

## ALTE ACTE

## COMISIA EUROPEANĂ

**Publicarea unei cereri de modificare în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare**

(2014/C 319/10)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului (<sup>1</sup>).

## CERERE DE MODIFICARE

## REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

**privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare** (<sup>2</sup>)

## CERERE DE MODIFICARE ÎN TEMEIUL ARTICOLULUI 9

„OSSAU-IRATY”

Nr. CE: FR-PDO-0417-01096 – 15.2.2013

IGP ( ) DOP ( X )

1. **Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării**

- Denumirea produsului
- Descrierea produsului
- Aria geografică
- Dovada originii
- Metoda de obținere
- Legătura
- Etichetarea
- Cerințele naționale
- Altele [de precizat]

2. **Tipul modificării (modificărilor)**

- Modificare a documentului unic sau a fișei rezumat
- Modificare a caietului de sarcini al DOP sau al IGP înregistrate pentru care nu s-a publicat niciun document unic și nicio fișă rezumat
- Modificare a caietului de sarcini care nu generează nicio modificare a documentului unic publicat [articolul 9 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]
- Modificare temporară a caietului de sarcini ca urmare a adoptării unor măsuri sanitare sau fitosanitare obligatorii de către autoritățile publice [articolul 9 alineatul (4) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

3. **Modificare (modificări)**1. *Descrierea produsului*

Se adaugă precizări cu privire la descrierea brânzei: brânza se fabrică exclusiv din lapte de oaie proaspăt nestandardizat, este sărată și maturată și are formă cilindrică.

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

(<sup>2</sup>) JO L 93, 31.3.2006, p. 12. Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

Diferitele formate (mărimea formelor, greutatea) au fost clarificate.

Se adaugă următoarea dispoziție:

„Brânza «Ossau-Iraty» poate fi comercializată sub formă de bucăți preambalate, cu condiția ca fiecare bucată să aibă o parte cu crustă caracteristică denumirii și să poarte o etichetă cuprinzând indicațiile prevăzute la punctul 8.”

Aceasta permite o distingere mai clară a „Ossau-Iraty” de alte brânzeturi cu pastă presată fabricate în regiune, care pot fi vândute fără etichetă.

## 2. Elemente care dovedesc faptul că produsul este originar din aria geografică

Se adaugă paragrafe privind ținerea de registre și identificarea, precum și obligațiile referitoare la declarare ale operatorilor. Aceste dispoziții precizează ce înregistrări trebuie făcute și care sunt obligațiile operatorilor DOP pentru a permite trasabilitatea.

Se adaugă un paragraf privind identificarea produsului:

„Este obligatorie identificarea fiecărui calup de brânză. Aceasta se asigură printr-un marcaj în relief adânc, realizat în cursul fazei de punere în formă. Acest marcaj se elimină prin răzuire de pe calupurile de brânză declasate.”

Identificarea este un mijloc de distingere a produsului care face obiectul DOP de altele, cât mai curând posibil în cadrul procesului de producție a brânzei, înainte de a fi etichetată.

## 3. Metoda de obținere

— Se precizează modalitățile de întreținere a suprafețelor furajere: „Îngrășămintele organice autorizate sunt: compostul, gunoiul de grajd solid, dejecțiile lichide, gunoiul de grajd lichid de origine agricolă, co-compostul din deșeuri verzi, nămolurile de epurare, deșeurile lactate. Pe zonele de pășuni de vară se autorizează doar răspândirea de dejecții animale produse în țarcurile de pe pășune. Utilizarea nămolurilor de epurare se poate face doar în următoarele condiții: îngropare imediată, perioadă de latență după aplicare de cel puțin 8 săptămâni, monitorizare analitică pe loturi. Aplicarea anuală medie de îngrășăminte minerale este limitată, pe pășuni și fânețe, la 100 de unități de azot, 60 de unități de fosfor și 100 de unități de potasiu la hectar.”

Aceste măsuri au ca scop limitarea intensificării și evitarea exceselor de aplicare a îngrășămintelor, care ar risca să dezechilibreze flora naturală a pășunilor, fânetelor și pășunilor de vară și să polueze cursurile de apă. Utilizarea nămolurilor de epurare este tolerată în anumite condiții, aceste produse fiind susceptibile de a introduce în sol elemente indezirabile, care riscă să ajungă în furaje.

— Se precizează definiția șeptelului (ansamblul ovinelor prezente în cadrul exploatației și destinate producției de produse lactate) și a oii (femelă în vârstă de peste 6 luni la data de 1 noiembrie).

— Se adaugă următoarea dispoziție: „Sunt interzise animalele provenite din manipulări genetice.”, pentru a conserva caracterul local al raselor.

— Se adaugă: „Pentru întregul șeptel, perioada de muls nu poate depăși 265 de zile pe an. Mulsul este interzis în lunile septembrie și octombrie.”

Această măsură afirmă caracterul sezonier al producției de lapte, pentru a se evita orice eventuală derivă către producția în afara sezonului, și fixează o perioadă obligatorie de repaus, necesară pentru a asigura buna stare a oilor înainte de fătarea mieilor.

— Se adaugă „Pe parcursul unui an de producție a laptelui (între 1 noiembrie și data de 31 octombrie a anului următor), nivelul mediu de producție de lapte al șeptelului nu depășește 300 de litri pe cap de oaie, iar nivelul mediu de materie uscată utilă este mai mare de 110 grame la litrul de lapte.”

Întrucât producția de „Ossau-Iraty” este, prin natura sa, bazată pe un sistem extensiv, producția de lapte pe cap de oaie este limitată, pentru a se evita apariția unor sisteme prea intensive. Nivelul minim de materie uscată utilă are ca scop să determine selectarea de către crescători a unor animale care produc un lapte de calitate, mai degrabă decât a unor animale care produc cantități mari de lapte.

— Se adaugă „Se interzice cultivarea pe exploatație a organismelor modificate genetic, cu referire la toate soiurile vegetale care ar putea constitui hrană pentru animalele din exploatație și la toate culturile de specii care le-ar putea contamina.”

Este vorba despre limitarea riscurilor de contaminare a culturilor furajere, deoarece utilizarea pentru rumegătoarele din exploatație a hranei produse din soiuri transgenice este interzisă. Motivul este păstrarea caracterului tradițional al alimentației aflate la originea acestei brânze, care posedă o puternică reputație de produs montan.

- Referitor la alimentația animalelor, dispoziția „alimentația provine în primul rând de pe pășunile pe care se găsesc animalele în cursul perioadei estivale și de lactație, precum și din furaje și cereale secundare” se înlocuiește cu următorul text:
  - „Alimentația șeptelului respectă următoarele dispoziții:
    - alimentația provine în principal din aria geografică delimitată. Aprovizionarea (în afara pășunatului) cu hrană care nu provine din această arie geografică este limitată, la nivelul unui an de producție, la o medie de 280 de kg de materie uscată pe cap de oaie și pe an;
    - oile pășunează cel puțin 240 de zile pe an de producție;
    - în perioada de muls, în zilele în care oile nu pășunează acestea primesc o rație zilnică incluzând cel puțin 600 de grame de materie uscată provenind din aria geografică definită la punctul 3 de mai sus.”

Pentru a consolida legătura cu mediul geografic, majoritatea hranei consumate de oi provine din aria geografică delimitată. În lipsa măsurii care fixează o minimă zilnică, este posibil ca animalele să nu primească hrană din aria geografică delimitată timp de 4 luni, în special în decursul vârfului de producție.

Introducerea unei durate minime de pășunat consolidează legătura produsului cu aria sa geografică și respectă modul tradițional de creștere a animalelor din regiune. Rasele locale sunt de fapt foarte bine adaptate pășunatului în orice sezon, iar mișcarea este necesară pentru sănătatea lor. Durata aleasă, echivalentă cu 8 luni din 12, este compatibilă cu condițiile întâlnite în munți.

- Se adaugă „— Rația de bază este compusă din pășunat, din furaje proaspete, uscate și deshidratate, sub formă de fibre lungi, din paie și din furaje fermentate. Paiele nu sunt tratate cu amoniac. În ocol se pot introduce sub formă de furaje proaspete: sfeclă furajeră, nap, gulie, varză furajeră, rapiță furajeră, iarbă. Furajele verzi, corect recoltate, trebuie aduse la fermă în stare proaspătă. Ele nu trebuie să sufere vreo încălzire înainte de a fi date de mâncare animalelor. Înainte de a pune din nou furaj verde, ieslele sunt curățate de resturi.”

Aceste măsuri au ca scop menținerea în alimentație a unei hrane care să permită oilor să își păstreze caracterul de rumegătoare. Alimentația este în primul rând definită de compoziția rației de bază și abia apoi de cea a complementelor și concentratelor.

- Se adaugă „— Furajele fermentate din alimentația șeptelului în perioada de muls: până la 31 ianuarie 2018, aportul de furaje fermentate se limitează la 1,5 kg brute de porumb însilozat și la 1 kg brut de iarbă în baloți sau însilozată, ca medie pe cap de oaie pe zi; baloții de iarbă trebuie să prezinte un nivel minim de materie uscată de 70 %. Începând de la 1 februarie 2018, aportul de furaj însilozat este interzis, iar aportul de iarbă în baloți este autorizat în limita unei medii de 1 kg brut pe cap de oaie pe zi, cu condiția ca aceasta să prezinte un nivel minim de materie uscată de 70 %.”

Obiectivul este de a menține caracteristicile laptelui. Utilizarea de furaje fermentate, care ar putea favoriza contaminarea cu anumite microorganisme, este prin urmare limitată. Iarba în baloți este un mod de recoltare alternativ la producerea de fân, realizat în caz de condiții ploioase. Această dispoziție necesită o întârziere a punerii în aplicare, pentru ca anumiți producători de lapte să instituie un sistem de alimentare ce permite suprimarea aportului de furaje însilozate în perioada de muls.

Se adaugă „— Amestecul de hrană realizat de producător în cadrul exploatației este autorizat în anumite condiții:

- amestec între tipurile de hrană din lista prevăzută la punctul 5.2.6;
- amestec între tipuri de hrană din rația de bază și tipuri de hrană din lista prevăzută la punctul 5.2.6, dacă este realizat în aceeași zi în care este distribuit;
- este interzisă aprovizionarea cu hrană amestecată, realizată din tipuri de hrană din rația de bază și din tipuri de hrană din lista materiilor prime autorizate în completarea rației de bază, definită la punctul 5.2.6.”

Această măsură are ca scop interzicerea rațiilor complete din comerț, a căror origine și, deseori, compoziție nu sunt controlate de crescătorul de animale și a căror utilizare ar favoriza un mod de creștere a animalelor fără teren de pășunat și fără legătură cu mediul geografic.

- Se adaugă „Aportul de concentrate la rația zilnică nu poate depăși 800 de grame de materie uscată, în medie, pe cap de oaie. La nivelul unui an de producție, aportul mediu de concentrate pe cap de oaie este limitat la 150 de kg de materie uscată.”

Această limitare are ca scop menținerea caracterului de rumegătoare al oilor. Corelat cu măsurile privind durata minimă anuală de pășunat și cantitatea minimă de hrană care trebuie să provină din aria geografică delimitată, limitarea de față contribuie la menținerea legăturii cu regiunea de origine, aceasta datorându-se în mare parte hranei animalelor. Cele două praguri, anual și zilnic, țin cont de puternica variație sezonieră a resurselor furajere și de ciclul oilor.

De asemenea, se adaugă o listă a tipurilor de hrană autorizate, pentru ca să se utilizeze în mod prioritar produse care au la bază priceperea crescătorilor de animale. De asemenea, aceasta reprezintă un mod de a avea informații precise cu privire la materiile prime care intră în compunerea furajelor combinate.

— Se adaugă paragraful următor, având ca scop să favorizeze menținerea caracterului tradițional al hranei:

„Pentru hrana micilor rumegătoare prezente în cadrul exploatației se autorizează numai plantele, coprodusele și hrana complementară provenite din produse nemodificate genetic.”

— Pentru a încadra hrana tineretului în același mod ca cea pentru animalele adulte, se adaugă o listă pozitivă a tipurilor de hrană autorizate:

„Tipurile de hrană autorizate pentru miei înainte de înțârcare: produse lactate, drojdii, conservanți, păștiți de roșcove. Sunt autorizate doar tratamentele medicamentoase în scop curativ.”

— Se adaugă următoarea dispoziție:

„Fabricarea este interzisă în lunile septembrie și octombrie.”

Acest lucru afirmă caracterul sezonier al producției de brânză „Ossau-Iraty”, care corespunde celei a laptelui care, la rândul său, are loc începând din noiembrie/decembrie până în iunie/iulie, uneori și în august.

— Formularea „introdus în proces în stare crudă pentru brânza de fermă” este înlocuită cu următorul text:

„Se interzice concentrarea laptelui prin eliminarea parțială a părții apoase înainte de coagulare. Se autorizează tratarea termică a laptelui în procesele de producție care nu au loc la fermă.”

Această dispoziție afirmă faptul că laptele trebuie utilizat crud, fără alt tip de tratare decât cel termic, care este totuși interzis pentru brânza de fermă, conform uzanțelor actuale.

— Dispoziția „Boabele de coagul sunt amestecate și încălzite în cuvă la o temperatură cuprinsă între 36 și 44 °C” este înlocuită cu următorul text:

„Fabricarea cuprinde exclusiv etapele următoare:

- în cazul fabricării la fermă, este autorizată cernerea pe urzici;
- singurele adaosuri autorizate în lapte: cheag, clorură de calciu (maximum 3 cm<sup>3</sup> la 10 litri de lapte), apă, culturi inofensive de bacterii, de drojdii, de mușcăiuri, care nu provin din manipulări genetice;
- punerea cheagului în lapte are loc în decurs de 40 de ore de la primul muls, în cazul producției de fermă, și de 48 de ore de la primul muls, în cazul producției în afara fermei. Ea se realizează la o temperatură cuprinsă între 28 et 35 °C, prin adăugarea unei cantități de cheag de maximum 3 cm<sup>3</sup> la 10 litri de lapte, cheagul de referință având 520 mg de chimozină pe litru. Este autorizată adăugarea de apă potabilă pentru a dilua cheagul;
- operațiunile de închegare, de tăiere, de amestecare, de încălzire și de reîncălzire se efectuează la o temperatură mai mică decât sau egală cu 44 °C. Operațiunea de amestecare nu poate dura mai mult de o oră. Boabele obținute au o dimensiune de maximum 1 cm<sup>3</sup>;
- eliminarea lactozei este autorizată în cazul fabricației în afara fermei: cantitatea de ser eliminată este de maximum 25 % din volumul laptelui folosit în procesul de fabricație, cantitatea de apă potabilă adăugată în coagul nu poate depăși 25 % din volumul laptelui folosit în procesul de fabricație, iar temperatura acestei ape este cuprinsă între 25 et 60 °C;
- punerea în formă, și anume în forme perforate cu pânză sau în forme microperforate (cu diametrul de 25,5-26 cm și cu înălțimea de 9-12 cm sau forme cu dimensiuni reduse, având diametrul de 18-20 cm și înălțimea de 7-10 cm). Brânza de fermă poate fi fabricată în forme cu diametrul de 24-28 cm și cu înălțimea de 9-15 cm);
- presarea, în decursul căreia brânza de fermă este întoarsă cel puțin o dată;
- scoaterea din formă, care se efectuează după ce pH-ul a ajuns să fie de maximum 5,5;
- sărarea, cu sare uscată sau în saramură. Sărarea uscată se realizează la o temperatură a mediului ambiant de maximum 15 °C, iar durata acesteia nu poate depăși 24 de ore per kg de brânză. Saramura este compusă din apă și sare (într-o cantitate de maximum 330 de grame pe litru); ea poate conține acid acetic și/sau lactic și are un pH de maximum 5,5. Sărarea în saramură nu poate dura mai mult de 12 ore per kg de brânză. Temperatura la care se realizează este de maximum 15 °C. Se autorizează filtrarea saramurii.”

Întrucât descrierea doar a etapei de amestecare și de încălzire a boabelor de coagul în cuvă părea insuficientă pentru descrierea metodei de obținere a produsului, se precizează definiția fiecărei etape a procesului de fabricație a brânzei, de la introducerea în proces a laptelui până la sărare. Valorile-țintă referitoare în special la duratele și la temperaturile care trebuie respectate sunt definite în conformitate cu uzanțele actuale ale brânzăriiilor. În plus, întrucât caietul de sarcini aflat în vigoare în prezent nu precizează condițiile referitoare la practica de eliminare a lactozei, pentru această tehnică, utilizată exclusiv la fabricarea în unitățile de prelucrare a laptelui deoarece este adaptată amestecurilor de diferite tipuri de lapte, s-au precizat cantitatea maximă de ser extrasă, cantitatea maximă de apă adăugată și temperatura.

— De altfel, utilizarea metodelor de tratare și a aditivilor pentru brânzeturi făcea obiectul unei reglementări generale. Or, s-a constatat că unele tehnici noi, dintre care un anumit număr se referă la metode de tratare și la aditivi, ar putea avea consecințe asupra caracteristicilor brânzei „Ossau-Iraty”.

Prin urmare, a devenit necesar să se precizeze în caietul de sarcini practicile actuale privind utilizarea metodelor de tratare și a aditivilor în lapte și la fabricarea brânzei „Ossau-Iraty”, pentru a se evita ca practici viitoare nereglementate să afecteze caracteristicile acesteia.

Se adaugă următoarele dispoziții:

„Se interzice conservarea prin menținere la o temperatură negativă (în grade Celsius) a materiilor prime, a produselor în curs de fabricare, a coagulului sau a brânzei proaspete.

Tehnica reportării în vid este autorizată sub rezerva respectării următoarelor condiții:

- ambalarea în vid a brânzei proaspete trebuie realizată în primele 10 zile de la scoaterea acesteia din saramură sau de la sărat;
- pe parcursul întregii perioade de păstrare în vid, temperatura de conservare trebuie să fie cuprinsă între 0 °C și 4 °C;
- durata maximă de reportare este de 10 luni, iar toate brânzeturile produse în decursul unui an trebuie scoase din vid cel târziu la data de 20 decembrie a aceluiași an;
- în cazul unei reportări în vid, durata de maturare se calculează începând din ziua scoaterii din vid.”

Se interzice congelarea care schimbă caracteristicile organoleptice ale brânzei. Reportarea în vid permite maturarea și comercializarea brânzei pe tot parcursul anului, în pofida caracterului sezonier al producției de lapte și, prin urmare, al fabricării brânzei. Aceasta reprezintă o perioadă de așteptare a brânzei proaspete în vid, deoarece durata de conservare în vid este exclusă din durata de maturare.

- Dispoziția „Maturarea se realizează în zona denumirii protejate, timp de 90 de zile, durată care poate fi redusă la 60 de zile pentru brânza de dimensiuni mici («Petit Ossau-Iraty»)” se înlocuiește cu următorul text:  
„Durata minimă de maturare în aria denumirii protejate este de 120 de zile pentru brânzeturile de 4-7 kg și de 80 de zile pentru brânzeturile de 2-3 kg. Temperatura de maturare este de 6-15 °C. Umiditatea camerei de maturare este de peste 75 %.”

Prelungirea duratei de maturare consolidează caracterul produselor. În plus, se aduc precizări privind modalitățile de maturare, pentru o bună definire a acesteia.

— Se adaugă dispoziția următoare, care descrie practica tradițională de îngrijire a brânzeturilor:

„În cursul maturării, brânzeturile se întorc și se periază. Pentru periaj se pot utiliza apă, sare și fermenți de maturare pentru suprafață, precum și piure de ardei roșu iute.”

- Pentru a consolida aceste practici tradiționale, se interzice aplicarea pe suprafață a coloranților pentru crustă și a natamicinei (E235). Interdicția de utilizare a acetatului de polivinil necesită o întârziere a punerii în aplicare până la 1 noiembrie 2014, pentru ca toți operatorii să instituie un sistem alternativ.

#### 4. Elemente specifice privind etichetarea

Noua formulare impune în mod mai clar etichetarea obligatorie a produsului și o anumită mărime a caracterelor.

Obligația de includere a logoului INAO este suprimată, fiind înlocuită de obligația de includere a simbolului DOP al Uniunii Europene, mențiunea „appellation d’origine protégée” putând fi, de asemenea, înscrisă.

Posibilitatea de includere a mențiunilor „fermier” (de fermă) și „montagne” (de munte), precum și condițiile de utilizare ale acestora sunt suprimate, deoarece aceste dispoziții nu mai sunt adecvate.

## 5. Cerințele naționale

Adăugarea punctelor principale din caietul de sarcini care trebuie controlate.

DOCUMENT UNIC

### REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare <sup>(3)</sup>

„OSSAU-IRATY”

Nr. CE: FR-PDO-0417-01096 – 15.2.2013

IGP ( ) DOP ( X )

#### 1. Denumire

„Ossau-Iraty”

#### 2. Statul membru sau țara terță

Franța

#### 3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

##### 3.1. Tip de produs

Clasa 1.3. Brânzeturi

##### 3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

„Ossau-Iraty” este o brânză fabricată exclusiv din lapte de oaie proaspăt, nestandardizat și cu adaos de cheag. Această brânză este sărată și maturată, prezintă o formă cilindrică și o pastă nefiartă, ușor presată, cu marginea exterioară dreaptă sau ușor convexă, are un conținut de materie grasă de cel puțin 50 % din extractul sec total și nu trebuie să aibă un conținut de materie uscată mai mic de 58 de grame la 100 de grame de brânză. Brânza „Ossau-Iraty” de fermă este fabricată exclusiv din lapte crud.

Dimensiunile formelor și greutatea brânzeturilor:

— forme cu diametrul de 25,5-26 cm și înălțimea de 9-12 cm, pentru o greutate a brânzei maturate de 4-5 kg;

— sau forme cu diametrul de 18-20 cm și înălțimea de 7-10 cm, pentru o greutate a brânzei maturate de 2-3 kg.

Brânza „Ossau-Iraty” de fermă poate fi fabricată în formele descrise mai sus sau, pentru formatul superior, în forme cu diametrul cuprins între 24 și 28 de cm și cu înălțimea cuprinsă între 9 și 15 cm, putând atinge o greutate de 7 kg.

Culoarea pastei variază de la alb-ivoriu la crem chihlimbariu, în funcție de maturare. Ea este netedă, consistența sa variind de la fermă la onctuoasă, și poate prezenta câteva deschideri de mici dimensiuni.

Crusta prezintă o culoare care variază de la galben portocaliu la gri.

Maturarea durează minimum 80 de zile pentru brânzeturile cu greutatea de 2-3 kg și 120 de zile pentru brânzeturile cu greutatea de 4-7 kg.

##### 3.3. Materii prime (numai pentru produsele prelucrate)

„Ossau-Iraty” este obținută exclusiv din lapte de oaie din rasele „basco-béarnaise”, „Manech tête noire” sau „Manech tête rousse”.

Într-un an de producție a laptelui (între 1 noiembrie și data de 31 octombrie a anului următor), nivelul mediu de producție de lapte al șeptelului nu depășește 300 de litri pe cap de oaie. Laptele este produs în mod sezonier: șeptelul nu poate fi muls mai mult de 265 de zile pe an, iar mulsul este interzis în lunile septembrie și octombrie.

##### 3.4. Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală)

Alimentația șeptelului provine în principal din aria geografică delimitată. Aprovizionarea (în afara pășunatului) cu hrană care nu provine din această arie geografică este limitată, la nivelul unui an de producție, la o medie de 280 de kg de materie uscată pe cap de oaie.

<sup>(3)</sup> Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

Rația de bază este compusă din pășunat, din furaje proaspete, uscate și deshidratate, din paie și din furaje fermentate. Alimentația șeptelului trebuie să fie compusă pe baza unei liste pozitive de materii prime, atât pentru rația de bază, cât și pentru complemente. Alimentația șeptelului este pe bază de produse nemodificate genetic.

Oile pășunează cel puțin 240 de zile pe an. În perioada de muls, în zilele în care oile nu pășunează, acestea primesc o rație zilnică incluzând cel puțin 600 de grame de materie uscată provenind din aria geografică.

Referitor la alimentația șeptelului în perioada mulsului:

- până la 31 ianuarie 2018, aportul de furaje fermentate se limitează la 1,5 kg brute de porumb însilozat și la 1 kg brut de iarbă în baloți sau însilozată, ca medie pe cap de oaie pe zi;
- începând de la 1 februarie 2018, aportul de furaj însilozat este interzis, iar aportul de iarbă în baloți este autorizat în limita unei medii de 1 kg brut pe cap de oaie pe zi.

Aplicarea acestor două dispoziții este supusă condiției ca iarba în baloți să prezinte un nivel minim de materie uscată de 70 %.

Aportul de concentrate la rația zilnică nu poate depăși 800 de grame de materie uscată, în medie, pe cap de oaie. La nivelul unui an de producție, aportul mediu de concentrate pe cap de oaie este limitat la 150 de kg de materie uscată.

Cultivarea plantelor transgenice este interzisă pe toate suprafețele unei exploatații care produce lapte destinat prelucrării pentru obținerea brânzei ce face obiectul DOP. Această interdicție se referă la toate soiurile de plante care ar putea constitui hrană pentru animalele din exploatație și la toate culturile de soiuri care le-ar putea contamina.

### 3.5. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată

Producerea laptelui de oaie, fabricarea și maturarea au loc în aria geografică delimitată.

### 3.6. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.

Brânza „Ossau-Iraty” poate fi comercializată sub formă de bucăți preambalate, cu condiția ca fiecare bucată să aibă o parte cu crustă caracteristică denumirii și să poarte o etichetă cuprinzând indicațiile prevăzute la punctul 3.7 de mai jos.

### 3.7. Norme specifice privind etichetarea

Independent de mențiunile legale aplicabile tuturor brânzeturilor, eticheta fiecărei brânze trebuie să cuprindă numele denumirii de origine, înscris cu caractere de dimensiuni cel puțin egale cu două treimi din dimensiunea caracterelor celor mai mari care figurează pe etichetă.

Este obligatoriu ca pe eticheta brânzei să figureze simbolul DOP al Uniunii Europene.

Mențiunea „appellation d'origine protégée” poate fi, de asemenea, prezentă pe etichetă.

## 4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Aria geografică este compusă din următoarele comune sau părți de comune:

— din departamentul Pyrénées-Atlantiques:

- totalitatea comunelor din cantoanele Accous, Anglet, Aramits, Arudy, Biarritz, Bidache, Espelette, Hasparren, Hendaye, Iholdy, Laruns, Lasseube, Mauléon-Licharre, Navarrenx, Nay, Oloron, Saint-Etienne-de-Baïgorry, Saint-Jean-de-Luz, Saint-Jean-Pied-de-Port, Saint-Palais, Sauveterre-de-Béarn, Tardets-Sorholus, Ustaritz;
- comunele 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, Lanneplaa, 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;
- părți din comunele Abos, Abidos, Arbus, Argagnon, Artigueloutan, Artiguelouve, Barzun, Bayonne, Bézingrand, 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, Urcuit, Urt.

Pentru aceste comune, planurile sunt depuse la primărie.

Aceste comune sunt situate pe malul stâng al râului Ousse, apoi al râului Gave de Pau, al râului Gaves Réunis, apoi al râului Adour, după confluența acestora, incluzând o parte a comunei Lons situată pe malul drept al râului Gave de Pau;

— din departamentul Hautes-Pyrénées, comune limitrofe departamentului Pyrénées-Atlantiques: Arbéost, Arrens-Marsous, Ferrières.

## 5. Legătura cu aria geografică

### 5.1. Specificitatea ariei geografice

Aria denumirii cuprinde zona muntoasă și de piemont din provinciile Pays basque français și Béarn.

Condițiile naturale ale ariei geografice, clima sa oceanică, cu o pluviometrie regulată și importantă (cel puțin 1 200 mm/an, până la 1 800 mm/an), precum și variațiile de temperatură relativ scăzute favorizează pășunile și fânețele și, prin urmare, creșterea oilor de lapte. De asemenea, relieful, colinele, zona muntoasă joasă și medie, precum și altitudinea au orientat agricultura către creșterea animalelor, mai ales în sistem extensiv.

Rasele de ovine utilizate pentru obținerea laptelui sunt rase tradiționale. Este vorba despre rasele locale „Manech tête noire”, „Manech tête rousse” și „Basco-béarnaise”, în special adaptate condițiilor ariei geografice: alimentația pe bază de iarbă și de fân, clima foarte ploioasă, pe care o suportă datorită lânii lor „etanșe”. Oile pășunează în fiecare zi, chiar și iarna, cu excepția cazurilor de ninsoare sau de condiții extreme; ele sunt adaptate transhumanței, realizată de trei sferturi din turmă. Aceste rase locale nu produc lapte decât iarna, primăvara și la începutul verii.

Metoda de obținere este adaptată la această producție sezonieră: se interzice mulsul și fabricarea brânzei în lunile septembrie și octombrie.

Laptele de oaie din aria geografică delimitată este deosebit de bogat; astfel, metoda de obținere garantează o medie a materiei uscate utile (materie grasă + materie proteică) mai mare de 110 grame la litrul de lapte.

Practicile și parametrii de fabricare sunt adaptați la această bogăție a laptelui. Astfel, pasta brânzei, în momentul în care aceasta este pusă la maturat, este aptă pentru a suferi transformările, lipoliza și proteoliza care au loc în decursul procesului de maturare.

Practicile de maturare ale operatorilor (întoarcere, periere, interzicerea oricărui fungicid) contribuie la orientarea florei de suprafață către diversele floare utile care vor asigura dezvoltarea aromelor.

### 5.2. Specificitatea produsului

„Ossau-Iraty” este o brânză din lapte de oaie cu pastă ușor presată, sub formă de „tomme”, cu marginea exterioară dreaptă sau ușor convexă. Prezintă o crustă dură, de câțiva milimetri grosime, cu o culoare care variază între galben portocaliu și gri. „Ossau-Iraty” are o greutate de cel puțin două kilograme, ceea ce permite o durată lungă de maturare, de minimum 80-120 de zile, în funcție de mărime.

Culoarea pastei variază de la alb-ivoriu la crem chihlimbariu, în funcție de maturare. Textura sa este netedă, fermă, fondantă, cu o consistență variind de la onctuoasă la dură, și poate prezenta câteva deschideri (găuri) de mici dimensiuni.

Mirosul este subtil, evocând uneori arome de flori sau de fructe. Gustul este echilibrat între acidulat și gras și, de asemenea, este intens, sărat fără exagerări, deseori prezentând arome de alune și de fructe.

### 5.3. Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)

Aria geografică este formată din zona muntoasă și de piemont din provinciile Pays basque français și Béarn, care este acoperită în mare parte de pășuni și de fânețe naturale sau temporare, fie pe pășunile estivale unde majoritatea turmelor sunt mutate în fiecare vară, fie în cadrul exploatațiilor unde crescătorii favorizează producția furajeră pentru pășunat și pentru obținerea fânului.

Acest strat de vegetație permite producerea unei alimentații furajere provenite din aria geografică, constituită în mare parte din fân, otavă și pășunat de specii variate.



Aceste resurse furajere sunt valorificate prin creșterea de oi exclusiv din rase locale (Manech tête noire, Manech tête rousse și Basco-béarnaise).

Utilizarea acestor rase locale, alimentația bazată pe pășunat și pe consumul de fân, precum și condițiile de creștere a animalelor care limitează intensificarea acestei activități permit garantarea unui lapte adecvat producției de brânză.

Producția de brânză de oaie există în partea occidentală a Pirineilor cel puțin din Evul Mediu. Contractele de cultivare în parte din secolul al XIV-lea și documente autentificate notarial de la începutul secolului al XV-lea atestă fabricarea brânzei de oaie în regiune.

Condițiile dificile de transport între pășunile de altitudine sau de vară, în zonele montane înalte și în văi, au determinat foarte repede ciobanii să prelucreze laptele pe loc, producând o brânză care putea fi apoi adusă în văi pentru a fi comercializată.

„Ossau-Iraty” face parte din categoria brânzeturilor „cu pastă presată nefiartă”: greutatea sa de mai multe kilograme, pasta sa presată, forma sa și maturarea sa îndelungată care duce la crearea unei cruste relativ dure fac ca „Ossau-Iraty” să fie un produs ce corespunde acestui obiectiv de a fi ușor transportabil. Capacitatea sa de conservare asigură ciobanului și familiei sale o sursă de hrană proteică pe toata durata anului.

Dacă astăzi transportul este mai facil, tradiția maturării îndelungate s-a menținut. Caracteristicile brânzeturilor, prezentând arome variate, sunt revelate de ansamblul practicilor de fabricație adaptate, în special de această maturare de lungă durată a brânzeturilor.

#### **Trimitere la publicarea caietului de sarcini**

[Articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 (\*)]

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

---

(\*) A se vedea nota de subsol 3.