

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

(2019/C 431/18)

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 ⁽¹⁾ 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

«TOMME DES PYRÉNÉES»

N° UE: PGI- FR-0176-AM01 — 31.5.2017

AOP () IGP (X)

1. Groupement demandeur et intérêt légitime

Association «LES FROMAGERS PYRÉNÉENS»

Siège social

Chambre d'agriculture des Pyrénées-Atlantiques

124 boulevard Tourasse

64000 Pau

FRANCE

Siège administratif

2 avenue Daniel-Brisebois

Auzeville, BP 82256

31322 Castanet-Tolosan Cedex

FRANCE

Tél. +33 561754282 Fax +33 561754280 Courriel: contact@frc2a.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

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

- Étiquetage
- Autres: groupement demandeur, structure de 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

5. Modification(s)

5.1. Rubrique «Description du produit»

Matières premières

Les laits de vache crus, de brebis et de chèvre pasteurisés ou crus sont ajoutés dans les laits utilisables pour la fabrication de la «Tomme des Pyrénées» car les usages anciens de fabrication de tommes constatés sur l'aire géographique ne se limitent pas au seul lait de vache pasteurisé. D'autres laits que le lait de vache pasteurisé étaient utilisés (lait cru ou traité thermiquement, de brebis, de chèvre ou de mélange), notamment en production fermière qui, tout en existant depuis longtemps, était peu représentée dans le groupement lors de l'enregistrement de l'IGP alors que les tommes au lait de vache pasteurisé sont actuellement les seules à bénéficier de l'IGP. Le lait de brebis n'est utilisé qu'en mélange car le lait de brebis en mélange est représentatif des usages sur l'ensemble de l'aire, contrairement au pur brebis dont l'utilisation est restreinte à une partie de l'aire.

Les spécificités du produit «Tomme des Pyrénées», mises en avant au point «Lien avec l'aire géographique», à savoir:

- la pâte semi-dure à la texture souple, fondante et onctueuse, dont les arômes se renforcent avec la longueur de l'affinage,
- la forme, avec son rapport hauteur sur diamètre toujours compris entre 2 et 3, qui assure, quel que soit le poids du fromage, une freinte (perte d'humidité) constante et une couleur homogène de la pâte,

sont communes aux fromages fabriqués au lait pasteurisé ou cru de vache, de brebis en mélange, et de chèvre.

Caractéristiques physiques

Afin de mieux caractériser le produit, il est ajouté que la «Tomme des Pyrénées» est un fromage à pâte semi-dure non cuite, conformément aux usages des fabricants. Les termes «Pâte semi-pressée» figurant dans le résumé sont supprimés car peu précis.

Les dispositions «Forme cylindrique: diamètre 210 à 240 mm; hauteur 80 à 110 mm; poids net 3,5 kg à 4,5» sont remplacées par «Sa forme est cylindrique régulière à deux faces planes et parallèles avec des bords arrondis. Ce fromage se présente avec un rapport diamètre/hauteur compris entre 2 et 3. Son poids est compris entre un minimum de 400 grammes et un maximum de 5,5 kilogrammes.».

Cette modification résulte de l'introduction des tommes issues de lait de mélange et de chèvre, pour lesquelles les formats sont diversifiés. Elle tient compte également des usages de fabrication artisanaux ou fermiers, dans lesquels on constate une variabilité des formats. Enfin, en introduisant la possibilité de commercialiser la «Tomme des Pyrénées» entière grâce au format de 400 g au minimum, les transformateurs souhaitent offrir la possibilité au consommateur d'acheter une tomme entière.

La forme de la «Tomme des Pyrénées» est également précisée pour que le produit présente le même aspect sous les divers formats: elle est cylindrique, régulière à deux faces planes et parallèles avec des bords arrondis. Cette définition du rapport diamètre sur hauteur, compris entre 2 et 3, permet de garantir une même forme du fromage, quel que soit son poids.

Caractéristiques chimiques

Le taux «Gras sur sec: 50 g au minimum pour 100 g de fromage après dessiccation» est remplacé par la teneur minimale en matière grasse: «24 grammes de matière grasse pour 100 grammes de produit fini». Cette modification vise:

- à modifier l'expression du taux pour une meilleure compréhension du consommateur. Cette modification vise à mettre en cohérence la description du produit avec une obligation de la réglementation nationale relative à l'étiquetage des fromages (décret n° 2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères). Ainsi la teneur minimale en matière grasse est exprimée par rapport au produit fini et non par rapport au fromage après dessiccation,

- à tenir compte de la moins grande richesse en matière grasse du fromage de chèvre. En effet, dans le cahier des charges en vigueur, la conjonction des deux dispositions: «Gras sur sec: 50 g au minimum pour 100 g de fromage après dessiccation» et «53 grammes de matière sèche pour 100 grammes de produit» conduisent à un taux minimum de matière grasse sur le produit fini de 26,5 grammes. Ce taux est donc abaissé de 26,5 à 24 grammes.

La teneur en chlorure de sodium («1,5 à 2 %») est supprimée afin de tenir compte des différentes pratiques des opérateurs artisanaux et fermiers sur l'ensemble de l'aire géographique.

Caractéristiques organoleptiques

Le paragraphe suivant:

«Ces critères sont établis en fonction des éléments suivants:

- Aspect ferme et présentation extérieure
- Couleur et consistance de la pâte
- Goût.

Un ensemble de descripteurs pertinents permettent de déterminer un profil sensoriel type pour

- Les produits à croûte noire
- Les produits à croûte dorée
- Les produits préemballés.»

est remplacé par:

«La croûte:

La croûte est de couleur orangée associée à au moins du blanc, du jaune, du gris avec un aspect lisse acceptant quelques rugosités.

La «Tomme des Pyrénées» au lait traité thermiquement peut faire l'objet d'un enrobage noir ou doré.

La pâte:

- Couleur homogène et uniforme, de blanche à jaune en passant par l'ivoire;
- Texture: souple, fondante, onctueuse et homogène avec généralement des ouvertures de forme et de dimension irrégulière réparties de manière homogène; au fur et à mesure de l'affinage, la texture se raffermi;
- Goût: il évolue entre des arômes de sérum frais et des arômes plus prononcés sans excès d'amertume, en fonction de la durée d'affinage et de la nature du lait mis en œuvre.».

Outre la présentation plus précise, cette modification vise à supprimer la référence à un «aspect ferme» dans les critères organoleptiques, qui est inapproprié pour la «Tomme des Pyrénées» à «croûte noire» dont la durée d'affinage minimum est de 21 jours. En effet, la texture devient de plus en plus ferme au fil de l'affinage et la possibilité d'utiliser d'autres types de lait que le lait de vache donne lieu à des nuances dans la composition chimique, encadrées par la méthode d'obtention, et à des saveurs qui peuvent varier selon les différentes proportions de lait mis en œuvre. Les dispositions de la méthode d'obtention permettent d'assurer la production de fromages présentant des caractéristiques similaires.

En effet, les fromages de l'IGP «Tomme des Pyrénées» conservent des caractéristiques communes. Ils sont caractérisés par les descripteurs suivants:

- Texture, arômes: pâte semi-dure non cuite, à la texture souple, fondante et onctueuse dont les arômes se renforcent avec la longueur de l'affinage.
- Forme: rapport hauteur sur diamètre toujours compris entre 2 et 3, qui assure, quel que soit le poids du fromage, une freinte (perte d'humidité) constante et une couleur homogène de la pâte.

Présentation à la vente

Du fait de l'introduction de petits formats de «Tomme des Pyrénées», il est ajouté que «la «Tomme des Pyrénées» peut être commercialisée entière». Cette forme de commercialisation s'ajoute à la vente à la coupe ou au conditionnement pré-emballé.

5.2. **Rubrique «Aire géographique»**

Les communes des départements pris en partie dans l'aire: l'Aude (11), la Haute-Garonne (31), les Pyrénées Orientales (66), sont listées.

La carte figurant dans le cahier des charges en vigueur est remplacée par une carte plus précise.

L'aire géographique est étendue à de nouvelles communes du massif pyrénéen, situées dans les départements de l'Aude, de la Haute-Garonne et des Pyrénées-Orientales.

Cette modification a pour objet de compléter l'aire géographique en y faisant entrer la partie orientale des Pyrénées. La production de fromages de type tomme dont les caractéristiques spécifiques sont proches de celle de la «Tomme des Pyrénées» est notable dans cette partie. Ainsi l'aire géographique recouvrira l'ensemble du versant français de la chaîne, reflétant les usages anciens et actuels de fabrication.

5.3. **Rubrique «Preuve de l'origine»**

Les éléments relatifs à la traçabilité, limités à la tenue de comptes journaliers d'entrée et sortie des laits collectés et des produits fabriqués, datés et classés par ordre chronologique, sont remplacés par les éléments suivants:

- Les modalités d'identification des opérateurs souhaitant intervenir dans la production de lait, la fabrication et l'affinage sont introduites.
- Le système de traçabilité permet d'assurer aux consommateurs que le produit «Tomme des Pyrénées» est bien conforme aux caractéristiques certifiées par l'IGP. La traçabilité consiste à conserver l'information nécessaire et suffisante pour connaître l'origine et la composition du produit tout au long des étapes de sa production, de sa transformation et de sa distribution. L'origine est garantie par l'identification des produits et par un système de traçabilité ascendante et descendante.
- Le système décrit permet, via un tableau, de synthétiser les documents et enregistrements exigés et les éléments d'information au minimum attendus, à chaque étape de la vie du produit (origine de l'alimentation, production des laits, collecte, réception du lait par la fromagerie, fabrication, transport vers un site d'affinage, affinage, transport vers un site de découpe ou d'emballage). Ces documents sont tenus à la disposition des agents chargés du contrôle.

Cette nouvelle rédaction renforce la traçabilité du produit.

5.4. **Rubrique «Méthode d'obtention»**

Production du lait — alimentation des animaux

La description de la méthode d'obtention du produit est complétée par les dispositions suivantes, relatives à l'alimentation des troupeaux laitiers:

«Une ration est composée de fourrages et de compléments. Les fourrages comprennent de l'herbe, des céréales et leurs produits dérivés sous forme sèche ou humide, et des produits végétaux déshydratés. Annuellement, 70 % des fourrages sont originaires de l'aire géographique.

L'alimentation des animaux dont le lait est destiné à la transformation fromagère au lait cru et au lait thermisé doit être conduite selon les critères suivants: au moins 25 % de la matière sèche de la ration fourragère annuelle sont constitués d'herbe pâturée, séchée, ou affouragée, en provenance de l'aire géographique, un minimum de 91 jours de pâture par an.

Les compléments éventuellement utilisés sont constitués: de concentrés (céréales, tourteaux, composés azotés), de lactosérum, d'aliments composés de produits d'origine végétale, de minéraux, vitamines et oligo-éléments.»

Cette modification n'a pas d'impact sur le produit; elle a pour objet d'inscrire dans le cahier des charges les usages de production de la «Tomme des Pyrénées», laquelle est issue de laits produits dans l'aire géographique, correspondant au versant français du massif pyrénéen. En effet, la consommation de fourrages locaux par les troupeaux laitiers a toujours été très importante au sein de l'aire géographique. Ces dispositions sont justifiées par le fait que l'aire géographique, du fait de la composition des sols et de sa pluviométrie, constitue un territoire à vocation herbagère de qualité, ce qui encourage les opérateurs à valoriser ces ressources. Les céréales produites dans l'aire géographique sont également valorisées. Dans le cas des productions au lait cru, majoritairement fermières, la valorisation de ces ressources passe par la pratique du pâturage.

Il est ajouté que «Le lait de brebis provient des races basco-béarnaise, castillonnaise, manech tête noire ou manech tête rousse». Cette modification est justifiée par l'ajout de l'utilisation du lait de brebis. Les races précisées pour les brebis laitières sont historiquement présentes dans l'aire géographique du fait de leur aptitude au milieu pyrénéen. Ce sont les races dominantes sur les exploitations, dont le lait sert à la fabrication de la tomme.

Collecte du lait

La phrase «Pour les entreprises fromagères, le lait est collecté tous les deux jours au maximum» est ajoutée car elle codifie les usages de ces entreprises et permet de garantir une qualité satisfaisante du lait, notamment en lait cru. Cet ajout ne porte pas atteinte aux caractéristiques essentielles du produit.

Auxiliaires et additifs

Les dispositions figurant dans le cahier des charges en vigueur: «Stockage en tank avec ou non maturation (ferments lactiques), avec ou non adjonction de chlorure de calcium (CaCl₂)», «Addition de présure animale», «Tout autre additif [que Chlorure de Calcium (CaCl₂), ferments lactiques et présure animale] est interdit sauf flore d'aromatisation ou d'affinage» sont remplacées par une liste d'auxiliaires de fabrication et d'additifs qui peuvent être utilisés.

Les auxiliaires de fabrication ajoutés sont les suivants:

- tout type d'enzyme coagulante peut être utilisée (et non plus seulement la présure animale), afin de refléter les usages en cours dans les ateliers importants),
- les «acides organiques» qui permettent de regrouper l'ensemble des acides utilisés (par exemple le vinaigre sur la croûte, pour la sécher, l'assainir),
- le CO₂ (ou gaz carbonique) utilisé en cas de besoin pour abaisser le pH en cuve avant le moulage.

Ces ajouts visent à intégrer les pratiques mises en œuvre dans les ateliers de fabrication et d'affinage. Ils ne modifient pas les spécificités du produit.

Par ailleurs, les dispositions autorisant certains traitements (antifongique, plastifiant, paraffine, colorant (rocou)], qui sont:

- «— Pour la Tomme des Pyrénées croûte noire, traitement de la croûte avec un produit antifongique, et/ou plastifiant et/ou paraffine colorée conformément aux normes en vigueur
- Pour la Tomme des Pyrénées croûte dorée (couleur jaune à orangé), traitement de la croûte avec un produit antifongique, coloration ou non avec un colorant E160B (Rocou), utilisation ou non d'une flore de surface, avec des retournements.»

sont remplacées par les dispositions suivantes, qui concernent l'ensemble des fromages «Tomme des Pyrénées»:

- «— additifs:
- conservateur de fromage: chlorhydrate de lysozyme;

colorants (carotène, rocou E160b, caramel, charbon) et conservateurs de croûte (antifongiques: natamycine, sorbate). Les colorants et les conservateurs de croûte ne sont pas autorisés pour les productions fermières ni les productions au lait cru. Pour les tommes au lait traité thermiquement et présentant un poids supérieur à 1,5 kg et au maximum à 5,5 kg, sont autorisés les produits d'enrobage suivants: acétate de polyvinyle, paraffine.».

Ces modifications sont justifiées par les considérations suivantes:

Le chlorhydrate de lysozyme a pour fonction d'éviter les gonflements dus aux fermentations butyriques.

Pour les traitements de croûte, les termes «croûte noire» qui sont inappropriés, sont supprimés. En effet ni le plastifiant ni la paraffine ne constituent une croûte, il s'agit d'un enrobage. En outre, la nouvelle rédaction permet au fabricant ou affineur d'employer des colorants et conservateurs de croûte autorisés, dans la mesure où ils permettent d'obtenir l'aspect décrit au point «Description du produit». Les conservateurs de croûte correspondent aux produits antifongiques cités dans le cahier des charges en vigueur. L'usage de colorants permet d'obtenir une couleur de croûte homogène pour un lot de fromages.

Les colorants de croûte, antifongiques, produits d'enrobage ne sont pas utilisés pour les produits au lait cru, ce qui reflète les usages actuels dans les ateliers de fabrication au lait cru.

Fabrication

La liste des phases successives de fabrication est modifiée et complétée dans les conditions suivantes:

5.4.1. *Stockage et/ou maturation du lait*

Les phrases «Stockage avec ou non refroidissement» et «Stockage en tank avec ou non maturation (ferments lactiques), avec ou non adjonction de Chlorure de calcium (CaCl₂)» sont remplacées par les dispositions suivantes:

«Pour la fabrication au lait cru, le report de lait entre la traite la plus ancienne et l'emprésurage ou la maturation dirigée ne doit pas excéder 48 heures.

Pour la fabrication au lait traité thermiquement, le délai entre la réception et le premier traitement thermique, est au maximum de 18 heures. Après traitement thermique, le lait peut être stocké, avant emprésurage, sous température dirigée durant un maximum de 30 heures. Le lait peut être stocké à une température maximale de 15 °C pendant 15 heures au maximum, temps durant lequel une maturation dirigée est possible.»

Ces modifications ont pour objet de définir clairement les pratiques constantes mises en œuvre pour la fabrication de «Tomme des Pyrénées».

Par ailleurs, les proportions des laits entrant dans la composition des laits de mélange sont introduites en cohérence avec les modifications apportées au chapitre «Description du produit».

5.4.2. *Conditions d'utilisation du lait*

Il est ajouté que: La «Tomme des Pyrénées» peut être fabriquée à partir:

- de lait de vache;
- de lait de chèvre;
- de lait de mélange dans des proportions définies:
 - lait de vache mélangé à du lait de brebis avec un minimum de 30 % et un maximum de 50 % de lait de brebis (en volume),
 - lait de vache mélangé à du lait de chèvre avec un minimum de 30 % et un maximum de 50 % de lait de chèvre (en volume),
 - lait de chèvre mélangé à du lait de brebis avec un minimum de 30 % et un maximum de 50 % de lait de brebis (en volume).

Cette modification est inhérente à l'introduction des tommes au lait de chèvre et de brebis. Les proportions, exprimées en volume, garantissent une part significative de chacun des laits, ce qui permet de garantir le fait qu'il s'agit bien d'un mélange. Ces proportions correspondent aux pratiques des fabricants.

5.4.3. *Standardisation*

Il est ajouté que la standardisation en MP/MG est autorisée car elle entre dans la description des pratiques des fabricants.

5.4.4. *Traitement thermique*

Il est ajouté que: «Lorsque le lait subit un traitement thermique, les modalités de ce dernier sont définies, selon la catégorie (thermisé, pasteurisé) du produit, par la réglementation en vigueur.» afin de rappeler que les conditions de traitement du lait sont différentes entre thermisation et pasteurisation.

5.4.5. *Ensemencement*

Pour plus de précision sur les types de flore utilisées, les termes «flore d'aromatisation ou d'affinage» sont remplacés par «flores lactiques et les flores d'affinage sélectionnées ou naturelles».

5.4.6. *Emprésurage*

La phrase «Température d'emprésurage inférieure ou égale à 35 °C» est remplacée par: «L'emprésurage est réalisé avec une enzyme coagulante à une température inférieure ou égale à 40 °C.».

Le terme «présure» est remplacé par «enzyme coagulante», dont la définition est plus large que la présure qui doit être issue de caillette de veau, afin de tenir compte des usages.

La température maximale autorisée est augmentée de 35 °C à 40 °C car la température optimale d'activité des enzymes coagulantes est située autour de 38 °C.

Ces modifications ne portent pas atteinte aux caractéristiques essentielles du produit.

5.4.7. *Coagulation*

Il est ajouté que: «La durée de coagulation totale est de 60 minutes au maximum.» afin d'encadrer les pratiques des fabricants concernant cette étape importante. Cette durée caractérise un caillage (ou coagulation) «de type présure», nécessaire pour obtenir un fromage à pâte semi-dure.

5.4.8. *Décaillage-Brassage-Chauffage*

La phrase «Découpage du caillé» est remplacée par: «Le décaillage consiste à découper le caillé avec un outil de tranchage. Le mélange caillé-sérum ne doit pas être chauffé à une température supérieure à 45 °C». Ce maximum caractérise un fromage à pâte non cuite. Cette modification codifie les pratiques des fabricants.

5.4.9. *Dé lactosage*

La phrase «Lavage du grain après évacuation partielle du sérum» est remplacée par: «Le dé lactosage est possible de la manière suivante:

- Soutirage du sérum: 0 à 45 % du volume de lait mis en fabrication,
- Ajout d'eau potable: 0 à 45 % du volume de lait mis en fabrication (la température du mélange doit être inférieure à 45 °C).».

Cette modification codifie également les pratiques des fabricants.

5.4.10. *Moulage*

La phrase: «Mise en moule avec ou sans toile» est remplacée par «Le moulage est effectué manuellement ou mécaniquement» afin de refléter les usages des fabricants. Cette modification n'a pas d'impact sur les produits.

5.4.11. *Égouttage en moule, acidification*

Les phrases «Égouttage avec retournement pour la «Tomme des Pyrénées» croûte noire» et «Égouttage, pressage et retournement pour la «Tomme des Pyrénées» croûte dorée» sont remplacées par «Plusieurs retournements (au moins deux) sont réalisés. Le pressage est facultatif. L'acidification est considérée comme terminée lorsque le pH est inférieur ou égal à 5,3 ou que l'acidité est supérieure à 40 degrés Dornic.».

Ces modifications sont justifiées par l'abandon des références à la croûte noire et à la croûte dorée. Elles apportent des précisions, correspondant aux pratiques, destinées à définir clairement la méthode de fabrication de la «Tomme des Pyrénées».

5.4.12. *Salage*

La phrase «Salage en saumure ou au sel sec» est remplacée par les dispositions suivantes plus précises:

- en saumure: il est ajouté que la saumure est composée d'eau, de sel, d'acide lactique, qu'elle doit toujours être à saturation, que sa température est inférieure ou égale à 16 °C, et que son pH est inférieur ou égal à 5,6,
- au sel sec: il est ajouté que le local doit être à une température inférieure ou égale à 14 °C.

Ces modifications ne portent pas atteinte aux caractéristiques essentielles des produits: elles ont pour but de compléter les conditions d'élaboration du fromage, intégrant les méthodes de fabrication fermière, artisanale et industrielle. Ces précisions visent à définir clairement la méthode de fabrication de la «Tomme des Pyrénées» et reflètent non seulement les usages des fabricants de «Tomme des Pyrénées», actuellement seuls à bénéficier de l'IIGP, mais également ceux des fabricants de tommes à base de lait de mélange et de chèvre.

5.3.13 Affinage et 14.

La phrase «L'affinage doit avoir lieu à une température et une hygrométrie contrôlées» est remplacée par les dispositions suivantes:

- Autorisation d'un report d'affinage du fromage en blanc sous vide, uniquement pour les fromages aux laits de mélange et de chèvre, avec des conditions (délai, température, durée) définies: délai de mise en report de 10 jours maximum après salage, température de conservation comprise entre -2 °C et $+4\text{ °C}$, congélation interdite, durée maximum de report de 10 mois, durée d'affinage décomptée à partir du jour de sortie du report. Ce report permet de commercialiser toute l'année la «Tomme des Pyrénées» issue de mélange comportant du lait de brebis, ou de chèvre, laits produits seulement une partie de l'année. Cet ajout est justifié par l'introduction de tommes issues de mélange de lait.
- Conditions d'affinage: Il est ajouté «L'affinage est réalisé en cave à une température comprise entre 7 °C et 16 °C » et «Les fromages font l'objet de retournements et de soins pour obtenir des fromages aux formes régulières». Ces dispositions visent à préciser les conditions d'affinage tout en tenant compte des divers formats des fromages pouvant bénéficier de l'IIGP ainsi que les durées d'affinage correspondantes. Elles correspondent au savoir-faire des fabricants.
- Pour la «Tomme des Pyrénées» fabriquée à partir de lait cru, il est ajouté que «Les soins comprennent des frottages à sec, à l'eau additionnée ou non de ferments d'affinage, ou avec une saumure». Cette modification constitue une précision visant à mieux définir les conditions d'affinage.
- Il est ajouté des durées minimum d'affinage calculées à partir du jour d'emprésurage pour les différentes catégories de «Tomme des Pyrénées» qui sont les suivantes:
 - pour les fromages d'un poids minimum de 400 g et maximum de 1,5 kg:
 - 30 jours pour les fromages au lait traité thermiquement de chèvre ou de mélange, ou au lait cru de vache ou de chèvre,
 - 40 jours pour les fromages au lait cru de mélange,
 - pour les fromages d'un poids supérieur à 1,5 kg et au maximum de 5,5 kg:
 - 21 jours pour les fromages faisant l'objet d'un enrobage noir au lait de vache traité thermiquement et 45 jours pour les fromages au lait de vache traité thermiquement à croûte ou faisant l'objet d'un enrobage doré,
 - 60 jours pour les fromages au lait traité thermiquement de chèvre ou de mélange, ou au lait cru de vache ou de chèvre,
 - 90 jours pour les fromages au lait cru de mélange.
- Ces durées sont calculées à partir du jour d'emprésurage.
- Ces ajouts correspondent à l'intégration des tommes à base de lait de brebis en mélange et de chèvre. S'agissant des tommes fabriquées à partir de lait de vache, l'ajout consiste à préciser la durée d'affinage fixée à 21 jours (croûte noire) ou à 45 jours (croûte dorée) minimum, en distinguant les laits traités thermiquement des laits crus. Les durées adaptées aux diverses variantes du produit ont pour objet de définir clairement les pratiques contribuant à donner ses caractères à la «Tomme des Pyrénées». Ainsi un fromage de gros format, comme un fromage au lait cru, a besoin pour exprimer ses qualités, d'une durée d'affinage plus longue que celle d'un fromage de petit format ou fabriqué au lait pasteurisé.

5.5. Rubrique «Lien»

Le chapitre «Éléments justifiant le lien avec le milieu géographique» du cahier des charges en vigueur ne comprend que des éléments historiques. Ceux-ci sont complétés afin de présenter les spécificités de l'aire géographique, les spécificités du produit et le lien causal entre le produit et son origine fondé sur sa qualité.

Au-delà des modifications formelles, la rédaction du chapitre intègre les fromages au lait non pasteurisés de vache, les tommes de chèvre et de mélange fabriquées depuis très longtemps dans les Pyrénées, à partir d'une valorisation des ressources herbagères et de méthodes de fabrication très largement partagées au sein de l'aire géographique.

En effet la production de fromages dans les Pyrénées à partir de laits de vache cru ou non, de brebis, de chèvre ou de mélange de ces laits est ancienne. Elle est liée à l'homogénéité du relief du massif pyrénéen (composé de vallées encastrées) et aux pratiques comparables qui s'y sont développées. Une organisation plus avancée des producteurs de fromages à base de lait de vache a conduit à ce que leurs produits et leurs pratiques soient décrits dans un cahier des charges avant qu'il n'en soit ainsi pour les fromages utilisant les autres laits.

Les modifications apportées au cahier des charges permettent l'intégration des fromages à base de laits de vache non pasteurisé, de chèvre ou de mélange, conformément aux pratiques historiques.

Ainsi le savoir-faire spécifique des fromagers pyrénéens, tel que décrit dans la partie «Méthode d'obtention», permet d'obtenir:

- une pâte semi-dure à la texture souple, fondante et onctueuse, par les pratiques communes à l'ensemble des fabrications locales: les températures à l'emprésurage, le brassage du caillé, la température pendant cette opération,
- une acidification suffisante puis un affinage sans excès de protéolyse grâce aux autres paramètres de fabrication, en lien avec la nature des laits,
- une forme, avec son rapport hauteur sur diamètre toujours compris entre 2 et 3, qui assure, quel que soit le poids du fromage, une freinte (perte d'humidité) constante et une couleur homogène de la pâte,
- un goût qui évolue entre des arômes de sérum frais pour les fromages enrobés, et pour les autres, des arômes plus prononcés, selon la longueur de l'affinage et les soins apportés à la croûte pendant celui-ci.

En outre, la liste des fabricants à l'époque du dépôt de la demande d'IOP est supprimée car les données ne constituent pas des dispositions contraignantes et, en tout état de cause, ne sont plus à jour.

5.6. **Rubrique «Étiquetage»**

Les dispositions relatives au préemballage sont supprimées car celui-ci ne fait pas partie des étapes devant avoir lieu dans l'aire géographique.

Les précisions relatives à la forme de l'étiquette et à la mention de certaines informations (marque commerciale, sceau de l'organisme certificateur...) sont supprimées car, d'une part, le groupement ne souhaite plus imposer d'étiquette particulière et, d'autre part, certaines mentions relèvent de la réglementation générale.

Conformément à ce que prévoit la réglementation nationale, les dispositions suivantes sont ajoutées sur l'étiquetage:

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage de la «Tomme des Pyrénées» porte, avec la dénomination de vente, l'indication de l'espèce animale:

- dans le cas d'une seule espèce, soit «au lait de vache», soit «au lait de chèvre»,
- dans le cas des mélanges, l'indication des laits utilisés, dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale dans l'extrait sec du mélange.

En outre, l'étiquetage de la «Tomme des Pyrénées» porte une indication relative aux traitements appliqués au lait mis en œuvre lors de leur fabrication.

Par ailleurs une disposition relative à la présence sur l'étiquetage du symbole de l'Union européenne dans le même champ visuel que la dénomination enregistrée est ajoutée.

5.7. Rubrique «Autres»

— Toilettage du cahier des charges

Le cahier des charges fait l'objet de nombreuses modifications de forme (déplacement de paragraphes notamment à partir des chapitres relatifs à la description, au lien à l'origine et aux références historiques, fusion de paragraphes, réécriture du lien à l'origine permettant de distinguer les spécificités de l'aire géographique, les spécificités du produit et le lien causal). Par ailleurs, les références aux réglementations européenne et nationale sont supprimées (exploitations indemnes de tuberculose et de brucellose, textes relatifs à la directive 92/46/CEE et autres citations de textes nationaux) car elles n'ont pas à figurer dans le cahier des charges. Ces modifications de forme visent à rendre le cahier des charges conforme à la réglementation de l'Union européenne.

— Groupement demandeur

La composition de l'Association des Fromagers Pyrénéens (AFP) est supprimée (seules sont conservées les catégories d'opérateurs) et ses coordonnées sont mises à jour.

— Contrôle

Les dispositions relatives aux «Moyens de contrôle» sont supprimées car les contrôles sont décrits dans le plan de contrôle associé au cahier des charges. Les coordonnées des structures de contrôle sont mises à jour.

Les coordonnées de l'organisme de contrôle ont été remplacées par celles de l'autorité compétente en matière de contrôle. Cette modification a pour objectif d'éviter la modification du cahier des charges en cas de changement d'organisme de contrôle.

— Exigences nationales

Il est ajouté un tableau présentant les principaux points à contrôler avec leurs méthodes d'évaluation afin de faciliter le contrôle des produits.

DOCUMENT UNIQUE

«TOMME DES PYRÉNÉES»

N° UE: PGI- FR-0176-AM01 — 31.5.2017

AOP () IGP (X)

1. Dénomination(s)

«Tomme des Pyrénées»

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

La «Tomme des Pyrénées» est un fromage à pâte semi dure, non cuite. Sa forme est cylindrique régulière à deux faces planes et parallèles, avec des bords arrondis. Ce fromage se présente avec un rapport diamètre/hauteur compris entre 2 et 3. Le fromage est issu de lait traité thermiquement ou de lait cru.

Il peut être fabriqué à partir:

- de lait de vache,
- de lait de chèvre,
- de lait de mélange dans des proportions définies:

lait de vache mélangé à du lait de brebis avec un minimum de 30 % et un maximum de 50 % de lait de brebis (en volume), lait de vache mélangé à du lait de chèvre avec un minimum de 30 % et un maximum de 50 % de lait de chèvre (en volume), lait de chèvre mélangé à du lait de brebis avec un minimum de 30 % et un maximum de 50 % de lait de brebis (en volume).

Le poids du fromage est compris entre un minimum de 400 grammes et un maximum de 5,5 kg.

La croûte est de couleur orangée associée à au moins du blanc, du jaune ou du gris avec un aspect lisse acceptant quelques rugosités.

Les tommes au lait traité thermiquement et présentant un poids supérieur à 1,5 kg et au maximum à 5,5 kg peuvent faire l'objet d'un enrobage noir ou doré. La durée d'affinage minimum, calculée à partir du jour d'emprésurage, est:

- pour les fromages d'un poids minimum de 400 g et maximum de 1,5 kg:
 - 30 jours pour les fromages au lait traité thermiquement de chèvre ou de mélange, ou au lait cru de vache ou de chèvre,
 - 40 jours pour les fromages au lait cru de mélange;
- pour les fromages d'un poids supérieur à 1,5 kg et au maximum de 5,5 kg:
 - 21 jours pour les fromages faisant l'objet d'un enrobage noir au lait de vache traité thermiquement et 45 jours pour les fromages au lait de vache traité thermiquement à croûte ou faisant l'objet d'un enrobage doré,
 - 60 jours pour les fromages au lait traité thermiquement de chèvre ou de mélange, ou au lait cru de vache ou de chèvre,
 - 90 jours pour les fromages au lait cru de mélange.

Le fromage présente une teneur minimale de 53 grammes de matière sèche pour 100 g de produit et de 24 g de matière grasse pour 100 grammes de produit.

La pâte est de couleur homogène et uniforme, de blanche à jaune en passant par l'ivoire. Sa texture est souple et fondante, onctueuse et homogène avec généralement des ouvertures de forme et de dimension irrégulière réparties de manière homogène. Au fur et à mesure de l'affinage, la texture se raffermir.

Le goût évolue entre des arômes de sérum frais et des arômes plus prononcés sans excès d'amertume, en fonction de la durée d'affinage et de la nature du lait mis en œuvre.

La «Tomme des Pyrénées» est commercialisée entière, à la coupe ou pré-emballée.

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

La matière première est du lait traité thermiquement ou cru, de vache, de brebis ou de chèvre. Le lait de brebis ne peut être utilisé qu'en mélange et provient des races basco-béarnaise, castillonnaise, manech tête noire ou manech tête rousse.

Une ration est composée de fourrages et de compléments. Les fourrages comprennent de l'herbe, des céréales et leurs produits dérivés sous forme sèche ou humide, et des produits végétaux déshydratés. Annuellement, 70 % des fourrages sont originaires de l'aire géographique.

Les compléments éventuellement utilisés sont constitués de concentrés (céréales, tourteaux, composés azotés), de lactosérum, d'aliments composés de produits d'origine végétale, de minéraux, vitamines et oligo-éléments.

Les animaux dont le lait est destiné à la transformation fromagère à base lait cru et thermisé sont conduits selon les critères suivants:

- au moins 25 % de la matière sèche de la ration fourragère annuelle sont constitués d'herbe pâturée, séchée, ou affouragée, en provenance de l'aire géographique IGP,
- un minimum de 91 jours de pâture par an.

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 ont lieu 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

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte la dénomination enregistrée du produit et le symbole IGP de l'Union européenne dans le même champ visuel.

L'étiquetage de la «Tomme des Pyrénées» porte, avec la dénomination de vente, l'indication de l'espèce animale:

- dans le cas d'une seule espèce, soit «au lait de vache», soit «au lait de chèvre»,
- dans le cas des mélanges, l'indication des laits utilisés, dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale dans l'extrait sec du mélange.

En outre, l'étiquetage de la «Tomme des Pyrénées» porte une indication relative aux traitements appliqués au lait mis en œuvre lors de leur fabrication.

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

L'aire géographique est constituée de versant français des Pyrénées. Elle comprend:

- les départements de l'Ariège, des Hautes-Pyrénées et des Pyrénées-Atlantiques en entier;
- dans le département de l'Aude: la zone Massif, constituée:
 - des cantons de Limoux et de Quillan, en entier,
 - du canton de Fabrezan, sauf les communes de: Boutenac, Camplong-d'Aude, Fabrezan, Fontcouverte, Luc-sur-Orbieu, Montséret, Saint-André-de-Roquelongue,
 - des communes de Arquettes-en-Val, Caunettes-en-Val, Escueillens-et-Saint-Just-de-Bélengrad, Fajac-en-Val, Labastide-en-Val, Mayronnes, Monthaut, Montlaur, Pomy, Pradelles-en-Val, Rieux-en-Val, Serviès-en-Val, Taurize, Verzeille, Villar-en-Val, Villefloure, Villetritouls;
- dans le département de la Haute-Garonne:
 - l'arrondissement de Saint-Gaudens, constitué des cantons de Bagnères-de-Luchon, de Saint-Gaudens, et d'une partie du canton de Cazères,
 - les communes classées en zone de montagne dans l'arrondissement de Muret: Gouzens, Lahitère, Le Plan, Mauran, Montberaud, Montbrun-Bocage, Montclar-de-Comminges, Montesquieu-Volvestre, Plagne, Saint-Christaud, Saint-Michel;
- dans le département des Pyrénées-Orientales, la zone Massif, constituée:
 - des cantons: Le Canigou, Les Pyrénées catalanes, en entier,
 - du canton La Côte Vermeille, sauf les communes de Palau-del-Vidre, Saint-André,
 - du canton La Vallée de l'Agly, sauf les communes de Cases-de-Pène, Espira-de-l'Agly, Opoul-Périllos, Rivesaltes, Salses-le-Château, Vingrau,
 - du canton Vallespir-Albères, sauf les communes de Montesquieu-des-Albères, Saint-Génis-des-Fontaines, Villongue-dels-Monts,
 - des communes de Banyuls-dels-Aspres, Caixas, Calmeilles, Ille-sur-Têt, Llauro, Montalba-le-Château, Montauriol, Oms, Passa, Tordères.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien à l'origine de la «Tomme des Pyrénées» est fondé sur sa qualité de fromage à pâte semi-dure non cuite à la texture souple, fondante et onctueuse, de forme homogène avec un goût qui évolue entre des arômes de sérum frais et des arômes plus prononcés selon la durée de l'affinage. Il est fabriqué à partir des laits crus ou traités thermiquement et issus de différentes espèces présentes dans les systèmes de polyculture-élevage (vache, brebis, chèvre) et selon des pratiques issues de la tradition fromagère du massif des Pyrénées.

L'aire géographique correspond au versant français de la chaîne pyrénéenne entre mer Méditerranée et océan Atlantique, c'est un territoire où cohabitent piémont et montagne, massifs arrondis et abrupts, et de nombreuses vallées souvent encaissées limitant la ressource en bois. Grâce à une pluviométrie abondante: 600 à 1 000 mm sur les piémonts, 1 300 à 1 500 mm sur les versants nord des moyennes montagnes, et jusqu'à 2 500 mm sur les flancs exposés aux vents pluvio-neigeux, elle possède des surfaces en herbe importantes.

La valorisation optimale des surfaces en herbe a induit une mixité des élevages, (brebis, vaches et chèvres), liée au fait que les brebis et les chèvres peuvent passer dans certaines zones inaccessibles aux vaches, chaque espèce ayant en outre ses préférences alimentaires selon l'exposition des versants.

Sur ce territoire, on trouve dès le XII^e siècle des preuves de l'existence de l'élevage de vaches, de chèvres et de brebis, et de fabrication de fromage. D'une vallée à l'autre, d'une époque à une autre, des fluctuations ont eu lieu sur l'utilisation des laits produits sur les exploitations dans la fabrication traditionnelle des fromages fermiers.

Du fait de la mixité des espèces dans les troupeaux laitiers, et de la relative autarcie des éleveurs peu propice aux pratiques collectives, le fromage élaboré à base de laits de mélange est prépondérant.

En effet le relief pyrénéen rend les communications difficiles entre vallées. Les montagnards vivaient donc une autarcie propice à la fabrication l'été par les bergers d'un fromage de garde. L'éleveur pouvait ainsi fabriquer et conserver ses fromages en assumant ses activités agricoles. Les fromages étaient en général commercialisés en retour d'estive. En effet la forme du fromage et son croûtage permet un affinage sans conditions de froid particulières et la durée importante de garde permet un assainissement microbien (la flore indésirable disparaît au long de l'affinage). Enfin en raison du peu de bois disponible, les Pyrénéens ont choisi de ne pas cuire la pâte comme c'est le cas pour les fromages de garde des Alpes ou du Jura.

Cette tradition fromagère s'est maintenue au fil des années en reflétant l'image de l'évolution de l'économie montagnarde des vallées pyrénéennes et de l'élevage. Au cours du XIX^e siècle, la fabrication est passée progressivement du stade fermier au stade artisanal. Les premières «fruitières» (coopératives) apparaissent en 1867; se développe ainsi une production artisanale, avec plus de fromages de vache et de mélange. Puis des fromageries industrielles et artisanales privées ont vu le jour.

Parallèlement, l'existence de grands secteurs de l'aire géographique où les collecteurs de lait n'existent pas, a stimulé la production fermière.

La «Tomme des Pyrénées» se caractérise par une pâte non cuite, semi-dure, à la texture souple, fondante, et onctueuse, qui se raffermi tout au long de l'affinage, une couleur de la pâte homogène et uniforme, blanche à jaune en passant par l'ivoire, une forme typique de par son rapport diamètre sur hauteur compris entre 2 et 3, et un goût qui évolue entre des arômes de sérum frais et des arômes plus prononcés de fromage affiné.

Les particularités du massif pyrénéen, avec sa situation géographique, sa polyculture-élevage et sa tradition fromagère, ont donné son identité à la «Tomme des Pyrénées».

Ainsi, son caractère de fromage à pâte semi-dure non cuite est dû, historiquement, à la faible présence de bois dans le massif. Ce caractère a perduré pour les fabrications fermières, artisanales et industrielles.

Le savoir-faire spécifique des fromagers pyrénéens, par des pratiques communes à l'ensemble des fabrications locales, influence directement la spécificité des fromages:

- Les températures à l'emprésurage, le brassage du caillé, la température pendant cette opération, l'acidification suffisante puis un affinage sans excès de protéolyse grâce aux autres paramètres de fabrication, en lien avec la nature des laits, permettent d'obtenir une pâte semi-dure à la texture souple, fondante et onctueuse.
- La forme de ce fromage, avec un rapport hauteur sur diamètre toujours compris entre 2 et 3, lui assure, quel que soit son poids, une freinte (perte d'humidité) constante à l'affinage et des propriétés homogènes de la pâte, notamment la couleur.
- Son goût évolue entre des arômes de sérum frais, pour les fromages enrobés, et des arômes plus prononcés pour les autres, selon la longueur de l'affinage et les soins apportés à la croûte pendant celui-ci.

Référence à la publication du cahier des charges

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

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-TomPy-190411.pdf>
