nabas, Narp, Navarrenx, Noguères, Ogenne-Camptort, Oraàs, Orion, Orriule, Ossenx, Ozenx-Montestrucq, Parbayse, Préchacq-Navarrenx, Rivehaute, Saint-Dos, Saint-Faust, Saint-Gladie-Arrive-Munein, Saint-Pé-de-Léren, Saint-Pierre-d'Irube, Saint-Vincent, Salies-de-Béarn, Salles-Mongiscard, Sames, Sarpourenx, Sauvelade, Sauveterre-de-Béarn, Sus, Sus-miou, Tabaille-Usquain, Viellenave-de-Navarrenx, Vielleségure, Villefranche,
- les communes prises en partie de: Abos, Abidos, Arbus, Argagnon, Artigueloutan, Artiguelouve, Barzun, Bayonne, Bésingrand, Biron, Bizanos, Castétis, Denguin, Es-poey, Gomer, Idron, Lacq, Labastide-Cézeracq, Lagor, Lahontan, Laroin, Lée, Lescar, Livron, Maslacq, Mont, Nousty, Orthez, Os-Marsillon, Ousse, Pardies, Pau, Poey-de-Leskar, Pontacq, Sauvagnon, Serres-Castet, Siros, Soumoulou, Tarsacq, Urcuit, Urt, Uzein.

Pour ces communes, les plans sont déposés en mairie.

— du département des Hautes-Pyrénées limitrophes du département des Pyrénées-Atlantiques: Arbéost, Arrens-Marsous, Ferrières.

5. Lien avec l'aire géographique

Spécificité de l'aire géographique

L'aire d'appellation comprend la montagne et le piémont basques et béarnais.

Les conditions naturelles de l'aire géographique, son climat océanique avec une pluviométrie régulière et importante (au moins 1 200 et jusqu'à 1 800 mm/an), et des amplitudes thermiques relativement faibles, favorisent les herbages et de ce fait l'élevage ovin laitier. De même, le relief, collines, basse et moyenne montagne, et l'altitude, ont orienté l'agriculture vers l'élevage, surtout extensif.

Les races de brebis utilisées pour fournir le lait sont traditionnelles. Il s'agit des races locales Manech tête noire, Manech tête rousse et Basco-béarnaise, particulièrement adaptées aux conditions de l'aire géographique: alimentation à base d'herbe et de foin, climat très pluvieux qu'elles affrontent grâce à leur toison de laine «étanche». Elles pâturent tous les jours même en hiver, sauf en cas de neige ou conditions extrêmes; elles sont adaptées à la transhumance, pratiquée par les trois quarts des troupeaux. Ces races locales ne produisent du lait qu'en hiver, au printemps et au début de l'été.

La méthode d'obtention est adaptée à cette production saisonnière: elle interdit ainsi la traite et la fabrication en septembre et octobre.

Le lait des brebis de l'aire géographique est particulièrement riche; ainsi la méthode d'obtention garantit une moyenne de matière sèche utile (matière grasse + matière protéique) supérieure à 110 grammes par litre de lait.

Les pratiques et paramètres de fabrication sont adaptés à cette richesse du lait. Ainsi la pâte du fromage au moment de sa mise en cave est apte aux transformations, lipolyse et protéolyse, qui suivent au cours de l'affinage.

Les pratiques d'affinage des opérateurs (retournements, brossages, interdiction de tout antifongique) contribuent à orienter la flore de surface vers les diverses flores utiles qui vont assurer le développement des arômes.

Spécificité du produit

L'«Ossau-Iraty» est un fromage au lait de brebis à pâte légèrement pressée, en forme de tomme à talon droit ou légèrement convexe. Sa croûte est dure, épaisse de quelques millimètres, sa teinte varie entre le jaune orangé et le gris. L'«Ossau-Iraty» présente un poids d'au moins 1,8 kilogramme, ce qui permet une durée d'affinage longue, de 80 à 120 jours minimum selon les formats.

La pâte présente une couleur variant du blanc ivoire au crème ambré en fonction de l'affinage. Sa texture est lisse, ferme, fondante et d'onctueuse à dure. Elle peut présenter quelques ouvertures (trous) de petite taille.

L'odeur est subtile, elle évoque parfois des fleurs ou des fruits. La saveur est équilibrée entre les perceptions acidulées et grasses; intense, elle est salée sans excès, on y rencontre souvent des arômes de noisette et de fruits.

Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit

L'aire géographique est constituée de la montagne et le piémont basques et béarnais qui sont majoritairement recouverts de prairies naturelles ou temporaires, que ce soit dans les estives où la majorité des troupeaux transhumant chaque été ou bien dans les exploitations où les éleveurs privilégient la production fourragère pour le pacage et le fanage.

Ce couvert végétal permet la production d'une alimentation fourragère issue de l'aire géographique majoritairement constituée de foin, regain et pâture d'espèces variées.

Ces ressources fourragères sont valorisées par l'élevage de brebis exclusivement de races locales (Manech tête noire, Manech tête rousse et Basco-béarnaise).

L'utilisation de ces races locales, l'alimentation basée sur la pâture et la consommation de foin, les conditions d'élevage qui limitent l'intensification permettent de garantir un lait de bonne fromageabilité.

La production de fromages de brebis existe dans la partie occidentale des Pyrénées depuis au moins le Moyen Âge. Des contrats de métayage du XIV^e siècle et des documents notariés du début du XV^e siècle attestent de la fabrication de fromage de brebis dans la région.

Les conditions difficiles de transport entre les pâturages d'altitude ou estives, en haute montagne et les vallées, ont conduit très rapidement les bergers à transformer le lait sur place en un fromage qui pouvait être descendu dans les vallées pour être commercialisé.

L'«Ossau-Iraty» fait partie de la catégorie des fromages «à pâte pressée non cuite»: sa masse de plusieurs kilogrammes, sa pâte pressée, sa forme et son affinage long lui donnant une croûte relativement dure, en font un produit répondant à cet objectif d'être facilement transportable. Son aptitude à la conservation assurait au berger et à sa famille une nourriture protéique toute l'année.

Si aujourd'hui le transport est plus facile, la tradition d'affinage long s'est maintenue, Les caractères des fromages, aux arômes variés, sont révélés par l'ensemble des pratiques de fabrication adaptées, notamment par cet affinage long des fromages.

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-f4d1060d-6774-4b84-9770-8bf826b9e892/telechargement
