Cahier des charges de l'appellation d'origine « Sainte-Maure de Touraine »

homologué par l'arrêté du 3 janvier 2019, *JORF* du 11 janvier 2019

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2019-03

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE

Institut National de l'Origine et de la Qualité
TSA 30003
93555 MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
TEL : (33) (0)1 73 30 08 00
FAX : (33) (0)1 73 30 08 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

1 - Nom : Comité Interprofessionnel du Sainte-Maure-de-Touraine
2 – Adresse du siège social :
Mairie de Sainte-Maure de Touraine 37800 SAINTE-MAURE-DE-TOURAINE
2 – Adresse postale :
38, rue Augustin Fresnel, BP 50139
37171 CHAMBRAY-LES-TOURS CEDEX
tél. : 02 47 48 37 64
fax : 02 47 27 66 49
courriel : aoc@cda37.fr

3 – Composition : producteurs, transformateurs, affineurs.

4- Statut juridique : association loi 1901

TYPE DE PRODUIT : Classe 1-3 – Fromages

1) NOM DU PRODUIT

Sainte-Maure de Touraine

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Le « Sainte-Maure de Touraine » est fabriqué avec du lait entier de chèvre cru. C'est un fromage à pâte molle obtenue par coagulation principalement lactique avec une faible addition de présure. L'égouttage est spontané. Le fromage présente une moisissure superficielle visible et sa croûte est cendrée
Son goût est lactique, sans excès de salinité ni d'acidité, aux arômes de fruits secs et aux notes végétales telles que le foin. Sa texture est onctueuse, voire légèrement humide, et devient plus sèche, parfois friable en vieillissant.
L'aspect de la coupe est franc, la pâte est blanche ou ivoire, de texture homogène et fine, contenant au moins 45g de matière grasse pour 100g de fromage après complète dessiccation.

Il se présente sous la forme d'une bûche tronconique. Le poids total de matière sèche ne doit pas être inférieur à 100g par fromage.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Toutes les étapes de la production ont lieu dans l'aire géographique dont le périmètre englobe le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de 2017.

Département de l'Indre (36) : Argy, Arpheuilles, Azay-le-Ferron, Buzançais, La Chapelle-Orthemale, Châtillon-sur-Indre, Chezelles, Cléré-du-Bois, Clion, Écueillé, Faverolles, Fléré-la-Rivière, Fontgombault, Fontguenand, Frédille, Gehée, Heugnes, Jeu-Maloches, Langé, Lingé, Luçay-le-Mâle, Lurais, Lureuil, Lye, Martizay, Méobecq, Mérigny, Mézières-en-Brenne, Murs, Néons-sur-Creuse, Neuillay-les-Bois, Obterre, Palluau-sur-Indre, Paulnay, Pellevoisin, Préaux, Preuilly-la-Ville, Saint-Cyran-du-Jambot, Saint-Genou, Saint-Lactencin, Saint-Médard, Saint-Michel-en-Brenne, Sainte-Gemme, Saulnay, Sauzelles, Selles-sur-Nahon, Sougé, Tournon-Saint-Martin, Le Tranger, Valençay, Vendoeuvres, La Vernelle, Veuil, Vicq-sur-Nahon, Villedieu-sur-Indre, Villegouin, Villentrois, Villiers

Département de l'Indre-et-Loire (37) : Abilly, Ambillou, Amboise, Anché, Antogny le Tillac, Artannes-sur-Indre, Assay, Athée-sur-Cher, Autrèche, Auzouer-en-Touraine, Avoine, Avon-les-Roches, Avrillé-les-Ponceaux, Azay-le-Rideau, Azay-sur-Cher, Azay-sur-Indre, Ballan-Miré, Barrou, Beaulieu-lès-Loches, Beaumont-en-Véron, , Beaumont-Louestault, Beaumont-Village, Benais, Berthenay, Betz-le-Château, Bléré, Bossay-sur-Claise, Bossée, Le Boulay, Bourgueil, Bournan, Boussay, Braslou, Braye-sous-Faye, Braye-sur-Maulne, Brèches, Bréhémont, Bridoré, Brizay, Bueil-en-Touraine, Candes-Saint-Martin, Cangey, La Celle-Guenand, La Celle-Saint-Avant, Céré-la-Ronde, Cerelles, Chambon, Chambourg-sur-Indre, Chambray-lès-Tours, Champigny-sur-Veude, Chançay, Chanceaux-près-Loches, Chanceaux-sur-Choisille, Channay-sur-Lathan, La Chapelle-aux-Naux, La Chapelle-Blanche-Saint-Martin, La Chapelle-sur-Loire, Charentilly, Chargé, Charnizay, Château-la-Vallière, Château-Renault, Chaumussay, Chaveignes, Chédigny, Cheillé, Chemillé-sur-Dême, Chemillé-sur-Indrois, Chenonceaux, Chezelles, Chinon, Chisseaux, Chouzé-sur-Loire, Cigogné, Cinais, Cinq-Mars-la-Pile, Ciran, Civray-de-Touraine, Civray-sur-Esves, Cléré-les-Pins, Continvoir, Cormery, Coteaux-sur-Loire, Couesmes, Courçay, Courcelles-de-Touraine, Courcoué, Couziers, Cravant-les-Côteaux, Crissay-sur-Manse, La Croix-en-Touraine, Crotelles, Crouzilles, Cussay, Dame-Marie-les-Bois, Descartes, Dierre, Dolus-le-Sec, Draché, Druye, Épeigné-les-Bois, Épeigné-sur-Dême, Esves-le-Moutier, Esvres, Faye-la-Vineuse, La Ferrière, Ferrière-Larçon, Ferrière-sur-Beaulieu, Fondettes, Francueil, Genillé, Gizeux, (Le) Grand-Pressigny, La Guerche, Les Hermites, Hommes, Huismes, L'Île-Bouchard, Jaulnay, Joué-lès-Tours, Langeais, Larçay, Lémeré, Lerné, Le Liège, Lignières-de-Touraine, Ligré, Ligueil, Limeray, Loché-sur-Indrois, Loches, Louans, Le Louroux, Lublé, Lussault-sur-Loire, Luynes, Luzé, Luzillé, Maillé, Manthelan, Marçay, Marcé-sur-Esves, Marcilly-sur-Maulne, Marcilly-sur-Vienne, Marigny-Marmande, Marray, Mazières-de-Touraine, La Membrolle-sur-Choisille, Mettray, Monnaie, Montbazon, Monthodon, Montlouis-sur-Loire, Montrésor, Montreuil-en-Touraine, Monts, Morand, Mosnes, Mouzay, Nazelles-Négron, Neuil, Neuillé-le-Lierre, Neuillé-Pont-Pierre, Neuilly-le-Brignon, Neuville-sur-Brenne, Neuvy-le-Roi, Noizay, Notre-Dame-d'Oé, Nouans-les-Fontaines, Nouâtre, Nouzilly, Noyant-de-Touraine, Orbigny, Panzoult, Parçay-Meslay, Parçay-sur-Vienne, Paulmy, Pernay, Perrusson, Le Petit-Pressigny, Pocé-sur-Cisse, Pont-de-Ruan, Ports, Pouzay, Preuilly-sur-Claise, Pussigny, Razines, Reignac-sur-Indre, Restigné, Reugny, La Riche, Richelieu, Rigny-Ussé, Rillé, Rilly-sur-Vienne, Rivarennes, Rivière, La Roche-Clermault, Rochecorbon, Rouziers-de-Touraine, Saché, Saint-Antoine-du-Rocher, Saint-Aubin-le-Dépeint, Saint-Avertin, Saint-Bauld, Saint-Benoît-la-Forêt, Saint-Branchs, Saint-Christophe-sur-le-Nais, Saint-Cyr-sur-Loire, Saint-Épain, Saint-Étienne-de-Chigny, Saint-Flovier, Saint-Genouph, Saint-Germain-sur-Vienne, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-Saint-Germain, Saint-Laurent-de-Lin, Saint-Laurent-en-Gâtines, Saint-Martin-le-Beau, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Saint-Nicolas-des-Motets, Saint-Ouen-les-Vignes, Saint-Paterne-Racan, Saint-Pierre-des-Corps, Saint-Quentin-sur-Indrois, Saint-Règle, Saint-Roch, Saint-Senoch, Sainte-Catherine-de-Fierbois, Sainte-Maure de Touraine, Saunay, Savigné-sur-Lathan, Savigny-en-Véron, Savonnières, Sazilly, Semblançay, Sennevières, Sepmes, Seuilly, Sonzay, Sorigny, Souvigné, Souvigny-de-Touraine, Sublaines, Tauxigny, Tavant, Theneuil, Thilouze, Thizay, La Tour-Saint-Gelin, Tournon-Saint-Pierre, Tours, Trogues, Truyes, Vallères, Varennes, Veigné, Véretz, Verneuil-le-Château, Verneuil-sur-Indre, Vernou-sur-Brenne,

Villaines-les-Rochers, Villandry, La Ville-aux-Dames, Villebourg, Villedômain, Villedômer, Villeloin-Coulangé, Villeperdue, Villiers-au-Bouin, Vou, Vouvray, Yzeures-sur-Creuse

Département du Loir-et-Cher (41) : Ambloy, Angé, Artins, Authon, Averdon, Champigny-en-Beauce, La Chapelle-Vendômoise, Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Chissay-en-Touraine, Choussy, Couddes, Couffy, Couture-sur-Loir, Crucheray, Les Essarts, Faverolles-sur-Cher, Françay, Gombergean, Les Hayes, Herbault, Houssay, Huisseau-en-Beauce, Lancé, Lancôme, Landes-le-Gaulois, Lavardin, Mareuil-sur-Cher, Méhers, Mesland, Meusnes, Monteaux, Monthou-sur-Cher, Montoire-sur-le-Loir, Montrichard Val de Cher, Montrouveau, Nourray, Noyers-sur-Cher, Pontlevoy, Pouillé, Prunay-Cassereau, Rilly-sur-Loire, Les Roches-l'Évêque, Saint-Aignan, Saint-Amand-Longpré, Saint-Arnoult, Saint-Cyr-du-Gault, Saint-Étienne-des-Guérets, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Gourgon, Saint-Jacques-des-Guérets, Saint-Julien-de-Chédon, Saint-Martin-des-Bois, Saint-Rimay, Saint-Romain-sur-Cher, Santenay, Sasnières, Seigy, Ternay, Thenay, Thésée, Tréhet, Troo, Valencisse, Vallières-les-Grandes, Valloire-sur-Loire, Veuzin-sur-Loire, Villavard, Villechauve, Villedieu-le-Château, Villefrancoeur, Villeporcher

Département de la Vienne (86) : Antran, Basses, Berthegon, Beuxes, Bournand, Buxeuil, Ceaux-en-Loudun, Chenevelles, Coussay-les-Bois, Dangé-Saint-Romain, Ingrandes, Leigné-les-Bois, Leigné-sur-Usseau, Lésigny, Leugny, Loudun, Mairé, Messemé, Mondion, Nueil-sous-Faye, Les Ormes, Oyré, Pleumartin, Port-de-Piles, Pouant, Prinçay, La Roche-Posay, Roiffé, Saint-Christophe, Saint-Gervais-les-Trois-Clochers, Saint-Rémy-sur-Creuse, Sammarçolles, Sérigny, Usseau, Vaux-sur-Vienne, Vellèches, Vézières, Vicq-sur-Gartempe.

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

Chaque producteur de lait, chaque atelier de transformation fermier ou laitier, chaque collecteur et chaque atelier d'affinage ou tout autre acteur intervenant dans la filière, remplit une déclaration d'identification.
La déclaration d'identification est adressée au groupement au plus tard 7 semaines avant le début de l'activité concernée, suivant le modèle type approuvé par le Directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO).

4.2 Obligations déclaratives

4.2.1. Déclarations de non intention de production et déclaration de reprise de production

Tout opérateur adresse au groupement une déclaration préalable de non intention de production pour l'appellation « Sainte-Maure de Touraine ». Il adresse une déclaration préalable de reprise de production.

4.2.2. Obligations déclaratives nécessaires à la connaissance et au suivi des produits destinés à être commercialisées en appellation d'origine

Au plus tard le 20 février de l'année A+1 les producteurs fermiers, les affineurs et les transformateurs communiquent au groupement leur déclaration annuelle de production de « Sainte-Maure de Touraine » de l'année précédente.

4.3 Tenue des registres

4.3.1 Traçabilité

Les opérateurs tiennent à la disposition du groupement et de l'organisme de contrôle des registres d'entrées et de sorties des fromages ainsi que tout document nécessaire au contrôle de l'origine, de la qualité et des conditions de production du lait et des fromages.

Pour les transformateurs :

- Les quantités de lait collectées destinées à la transformation en « Sainte-Maure de Touraine » et leur provenance ;
- Les quantités de lait transformées en « Sainte-Maure de Touraine » par jour de fabrication ;
- Le nombre de fromage produits en « Sainte-Maure de Touraine » par jour de fabrication.

Pour les affineurs :

Un document indiquant le nombre de « Sainte-Maure de Touraine » affinés et conditionnés ainsi que les quantités collectées en fromages cendrés et la provenance.

4.3.2 Suivi des respects des conditions de production

Les opérateurs mettent à la disposition des structures de contrôle les documents nécessaires à la vérification des conditions de production.

Chaque producteur de lait assure la traçabilité de l'alimentation fourragère distribuée aux chèvres laitières tant en quantité qu'en surface fourragère caprine y compris le maïs ensilage. Cette traçabilité s'applique aussi aux céréales, oléagineux, protéagineux destinés à l'alimentation des chèvres laitières.

Concernant les produits destinés à l'alimentation des chèvres ne provenant pas de l'exploitation mais de l'aire géographique, un document (facture, contrat) indique la nature et la quantité de l'alimentation ainsi que l'origine parcellaire.

4.4. Eléments de marquage des produits

Pour tout fromage revendiquant l'appellation « Sainte-Maure de Touraine », l'identification se fait de la manière suivante : chaque « Sainte-Maure de Touraine » est traversé par une paille de céréales gravée au minimum au nom de l'appellation et d'un code d'identification de l'atelier.

Les pailles sont distribuées à tout fabricant ayant présenté une déclaration d'identification auprès du groupement, proportionnellement aux quantités de lait mises en œuvre en vue de la production de fromages de l'appellation « Sainte-Maure de Touraine ».

Tout fabricant tient régulièrement à jour un état des pailles qui lui sont cédées.

Les pailles sont retirées au fabricant en cas de retrait d'habilitation.

4.5. Contrôle des productions

Dans le cadre du contrôle effectué sur le « Sainte-Maure de Touraine », un examen analytique et organoleptique par sondage vise à s'assurer de la qualité et de la typicité des fromages.

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1 Le troupeau

Les chèvres laitières sont issues des races suivantes: Alpine, Saanen, Poitevine ou de chèvres issues d'un croisement de ces races. Le désaisonnement est autorisé.

Dans le calcul de l'effectif des chèvres laitières du troupeau, sont prises en compte les chèvres ayant mis bas au moins une fois.

5.2 L'alimentation

5.2.1 Provenance de la ration totale

Au minimum 825 kg de la matière sèche de la ration totale annuelle par chèvre laitière proviennent de l'aire géographique**.**

5.2.2 Surfaces herbagères

La surface herbagère représente une surface minimale égale à 1000 m² par chèvre laitière. Cette surface correspond aux surfaces de l'exploitation et/ou aux surfaces correspondantes pour les achats.

Les surfaces herbagères prises en compte sont composées de prairies temporaires ou permanentes. Le maïs ensilage en est exclu. Au plus 50% de ces surfaces herbagères sont en graminée pure.

5.2.3 Les fourrages

Les fourrages proviennent exclusivement de l'aire géographique. La quantité annuelle de fourrages par chèvre laitière représente au moins 550kg de matière sèche. Les fourrages autorisés sont les suivants :

- les fourrages issus de graminées, de légumineuses, de prairies naturelles ;
- les mélanges prairials ;
- les fourrages de graminées ou légumineuses en dérobé ;
- et, en complément, les pailles et plantes entières de céréales, de légumineuses, d'oléagineux et de protéagineux.

Ils sont consommés frais, fermentés ou sous forme de foin.
La quantité d'aliment fermenté est limitée à 365 kg de matière sèche par an et par chèvre laitière. Elle ne peut excéder 1 kg de matière sèche par jour et par chèvre laitière.
Les aliments fermentés sont distribués avec du foin, de l'affouragement en vert ou associés au pâturage.

Les systèmes alimentaires basés sur la distribution exclusive de paille et de concentrés ou de céréales sont interdits.

5.2.4 Les aliments complémentaires

La quantité annuelle des aliments complémentaires par chèvre laitière représente au maximum 550 kg de matière sèche.
Tout produit d'origine animale, à l'exception des sérums frais de fromagerie issus de l'exploitation, est interdit.
Les aliments complémentaires se présentent exclusivement sous forme :

- de matières premières en l'état constituées de :
  - graines de céréales brutes, aplaties ou concassées ;
  - graines brutes, aplaties, concassées ou extrudées d'oléo protéagineux ;
- d'aliments composés constitués de :
  - graines et produits provenant de la transformation des céréales ;
  - graines et produits provenant de la transformation des légumineuses, y compris la luzerne déshydratée ;
  - produits de la fabrication du sucre : pulpe de betteraves, mélasse liquide ;
  - tourteaux de tournesol, lin, colza, soja, soja extrudé, arachide ;
  - matières grasses d'origine végétale ;
  - compléments nutritionnels : minéraux, oligo-éléments, vitamines ;
  - protéines liquides ou solides : issues de la fabrication d'acides aminés ou coproduit de la levurerie ;

  additifs.

5.2.5 Lait mis en œuvre

Le lait collecté servant à la fabrication du « Sainte-Maure de Touraine » est un lait de chèvre, cru, entier, issu de laits traits au maximum 48 heures avant la collecte.

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

La mise en œuvre du lait débute à partir de la phase de maturation du lait, obtenue avec ou sans ajout de sérum de fromagerie ou de ferments lactiques. Cette maturation s'effectue à 10°C au minimum et pendant 24 heures au maximum.

Les flores d'affinage ou de surface sont constituées :
- des flores naturelles présentes dans le lait cru ;
- des flores développées dans les sérums de fromagerie ;
- des flores du commerce de la famille des moisissures et/ou des levures.

Toute adjonction de substances acidifiantes ou aromatisantes est interdite.

5.2.6 Fabrication

Le caillé à caractère lactique est obtenu à partir d'une flore mésophile.

- L'emprésurage

Seule une faible adjonction de présure est autorisée.
L'emprésurage s'effectue à une dose maximale équivalente à 5 ml pour 100 litres de lait pour une présure de 520 milligrammes de chymosine par litre.

- Le caillage

Il est d'une durée maximum de 48 heures et un minimum de 18 heures. Il s'effectue à une température maximum de 25° C.

- Le tranchage du caillé

Le tranchage du caillé est autorisé, mais toute technique de pré-égouttage est interdite. L'élimination du sérum surnageant avant le moulage est autorisé.
Le caillé congelé est interdit ainsi que toute forme de report des fromages sous atmosphère modifiée.

- Le moulage et l'égouttage

Le moulage se réalise à la louche en moule individuel ou en multi-moules avec répartiteur. Le remplissage des moules s'effectue manuellement en plusieurs opérations.
L'égouttage s'effectue de manière spontanée, sans pression exercée sur le caillé, pendant une durée minimale de 18 heures à partir du début du moulage.
Les dimensions totales intérieures des moules tronconiques perforés :
- diamètre inférieur : 48 mm
- diamètre supérieur : 65 mm
- hauteur : 260 mm

- Le démoulage et le salage

Les fromages sont salés et cendrés en surface sur toutes les faces.

- Le paillage

La paille de céréale gravée est introduite au démoulage ou dans les moules. Elle est placée à l'intérieur de la pâte dans le sens de la longueur du fromage.

- Affinage et commercialisation

Du début à la fin de l'affinage, la température de l'air du lieu d'affinage peut varier de 16°C à 6°C. L'hygrométrie de l'air du lieu d'affinage est supérieure à 75%.

Les fromages ne peuvent sortir du lieu d'affinage qu'après une durée de 10 jours au minimum à compter du jour d'emprésurage et uniquement s'ils présentent, sur toute la surface, une croûte bien développée, fleurie de moisissures superficielles visibles à l'œil nu.

La conservation sous atmosphère modifiée des fromages frais et des fromages en cours d'affinage est interdite.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

Le « Sainte-Maure de Touraine » est un fromage au lait de chèvre dont les principales caractéristiques spécifiques résident dans sa forme de bûche allongée traversée d'une paille de céréales, ses arômes de fruits secs et notes végétales telles que le foin, ainsi que sa texture onctueuse devenant friable en vieillissant. Ces caractéristiques lui sont conférées par des savoir-faire d'élevage des chèvres alimentées de fourrages produits exclusivement dans l'aire géographique, mais aussi par des savoir-faire de fabrication (caillé à caractère lactique, égouttage lent, cendrage et salage de surface après démoulage) et d'affinage permettant l'implantation d'une flore d'affinage caractéristique.

6.1 Spécificités de l'aire géographique :

Facteurs naturels :
L'aire géographique du « Sainte-Maure de Touraine » se situe dans le sud-ouest du bassin parisien, débordant l'ancienne province historique de la Touraine. La Loire, traversant l'aire d'est en ouest, et ses affluents, conditionnent fortement le paysage des petites régions.
Les paysages de plateaux ouverts où prédominent les cultures céréalières, alternent avec les vallées, plus bocagères, où une agriculture plus spécialisée a mis en valeur des productions spécifiques (viticulture, arboriculture, élevage, maraichage). Les terres argileuses et argilo-calcaires s'y rencontrent aussi sur les plateaux.
Le climat, d'influence océanique, caractérisé par des hivers et des étés doux, permet la culture de nombreuses plantes fourragères et céréalières nécessaires à l'alimentation animale. Cette influence océanique, qui ne se dégrade que très lentement vers l'est en suivant l'axe ligérien, maintient un climat relativement homogène sur l'ensemble de l'aire.

Facteurs humains :
Jusqu'au milieu du XXème siècle, il n'existait pas de troupeaux de chèvres. Seules 1 à 3 chèvres sont présentes dans les foyers ruraux les plus démunis. La conduite des chèvres est l'occupation de la grand-mère (ou de la plus jeune fille qui a reçu le savoir-faire de la grand-mère) qui soigne les animaux, les nourrit, les trait et fabrique le fromage. Le lait est mis en œuvre cru et entier sitôt la traite faite. Le volume d'un moule de « Sainte-Maure de Touraine » correspond au volume de lait quotidien produit par une chèvre, soit 2,5 litres de lait environ pour un fromage. Il n'y a pas de fromagerie, les opérations sont réalisées dans les cuisines et les fromages mis à sécher près de la cheminée. La forme de bûche allongée rendant le fromage fragile et difficile à manier, l'introduction d'une paille de céréale dans le sens de la longueur permet une manipulation plus aisée.
Les techniques de productions d'aujourd'hui sont issues de cette histoire. Le fromage est obtenu par coagulation lactique du lait entier et cru, avec addition d'une faible quantité de présure. Le caillé est moulé dans des moules tronconiques.

6.2 Spécificités du produit :

Le « Sainte-Maure de Touraine » est un fromage élaboré à partir de lait de chèvre cru et entier, faiblement emprésuré, et issu d'un caillé de type lactique. Il se distingue par :
- sa forme tronconique caractéristique ;
- sa pâte fine, franche, blanche à ivoire, homogène,
- sa texture onctueuse qui devient plus sèche et friable en vieillissant,
- sa couverture qui à l'issue de la période d'affinage de 10 jours présente une croûte bien développée,

fleurie de moisissures superficielles visibles à l'œil nu,
- sa paille de céréale placée dans le sens de la longueur du fromage,
- son goût lactique aux arômes de fruits secs et aux notes végétales.

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

Ce fromage au lait de chèvre a trouvé son origine sur les sols les plus pauvres de la Touraine.

La présence dans l'aire géographique de terres argileuses et argilo calcaires, propices à la production fourragère et céréalière, a favorisé une mise en valeur agricole des secteurs les plus pauvres grâce à l'installation d'élevages caprins, de dimension restreinte à l'origine, dont le lait était destiné à la fabrication d'un fromage initialement réservé à la consommation familiale.

La forme particulière du « Sainte-Maure de Touraine » réside dans son moule, originellement réalisé en osier tressé. Le volume du moule correspond à la production quotidienne d'une chèvre. La forme de bûche allongée et la texture parfois cassante de sa pâte rendant le fromage fragile et difficile à manier, l'introduction d'une paille de céréale dans le sens de la longueur avait initialement un intérêt pratique en permettant une manipulation plus aisée du fromage, avant de devenir un élément d'identification par les consommateurs.

L'usage d'un moule allongé et les caractéristiques d'une fabrication lactique, associées à un égouttage lent, adaptée au rythme des travaux de la ferme, et à un cendrage et salage de surface après démoulage, donnent au fromage une texture et une finesse de pâte, ainsi qu'un rapport surface sur volume qui permettent l'implantation lors de l'affinage d'une flore d'affinage caractéristique du « Sainte-Maure de Touraine » grâce à laquelle le fromage acquière ses qualités gustatives et aromatiques.

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Nom : Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Adresse : TSA 30003, 93555 MONTREUIL-SOUS-BOIS CEDEX
Tél : 01 73 30 38 00
Fax : 01 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 : 01.44.87.17.17
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 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.

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, les fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Sainte-Maure de Touraine » sont commercialisés munis d'un étiquetage individuel comportant le nom de

l'appellation d'origine « Sainte-Maure de Touraine» et le symbole AOP de l'Union européenne dans le même champ visuel.
Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, l'emploi de tout autre qualificatif ou autre mention accompagnant ladite appellation d'origine est interdit dans l'étiquetage, la publicité, les factures et papiers de commerce, à l'exception de marques de commerce ou de fabriques particulières.

9) EXIGENCES NATIONALES

Tableau des principaux points à contrôler

Caractéristique / point à contrôler	Valeur de référence	Méthode d'évaluation
1) Localisation géographique	Situation dans l'aire géographique des ateliers de transformations et affinage, des exploitations et parcelles exploitées	- contrôle visuel et/ou documentaire
2) Troupeau	Races : Alpine, Saanen, Poitevine ou croisement de ces 3 races	- contrôle visuel et/ou documentaire
3) Alimentation des chèvres	Au maximum 365 kg de MS/chèvre/an d'aliment fermenté associé à d'autres fourrages Au minimum 825 kg de MS /chèvre/an d'aliment issus de l'aire géographique	- contrôle visuel et/ou documentaire
4) Fourrages	Au minimum 1000 m² de surface herbagère par chèvre laitière	- contrôle visuel et/ou documentaire
5) Dimensions du moule	Moule tronconique Dimensions intérieures : - diamètre supérieure : 65 mm - diamètre inférieur : 48 mm - hauteur : 260 mm	- contrôle visuel et/ou documentaire - mesures
6) Fromages salés et cendrés en surface comportant une paille de céréale placée à l'intérieur de la pâte dans le sens de la longueur	- Fromages salés et cendrés - Présence de paille avec dispositif d'identification apposée sur la paille	- contrôle visuel et/ou documentaire

7) Condition d'affinage du fromage	- Température : 6 à 16°C - Hygrométrie : supérieure à 75% - durée : 10 jours à compter de l'emprésurage -présence d'une croûte bien développée, fleurie de moisissures superficielles visibles à l'œil nu.	- contrôle visuel et/ou documentaire
8) Traçabilité d'origine flux de matière / registre paille	**-** Présence d'enregistrements et cohérence entre la production de lait, la commercialisation de fromage et l'utilisation de pailles gravées	- contrôle visuel et/ou documentaire
9) Caractéristique du fromage	- Au minimum 100 g de matière sèche par pièce. - Au minimum : 45 % de gras sur sec	- contrôle analytique
10) Suivi organoleptique du fromage	Avis conforme de la commission examen organoleptique	- contrôle organoleptique