

## 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**

(2014/C 319/10)

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 <sup>(1)</sup>.

DEMANDE DE MODIFICATION

**RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL****relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires <sup>(2)</sup>****DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9****«OSSAU-IRATY»****N° CE: FR-PDO-0417-01096 — 15.2.2013****IGP ( ) AOP ( X )****1. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification**

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode d'obtention
- Lien
- Étiquetage
- Exigences nationales
- Autres [à préciser]

**2. Type de modification(s)**

- Modification du document unique ou du résumé
- Modification du cahier des charges de l'AOP ou de l'IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'a été publié
- Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié [article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006]
- Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques [article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 510/2006]

**3. Modification(s)****1. Description du produit**

Des précisions sur la description du fromage sont ajoutées: le fromage est fabriqué exclusivement au lait de brebis en l'état non standardisé et il est salé et affiné, de forme cylindrique.

<sup>(1)</sup> JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Règlement remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

Les différents formats (taille des moules, poids) ont été clarifiés.

La disposition suivante est ajoutée:

«L'Ossau-Iraty peut être commercialisé sous forme de portions préemballées, à condition que chaque portion comporte une partie croûtée caractéristique de l'appellation, et un étiquetage comprenant les indications prévues au point 8.»

Ceci permet de mieux démarquer l'Ossau-Iraty des autres fromages à pâte pressée fabriqués dans la région, qui peuvent être vendus sans étiquette.

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

Des paragraphes relatifs à la tenue des registres et à l'identification ainsi qu'aux obligations déclaratives des opérateurs sont ajoutés. Ces dispositions précisent les enregistrements à réaliser et les obligations des opérateurs de l'AOP pour permettre la traçabilité.

Un paragraphe relatif à l'identification du produit est ajouté:

«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.»

L'identification est un moyen de distinguer le produit destiné à l'AOP des autres, le plus tôt possible dans l'élaboration du fromage, avant qu'il ne soit étiqueté.

## 3. *Méthode d'obtention*

— Les modalités d'entretien des surfaces fourragères sont précisées: «Les fumures organiques autorisées sont: le compost, le fumier, le lisier, le purin d'origine agricole, le cocompost de déchets verts, les boues d'épuration, les rejets de laiterie. Sur les parcours d'estives, seul l'épandage de déjections animales produites dans les parcs de contention en estive est autorisé. L'épandage des boues d'épuration ne peut être fait que sous conditions: enfouissement immédiat, période de latence après épandage d'au moins 8 semaines, suivi analytique par lot. La fertilisation minérale annuelle moyenne est limitée, sur les prairies, à 100 unités d'azote, 60 unités de phosphore et 100 unités de potasse par hectare.»

Ces mesures ont pour but de limiter l'intensification et d'éviter des excès de fertilisation, qui risqueraient de déséquilibrer la flore naturelle des prairies et estives et de polluer les cours d'eau. L'épandage des boues d'épuration est toléré sous conditions, ces produits étant susceptibles d'apporter dans le sol des éléments indésirables, risquant de migrer dans les fourrages.

— Les définitions du «troupeau» (ensemble des ovins présents sur l'exploitation, destinés à la production laitière) et de la «brebis» (femelle âgée de plus de 6 mois au 1<sup>er</sup> novembre) sont précisées.

— La disposition suivante est ajoutée: «Les animaux issus de manipulations du génome sont interdits», afin de conserver aux races leur caractère local.

— La disposition suivante est ajoutée: «Pour l'ensemble du troupeau, la période de traite ne peut excéder 265 jours par an. La traite est interdite pendant les mois de septembre et octobre.»

Cette mesure affirme la saisonnalité de la production du lait, afin d'éviter toute dérive éventuelle vers un désaisonnement, et fixe une période obligatoire de tarissement, nécessaire au bon état des brebis avant les agnelages.

— La disposition suivante est ajoutée: «Sur une campagne laitière (entre le 1<sup>er</sup> novembre et le 31 octobre de l'année suivante) le niveau laitier moyen du troupeau n'excède pas 300 litres par brebis et la moyenne de matière sèche utile est supérieure à 110 grammes par litre de lait.»

La production de l'Ossau-Iraty étant par nature basée sur un système extensif, la production laitière est limitée par brebis afin d'éviter les systèmes trop intensifs. Le niveau minimal de matière sèche utile (MSU) a pour but d'orienter la sélection par les éleveurs d'animaux produisant un lait de qualité plutôt que d'animaux produisant des quantités importantes de lait.

— La disposition suivante est ajoutée: «La mise en culture d'OGM sur l'exploitation est interdite, pour toute espèce végétale susceptible d'être donnée en alimentation aux animaux de l'exploitation et toute culture d'espèce susceptible de les contaminer.»

Il s'agit de limiter les risques de contamination des cultures fourragères, puisque les aliments élaborés avec des variétés transgéniques sont interdits pour les ruminants de l'exploitation. Le motif en est le maintien du caractère traditionnel de l'alimentation pour ce fromage, possédant la réputation forte d'un produit de montagne.

- Concernant l'alimentation des animaux, la disposition: «L'alimentation est d'abord issue des pâturages sur lesquels les animaux se trouvent pendant la période d'estive et de lactation ainsi que de fourrages et de céréales secondaires» est remplacée par les paragraphes suivants:
  - «L'alimentation du troupeau répond aux dispositions suivantes:
    - l'alimentation provient principalement de l'aire géographique délimitée. 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 et par an en moyenne,
    - 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 définie au point 3 ci-dessus.»

Afin de resserrer le lien avec le milieu géographique, la majorité des aliments consommés par les brebis proviennent de l'aire géographique. Sans la mesure fixant un minimum journalier, il serait possible de ne pas donner d'aliments de l'aire géographique pendant 4 mois, de surcroît pendant le pic de production.

L'introduction d'un temps minimal de pâture conforte le lien du produit à son aire géographique et respecte le mode d'élevage traditionnel de la région. Les races locales sont en effet particulièrement adaptées au pâturage en toute saison, et l'exercice est nécessaire à leur santé. La durée choisie, équivalente à huit mois sur douze, est compatible avec les conditions rencontrées en montagne.

- La disposition suivante est ajoutée: «— [L]a ration de base est constituée de pâture, de fourrages frais, secs et déshydratés brins longs, de paille et de fourrages fermentés. La paille n'est pas traitée à l'ammoniaque. En bergerie peuvent être apportés sous forme de fourrages frais: betterave fourragère, navet, rave, chou fourrager, colza fourrager, herbe. Le fourrage vert, récolté proprement, doit être ramené en l'état frais à la ferme. Il ne doit pas subir d'échauffement avant d'être donné à manger aux animaux. Les mangeoires sont nettoyées des refus avant que ne soit réalisé tout nouvel apport de fourrage vert.»

Ces mesures servent à maintenir dans l'alimentation les aliments permettant aux brebis de conserver leur caractère de ruminants. L'alimentation est d'abord définie par la composition de la ration de base, ensuite par celle des compléments et concentrés.

- La disposition suivante est ajoutée: «— [F]ourrages fermentés dans 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; les enrubannés d'herbe doivent avoir un taux minimal de matière sèche de 70 %. À partir du 1<sup>er</sup> février 2018, l'apport d'ensilage est interdit, l'apport d'herbe enrubannée est autorisé dans la limite de 1 kg brut par jour en moyenne par brebis, à condition d'avoir un taux minimal de matière sèche de 70 %.»

L'objectif est de préserver les caractéristiques du lait. L'utilisation de fourrages fermentés, susceptible de favoriser certaines contaminations microbiennes, est donc limitée. L'herbe enrubannée est un mode de récolte alternatif à celui du foin, réalisé en cas de conditions pluvieuses. La disposition nécessite un délai de mise en œuvre afin que certains producteurs de lait mettent en place un système d'alimentation permettant la suppression de l'apport d'ensilage en période de traite.

La disposition suivante est ajoutée: «— [L]e mélange d'aliments réalisé par le producteur sur l'exploitation est autorisé dans certaines conditions:

- mélange entre aliments de la liste prévue au point 5.2.6,
- mélange entre aliments de la ration de base et des aliments de la liste prévue au point 5.2.6, s'il est réalisé le jour de sa distribution,
- l'approvisionnement en aliment mélangé, réalisés à partir d'aliments de la ration de base et d'aliments de la liste des matières premières autorisées en complément de la ration de base, définie au point 5.2.6, est interdit.»

Cette mesure a pour but d'interdire les rations complètes du commerce, dont l'origine et souvent la composition ne sont pas maîtrisées par l'éleveur, et dont l'usage favoriserait un mode d'élevage hors sol sans lien au milieu géographique.

- La disposition suivante est ajoutée: «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.»

Cette limitation a pour but de conserver aux brebis leur spécificité de ruminant. Corrélée aux mesures de durée minimale annuelle de pâturage, et du minimum d'alimentation provenant de l'aire, elle contribue au lien au terroir, celui-ci passant largement par l'alimentation des animaux. Les deux seuils, annuel et journalier, tiennent compte de la forte variation saisonnière des ressources fourragères et du cycle de la brebis.

Une liste des aliments autorisés est également ajoutée dans le but d'utiliser en priorité les produits issus du savoir-faire des éleveurs. C'est également le moyen d'avoir une information précise des matières premières qui entrent dans la formulation des aliments composés.

— Le paragraphe suivant est ajouté afin de favoriser le maintien du caractère traditionnel de l'alimentation:

«Seuls sont autorisés dans l'alimentation des petits ruminants présents sur l'exploitation les végétaux, coproduits et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques.»

— Afin d'encadrer l'alimentation des jeunes animaux, comme l'est celle des adultes, une liste positive des aliments autorisés est ajoutée:

«Aliments autorisés pour les agneaux avant sevrage: produits laitiers, levures, conservateurs, gousses de caroube. Seuls les traitements médicamenteux ayant un but curatif sont autorisés.»

— La disposition suivante est ajoutée:

«La fabrication est interdite pendant les mois de septembre et octobre.»

Ceci affirme le caractère saisonnier de la production du fromage Ossau-Iraty, qui suit celle du lait, qui a lieu de novembre/décembre à juin/juillet, parfois août.

— Les termes «mis en œuvre à l'état cru pour le fromage fermier» sont remplacés par:

«La concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation est interdite. Le traitement thermique du lait est autorisé en fabrication non fermière.»

Cette disposition affirme que le lait doit être mis en œuvre en l'état, sans autre traitement que thermique, lequel reste interdit pour le fromage fermier, ce qui est conforme à l'usage actuel.

— La disposition: «Les grains de caillé sont brassés et chauffés en cuve à une température comprise entre 36 et 44 °C» est remplacée par:

«La fabrication comprend exclusivement les étapes suivantes:

— en fabrication fermière, un tamisage sur orties est autorisé,

— seules additions autorisées dans le lait: la présure, le chlorure de calcium (maximum 3 cm<sup>3</sup> pour 10 litres de lait), l'eau, les cultures inoffensives de bactéries, de levures, de moisissures, non issues de manipulations génétiques,

— l'emprésurage a lieu dans un délai de 40 heures après la traite la plus ancienne pour la fabrication fermière, et de 48 heures après la traite la plus ancienne en fabrication non fermière. Il est réalisé à une température comprise entre 28 et 35 °C, par addition d'une quantité de présure de 3 cm<sup>3</sup> au maximum pour 10 litres de lait, pour une présure de référence à 520 mg de chymosine par litre. Un ajout d'eau potable est autorisé pour diluer la présure,

— les opérations de caillage, découpage, brassage, chauffage et réchauffage sont effectuées à une température inférieure ou égale à 44 °C. La durée du brassage ne peut excéder une heure. Les grains obtenus ont une taille inférieure ou égale à 1 cm<sup>3</sup>,

— le délactosage est autorisé en fabrication non fermière: la quantité de sérum retirée est inférieure ou égale à 25 % du volume de lait mis en fabrication, la quantité d'eau potable ajoutée dans le caillé ne peut excéder 25 % du volume de lait mis en fabrication, la température de cette eau est comprise entre 25 et 60 °C,

— le moulage, effectué dans des moules perforés avec toile ou des moules microperforés (de 25,5 à 26 cm de diamètre et de 9 à 12 cm de hauteur, ou des moules de format réduit, ayant un diamètre compris entre 18 et 20 cm et une hauteur de 7 à 10 cm; le fromage fermier peut être fabriqué dans des moules de 24 à 28 cm de diamètre et 9 à 15 cm de hauteur),

— le pressage, au cours duquel le fromage fermier est retourné au moins une fois,

— le démoulage, qui s'effectue à partir d'un pH inférieur ou égal à 5,5,

— le salage, au sel sec ou en saumure. Le salage à sec est effectué à une température d'ambiance inférieure ou égale à 15 °C, sa durée ne peut excéder 24 heures par kilogramme de fromage. La saumure est composée d'eau, de sel (dans une quantité inférieure ou égale à 330 grammes par litre); elle peut contenir de l'acide acétique et/ou lactique; son pH est inférieur ou égal à 5,5. Le salage en saumure ne peut excéder une durée de 12 heures par kilogramme de fromage. Sa température n'excède pas 15 °C. La filtration de la saumure est autorisée.»

La description de la seule étape de brassage et chauffage des grains de caillé en cuve apparaissant incomplète en termes de description de la méthode d'obtention du produit, la définition de chaque étape de fabrication du fromage depuis la mise en œuvre du lait jusqu'au salage est ainsi précisée. Les valeurs cibles concernant notamment les délais et les températures à respecter sont définies conformément aux usages actuels des fromageries. De plus, le cahier des charges actuellement en vigueur ne précisant pas les conditions relatives à la pratique du délactosage, cette technique, utilisée uniquement en fabrication en laiterie car adaptée aux mélanges de laits, a été encadrée en termes de quantité maximale de sérum retirée, de quantité maximale d'eau ajoutée et de température.

— Par ailleurs, l'utilisation des traitements et additifs pour les fromages faisait l'objet d'une réglementation générale. Or il est apparu que de nouvelles techniques, dont un certain nombre concerne des traitements et additifs, pouvaient avoir des conséquences sur les caractéristiques de l'Ossau-Iraty.

Il est donc apparu nécessaire de préciser dans le cahier des charges les pratiques actuelles concernant l'utilisation des traitements et additifs sur les laits et dans la fabrication de l'Ossau-Iraty, ceci afin d'éviter que des pratiques futures non encadrées ne viennent porter atteinte à ses caractéristiques.

Les dispositions suivantes sont ajoutées:

«La conservation par maintien à une température négative (en degrés Celsius) des matières premières, des produits en cours de fabrication, du caillé ou du fromage frais est interdite.

La technique du report sous vide est autorisée, sous réserve du respect des conditions suivantes:

- la mise sous vide des fromages frais doit être réalisée dans les 10 jours qui suivent leur sortie du saumurage ou du salage,
- pendant toute la durée de la mise sous vide, la température de conservation doit être comprise entre 0 et 4 °C,
- la durée maximale de report est de 10 mois, et tous les fromages produits sur une année doivent être sortis de la mise sous vide au plus tard le 20 décembre de la même année,
- la durée d'affinage est, dans le cas d'un report sous vide, décomptée à partir du jour de la sortie de la mise sous vide.»

La congélation, qui modifie les caractéristiques organoleptiques du fromage, est interdite. Le report sous vide permet l'affinage et la commercialisation du fromage toute l'année malgré la saisonnalité de la production de lait donc de la fabrication. C'est un délai d'attente du fromage frais sous vide avant affinage, puisque le temps de conservation sous vide est exclu du temps d'affinage.

— La disposition: «L'affinage est effectué dans la zone d'appellation pendant une durée de 90 jours, durée qui peut être ramenée à 60 jours pour le petit Ossau-Iraty» est remplacée par la suivante:

«La durée minimale d'affinage dans l'aire d'appellation est de 120 jours pour les fromages de 4 à 7 kg, et de 80 jours pour les fromages de 2 à 3 kg. La température d'affinage est de 6 à 15 °C. L'hygrométrie de la salle d'affinage est supérieure à 75 %.»

L'allongement de la durée d'affinage renforce le caractère des produits. Par ailleurs, des précisions sont apportées sur les modalités de l'affinage afin de bien encadrer celui-ci.

— La disposition suivante, décrivant la pratique traditionnelle de soins aux fromages, est ajoutée:

«Au cours de l'affinage, les fromages sont retournés et brossés. Pour le brossage peuvent être utilisés de l'eau, du sel et des ferments d'affinage de surface et de la purée de piment rouge.»

— Afin de conforter ces pratiques traditionnelles, l'apposition en surface de colorant(s) de croûte et de natamycine (E235) est interdite. L'interdiction de l'utilisation d'acétate de polyvinyle nécessite un délai de mise en œuvre jusqu'au 1<sup>er</sup> novembre 2014 afin que l'ensemble des opérateurs mettent en place un dispositif alternatif.

#### 4. *Éléments spécifiques de l'étiquetage*

La nouvelle rédaction impose plus clairement un étiquetage obligatoire du produit et une taille de caractères.

L'obligation d'apposition du logo INAO est supprimée et est remplacée par l'obligation d'apposition du symbole AOP de l'Union européenne, la mention «appellation d'origine protégée» pouvant également être apposée.

La possibilité d'apposition des mentions «fermier» et «montagne» ainsi que les conditions d'utilisation de celles-ci sont supprimées car ces dispositions ne sont plus adéquates.

## 5. Exigences nationales

Ajout des principaux points à contrôler du cahier des charges.

DOCUMENT UNIQUE

### RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires <sup>(3)</sup>

«OSSAU-IRATY»

N° CE: FR-PDO-0417-01096 — 15.2.2013

IGP ( ) AOP ( X )

#### 1. Dénomination

«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 % 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 des moules et poids des fromages:

— moules de 25,5 à 26 cm de diamètre et de 9 à 12 cm de hauteur pour un poids des fromages affinés de 4 à 5 kg,

— moules de 18 à 20 cm de diamètre et de 7 à 10 cm de hauteur pour un poids des fromages affinés de 2 à 3 kg.

L'Ossau-Iraty fermier peut être fabriqué dans les moules décrits précédemment ou, pour le format supérieur, dans des moules d'un diamètre compris entre 24 et 28 cm et d'une hauteur de 9 à 15 cm et atteindre un poids de 7 kg.

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

La croûte présente une couleur allant du jaune orangé au gris.

L'affinage dure au minimum 80 jours pour les fromages de poids compris entre 2 et 3 kilogrammes, et 120 jours pour les fromages de poids compris entre 4 et 7 kilogrammes.

##### 3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

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<sup>er</sup> 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. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

L'alimentation du troupeau provient principalement de l'aire géographique délimitée. 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.

<sup>(3)</sup> Règlement remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

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 pour les compléments. L'alimentation du troupeau est issue de produits non transgéniques.

Les brebis pâturent au minimum 240 jours par an. 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<sup>er</sup> février 2018, l'apport d'ensilage est interdit et l'apport d'herbe enrubannée est autorisé dans la limite de 1 kg brut par jour en moyenne par brebis.

Ces deux dispositions s'appliquent à condition que l'herbe enrubannée présente un taux minimal 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.

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.

### 3.5. *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.

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

L'Ossau-Iraty peut être commercialisé sous forme de portions préemballées, à condition que chaque portion comporte une partie croûtée caractéristique de l'appellation, et un étiquetage comprenant les indications prévues au point 3.7 ci-dessous.

### 3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

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'apposition du symbole AOP de l'Union européenne est obligatoire dans l'étiquetage des fromages.

La mention «appellation d'origine protégée» peut compléter l'étiquetage.

## 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 d'Accous, d'Anglet, d'Aramits, d'Arudy, de Biarritz, de Bidache, d'Espelette, d'Hasparren, d'Hendaye, d'Iholdy, de Laruns, de Lasseube, de Mauléon-Licharre, de Navarrenx, de Nay, d'Oloron, de Saint-Etienne-de-Baïgorry, de Saint-Jean-de-Luz, de Saint-Jean-Pied-de-Port, de Saint-Palais, de Sauveterre-de-Béarn, de Tardets-Sorholus, d'Ustaritz,
  - les communes d'Aressy, Assat, Auterive, Ayherre, Bellocq, Bérenx, Bosdarros, Briscous, Carresse-Cassaber, Castagnède, Castetner, Cuqueron, Escos, Gan, Gelos, Hours, Isturits, Jurançon, Laà-Mondrans, La-Bastide-Clairence, Labastide-Villefranche, Labatmale, Lahonce, Lahourcade, Lanneplàà, Léren, Loubieng, Lucgarier, Lucq-de-Béarn, Mazères-Lezons, Meillon, Monein, Mouguerre, Mourenx, Narcastet, Noguères, Ozenx-Monestrucq, Parbayse, Rontignon, Saint-Dos, Saint-Faust, Saint-Pé-de-Léren, Saint-Pierre-d'Irube, Salies-de-Béarn, Salles-Mongiscard, Sarpourenx, Sauvelade, Uzos, Vielleségure, Villefranche,
  - les communes prises en partie d'Abos, Abidos, Arbus, Argagnon, Artigueloutan, Artiguelouve, Barzun, Bayonne, Bésingrand, Biron, Bizanos, Castétis, Denguin, Espoey, Gomer, Idron, Lacq, Labastide-Cézeracq, Lagor, Lahontan, Laroin, Lée, Lescar, Livron, Lons, Maslacq, Mont, Nousty, Orthez, Os-Marsillon, Ousse, Pardies, Pau, Pontacq, Siros, Soumoulou, Tarsacq, Urcoit, Urt.

Pour ces communes, les plans sont déposés en mairie.

Ces communes sont situées en rive gauche de l'Ousse puis du Gave de Pau, des Gaves réunis puis de l'Adour après leur confluent, ainsi qu'une partie de la commune de Lons située en rive droite du Gave de Pau,

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

## 5. Lien avec l'aire géographique

### 5.1. 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 et 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.

### 5.2. 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 2 kilogrammes, 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.

### 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 est constituée de la montagne et du 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 et 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<sup>e</sup> siècle et des documents notariés du début du XV<sup>e</sup> 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 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 (\*)]

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCOssau-Iraty.pdf>

---

(\*) Voir note 3 de bas de page.