RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture
et de la souveraineté alimentaire

Avis relatif à l'enregistrement en indication géographique protégée par la Commission européenne de la dénomination « Tome fraîche de l'Aubrac »

Le présent avis porte à la connaissance du public, la publication au Journal officiel de l'Union européenne en date du 23 octobre 2023, du règlement d'exécution (UE) 2023/2219 de la Commission du 16 octobre 2023 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Tome fraîche de l'Aubrac (IGP)].

La version consolidée du cahier des charges sur laquelle la Commission européenne a fondé sa décision est jointe au présent avis.

Cahier des charges de l'indication géographique protégée

« Tome fraîche de l'Aubrac »

associé à l'avis publié au **Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire n° 2023-43** suite à l'enregistrement en indication géographique protégée de la dénomination « Tome fraîche de l'Aubrac » par publication au *Journal officiel de l'Union européenne* en date du 23 octobre 2023, du

règlement d'exécution (UE) 2023/2219 de la Commission du 16 octobre 2023

Annule et remplace le cahier des charges de la dénomination « Tome fraîche de l'Aubrac » publié au BO-Agri n° 2022-12

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

« Syndicat de Défense et de Promotion du fromage de Laguiole et de la Tome fraîche de l'Aubrac »
Route de Chaudes Aigues - 12210 LAGUIOLE
Tél. : 05 65 44 47 51
Fax : 05 65 44 47 57
Courriel : animateur@fromagedelaguiole.fr

Composition : Producteurs et transformateurs

Statut juridique : Association

TYPE DE PRODUIT

Classe 1-3 - Fromages

I. DENOMINATION DU PRODUIT

La demande de protection porte sur le nom :

"Tome fraîche de l'Aubrac"

II. DESCRIPTION DU PRODUIT

La « Tome fraîche de l'Aubrac » est un fromage à pâte pressée non cuite, non salé, non affiné, fabriqué à partir de lait de vache cru et entier (non normalisé en protéines et matières grasses). La « Tome fraîche de l'Aubrac » bénéficie de l'IGP après la phase de maturation.

La « Tome fraîche de l'Aubrac » contient au minimum 50 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation et sa teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 50 grammes pour 100 grammes de fromage.

La « Tome fraîche de l'Aubrac » est d'une couleur crème à jaune pâle, avec la présence de quelques ouvertures. Elle est caractérisée par une texture au toucher souple et ferme. En bouche, elle est fondante, crisse sous la dent et présente une légère acidité. Les arômes de la « Tome fraîche de l'Aubrac », que ce soit au niveau de l'odeur ou du goût, sont principalement de type lacté frais et beurré, avec une bonne intensité. Ils persistent en bouche.

Après cuisson, à chaud, la « Tome fraîche de l'Aubrac » présente un filant important, élastique, répétable et d'aspect lisse, qualités essentielles ayant contribué à sa réputation.

La « Tome fraîche de l'Aubrac » se présente à la vente sous forme de portion ou broyée. En plus de la vente à la coupe, elle peut être conditionnée sous vide, sous film ou sous atmosphère modifiée. La « Tome fraîche de l'Aubrac » sous forme broyée peut être commercialisée surgelée.

III. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

La production du lait, la fabrication et la maturation de la « Tome fraîche de l'Aubrac » ont lieu dans l'aire géographique de l'IGP « Tome fraîche de l'Aubrac » dont le périmètre englobe le territoire des communes ou parties de communes suivantes, sur la base du code officiel géographique (COG) 2021 :

Département de l'Aveyron

Communes d'Argences en Aubrac, Campouriez, Cantoin, Cassuéjouls, Castelnau-de-Mandailles, Le Cayrol, Condom-d'Aubrac, Coubisou, Curières, Entraygues-sur-Truyère (rive droite du Lot et rive gauche de la Truyère en amont du confluent Lot-Truyère), Espalion (rive droite du Lot), Estaing, Florentin-la-Capelle, Huparlac, Laguiole, Montézic, Montpeyroux, Le Nayrac, Pomayrols, Prades-d'Aubrac, Saint-Amans-des-Cots, Saint-Chély-d'Aubrac, Saint-Côme-d'Olt (rive droite du Lot), Saint Geniez d'Olt et d'Aubrac (rive droite du Lot), Saint-Laurent-d'Olt (rive droite du Lot), Saint-Symphorien-de-Thénières, Sainte-Eulalie-d'Olt (rive droite du Lot), Soulages-Bonneval.

Département du Cantal

Communes d'Anterrieux, Chaudes-Aigues, Deux-Verges, Espinasse, Fridefont, Jabrun, Lieutadès, Maurines, Saint-Martial, Saint-Rémy-de-Chaudes-Aigues, Saint-Urcize, La Trinitat.

Département de la Lozère

Communes de Banassac-Canilhac (rive droite du Lot), Les Bessons, Brion, Le Buisson, Chauchailles, La Fage-Montivernoux, La Fage-Saint-Julien, Fournels, Grandvals, Les Hermaux, Marchastel, Nasbinals, Noalhac, Peyre-en-Aubrac (pour le seul territoire des communes déléguées d'Aumont-Aubrac, La Chaze-de-Peyre, Fau-de-Peyre, Sainte-Colombe-de-Peyre), Prinsuéjols-Malbouzon, Recoules-d'Aubrac, Saint-Chély-d'Apcher, Saint-Germain-du-Teil, Saint-Juéry, Saint-Laurent-de-Muret, Saint-Laurent-de-Veyrès, Saint-Pierre-de-Nogaret, Les Salces, Termes, Trélans.

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

IV. ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE DELIMITEE

1) Obligations déclaratives

- Document d'identification

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production du lait, la transformation et la surgélation de la « Tome fraîche de l'Aubrac » est tenu de déposer un document d'identification. Ce document est réceptionné et enregistré par le groupement.

- Déclarations nécessaires au suivi des produits destinés à être commercialisés en IGP

Au plus tard le 28 février de chaque année, chaque atelier ou entreprise fabriquant de la « Tome fraîche de l'Aubrac » doit fournir au groupement les volumes produits commercialisables, les volumes non aptes à la commercialisation et les stocks au 31 décembre pour l'année civile écoulée. Le groupement enregistre et conserve ces données pendant une durée minimum de 5 ans.
Au plus tard le 28 février de chaque année, chaque atelier ou entreprise qui réalise de la surgélation de « Tome fraîche de l'Aubrac » doit fournir au groupement les volumes produits commercialisables, les volumes non aptes à la commercialisation et les stocks au 31 décembre pour l'année civile écoulée. Le groupement enregistre et conserve ces données pendant une durée minimum de 5 ans.

- Déclarations liées à l'alimentation des animaux

Si des fourrages conservés par voie humide sont utilisés sur l'exploitation pour l'alimentation d'un troupeau autre que le troupeau laitier, les producteurs de lait effectuent une déclaration annuelle des surfaces ensilées ou enrubannées, des quantités disponibles et des animaux consommateurs de fourrages conservés par voie humide auprès du groupement avant le 1er décembre de chaque année. Le groupement enregistre et conserve cette déclaration pendant une durée minimum de 3 ans.

2) Enregistrements relatifs à la traçabilité

La traçabilité de la « Tome fraîche de l'Aubrac » est assurée depuis les élevages jusqu'à la commercialisation. Dans les registres permettant le suivi des laits et des fromages, les lots destinés à l'IGP sont identifiés.

Pour permettre le contrôle de la qualité, de l'origine et des règles de production des fromages et du lait, les producteurs fermiers, les fabricants et les entreprises qui réalisent de la surgélation tiennent une comptabilité-matière comportant les entrées et les sorties de lait et fromages ou tout document comptable équivalent.

La traçabilité de la « Tome fraîche de l'Aubrac » est notamment assurée par l'enregistrement :
- De l'origine et des quantités de lait mises en œuvre,
- Des quantités de « Tome fraîche de l'Aubrac » fabriquées,
- Des quantités de « Tome fraîche de l'Aubrac » surgelées.

3) Enregistrements relatifs au suivi et au contrôle des conditions de production

Les producteurs de lait établissent :
- Avant le 1er décembre de chaque année, pour l'année en cours : un bilan fourrager annuel daté, précisant la quantité, la nature et l'origine des fourrages en stock, ainsi que les animaux consommateurs de ces fourrages, selon leur nature et leur origine,
- Avant le 31 janvier de chaque année, pour l'année écoulée : un bilan annuel daté des quantités de matières premières récoltées sur l'exploitation ou achetées et destinées à l'alimentation complémentaire du troupeau laitier.

Les producteurs de lait sont également soumis à la tenue :
- D'un calendrier de pâturage indiquant les jours de sorties des animaux,
- D'un registre mensuel des quantités et de la nature des fourrages et des aliments complémentaires distribués au troupeau laitier,
- D'un registre mensuel mentionnant les vaches laitières présentes sur l'exploitation, ceci pour permettre le contrôle de la production moyenne par vache laitière et par an,
- D'un calendrier de collecte précisant par date les volumes collectés.

Les producteurs de lait fournissent aux services de contrôle les bons de livraison ou factures relatives aux achats d'aliments et semences et tout élément (étiquettes et emballages) indiquant la composition de ces aliments ou semences. Ces obligations s'appliquent également à l'achat de récolte sur pied.

Les producteurs fermiers et les transformateurs laitiers tiennent à jour une fiche de fabrication ou tout document équivalent mentionnant les paramètres technologiques de la fabrication nécessaire au contrôle. Les entreprises de surgélation enregistrent les paramètres du broyage et de la surgélation nécessaire au contrôle.

4) Contrôle du produit

Dans le cadre du contrôle effectué sur les caractéristiques de la « Tome fraîche de l'Aubrac », un examen analytique et organoleptique vise à s'assurer de la qualité et de la typicité des produits présentés à cet examen. Cet examen est réalisé par sondage sur les fromages au plus près de leur mise en marché, selon les procédures prévues par le plan de contrôle.

V. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

1) Production du lait

a) Composition du troupeau laitier

Le lait utilisé pour la fabrication de la « Tome fraîche de l'Aubrac » doit provenir uniquement de troupeaux laitiers composés de vaches de race Simmental française (code race 35) ou Aubrac (code race 14) ou des produits du croisement de ces deux races aux filiations certifiées. Pour ces derniers, au-delà de la première génération, seul le produit d'un croisement avec un mâle de race Aubrac (code race 14) est autorisé à faire partie du troupeau laitier.

Le troupeau laitier est composé des vaches laitières en lactation, des vaches taries et des génisses ayant plus de 8 mois de gestation.

b) Alimentation

i) <u>Ration de base</u>

La ration de base de l'alimentation du troupeau laitier est assurée par des fourrages provenant de l'aire géographique.

Pour l'alimentation du troupeau laitier dont le lait est destiné à la fabrication de la « Tome fraîche de l'Aubrac », les seuls fourrages grossiers autorisés sont composés de la flore locale des prairies et pâtures naturelles ou permanentes, ainsi que des graminées et légumineuses fourragères cultivées des prairies temporaires.

Les vaches laitières sont au pâturage pendant 170 jours minimum par an.

En moyenne sur l'année, chaque exploitation dispose d'au moins 30 ares de Surface Fourragère Principale (SFP) par vache laitière, accessibles dans un rayon d'un kilomètre autour du (ou des) point(s) de traite.

La présence d'ensilage de maïs, d'ensilage d'herbe, d'enrubannage ou de tout autre fourrage conservé par voie humide dans la ration de base du troupeau laitier est interdite. Toutefois, les exploitations qui élèvent un autre troupeau que le troupeau laitier, totalement séparé du troupeau laitier, peuvent récolter et distribuer ces types d'aliments à cet autre troupeau sous réserve de mettre en œuvre toutes les dispositions nécessaires pour éviter toute contamination du lait.

ii) <u>Aliments complémentaires et additifs</u>

L'addition d'aliments complémentaires à la ration de base est limitée à 6 kg par vache en lactation et par jour en moyenne sur l'ensemble des vaches laitières en lactation et sur l'année.

Seuls sont autorisés dans l'alimentation complémentaire du troupeau laitier les matières premières et les additifs suivants :

- le blé, l'orge, l'avoine, le seigle, le triticale, le maïs,
- le remoulage, le son et la farine de ces mêmes céréales,
- le lin, les pois, les fèves et les fèveroles,
- les tourteaux issus des graines de soja, lin, colza, tournesol, arachide,
- les farines issues des mêmes graines ainsi que des pois, fèves, féveroles,
- la luzerne déshydratée,
- la mélasse utilisée à titre de liant,
- les minéraux et produits dérivés,
- les vitamines, provitamines et substances à effet analogue chimiquement bien définies,
- les composés d'oligo-éléments.

L'alimentation complémentaire peut être en partie d'origine fermière. Dans ce cas, il s'agit d'un mélange de composants produits sur l'exploitation et de composants achetés à l'extérieur.

iii) Aliments non transgéniques

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux les végétaux, les coproduits et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques.

L'implantation de cultures transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en « Tome fraîche de l'Aubrac ». 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.

c) Production laitière

Au niveau de chaque exploitation, la production moyenne par vache laitière présente sur l'exploitation, exprimée en quantité de lait commercialisée ou transformée sur l'exploitation, ne peut dépasser 6000 litres de lait par an.

d) Traite

La monotraite journalière n'est pas autorisée.

e) Particularités de la fabrication fermière et de la fabrication au buron

Pour bénéficier de la mention « fermier » ou de toute autre indication laissant entendre une origine fermière de la « Tome fraîche de l'Aubrac », cette dernière doit être fabriquée avec le lait de deux traites consécutives maximum et la traite non refroidie du matin doit représenter plus de 50 % du volume total.

La mention « buron » est réservée aux fromages produits à partir du lait d'un seul troupeau trait en période de transhumance (25 mai au 13 octobre) et pâturant pendant cette période sur des prairies d'altitude supérieure à 1000 mètres. Pour pouvoir bénéficier de ce terme, les fromages doivent être fabriqués dans des bâtiments à usage de fromagerie, construits sur cette zone de prairies d'altitude, à raison d'un seul troupeau par atelier. Les bâtiments mobiles ou légers tels que les abris en planches ne sont pas autorisés.

2) Transformation

La « Tome fraîche de l'Aubrac » est fabriquée exclusivement avec du lait de vache cru et entier, non normalisé en protéines et matières grasses. Tout traitement physique est interdit (hors macro-filtration).

L'emprésurage doit intervenir dans un délai maximal de 48h après la traite la plus ancienne, à une température comprise entre 30 et 37°C. L'opération d'emprésurage du lait doit être réalisée exclusivement avec de la présure.

La concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation est interdite.

Outre les matières premières laitières, les seuls ingrédients ou auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés dans le lait, et au cours de la fabrication, sont la présure et les cultures de bactéries dont l'innocuité est démontrée.

Après emprésurage, le caillé est découpé, brassé puis égoutté dans la cuve de fabrication.

Le caillé est ensuite placé dans une toile et pressé dans les « presses-tomes » pendant une durée minimum d'une heure pendant laquelle la tome subit au moins cinq retournements. Ces opérations consistent, après l'ouverture des « presses-tomes », en découpages du bloc de tome et empilage des morceaux obtenus avant nouvelle pression.

Après ce pressage, la tome obtenue est mise à maturer pendant une période de 20 heures minimum, à une température comprise entre 14°C et 28°C. En fin de maturation, le pH de la « Tome fraîche de l'Aubrac » est compris entre 4,9 et 5,3.

La « Tome fraîche de l'Aubrac » peut être découpée ou broyée, avant conditionnement. Seule la « Tome fraîche de l'Aubrac » broyée peut être surgelée.

En cas de surgélation, la « Tome fraîche de l'Aubrac » doit atteindre une température inférieure ou égale à -18°C à cœur du produit en moins de 2 heures à compter de la mise en surgélation. La phase de surgélation est réalisée dans un délai maximum de 96 h après emprésurage. La mise en surgélation est réalisée dans un délai de 60 minutes après la phase de broyage de la « Tome fraîche de l'Aubrac ». La date de durabilité minimale de la « Tome fraîche de l'Aubrac » surgelée est fixée à 12 mois.

VI. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE

Le lien entre la « Tome fraîche de l'Aubrac » et son aire géographique repose sur sa qualité déterminée.

➢ Spécificités de l'aire

- **Facteurs naturels**

L'aire géographique de l'IGP « Tome fraîche de l'Aubrac » est limitée à l'Aubrac, vaste ensemble de monts et plateaux situés sur les départements de l'Aveyron, du Cantal et de la Lozère. Ce territoire présente des caractères spécifiques liés à la nature de son sol, son climat, son altitude et sa délimitation naturelle par le relief.

Les sols sont de nature basaltique ou granitique. Le climat contrasté et rude résulte de la confrontation entre les influences continentales et montagnardes de l'Auvergne, sources d'hivers longs, froids (température moyenne annuelle de 8°C à Laguiole), venteux et souvent enneigés, et celles du Midi, qui apportent chaleurs et pluviométrie abondante (supérieure à 1000 mm/an). Au cœur de l'aire, les montagnes de l'Aubrac constituent un plateau à une altitude moyenne de 1000 m. A l'ouest et au sud, l'aire géographique est naturellement délimitée par les rivières de la Truyère et du Lot.

Le sol, le climat et l'altitude combinés confèrent aux pâturages des qualités remarquables, notamment une flore riche, aromatique et abondante. On y trouve beaucoup plus qu'ailleurs des plantes riches en molécules

aromatiques (terpènes) telles que des apiacées comme la cistre (*Meum athaamanticum*), des composées (*Achillea Centaurea*) et des labiées (*Prunella grandiflora*, *Thymus*).

- **Facteurs humains**

La paternité de la « Tome fraîche de l'Aubrac » est attribuée aux moines installés sur l'Aubrac au XIIème siècle. La « Tome fraîche de l'Aubrac » nourrissait alors les pèlerins sur le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle. Les « buronniers », ces fromagers qui travaillaient dans les estives de l'Aubrac pendant la période de transhumance, ont perpétué sa fabrication. Les recherches historiques et étymologiques confirment que la « Tome fraîche de l'Aubrac », orthographiée avec un seul « m », désignait un fromage « non terminé », c'est-à-dire non salé, non moulé et non affiné.

A la fin des années 1950, l'exode rural et l'évolution des pratiques agricoles ont impacté fortement la production des burons. La fabrication de « Tome fraîche de l'Aubrac » a été relancée à partir de 1960 grâce à un groupe de jeunes agriculteurs qui ont créé une coopérative fromagère.

La « Tome fraîche de l'Aubrac » est élaborée à partir de lait cru et entier, issu de vaches de deux races rustiques de moyenne montagne, la Simmental française et l'Aubrac. La limitation de la production laitière annuelle par vache et la sélection génétique ont permis de renforcer la teneur en matière protéique du lait par rapport à sa matière grasse, ce qui lui confère un excellent potentiel fromager. L'alimentation à base d'herbe pâturée et de foin produit dans l'aire géographique, sans fourrages fermentés, y contribue également, ainsi que la limitation de la complémentation.

Lors de la fabrication, un égouttage est réalisé au presse-tome. Il est suivi d'une maturation permettant l'acidification fermentaire de la tome, nécessaire au développement de ses caractéristiques finales.

- **Spécificité du produit**

La « Tome fraîche de l'Aubrac » est fabriquée exclusivement avec du lait de vache cru et entier. Elle est non salée et non affinée.

L'odeur et les arômes de la « Tome fraîche de l'Aubrac » sont de type lacté frais et beurré. La « Tome fraîche de l'Aubrac » a une texture au toucher souple et ferme, avec quelques ouvertures.

Après cuisson, à chaud, la « Tome fraîche de l'Aubrac » présente un filant important, élastique, répétable et d'aspect lisse.

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

La « Tome fraîche de l'Aubrac » est le fruit d'un savoir-faire hérité des buronniers de l'Aubrac. Au fil des années, ce fromage est devenu la base de spécialités culinaires emblématiques du territoire de l'Aubrac telles que l'aligot. Aujourd'hui, les producteurs de « Tome fraîche de l'Aubrac » permettent le maintien d'activités agricoles et artisanales traditionnelles, et participent à l'équilibre de l'économie locale.

Les conditions de production de la « Tome fraîche de l'Aubrac » ont un impact direct sur ses qualités finales. La cohérence entre le choix des races, l'alimentation des vaches laitières et l'absence de traitements thermiques ou physiques (fabrication au lait cru et entier) est notamment responsable de la performance du caractère filant de la « Tome fraîche de l'Aubrac » après cuisson. Afin de garantir les caractéristiques de la « Tome fraîche de l'Aubrac », il est donc essentiel que la production du lait soit réalisée dans l'aire géographique.

Les vaches laitières de races Simmental française et Aubrac sont en effet particulièrement bien adaptées aux conditions de milieu de l'aire géographique. Grâce à leur rusticité, elles expriment pleinement le potentiel fourrager de l'aire, tout en supportant les contraintes d'un hiver long et rude. L'herbe et le fourrage sec dont elles se nourrissent sont diversifiés et riches en plantes aromatiques, qui parfument le lait.

Le choix des races Simmental française et Aubrac permet également la production d'un lait équilibré entre matière protéique et matière grasse, critère essentiel pour une fabrication au lait entier. En plus de renforcer le

lien à l'aire géographique via le maintien de pratiques agricoles usuelles, la limitation de la production annuelle par vache laitière et l'interdiction des fourrages fermentés dans l'alimentation améliorent le potentiel fromager du lait. Au niveau de la transformation, la limitation du taux de matière grasse du lait « au pis de la vache » garantit la maîtrise de la phase d'égouttage, importante dans la fabrication de la « Tome fraiche de l'Aubrac » en l'absence de salage et d'affinage.

L'absence de traitement thermique du lait pour la fabrication de la « Tome fraîche de l'Aubrac » préserve l'équilibre minéral et la solidité du réseau protéique du lait, contribuant à la structure physique du filant de la « Tome fraîche de l'Aubrac » après cuisson (filant important, élastique, répétable et d'aspect lisse). Par ailleurs, dans la continuité des pratiques historiques, la fabrication au lait cru implique la mise en œuvre d'une démarche particulière de fromager, dont le savoir-faire doit s'adapter à la matière première.

Au cours de la maturation, l'acidification fermentaire de la tome, issue d'un lait particulièrement riche en protéines, développe le pouvoir filant de la « Tome fraîche de l'Aubrac » qui se retrouve après cuisson de celle-ci. L'étape de maturation assurée par le fromager est également responsable de la texture souple et ferme et de l'aspect de la « Tome fraîche de l'Aubrac », ainsi que de l'apparition de composés aromatiques de type lacté frais et beurré.

La « Tome fraîche de l'Aubrac » est principalement utilisée à titre d'ingrédient, notamment pour les spécialités culinaires emblématiques du territoire de l'Aubrac. Elle est aussi mise à l'honneur dans différentes recettes proposées sur des sites internet ou des blogs culinaires. Sa capacité filante après cuisson est à l'origine de sa réputation. Elle est en effet largement reconnue par ses utilisateurs, qu'ils soient consommateurs, distributeurs, restaurateurs ou crémiers-fromagers, et soulignée dans la littérature ou la presse (Inventaire du patrimoine culinaire de la France - Région Midi-Pyrénées, 1996 ; Ouest France, 1990 ; Terroirs de France n°4, 2014).

VII. REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois cedex
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)
59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cedex 13
Tél : 01.44.87.17.17
Fax : 01.44.97.30.37
La DGCCRF est un service du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du R (UE) n° 1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

VIII. ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage de la « Tome fraîche de l'Aubrac » comporte dans le même champ visuel :

- La dénomination enregistrée de l'IGP inscrite en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage,
- La mention « fromage non affiné » inscrite à proximité immédiate de la dénomination enregistrée, de manière clairement lisible et en caractères de dimensions au moins égales à 50 % de celles des caractères de la dénomination enregistrée,

- Le symbole « IGP » de l'Union européenne.

L'emploi de la mention « buron » est autorisé dans l'étiquetage, la publicité, les factures ou papier de commerce dans le respect des conditions précisées au chapitre V relatif à la méthode d'obtention du produit.

IX. EXIGENCES NATIONALES

Le tableau suivant présente les principaux points à contrôler du cahier des charges et leur méthode d'évaluation.

1. *Conduite générale du troupeau laitier*

Points à contrôler		*Valeur de référence*	*Méthode d'évaluation*
	Localisation de la production de lait	Liste des communes de l'aire géographique	Contrôle documentaire.
	Caractérisation du troupeau laitier	Vaches de races Simmental française (code race 35) ou Aubrac (code race 14) ou des produits du croisement de ces deux races aux filiations certifiées. Pour ces derniers, au-delà de la première génération, seul le produit d'un croisement avec un mâle de race Aubrac (code race 14) est autorisé à faire partie du troupeau laitier	Contrôle documentaire et/ou Visuel

2. *Alimentation du troupeau laitier*

Points à contrôler		*Valeur de référence*	*Méthode d'évaluation*
	Origine de la ration de base du troupeau laitier	Liste des communes de l'aire géographique	Contrôle documentaire
	Composition de la ration de base du troupeau laitier	Fourrages grossiers exclusivement issus de la flore locale des prairies naturelles ou permanentes et des graminées et légumineuses fourragères cultivées des prairies temporaires. Ensilage de maïs, ensilage d'herbe, enrubannage ou tout autre fourrage conservé par voie humide interdits	Contrôle documentaire et/ou Visuel
	Durée de pâturage des vaches laitières	170 jours minimum par an	Contrôle documentaire
	Surface fourragère principale accessible dans un rayon d'un kilomètre autour du (ou des) point(s) de traite	Au moins 30 ares par vache laitière	Contrôle documentaire

3. *Lait mis en œuvre pour la transformation*

Points à contrôler		*Valeur de référence*	*Méthode d'évaluation*
	Localisation de la transformation	Liste des communes de l'aire géographique	Contrôle documentaire

	Délai d'emprésurage	Maximal de 48 heures après la traite la plus ancienne	Contrôle documentaire et/ou visuel
	Caractéristiques du lait mis en œuvre	Lait cru et entier non normalisé en protéines et matières grasses. Traitement physique interdit (hors macro-filtration).	Contrôle documentaire et/ou visuel

4. *Transformation*

Points à contrôler		*Valeur de référence*	*Méthode d'évaluation*
	Travail au presse-tome	Cinq retournements minimum	Contrôle documentaire et/ou visuel
	Durée de maturation	> 20 heures	Contrôle documentaire
	Température de maturation	Entre 14°C et 28°C	Contrôle documentaire ; Mesure
	pH fin de maturation	pH fin maturation compris entre 4,9 et 5,3	Contrôle documentaire ; Mesure

5. *Caractéristiques du produit*

Points à contrôler		*Valeur de référence*	*Méthode d'évaluation*
	Caractéristiques organoleptiques	Texture souple et ferme, pouvoir filant après cuisson.	Organoleptique
	Extrait Sec Total	Supérieur à 50%	Analyse
	Ratio Gras/Sec	Supérieur à 50%	Analyse

6. *Production fermière*

Points à contrôler		*Valeur de référence*	*Méthode d'évaluation*
	Délai de mise en fabrication	Lait de deux traites consécutives maximum et la traite non refroidie du matin doit représenter plus de 50% du volume total	Contrôle documentaire