CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE
« **OSSAU-IRATY** »

Service compétent de l'État membre :

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO), Arborial, 12 rue Henri Rol-Tanguy, TSA 30003, 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex.

Téléphone : 01-73-30-38 00, fax : 01 73 30 38 04

Courriel : info@inao.gouv.fr

Groupement demandeur :

Syndicat de défense du fromage d'appellation d'origine contrôlée OSSAU – IRATY

Maison Baratchartenea - F 64 120 OSTABAT

Téléphone- fax : 05 59 37 86 61/*05 59 37 81 94*

Courriel: mailto:**contact@ossau-iraty.fr**

Composition :

Producteurs, transformateurs et affineurs

Type de produit :
Classe 1-3-fromages

1. Nom du produit

« Ossau-Iraty ».

2. Description du produit

L'Ossau-Iraty est un fromage fabriqué exclusivement au lait de brebis en l'état et non standardisé, emprésuré, salé et affiné, de forme cylindrique, à pâte légèrement pressée non cuite

à talon droit ou légèrement convexe, renfermant au moins 50 pour cent de matière grasse sur l'extrait sec total et dont la teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 58 grammes pour 100 grammes de fromage.

Dimensions des moules et poids des fromages :

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

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

L'Ossau-Iraty fermier est fabriqué exclusivement à partir de lait cru et peut être fabriqué dans des moules de diamètre compris entre 24 et 28 cm et de 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'Ossau-Iraty peut être commercialisé sous forme de portions pré-emballées, à condition que chaque portion comporte une partie croûtée caractéristique de l'appellation, et un étiquetage comprenant les indications prévues au point 8 ci-dessous.

3. Délimitation de l'aire géographique

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

L'aire géographique est composée des communes ou parties de communes du département des Pyrénées – Atlantiques situées en rive gauche de l'Ousse puis du Gave de Pau, des Gaves réunis puis de l'Adour après leur confluent ainsi qu'à une partie de la commune de Lons située en rive droite du Gave de Pau ainsi que trois communes des Hautes – Pyrénées limitrophes du département des Pyrénées – Atlantiques.

L'aire de production comprend les communes suivantes :

Département des Pyrénées-Atlantiques :

Communes comprises dans l'aire en totalité :

Abitain, Accous, Agnos, Ahaxe-Alciette-Bascassan, Ahetze, Aïcirits-Camou-Suhast, Aincille, Ainharp, Ainhice-Mongelos, Aïnhoa, Alçay-Alçabéhéty-Sunharette, Aldudes, Alos-Sibas-Abense, Amendeuix-Oneix, Amorots-Succos, Ance, Andrein, Angaïs, Anglet, Angous, Anhaux, Aramits, Arancou, Araujuzon, Araux, Arbérats-Sillègue, Arbonne, Arbouet-Sussaute, Arcangues, Aren, Aressy, Arette, Arhansus, Armendarits, Arnéguy, Aroue-Ithorots-Olhaiby, Arrast-Larrebieu, Arraute-Charritte, Arros-de-Nay, Arthez-d'Asson, Arudy, Asasp-Arros, Ascain, Ascarat, Assat, Asson, Aste-Béon, Athos-Aspis, Aubertin, Audaux, Aussurucq, Auterrive, Autevielle-Saint-Martin-Bideren, Aydius, Ayherre, Baliros, Banca, Barcus, Bardos, Barraute-Camu, Bassussarry, Bastanès, Baudreix, Bedous, Béguios, Béhasque-Lapiste, Béhorléguy, Bellocq, Bénéjacq, Béost, Bérenx, Bergouey-Viellenave, Berrogain-Laruns, Bescat, Beuste, Beyrie-sur-Joyeuse, Biarritz, Bidache, Bidarray, Bidart, Bidos, Bielle, Bilhères, Biriatou, Boeil-Bezing, Bonloc, Borce, Bordères, Bordes, Bosdarros, Briscous, Bruges-Capbis-Mifaget, Bugnein, Bunus, Burgaronne, Bussunarits-Sarrasquette, Bustince-Iriberry, Buziet, Buzy, Cambo-les-Bains, Came, Camou-Cihigue, Cardesse, Carresse-Cassaber, Caro, Castagnède, Castetner, Castet, Castetbon, Castetnau-Camblong, Cette-Eygun, Charre, Charritte-

de-Bas, Chéraute, Ciboure, Coarraze, Cuqueron, Dognen, Domezain-Berraute, Eaux-Bonnes, Escos, Escot, Escou, Escout, Espelette, Espès-Undurein, Espiute, Esquiule, Estérençuby, Estialescq, Estos, Etcharry, Etchebar, Etsaut, Eysus, Féas, Gabat, Gamarthe, Gan, Garindein, Garris, Gelos, Gère-Belesten, Géronce, Gestas, Geüs-d'Oloron, Goès, Gotein-Libarrenx, Guéthary, Guiche, Guinarthe-Parenties, Gurmençon, Gurs, Halsou, Hasparren, Haut-de-Bosdarros, Haux, Hélette, Hendaye, Herrère, Hosta, Hours, Ibarolle, Idaux-Mendy, Igon, Iholdy, Ilharre, Irissary, Irouléguy, Ispoure, Issor, Isturits, Itxassou, Izeste, Jasses, Jatxou, Jaxu, Jurançon, Juxue, Laà-Mondrans, Laàs, Labastide-Clairence, Labastide-Villefranche, Labatmale, Labets-Biscay, Lacarre, Lacarry-Arhan-Charritte-de-Haut, Lacommande, Lagos, Laguingue-Restoue, Lahonce, Lahourcade, Lanne-en-Barétous, Lanneplaa, Lantabat, Larceveau-Arros-Cibits, Larrau, Larressore, Larribar-Sorhapuru, Laruns, Lasse, Lasseube, Lasseubetat, Lay-Lamidou, Lecumberry, Ledeuix, Lées-Athas, Léren, Lescun, Lestelle-Bétharram, L'Hôpital-d'Orion, L'Hôpital-Saint-Blaise, Lichans-Sunhar, Lichos, Licq-Athérey, Lohitzun-Oyhercq, Loubieng, Louhossoa, Lourdios-Ichère, Louvie-Juzon, Louvie-Soubiron, Lucgarier, Lucq-de-Béarn, Lurbe-Saint-Christau, Luxe-Sumberraute, Lys, Macaye, Masparraute, Mauléon-Licharre, Mazères-Lezons, Méharin, Meillon, Mendionde, Menditte, Mendive, Méritein, Mirepeix, Moncayolle-Larrory-Mendibieu, Monein, Montaut, Montfort, Montory, Mouguerre, Moumour, Mourenx, Musculdy, Nabas, Narcastet, Narp, Navarrenx, Nay-Bourdettes, Noguères, Ogenne-Camptort, Ogeu-les-Bains, Oloron-Sainte-Marie, Ordiarp, Orègue, Orin, Orion, Oraàs, Orriule, Orsanco, Ossas-Suhare, Osse-en-Aspe, Ossenx, Osserain-Rivareyte, Ossès, Ostabat-Asme, Ozenx-Montestrucq, Pagolle, Parbayse, Pardies-Piétat, Poey-d'Oloron, Préchacq-Josbaig, Préchacq-Navarrenx, Précilhon, Rébénacq, Rivehaute, Rontignon, Roquiague, Saint-Abit, Saint-Colome, Saint-Dos, Sainte-Engrâce, Saint-Esteben, Saint-Etienne-de-Baïgorry, Saint-Faust, Saint-Gladie-Arrive-Munein, Saint-Goin, Saint-Jean-de-Luz, Saint-Jean-le-Vieux, Saint-Jean-Pied-de-Port, Saint-Just-Ibarre, Saint-Martin-d'Arberoue, Saint-Martin-d'Arrossa, Saint-Michel, Saint-Palais, Saint-Pée-de-Léren, Saint-Pée-sur-Nivelle, Saint-Pierre d'Irube, Saint-Vincent, Salies-de-Béarn, Salles-Mongiscard, Sames, Sare, Sarpourenx, Sarrance, Saucède, Sauguis-Saint-Etienne, Sauvelade, Sauveterre-de-Béarn, Sévignacq-Meyracq, Souraïde, Suhescun, Sus, Susmiou, Tabaille-Usquain, Tardets-Sorholus, Trois-Ville, Uhart-Cize, Uhart-Mixte, Urdos, Urepel, Urrugne, Ustaritz, Uzos, Verdets, Viellenave-de-Navarrenx, Vielleségure, Villefranque, Viodos-Abense-de-Bas.

Communes comprises dans l'aire géographique en partie :

Abidos, Abos, Arbus, Argagnon, Artiguelouve, Artigueloutan, Barzun, Bayonne, Bésingrand, Biron, Bizanos, Castétis, Denguin, Espoey, Gomer, Idron, Labastide-Cézeracq, Lacq, Lagor, Lahontan, Laroin, Lée, Lescar, Livron, Lons, Maslacq, Mont, Nousty, Orthez, Os-Marsillon, Ousse, Pardies, Pau, Pontacq, Siros, Soumoulou, Tarsacq, Urcuit, Urt.

Pour les communes incluses en partie, les plans sont déposés en mairie.

Département des Hautes-Pyrénées : Communes comprises dans l'aire en totalité : Arbéost, Arrens-Marsous, Ferrières.

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

4.1. Identification des opérateurs

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production, la transformation, et l'élaboration d'un produit à appellation d'origine protégée Ossau-Iraty est tenu de déposer une déclaration d'identification, notamment en vue de son habilitation.

La réception et l'enregistrement de la déclaration d'identification sont réalisés par le groupement reconnu pour l'appellation d'origine.

La déclaration d'identification, comporte l'identité du demandeur, les éléments descriptifs des outils de production et les engagements du demandeur conformément au décret relatif aux conditions à respecter par les opérateurs pour les produits bénéficiant d'une appellation d'origine.

Tout opérateur adresse, le cas échéant au groupement, une déclaration préalable de non-intention de production qui peut porter sur tout ou partie de son outil de production. En l'absence d'une telle déclaration, l'opérateur est redevable des frais occasionnés par tout contrôle effectué sur tout ou partie de son outil de production. Le groupement en informe l'organisme de contrôle agréé.

L'opérateur adresse au groupement une déclaration préalable de reprise de la production. Le groupement en informe l'organisme de contrôle agréé.

4.2. Tenue des registres

Les opérateurs doivent tenir à la disposition des services de contrôle, des registres ainsi que tout document nécessaire au contrôle de l'origine, de la qualité et des conditions de production du lait et des fromages. Ces registres et documents sont à conserver au minimum pour deux campagnes complètes.

4.2.1 - <u>Les producteurs de lait</u> tiennent à la disposition des services de contrôle les factures et tout document relatif :

- aux livraisons de lait, sur lequel figure chaque collecte, la date et le volume de lait ;
- à la composition de la ration distribuée, aux achats d'aliments et semences et tout élément (étiquette, emballage…) indiquant la composition de ces aliments ou semences. Ces obligations s'appliquent également à l'achat de récolte sur pied. L'éleveur doit conserver les étiquettes, bons de livraison, factures et les documents relatifs aux achats de fourrages et d'aliments.

Le producteur tient à jour un cahier d'épandage comprenant :

- l'identification des parcelles ou îlots culturaux par nature de culture pour l'ensemble de l'exploitation,

- par parcelle ou îlot cultural, la nature, quantité, date d'épandage des fumures, engrais, amendements apportés,

- les éléments fournis par le producteur ou vendeur sur la composition du produit épandu.

La moyenne de matière sèche utile par campagne est établie à partir de toutes les analyses disponibles et au minimum trois par campagne.

La présence d'ovins destinés à la production de viande doit être déclarée au groupement.

4.2.2 - <u>Les transformateurs et/ou affineurs</u>, tiennent à jour un registre journalier de comptabilité matière sur un modèle délivré par le groupement et validé par les services de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité, comprenant :

- en entrée, les quantités journalières de lait apte à être transformé en AOP Ossau-Iraty,
- un suivi des étapes de fabrication,
- les sorties.

Toute collecte de lait apte à être transformé en AOP doit être clairement identifiée : nom de tous les producteurs et quantités correspondantes par livraison.

Les transformateurs et les affineurs tiennent régulièrement à jour un registre où ils inscrivent notamment les entrées et les sorties de fromages.

En l'absence d'utilisation de ces documents types, des documents comptables, comportant au minimum les éléments mentionnés dans les documents types, devront être présentés aux services de contrôle. Dans tous les cas, ces informations devront être tenues à jour.

4.3. Identification du produit

L'identification de chaque fromage est obligatoire à partir du 1er novembre 2012. 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.

4.4. Obligations déclaratives

Tous les producteurs doivent communiquer régulièrement au groupement le bilan de leur production :
- les producteurs de lait, individuellement ou via un récapitulatif du collecteur, avant le 31 octobre de la campagne.
- les collecteurs, annuellement, avant le 31 octobre de la campagne.
- les producteurs fermiers, annuellement, sur un récapitulatif mensuel, avant le 31 janvier de la campagne suivante,
- les transformateurs et affineurs, annuellement, sur un récapitulatif mensuel, avant le 31 janvier de la campagne suivante.

4.5. Contrôle des produits

Dans le cadre du contrôle effectué sur les caractéristiques du produit d'appellation d'origine, les fromages font l'objet périodiquement de prélèvements par sondage à l'issue de la période minimale d'affinage, puis d'un examen analytique et organoleptique visant à s'assurer de la qualité et de la typicité des produits.

5. Description de la méthode d'obtention du produit

5.1. Entretien des surfaces fourragères :

La fertilisation se fait de manière adaptée aux besoins de l'exploitation.

Les fumures organiques autorisées sont : le compost, le fumier, le lisier, le purin d'origine agricole, le co-compost 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 dans les conditions suivantes :
- sur les surfaces de l'exploitation avec enfouissement immédiat,
- en respectant une période de latence après épandage d'au moins 8 semaines avant toute utilisation,
- avec accompagnement d'un suivi analytique lot par lot (camion, citerne, …) des germes pathogènes, des métaux lourds et des composés–traces organiques retenus dans la réglementation en vigueur.

La fertilisation minérale annuelle moyenne est limitée, sur les prairies, à partir du 1er novembre 2011, à 100 unités d'azote, 60 unités de phosphore et 100 unités de potasse par hectare.

5.2. Production de lait :

Au sens du présent cahier des charges, on entend par :

- troupeau : l'ensemble des ovins présents sur l'exploitation, destinés à la production laitière
- brebis : une femelle âgée de plus de 6 mois au 1er novembre.

5.2.1 - Le troupeau est constitué de brebis appartenant aux races basco-béarnaise ou manech tête noire ou manech tête rousse, élevées selon les usages. Les animaux issus de manipulations du génome sont interdits.

5.2.2 - Le lait de brebis ne peut être livré par les producteurs aux laiteries ou transformé par eux-mêmes en fromage moins de vingt jours après l'agnelage.
5.2.3 - Pour l'ensemble du troupeau, la période de traite effective de tout ou partie des brebis, ne peut excéder 265 jours par an. La traite est interdite pendant les mois de septembre et octobre. Sur une campagne laitière (entre le 1er 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 moyenne de matière sèche utile par campagne est établie à partir de toutes les analyses disponibles et au minimum trois par campagne.

5.2.4 – 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.

5.2.5 - L'alimentation du troupeau répond aux dispositions suivantes :

- l'alimentation provient principalement de l'aire géographique délimitée. Avant le 1er novembre 2011, l'approvisionnement (hors pâture) en aliments ne provenant pas de cette aire est limité sur une campagne à 320 kg de matière sèche par brebis en moyenne; A partir du 1er novembre 2011, cet approvisionnement est limité à 280 kg.

- 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 ;

- la 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 ;

- fourrages fermentés dans l'alimentation du troupeau : en période de traite, l'apport d'ensilage est interdit, l'apport d'herbe enrubannée est autorisé dans la limite d'1 kg brut par jour en moyenne par brebis, à condition d'avoir un taux minimum de matière sèche de 70 %.

- le 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 composé est autorisé à condition que chaque matière première fasse partie de la liste des matières premières autorisées en complément de la ration de base, définie au § 5.2.6, et que son étiquetage indique en clair la liste des constituants ;

- l'approvisionnement en aliment mélangé, réalisé 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 § 5.2.6, est autorisé jusqu'au 1er novembre 2011, à condition que son étiquetage indique clairement la liste des constituants, leur origine et leur quantité ;

- 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.

5.2.6 – Liste des matières premières, autorisées en complément de la ration de base :

a) Les concentrés :

- Graines de céréales : Orge, Maïs, Blé, Avoine, Seigle, Triticale, Epeautre, Sorgho ;

- Produits provenant de la transformation des céréales citées ci-dessus : son, remoulage, farine basse, issues d'amidonnerie, drèches déshydratées d'orge ou de blé (avec une contamination en butyriques inférieure à 100 spores/g),

- Tourteaux non tannés au formol : Soja, Colza, Tournesol, Lin ;

- Graines brutes ou extrudées d'oléo-protéagineux : Colza, Pois, Féverole, Lupin, Tournesol, Vesce, Lin, Soja.

b) Aliments déshydratés sous forme de bouchons : Luzerne, pulpe de betterave.

Les drèches et aliments déshydratés, cités aux points a) et b) ci-dessus, ne doivent pas être réhydratés avant affouragement.

c) Liants : mélasse de canne à sucre ou de betterave à sucre, dans la limite de 5% du poids total de l'aliment, huiles végétales issues des graines oléo protéagineuses précitées.

d) Minéraux, vitamines, oligo-éléments, bicarbonate de sodium, arômes.

e) Lactosérum de fromagerie frais produit sur l'exploitation.

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

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

5.2.9 - Dans des circonstances exceptionnelles, dues notamment à des aléas climatiques, des dérogations temporaires peuvent être accordées par les services de l'INAO en ce qui concerne la part de pâture, la part de l'alimentation provenant de l'aire et la limitation des fourrages fermentés, ceci afin de préserver l'alimentation du troupeau.

5.3. Fabrication et affinage du fromage :

5.3.1 - La fabrication est interdite pendant les mois de septembre et octobre.

5.3.2 - 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.

5.3.3 - La fabrication comprend exclusivement les étapes suivantes :

- en fabrication fermière, la pratique traditionnelle du tamisage sur orties est autorisée;

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

- l'emprésurage, 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^3 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, 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 1cm^3 ;

- 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 micro perforés, dont les dimensions sont définies au chapitre 2.

- 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 se fait, 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 kg 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 kg de fromage. Sa température n'excède pas 15°C. La filtration de la saumure est autorisée.

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

5.3.5 - 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 de saumure ou du salage

- pendant toute la durée du report sous-vide, la température de conservation doit être comprise entre 0°C et 4 °C

- la durée maximale de report est de 10 mois, et tous les fromages doivent être sortis du report sous-vide au plus tard le 20 décembre de l'année de mise sous vide.

- la durée d'affinage est décomptée à partir du jour de la sortie du report sous-vide.

5.3.6 - 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%.

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

5.3.8 - Est autorisée jusqu'au 1er novembre 2011 l'apposition en surface de colorants de croûte : rocou (E160b), caramel (E150a).

5.3.9 - Est interdite l'apposition en surface :

- de natamycine (E235)

- d'acétate de polyvinyle.

6. Éléments justifiant le lien avec le milieu géographique

6.1. Spécificités de l'aire géographique

L'aire géographique de l'Ossau-Iraty est située en Pyrénées-Atlantiques : elle est longée à l'Ouest par l'océan Atlantique et au Sud par la chaîne des Pyrénées. Si, initialement, l'aire géographique couvrait la totalité du département des Pyrénées-Atlantiques, la révision de l'aire entreprise en 1997/2001 a permis de la recentrer sur la montagne et le piémont basques et béarnais en excluant les zones de plaines et plateaux. Ainsi la partie au Sud du Gave de Pau, retenue dans l'aire, se caractérise par un rapport élevé entre la surface toujours en herbe et la surface agricole utile. Ce rapport mesuré par canton est en moyenne de 60 %, il est partout supérieur à 40 %. Au Nord du Gave de Pau (zone exclue de l'aire) ce rapport est faible : 20 % en moyenne, ce qui traduit bien des caractéristiques agricoles différentes avec la prédominance des grandes cultures (maïs) dans les secteurs de plaine et de plateaux. L'antériorité de production, établie à partir de l'existence par commune d'au moins deux troupeaux producteurs de lait pour l'AOP Ossau-Iraty, a également été prise en compte dans la délimitation.

L'aire géographique de l'Ossau-Iraty est donc une zone en partie montagneuse, caractérisée par des terrains pour la plupart pentus et d'altitude pouvant aller jusqu'à 2 400 m.

La proximité de l'Atlantique induit un climat océanique très prononcé, avec une pluviométrie régulière et importante (au moins 1 200 et jusqu'à 1 800 mm / an) et des amplitudes thermiques relativement faibles.

Ce relief et ce climat font de l'aire géographique de l'Ossau-Iraty une zone humique principalement occupée par des prairies, aux herbages variés et riches, sur des terrains parfois escarpés.

Cette spécificité a engendré l'implantation et le développement de l'élevage ovin-lait, les brebis laitières étant les seuls petits ruminants à pouvoir valoriser les prairies du piémont et les parcours enherbés de la moyenne et haute montagne.

Trois races de brebis ont été utilisées par les premiers bergers : Manech tête noire, Manech tête rousse et Basco-Béarnaises et le sont encore aujourd'hui. Elles sont en effet les seules à être suffisamment rustiques pour supporter l'humidité lors de la pâture et pour pratiquer la transhumance estivale notamment. Leur toison de laine « étanche » leur permet en effet de rester à l'extérieur malgré le climat très pluvieux et donc de pacager le plus souvent possible. Par ailleurs, il s'agit d'animaux de relatif petit format, auxquels une alimentation à base d'herbe et de foin suffit en grande partie.

La spécificité de la zone est donc particulièrement bien valorisée par ces brebis de races locales qui pâturent tous les jours même en hiver, sauf en cas de neige ou conditions extrêmes et dont les trois quarts des troupeaux transhument.

6.2. Spécificité du produit

Le lait à partir duquel l'Ossau-Iraty est fabriqué est produit par des brebis de races clairement identifiées qui sont élevées dans une zone géographique précisément délimitée et aux caractéristiques originales fortement valorisées par ces brebis de races locales et leurs conditions d'élevage.

En effet :

- l'alimentation provient principalement de l'aire géographique délimitée : un minimum d'alimentation provenant de l'aire, annuel et journalier par brebis, un minimum de huit mois de pâture par an, ainsi qu'un maximum de concentrés annuel et journalier sont fixés par le cahier des charges. Les fourrages et les céréales sont produits dans le respect d'une fertilisation limitée et sans recours à des semences OGM. Ces mesures liées à l'alimentation permettent d'assurer une utilisation maximale des herbages de l'aire géographique et ainsi d'avoir un lien au terroir très important.

- un maximum de production laitière est fixé par brebis, à un niveau compatible avec l'alimentation autorisée, afin de conserver ce système d'élevage traditionnel et donc d'utiliser au maximum les ressources de l'aire géographique,

- conformément à la méthode d'obtention du lait qui interdit la traite et la fabrication en septembre et octobre, les brebis de races locales ne produisent du lait qu'en hiver, au printemps et au début de l'été. La saisonnalité naturelle des brebis est donc préservée. Ceci permet de maintenir un cycle de production compatible d'une part avec la transhumance (la naissance des agneaux a lieu avant le départ en estive) et en phase d'autre part avec la pousse de l'herbe. Les brebis sont ainsi nourries avec du fourrage jeune et riche, que ce soit sous forme de foin ou regain ou sous forme de pacage.

Le lait présente donc une spécificité importante du fait, d'une part, de l'aire géographique et des races locales, d'autre part, des conditions d'élevage qui permettent une utilisation maximale des ressources locales et une expression large du lien au terroir. Le lait des brebis des trois races locales est un lait riche en matière utile, qui présente une bonne aptitude à la fromageabilité et une grande variété d'arômes.

Le fromage Ossau-Iraty qui est fabriqué à partir de ce lait 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. Les formats possibles sont encadrés. Ainsi, par exemple, les fromages de poids inférieur à 2 kg produits sur l'aire ne bénéficient pas de l'AOP, leur taille ne supportant notamment pas un affinage long comme le prévoit le cahier des charges de l'Ossau-Iraty.

Ces caractéristiques sont obtenues à partir d'un procédé de fabrication spécifique clairement défini et encadré : l'Ossau-Iraty est fabriqué à partir de lait en l'état, non standardisé, transformé cru ou traité thermiquement dans un délai relativement court après la traite, ce qui permet une expression maximale des caractéristiques du lait. Les paramètres technologiques sont encadrés et permettent l'obtention d'un produit spécifique : 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'affinage est également encadré, tant en durée qu'en terme de paramètres technologique (température, hygrométrie, soins apportés aux fromages) et permet le développement de caractéristiques organoleptiques spécifiques : 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.

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

Comme le démontrent les deux paragraphes précédents, les conditions de production du lait et les conditions de transformation et d'affinage des fromages, permettent une expression maximale des spécificités du terroir dans le produit.

Ainsi, les caractéristiques du produit sont directement issues de l'aire géographique.

Comme indiqué au chapitre 6.1, l'aire géographique est constituée de la montagne et du piémont basques et béarnais, majoritairement recouverts de prairies naturelles ou temporaires, que ce soit dans les estives où la majorité des troupeaux transhument chaque été ou bien dans les exploitations où les éleveurs privilégient la production fourragère pour le pacage et le fanage.

Ce couvert végétal majoritaire permet la production d'une alimentation fourragère issue de la zone AOC majoritairement constituée de foin, regain et pâture d'espèces variées.

Comme indiqué au chapitre 6.2, l'élevage de brebis exclusivement de races locales (Manech tête noire, Manech tête rousse et Basco-béarnaise), permet d'exploiter au mieux ces ressources fourragères locales.

L'alimentation à base de foin et de pâture d'espèces variées donne des laits spécifiques.

Les caractères des fromages, aux arômes variés, sont révélés par l'ensemble des pratiques de fabrication adaptées, notamment par l'affinage long des fromages.

Le type même de fromage « pâte pressée non cuite » et son format de « tomme » sont liés à configuration de l'aire géographique puisque ces caractéristiques répondent à un besoin de transportabilité et de conservation : en effet, 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 conservé un temps puis descendu dans les vallées pour être commercialisé. Sa masse de plusieurs kilogrammes, sa pâte pressée, sa forme et son affinage long lui donnant une croûte relativement dure, font de l'Ossau-Iraty 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.

Des sources historiques attestent dans cette région de l'existence d'un système agro-pastoral datant du néolithique. Au début de notre ère, des auteurs latins signalent la présence de fromages de brebis sur les marchés toulousains. La production de fromages de brebis existe dans la partie occidentale des Pyrénées depuis au moins le Moyen-âge. Des contrats de métayage du XIVème siècle et des documents notariés du début du XVème siècle attestent de la fabrication de fromage de brebis dans la région.

7. Références concernant les structures de contrôle

7.1. Organisme certificateur

CERTISUD, 70 avenue Louis Sallenave, 64000 PAU.
Téléphone : 05.59.02.35.52, fax : 05.59.84.23.06.
Courriel : certisud@wanadoo.fr

Cet organisme de contrôle est agréé et accrédité conformément à la norme NF EN 45 011.

7.2. Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)

59 boulevard Vincent Auriol, 75703 PARIS Cedex 13.
Téléphone : 01.44.87.17.17, fax : 01.44.97.30.37.
La DGCCRF est un service du ministère chargé de l'économie.

8. Éléments spécifiques de l'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 logo communautaire AOP est obligatoire dans l'étiquetage des fromages.

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

L'emploi de tout qualificatif ou autre mention accompagnant ladite appellation d'origine est interdit dans l'étiquetage, la publicité, les factures ou papiers de commerce, à l'exception :

- des marques commerciales,

- de la mention "fabrication fermière" ou "fromage fermier", le cas échéant.
Cette *dernière* mention est réservée aux fromages produits dans le respect des dispositions spécifiques du présent cahier des charges, par un producteur agricole ne traitant que les laits de sa propre exploitation sur le lieu même de celle-ci. L'affinage en dehors de l'exploitation agricole est autorisé. Dans ce cas, doivent être ajoutés la mention « fabriqué à la ferme », accompagnée du nom de l'affineur, précédés de la mention « affiné par : ».

9. Exigences Nationales

Tableau des principaux points à contrôler

Décret relatif à l'appellation d'origine Ossau-Iraty.
Le tableau suivant présente les principaux points du cahier des charges à contrôler, et leur méthode d'évaluation.

Mesures	Valeur de référence	Méthode d'évaluation
PRODUCTION DU LAIT		
Localisation de la production du lait	Dans l'aire géographique	Visuel et/ou documentaire
Races des brebis	Basco-Béarnaise, Manech tête noire, Manex Tête rousse	Visuel et/ou documentaire
Saisonnalité de la traite	Maximum 265 jours par an et pas de traite pendant les mois de septembre et d'octobre	Visuel et/ou documentaire
Niveau laitier moyen	Maximum 300 l / par brebis sur une campagne	Documentaire
Culture et Alimentation non OGM	1.Implantation de culture non transgéniques. 2.Distribution de Végétaux, coproduits et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques.	Documentaire
Durée de pâture	Minimum 240 jours par campagne	Documentaire
Ration de base	Pâture, fourrages frais, secs et déshydratés brins longs, paille non traitée à l'ammoniaque et fourrages fermentés	Visuel et/ou documentaire
Ration complémentaire	Liste positive des matières premières autorisées en complément de la ration de base et prévue dans le cahier des charges	Visuel et/ou documentaire
Niveau d'achats	Maximum 320 Kg de MS jusqu'au 01 11	Documentaire

d'aliments (hors pâture) hors zone	2011 et maximum 280 Kg à partir du 01 11 2011	
Approvisionnement en aliments mélangés	Autorisé sous conditions jusqu'au 1/11/2011 Interdit à partir du 1/11/2011	Documentaire et/ou visuel
Apport de fourrages fermentés dans l'alimentation du troupeau	Limitée. Distribution d'ensilage interdite, et cf. supra.	Visuel et/ou documentaire
TRANSFORMATION ET AFFINAGE		
Localisation de la fabrication et de l'affinage	Dans l'aire géographique	Visuel et/ou documentaire
Fabrication exclusive avec du lait conforme	Lait de brebis (= pas d'adultération), lait en l'état, non standardisé	Visuel et/ou documentaire et/ou analytique
Saisonnalité de la fabrication	Pas de fabrication d'Ossau-Iraty en septembre et octobre	Visuel et/ou documentaire
Respect de la liste des additions autorisées dans le lait et à la surface des fromages	Liste positive prévue dans le cahier des charges.	Visuel et/ou documentaire et/ou analytique
Délai d'emprésurage	Maximum 40 h après la traite la plus ancienne en fabrication fermière et maximum 48 h en fabrication laitière	Visuel et/ou documentaire
Température de chauffage et de réchauffage	≤ 44 °C	Visuel et/ou documentaire et/ou mesure
Moulage	Dans des moules perforés avec toile ou des moules microperforés de 18 à 20 cm de diamètre et de 7 à 10 cm de hauteur, ou de 25,5 à 26 cm de diamètre et de 9 à 12 cm de hauteur, et enfin de 24 à 28 cm de diamètre et de 9 à 15 cm de hauteur en fabrication fermière	Visuel et/ou mesure
Report sous-vide	Température (0 à 4°C), durée max 10 mois, dates d'entrée (dans les 10 jours qui suivent la fin du salage) et de sortie au plus tard le 20/12 de l'année de mise sous vide	Visuel et/ou documentaire et/ou mesure
Affinage	Durée minimale de 80 jours pour le 2-3 kg et de 120 jours pour le 4-7 kg	Documentaire et/ou visuel
Condition d'étiquetage	Mention « fabrication fermière » ou « fromage fermier »	Visuel et/ou documentaire
PRODUIT		
Poids et aspect visuel du fromage	2 à 3 Kg et 4 à 5 kg, pouvant atteindre 7 Kg en fabrication fermière), forme (cylindrique, talon droit ou légèrement convexe) et croûte du fromage (allant du jaune orangé au gris), couleur de la pâte et présence d'ouvertures	Mesure et/ou visuel
Caractéristiques	Goût, arrière goût, odeur, texture conformes	Organoleptique

organoleptiques du fromage		
Caractéristiques physico-chimiques du fromages	Extrait Sec (> 58 %) et Gras sur Sec (> 50%)	Analytique et/ou documentaire
Identification	Marquage en creux réalisé lors de la phase de moulage	Visuel