Cahier des charges de l'appellation d'origine

« Beurre Charentes-Poitou » / « Beurre des Charentes » / « Beurre des Deux-Sèvres »

homologué par l'arrêté du 5 novembre 2020, *JORF* du 20 novembre 2020

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2017-48

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

1- Nom :-Syndicat des Laiteries Charentes-Poitou
2- Adresse : 44 rue Jean Jaurès –17700 SURGERES
Tél. : (33) (0)5 46 07 58 00
Fax : (33) (0)5 46 07 60 55
Courriel : contact@aclccp.com
3- Composition : Producteurs de lait, collecteurs de lait et transformateurs
4- Statut juridique : Syndicat professionnel

TYPE DE PRODUIT

Classe 1.5 - Huiles et matières grasses (beurre, margarine, huiles, etc.)

1)NOM DU PRODUIT

« Beurre Charentes-Poitou» / « Beurre des Charentes »/ « Beurre des Deux-Sèvres »

2)DESCRIPTION DU PRODUIT

Le « Beurre Charentes-Poitou» / « Beurre des Charentes »/ « Beurre des Deux-Sèvres », fabriqué à partir de lait de vache, présente une couleur homogène crème à jaune pâle, une odeur fine et lactique ainsi qu'un agréable goût de crème fraiche et de noisette. Il est fondant en bouche et se caractérise par une texture à la fois ferme et malléable qui lui confère une excellente aptitude au feuilletage.

Le beurre peut être doux ou salé.

Le beurre présente un pH inférieur ou égal à 6.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

La production du lait a lieu dans l'aire géographique dont le périmètre englobe le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de 2019.

Départements de la Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres, Vendée et Vienne : toutes les communes des départements.

Département de la Dordogne :
- communes retenues en entier : Abjat-sur-Bandiat, Allemans, Augignac, Bertric-Burée, (Le) Bourdeix, Bourg-des-Maisons, Bourg-du-Bost, Bouteilles-Saint-Sébastien, Busserolles, Bussière-Badil, Champagne-et-Fontaine, Champniers-et-Reilhac, (La) Chapelle-Grésignac, (La) Chapelle-Montabourlet, Chassaignes, Cherval, Comberanche-et-Épeluche, Connezac, Coutures, Étouars, Gout-Rossignol, Hautefaye, Javerlhac-et-la-Chapelle-Saint-Robert, (La) Jemaye-Ponteyraud, Lusignac, Lussas-et-Nontronneau, Mareuil en Périgord, Nanteuil-Auriac-de-Bourzac, Nontron, Parcoul-Chenaud, Petit-Bersac, Piégut-Pluviers, Ribérac, (La) Rochebeaucourt-et-Argentine, (La) Roche-Chalais, Rudeau-Ladosse, Saint-Aulaye-Puymangou, Saint-Barthélemy-de-Bussière, Sainte-Croix-de-Mareuil, Saint-Estèphe, Saint-Félix-de-Bourdeilles, Saint-Front-sur-Nizonne, Saint-Martial-de-Valette, Saint-Martial-Viveyrol, Saint-Martin-de-Ribérac, Saint-Martin-le-Pin, Saint-Méard-de-Drône, Saint-Pardoux-de-Drône, Saint-Paul-Lizonne, Saint Privat en Périgord, Saint-Sulpice-de-Roumagnac, Saint-Vincent-Jalmoutiers, Savignac-de-Nontron, Sceau-Saint-Angel, Servanches, Siorac-de-Ribérac, Soudat, Teyjat, (La) Tour-Blanche-Cercles, Vanxains, Varaignes, Vendoire, Verteillac, Villetoureix.

- commune retenue en partie : Brantôme en Périgord pour le seul territoire de la commune déléguée de Saint-Crépin-de-Richemont.

Département de la Gironde :
- communes retenues en entier : Anglade, Braud-et-Saint-Louis, Cavignac, Cézac, Civrac-de-Blaye, Cubnezais, Donnezac, (Les) Églisottes-et-Chalaures, Étauliers, Eyrans, Générac, Lapouyade, Laruscade, Marcenais, Marsas, Pleine-Selve, Reignac, Saint-Antoine-sur-l'Isle, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Christophe-de-Double, Saint-Ciers-d'Abzac, Saint-Ciers-sur-Gironde, Saint-Girons-d'Aiguevives, Saint-Mariens, Saint-Palais, Saint-Savin, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Yzan-de-Soudiac, Saugon, Tizac-de-Lapouyade, Val-de-Livenne.

Département de la Haute-Vienne :
- communes retenues en entier : Arnac-la-Poste, Azat-le-Ris, (La) Bazeuge, Chaillac-sur-Vienne, (La) Chapelle-Montbrandeix, Chéronnac, (La) Croix-sur-Gartempe, Cromac, Dinsac, (Le) Dorat, Dournazac, Gajoubert, (Les) Grands-Chézeaux, Javerdat, Jouac, Lussac-les-Églises, Mailhac-sur-Benaize, Maisonnais-sur-Tardoire, Marval, Montrol-Sénard, Mortemart, Nouic, Oradour-Saint-Genest, Oradour-sur-Glane, Pensol, Rochechouart, Saillat-sur-Vienne, Saint-Brice-sur-Vienne, Saint-Georges-les-Landes, Saint-Junien, Saint-Martial-sur-Isop, Saint-Martin-de-Jussac, Saint-Martin-le-Mault, Saint-Mathieu, Saint-Ouen-sur-Gartempe, Saint-Sornin-la-Marche, Saint-Sulpice-les-Feuilles, Saint-Victurnien, (Les) Salles-Lavauguyon, Tersannes, Val d'Issoire, Val-d'Oire-et-Gartempe, Vayres, Verneuil-Moustiers, Videix.

Département de l'Indre :
- communes retenues en entier : Bélâbre, Chalais, Ciron, Concremiers, Ingrandes, Lignac, Lureuil, Mauvières, Pouligny-Saint-Pierre, Prissac, Saint-Hilaire-sur-Benaize, Tilly, Tournon-Saint-Martin.

Département d'Indre-et-Loire :
- communes retenues en entier : Abilly, Antogny-le-Tillac, Barrou, Bossay-sur-Claise, Boussay, Braslou, Braye-sous-Faye, (La) Celle-Guenand, (La) Celle-Saint-Avant, Chambon, Chaumussay, Civray-sur-Esves, Courcoué, Descartes, Draché, Faye-la-Vineuse, (Le) Grand-Pressigny, (La) Guerche, Jaulnay, Luzé, Maillé, Marcé-sur-Esves, Marcilly-sur-Vienne, Marigny-Marmande, Neuil, Neuilly-le-Brignon, Nouâtre, Noyant-de-Touraine, Paulmy, (Le) Petit-Pressigny, Ports, Pouzay, Preuilly-sur-Claise, Pussigny, Razines, Sainte-Catherine-de-Fierbois, Saint-Épain, Sainte-Maure-de-

Touraine, Sepmes, Tournon-Saint-Pierre, (La) Tour-Saint-Gelin, Verneuil-le-Château, Yzeures-sur-Creuse.

Département de la Loire-Atlantique :
- communes retenues en entier : Boussay, Corcoué-sur-Logne, Gétigné, Legé, (La) Planche, Remouillé, Saint-Hilaire-de-Clisson, Vieillevigne.

Département du Maine-et-Loire :
- communes retenues en entier : Antoigné, (Les) Cerqueux, Chanteloup-les-Bois, Cholet, Cléré-sur-Layon, Coron, Maulévrier, Mazières-en-Mauges, Nuaillé, Passavant-sur-Layon, (La) Plaine, (Le) Puy-Notre-Dame, (La) Romagne, Saint-Christophe-du-Bois, Saint-Léger-sous-Cholet, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Paul-du-Bois, (La) Séguinière, Somloire, (La) Tessoualle, Toutlemonde, Trémentines, Vezins, Yzernay.

- communes retenues en partie : Lys-Haut-Layon pour le seul territoire des communes déléguées de (Les) Cerqueux-sous-Passavant, Nueil-sur-Layon et Vihiers ; Sèvremoine pour le seul territoire des communes déléguées de (Le) Longeron, Montfaucin-Montigné, Roussay, Saint-André-de-la-Marche et Torfou.

L'Appellation d'Origine « Beurre Charentes-Poitou » est réservée aux beurres élaborés, conditionnés et éventuellement congelés dans les ateliers situés dans les départements de la Charente, de la Charente Maritime, des Deux-Sèvres, de la Vendée et de la Vienne.

A cette Appellation d'Origine peut être substituée celle de « Beurre des Charentes », pour les beurres élaborés conditionnés et éventuellement congelés dans les départements de la Charente ou de la Charente-Maritime, ou celle de « Beurre des Deux-Sèvres » pour les beurres élaborés, conditionnés et éventuellement congelés dans le département des Deux-Sèvres.

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

4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

4.1 Identification des opérateurs

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production, la collecte ou la transformation du lait est tenu de déposer une déclaration d'identification. Cette déclaration est réceptionnée et enregistrée par le groupement. Elle est effectuée selon le modèle validé par le directeur de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO).

Le groupement tient à jour la liste des opérateurs identifiés.

4.2. Obligations déclaratives

a) Déclaration de non-intention de production et déclaration de reprise de production

Tout opérateur adresse, le cas échéant, au groupement une déclaration préalable de non-intention de production en appellation d'origine, qui peut porter sur tout ou partie de son outil de production, au minimum 2 semaines avant l'arrêt de sa production en appellation d'origine.
Le groupement en informe l'organisme de contrôle et conserve cette déclaration pendant 5 ans.

Lorsqu'il souhaite reprendre son activité, l'opérateur adresse au groupement une déclaration préalable de reprise de la production au minimum 2 semaines avant la reprise de la production. Cette déclaration indique notamment la date envisagée pour la reprise de la production.
Le groupement en informe l'organisme de contrôle et conserve cette déclaration pendant 5 ans.

b) Obligations déclaratives nécessaires à la connaissance et au suivi des produits destinés à être commercialisés en appellation d'origine

Les opérateurs concernés adressent à la fin de chaque semestre le volume total de beurre commercialisé en distinguant le volume de beurre commercialisé en appellation d'origine ainsi que l'état des stocks au dernier jour du semestre écoulé.
Le groupement conserve ces documents pendant 5 ans minimum.

Le groupement adresse chaque année à l'Institut national de l'origine et de la qualité un récapitulatif des données statistiques relatives au « Beurre Charentes-Poitou ».

4.3. Tenue des registres

Chaque opérateur tient à la disposition des structures 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 du beurre.

a) Traçabilité

Chaque transformateur tient à jour un registre d'entrée et de sortie ou tout autre document comptable équivalent. Ce registre indique notamment :

- les quantités de lait collectées ou achetées en provenance de l'aire de production du lait et destinées à la fabrication de beurre en appellation d'origine;
- les quantités de crème collectées ou achetées et destinées à la fabrication de beurre en appellation d'origine ainsi que l'indication de la provenance du lait mis en œuvre;
- les quantités de beurre fabriquées en appellation d'origine ;
- le cas échéant, les quantités de beurre en appellation d'origine achetées et l'indication de leur provenance ;
- les quantités totales de beurre détenues en vue de la vente en appellation d'origine dont :
    - Les quantités de beurre congelées ;
    - Les quantités de beurre texturées.

Chaque atelier de conditionnement tient à jour un registre indiquant les quantités de beurre en appellation d'origine (entrées et sorties).

Ces documents sont conservés au minimum pendant les 2 années qui suivent les enregistrements d'une année donnée.

Les collecteurs de lait sont soumis aux mêmes obligations pour les activités qui les concernent.

b) Suivi du respect des conditions de production

Les producteurs de lait tiennent à la disposition des structures de contrôle les documents dans lesquels figurent notamment le type, la provenance et la quantité de fourrages et d'aliments distribués pour l'alimentation du troupeau. Ils enregistrent également les dates des périodes de pâturage.

Le producteur de lait conserve les factures et/ou bon de livraison qui indiquent les quantités et l'origine des aliments achetés.

Ces documents sont conservés pendant 5 ans.

Les transformateurs tiennent à la disposition des structures de contrôle les documents destinés à vérifier notamment:

- la zone de collecte dans l'aire de production du lait
- la date de collecte
- le respect des paramètres de fabrication
- le délai de congélation après fabrication

Ces documents sont conservés pendant 2 ans.
Les collecteurs de lait sont soumis aux mêmes obligations pour les activités qui les concernent.

4.4. Contrôle des produits

Les beurres conditionnés sont soumis de manière inopinée et par sondage à un examen analytique et organoleptique.

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Production du lait

a) Conduite du troupeau

Au sens du présent cahier des charges, on entend par :
- troupeau, l'ensemble du troupeau bovin laitier de l'exploitation composé des vaches en lactation, des vaches taries et génisses.
- génisses, les animaux compris entre le sevrage et la première mise bas.
- vaches laitières, les vaches en lactation, les vaches taries et les génisses un mois avant le vélage.

Chaque exploitation dispose de surfaces fourragères destinées à l'alimentation du troupeau dont au minimum 20 ares d'herbe ou de méteil (mélange de graminées et protéagineux) par vache laitière.

b) Provenance de l'alimentation

Les matières premières suivantes sont issues de l'aire de production du lait :
- les fourrages : céréales plantes entières, herbe, plantes herbacées, légumineuses, frais ou conservés sous toutes leurs formes ; pailles,
- les crucifères (choux et colza, navets, navettes) distribués en vert,
- les racines et tubercules,
- les graines de céréales dont le maïs et leurs produits dérivés,
- les graines d'oléagineux et de légumineuses.

La ration totale annuelle du troupeau, exprimée en matière sèche, provient a minima à 80 % de de l'aire de production du lait.

La part des aliments complémentaires protéiques ayant une teneur en MAT >20 % /MS Totale ne provenant pas de l'aire de production du lait est limitée à 1200 kg de matière sèche par vache laitière et par année civile.

Les produits issus des matières premières listées ci-dessus mais transformés en dehors de l'aire sont admis dans l'alimentation du troupeau et comptabilisés dans la part d'autonomie alimentaire sous réserve de traçabilité.

c) Alimentation du troupeau

Sont interdits dans l'alimentation du troupeau :
- l'urée et ses dérivés, tels que définis à l'annexe 1 du règlement CE n°1831/2003 relatif aux additifs destinés à l'alimentation animale.
- l'utilisation d'huile en l'état, de palme, d'arachide, de tournesol, de lin, d'olive et de coprah. L'huile résiduelle contenue dans les aliments et l'huile rajoutée en tant qu'auxiliaire technologique dans la fabrication des concentrés ne sont pas concernées.
- tout traitement chimique (notamment soude et ammoniaque) sur les aliments destinés au troupeau.
- les aliments issus de produits transgéniques (OGM).

Seuls les enzymes et les inoculants bactériens sont autorisés comme additifs pour les fourrages.

d) Alimentation des vaches laitières

La ration des vaches laitières comprend, par vache et par jour, en matière sèche :
- au moins 2 kg de fourrages autres que maïs fourrage
- au minimum 50% et au moins 7 kg de maïs (sous toutes ses formes).

La quantité de maïs peut être réduite pendant la période de pâturage sans être toutefois inférieure à 1,5 kg.

Si la ration journalière inclut des crucifères (choux et colza, navets, navettes) distribuées en vert, leur part est limitée à 10 % maximum de matière sèche.

L'apport des aliments complémentaires suivants est limité à 1800 kg de matière sèche par vache laitière et par année civile :
- graines de céréales et leurs produits dérivés
- graines d'oléagineux et de légumineuses et leurs produits dérivés
- minéraux et leurs produits dérivés
- vitamines
- sous-produits de fermentation de micro-organismes.

e) Conditions d'élevage

Une aération est maintenue pendant la présence des animaux, soit par une circulation naturelle de l'air, soit, à défaut, par une ventilation mécanique.
Le couchage est souple pour assurer un confort maximal aux animaux.
Les quantités de paille ou autres matériaux formant la litière ainsi que leur renouvellement doivent permettre à la litière d'être sèche et souple.

5.2. Transformation

a) Collecte du lait

Le lait est collecté dans les 72 heures maximum après la traite la plus ancienne.

Après réception dans les laiteries, le lait collecté peut être stocké.
Dans ce cas, la température de stockage est comprise entre 2 et 6° Celsius.

Le lait peut être pasteurisé.

Ne sont pas autorisés l'emploi de matières colorantes ou antioxygènes ainsi que l'emploi de substances désacidifiantes destinées à abaisser l'acidité du lait avant pasteurisation.

b) Ecrémage

La température d'écrémage varie entre 40 et 60 °C sauf pour le beurre cru, pour lequel elle est inférieure ou égale à 40 °C.

Seule la crème issue de lait pasteurisé peut être stockée à une température inférieure à 6 °C avant pasteurisation.

La teneur minimale en matière grasse de la crème est de 36 grammes pour 100 grammes de produit.

c) Pasteurisation de la crème

Ne sont pas autorisés l'emploi de matières colorantes ou antioxygènes, ainsi que l'emploi de substances désacidifiantes destinées à abaisser l'acidité de la crème avant pasteurisation.

La crème peut être pasteurisée. Dans ce cas, la pasteurisation est effectuée à une température n'excédant pas 96 °C avec une valeur pasteurisatrice supérieure ou égale à 100 secondes.

Est interdit tout traitement d'assainissement de la crème autre que la pasteurisation.

d) Ensemencement de la crème

La crème est refroidie et ensemencée à une température inférieure ou égale à 21 °C.
L'utilisation de crème de lactosérum ou de crème congelée ou surgelée est interdite. La durée entre l'écrémage du lait et l'ensemencement est inférieure à 48 heures.
Le type de ferments utilisés associe nécessairement et uniquement des souches de bactéries acidifiantes et aromatisantes.
Ils sont introduits soit directement soit sous forme de levain.
Aucun ajout d'épaississant ou d'arôme n'est autorisé.

e) Maturation biologique de la crème

La maturation biologique de la crème est obligatoire. Elle a lieu pendant 16 heures minimum entre 7 et 21 ° C.

f) Barattage de la crème

La crème est barattée, après refroidissement, dans une baratte en bois, une baratte en inox ou un butyrateur.

Lorsque le barattage a lieu en baratte, les grains de beurre sont lavés.

g) Malaxage des grains de beurre

La durée de malaxage des grains de beurre est de 60 minutes maximum en baratte et de 10 minutes maximum en butyrateur.

Le beurre ne doit pas faire l'objet de mélange ou de foisonnement.

Le beurre peut être additionné de sel dans la limite de 2,5 grammes pour 100 grammes de sel fin ou de 3 grammes pour 100 grammes en cas d'utilisation de cristaux de sel.

Est interdit l'emploi de tous procédés destinés à augmenter la teneur en matière sèche non grasse du beurre, notamment par incorporation de culture de ferments lactiques pendant le malaxage.

h) Disposition particulière aux beurres destinés aux applications alimentaires

Seul le beurre destiné aux applications alimentaires peut être soumis à un traitement physique de cristallisation dirigée.
Cette opération consiste en un traitement mécanique et/ou des refroidissements successifs pour aboutir à une température de sortie inférieure à 16°C.

i) Conditionnement

Le conditionnement du beurre est réalisé dans des formats unitaires d'un poids inférieur ou égal à 25 kg.

Le conditionnement permet d'abord de façonner le beurre et de lui donner la forme sous laquelle il sera commercialisé. Il est aussi emballé afin de le protéger à la fois des chocs qui pourraient le déformer et des odeurs qui pourraient le dénaturer.
Le beurre est ensuite refroidi pour cristalliser et permettre le développement de ses arômes et sa texture.

La congélation du beurre cru est interdite.

Seul le beurre déjà conditionné destiné aux applications alimentaires ou à l'exportation peut être congelé.

La congélation est réalisée dans un délai de 30 jours maximum après la fabrication. Le beurre est congelé après cristallisation ce qui permet de garantir les qualités organoleptiques du beurre congelé.

Le beurre congelé est conservé à une température de - 18 °C minimum pendant 12 mois maximum.
Le beurre destiné à l'export s'il est congelé pour le transport est commercialisé décongelé aux consommateurs.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

Le « Beurre Charentes-Poitou » / « Beurre des Charentes » / « Beurre des Deux-Sèvres » se caractérise par sa texture à la fois ferme et malléable spécifique par rapport aux autres beurres du marché et historiquement appréciée et recherchée par les professionnels de la boulangerie-pâtisserie pour le feuilletage.

La texture du beurre à la fois ferme et malléable et plus précisément sa teneur en matière grasse, est directement liée au régime alimentaire des vaches laitières fortement marqué par le maïs. Dans cette région chaude et sèche en été, la production laitière repose essentiellement sur la culture des terres en céréales et plantes fourragères pour l'alimentation du troupeau.

6.1. Spécificité de l'aire géographique

L'aire géographique correspond à une région historique de passage et de transition entre le Bassin Parisien et le Bassin Aquitain d'une part, entre le Massif Central et le Massif Armoricain, d'autre part. Les géographes la qualifient souvent de seuil topographique, géologique et climatique. Le relief est peu marqué. Le paysage prédominant est constitué de vastes plaines et de bas plateaux aux surfaces ondulées, de dépressions et de vallées généralement larges présentant des fonds remblayés d'alluvions et des versants adoucis.

Si le climat est océanique franc sur le littoral, il se dégrade rapidement en climat océanique altéré à l'intérieur des terres avec des risques de sécheresse persistante pendant les mois d'été.
Dans cette région devenue de polyculture associée à l'élevage après la crise phylloxérique qui a décimé le vignoble à la fin du XIXème siècle, le maïs a trouvé des conditions climatiques favorables à son développement et sa culture y est parmi les plus anciennes en France Il est cultivé en tant que fourrage et devient rapidement un des piliers des rations destinées aux vaches laitières. Aujourd'hui comme hier les animaux sont rassemblés très près « sous la main de l'homme » ; ils passent à l'étable la majeure partie de leur temps, y reçoivent leur nourriture.

La création, en 1888, de la première laiterie coopérative près de Surgères (Charente-Maritime) marque le point de départ du développement de la spécialisation beurrière qui vient valoriser la production laitière de la région. Le beurre cru est alors la production exclusive. Pour des questions d'hygiène, la pasteurisation s'est très vite imposée au début du XXème siècle en industrie laitière pour la fabrication de tous les produits et plus particulièrement du beurre. Elle a permis en améliorant les conditions de conservation de celui-ci, une large diffusion et sa reconnaissance en dehors de son berceau d'origine. Une production de beurre cru s'est toutefois maintenue jusqu'à nos jours.

Les savoir-faire beurriers sont encore de nos jours basés sur la maturation biologique de la crème. Cette étape permet de se différencier des fabrications industrielles et est déterminante dans l'obtention de la qualité aromatique du beurre. Ces savoir-faire reposent notamment sur le choix de ferments particulièrement bien adaptés à la composition de la matière grasse du lait provenant de l'aire géographique. Enfin, plus récemment, le développement de la cristallisation dirigée du beurre destiné notamment à la viennoiserie permet de renforcer les propriétés plastiques inhérentes du beurre.

D'un point de vue commercial, le beurre a d'abord été commercialisé sous le nom « Beurre Charentes-Poitou » puis avec la structuration de la filière et le regroupement des coopératives également sous les dénominations « Beurre des Charentes » et « Beurre des Deux-Sèvres ».

6.2 Spécificité du produit

Le « Beurre Charentes-Poitou » / « Beurre des Charentes » / « Beurre des Deux-Sèvres » se caractérise par sa constance en termes de couleur, de texture et d'arômes.
Il est d'une couleur homogène crème à jaune pâle et fondant en bouche.
Il se caractérise par une texture à la fois ferme et malléable, spécifique par rapport aux autres beurres du marché.
Le « Beurre Charentes-Poitou » / « Beurre des Charentes » / « Beurre des Deux-Sèvres » se distingue également par ses caractéristiques aromatiques, en particulier un goût de noisette et de crème fraîche.

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

La ration alimentaire distribuée aux vaches laitières favorise la production d'un lait riche en matières grasses et donc particulièrement apte à la transformation beurrière. Le maïs incorporé dans la ration des vaches laitières, toute l'année et de façon significative, est un des éléments déterminants des caractéristiques du lait. La texture du beurre à la fois ferme et malléable est directement liée à ce régime alimentaire. On observe, grâce à la présence du maïs dans l'alimentation des vaches laitières, des teneurs en matière grasse du lait constantes et une accentuation naturelle des acides gras saturés favorables à la malléabilité.

De plus, ce système alimentaire régulé permet une stabilité de l'alimentation sur toute l'année, quel que soit le lieu d'exploitation au sein de l'aire géographique. Cette stabilité de l'alimentation se retrouve dans la régularité des caractéristiques du « Beurre Charentes-Poitou» / « Beurre des Charentes » / « Beurre des Deux-Sèvres »,, appréciée et recherchée par les utilisateurs du produit, notamment en boulangerie-pâtisserie. La possibilité de cristallisation dirigée vient renforcer le confort d'utilisation du « Beurre Charentes-Poitou » / « Beurre des Charentes » / « Beurre des Deux-Sèvres » pour un usage dédié au feuilletage et à la viennoiserie.

La composition du beurre révèle aussi une grande richesse en lactones, molécules aromatiques associées à des notes fruitées. Cette richesse aromatique est acquise grâce à la maturation biologique de la crème d'une durée particulièrement longue, étape déterminante dans l'obtention de la qualité aromatique du beurre, qui permet de différencier le « Beurre Charentes-Poitou » » / « Beurre des Charentes » / « Beurre des Deux-Sèvres » des fabrications industrielles. Le spectre, très large, de composés induits par la maturation confère au « Beurre Charentes-Poitou » / « Beurre des Charentes » / « Beurre des Deux-Sèvres » un bouquet aromatique caractéristique, et un goût de noisette et de crème fraîche.

7) 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 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).
Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13
Tél : 01.44.97.17.17
Fax : 01.44.97.30.37
La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du R1151/2012, 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.

8) 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 comporte la dénomination enregistrée du produit et le symbole AOP de l'Union européenne dans le même champ visuel.

Lorsqu'ils sont commercialisés sous marque de distributeur, le code ou le nom de l'atelier de fabrication est porté sur les emballages de façon visible et lisible.

9) EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

Etapes	Principaux points à contrôler	Valeurs de référence	Méthodes d'évaluation
Production du lait	Production et collecte du lait dans l'aire de production du lait définie	Liste de communes	Visuelle et/ou documentaire
Lieu de transformation, conditionnement, congélation	Localisation des ateliers de transformation, conditionnement, congélation dans l'aire géographique	Départements de la Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres, Vienne et Vendée.	Visuelle et/ou documentaire
Alimentation du troupeau	Part de la ration alimentaire provenant de l'aire de production du lait distribuée au troupeau	≥ 80 % de la ration totale annuelle du troupeau exprimée en matière sèche	Visuelle et/ou Documentaire
	Part minimale journalière de maïs dans l'alimentation des vaches laitières	Au minimum 50 % et au moins 7 kg de matière sèche de maïs (sous toutes ses formes) soit de la ration de base journalière Pendant la période de pâturage au minimum 1,5 kg de matière sèche de maïs (sous toutes ses formes)	Visuelle et/ou Documentaire
Traçabilité	Suivi par les ateliers des quantités de lait et de crème collectés ou achetés et destinés à la fabrication de beurre	Tenue de registre	Documentaire
Transformation	Maturation biologique	Durée minimum de 16 heures Température comprise entre 7 et 21°C	Visuelle et/ou documentaire
	Procédés ou apports interdits : - tout traitement d'assainissement de la crème autre que la pasteurisation - utilisation de crèmes de lactosérum, de crème congelée ou surgelée - utilisation de matières colorantes ou	Interdiction	Visuelle et/ou documentaire

	antioxygènes - utilisation de substances désacidifiantes - incorporation de ferments lactiques pendant le malaxage - mélange de beurres ou foisonnement.		
Caractéristiques du beurre	Caractéristiques analytiques	pH < ou = 6	Analytique
	Caractéristiques organoleptiques	Examen portant sur : - aspect - texture - odeur - goût	Contrôle organoleptique
Congélation	Durée de stockage du beurre congelé avant expédition	12 mois maximum	Documentaire et/ou visuelle