RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture
de l'agroalimentaire et de la forêt

Avis relatif à l'approbation par la Commission européenne de la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée « Ossau-Iraty »

Le présent avis porte à la connaissance du public, la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* en date du 27 janvier 2017 du règlement d'exécution (UE) n°2017/136 de la Commission européenne du 16 janvier 2017 approuvant une modification non mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Ossau-Iraty (AOP)].

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine « Ossau-Iraty »

homologué par le décret n°2015-1225 du 2 octobre 2015, *JORF* du 4 octobre 2015
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n°2015-41

et associé à l'**avis publié au Bulletin officiel n°2017-5 du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt** relatif à l'approbation par la Commission européenne de la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée « Ossau-Iraty » par la publication au ***Journal officiel de l'Union européenne*** **en date du 27 janvier 2017 du règlement d'exécution (UE) n°2017/136** de la Commission européenne du 16 janvier 2017

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

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

GROUPEMENT DEMANDEUR

Syndicat de défense du fromage d'appellation d'origine contrôlée Ossau-Iraty
Maison Apezetxea - 64 120 OSTABAT
Tél. : (33) (0)5 59 37 86 61
Fax : (33) (0)5 59 37 81 04
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, non standardisé et emprésuré. Il est salé et affiné, de forme cylindrique, à pâte légèrement pressée non cuite à talon droit ou légèrement convexe, renferme au moins 50 pour cent de matière grasse sur l'extrait sec total et sa teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 58 grammes pour 100 grammes de fromage.

L' « Ossau-Iraty » fermier est fabriqué exclusivement à partir de lait cru.

Dimensions et poids des fromages :
- diamètre de 22,5 à 27 cm, hauteur de 8 à 14 cm pour un poids des fromages affinés de 3,8 à 6 kilogrammes ;

- diamètre de 17 à 21 cm, hauteur de 7 à 13 cm pour un poids des fromages affinés de 1,8 à 3,3 kilogrammes.

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 est naturelle, constituée par une flore microbienne vivante. Elle est solidaire de la pâte, non digérée, non délitée, non écaillée. Au toucher, elle est sèche à légèrement humide, sans être poisseuse. Sa couleur va du jaune orangé au gris.

La découpe est autorisée, sous forme de portions ou de dés, bâtonnets, chiffonnade, copeaux, tranches, râpé. A l'exception de ces modes de présentation et des portions dont le poids est inférieur à 50 grammes, la présence d'une partie croûtée caractéristique de l'appellation est obligatoire.

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 ;
- d'une partie du « Pont-Long », secteur bordant la ville de Pau au nord-ouest, rattaché de façon ancienne et forte à la vallée d'Ossau, utilisé de façon historique pour la transhumance hivernale des troupeaux, produisant aujourd'hui du fourrage pour les bergers de cette vallée ;
- de 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-Olhaïby, 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, Billère, Biriatou, Boeil-Bezing, Bonloc, Borce, Bordères, Bordes, Bosdarros, Bourdettes, Briscous, Bruges-Capbis-Mifaget, Bugnein, Bunus, Burgaronne, Bussunarits-Sarrasquette, Bustince-Iriberry, Buziet, Buzy, Cambo-les-Bains, Came, Camou-Cihigue, Cardesse, Carresse-Cassaber, Caro, Castagnède, Castet, Castetbon, Castetnau-Camblong, Castetner, 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-Bélesten, 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, Irissarry, Irouléguy, Ispoure, Issor, Isturits, Itxassou, Izeste, Jasses, Jatxou, Jaxu, Jurançon, Juxue, Laà-Mondrans, Laàs, La Bastide-Clairence, Labastide-Villefranche, Labatmale, Labets-Biscay, Lacarre, Lacarry-Arhan-Charritte-de-Haut, Lacommande, Lagos, Laguinge-Restoue, Lahonce, Lahourcade, Lanne-en-Barétous, Lanneplaà, 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, Lons, 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, Noguères, Ogenne-Camptort, Ogeules-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-Dos, Sainte-Colome, 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-Pé-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-Villes, 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-Cézéracq, Lacq, Lagor, Lahontan, Laroin, Lée, Lescar, Livron, Maslacq, Mont, Nousty, Orthez, Os-Marsillon, Ousse, Pardies, Pau, Poey-de-Lescar, Pontacq, Sauvagnon, Serres-Castet, Siros, Soumoulou, Tarsacq, Urcuit, Urt, Uzein.

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.

Les producteurs de lait 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.

Les transformateurs et/ou affineurs 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. Elle est assurée par un marquage réalisé entre les phases de moulage et de démoulage, en creux ou par plaque de caséine, dont les visuels, figurant une tête de brebis, différents pour les fromages laitiers et fermiers, sont validés par le groupement. Les fromages déclassés font l'objet d'une suppression de ce marquage.

Les fromages fabriqués en estive font l'objet d'une identification spécifique, validée par le groupement.

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.

Chaque producteur souhaitant traire et fabriquer en estive adresse au groupement une déclaration de transhumance, avant la première traite en estive.

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 100 unités d'azote, 60 unités de phosphore et 100 unités de potasse par hectare.

5.2. Production du 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.

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.

5.3. Alimentation des animaux

L'alimentation provient principalement de l'aire géographique délimitée. L'approvisionnement (hors pâture) en aliments ne provenant pas de cette aire est limité sur une campagne à 280 kg de matière sèche par brebis en moyenne.

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.

5.3.1 Ration de base

Les brebis pâturent au minimum 240 jours par campagne.

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, jusqu'au 31 janvier 2018 l'apport de fourrages fermentés est limité à 1,5 kg brut d'ensilage de maïs et 1 kg brut d'enrubannée ou d'ensilage d'herbe, par jour en moyenne par brebis ; les enrubannées d'herbe doivent avoir un taux minimum de matière sèche de 70 %.
- à partir du 1er février 2018, en période de traite l'apport d'ensilage est interdit, et 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 constituants de la liste prévue au point 5.3.2.;

- mélange entre constituants de la ration de base d'une part et constituants de la liste prévue au point 5.3.2 d'autre part, s'il est réalisé le jour de sa distribution ;

L'approvisionnement en aliment « mélangé », c'est-à-dire réalisé à partir de constituants de la ration de base et de constituants de la liste définie au point 5.3.2, est interdit.

Les mélanges d'une seule matière première fourragère sous plusieurs formes (par exemple brins longs et bouchons) ne sont pas considérés comme des mélanges entre constituants de la ration de base et constituants de la liste prévue au point 5.3.2.

5.3.2 Alimentation complémentaire

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.

L'approvisionnement en aliment « composé » est autorisé à condition que chaque constituant fasse partie de la liste qui suit, et que son étiquetage indique en clair la liste des constituants.

Les matières premières et additifs autorisés en complément de la ration de base sont les suivants :

a) Les concentrés :

- Grains de céréales : orge, maïs, blé, avoine, seigle, triticale, épeautre, sorgho, et leurs produits dérivés. Les drèches sont déshydratées, leur contamination en butyriques est inférieure à 100 spores/g. Les épis de maïs peuvent être utilisés entiers, sans les spathes.
- Graines brutes ou extrudées d'oléagineux : colza, lin, soja, tournesol.
- Graines brutes ou extrudées de légumineuses : lupin, féverole, pois et vesce.
- Tourteaux de colza, lin, soja, tournesol, qui peuvent être protégés contre la dégradation ruminale par un procédé n'utilisant aucun aldéhyde.

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

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 oléagineuses précitées.

d) Minéraux et produits dérivés.

e) Glycérine, obtenue à partir d'huile végétale estérifiée.

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

g) Additifs :

- Additifs technologiques ;
- Additifs sensoriels : substances aromatiques ;
- Additifs nutritionnels : vitamines, oligo-éléments, acides aminés ;
- Additifs zootechniques : améliorateurs de digestibilité, stabilisateurs de la flore intestinale.

Quelle que soit la présentation, ces matières premières et additifs (hors liants, glycérine, minéraux et lactosérum) présentent une teneur en matière sèche d'au moins 84 % et ne doivent pas être réhydratés avant affouragement.

5.3.3. Autres

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

Les autres apports autorisés pour les agneaux avant sevrage sont : produits laitiers, gousses de caroube, et un additif zootechnique, le chlorure d'ammonium.

Seuls les traitements médicamenteux ayant un but curatif sont autorisés.

5.4. Fabrication et affinage du fromage

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

5.4.2 - 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.

5.4.3 - 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, de forme cylindrique, à fond plat avec ou sans bord arrondi ; - 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.

5.4.4 - 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.

5.4.5 - 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.

5.4.6 - La durée minimale d'affinage dans l'aire d'appellation est de 120 jours pour les fromages de 3,8 à 6 kg, et de 80 jours pour les fromages de 1,8 à 3,3 kg. La température d'affinage est de 6 à 15°C. L'hygrométrie de la salle d'affinage est supérieure à 75%.

5.4.7 - Au cours de l'affinage, les fromages sont retournés et brossés. Pour le brossage peuvent être utilisés de l'eau, du sel et des ferments d'affinage de surface et de la purée de piment rouge. Pour les soins de croûte, l'huile végétale (colza, olive ou tournesol) ou le vinaigre blanc peuvent être employés.

5.4.8 Est interdite l'apposition en surface :

- de colorant(s) de croûte

- de natamycine (E235)

- d'acétate de polyvinyle.

5.5. Production en estive

Les estives correspondent à des surfaces :
- de pâturage pour l'alimentation estivale des troupeaux, situées en montagne, de statut et à usage privé ou collectif, organisé en parcours découpés par des limites naturelles,
- entretenues par le bétail, le débroussaillage et/ou l'écobuage,
- à durée d'usage définie dans la saison d'été par les gestionnaires d'estives.

L'alimentation des brebis est à base de pâture, seuls des grains des céréales autorisées au point 5.3.2 et des minéraux peuvent être apportés.

La production du lait, la traite et la fabrication se font sur le même lieu, à la cabane du berger (cayolar, etxola ou cuyala), ce lieu devant être différent de celui d'hivernage, uniquement à partir de la date indiquée dans la déclaration de transhumance prévue au point 4.4.

La fabrication est faite au lait cru, elle est journalière, l'emprésurage est réalisé au plus tard 24 h après la traite la plus ancienne.

6) ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE

6.1 Spécificité de l'aire géographique

L'aire d'appellation comprend la montagne et le piémont basques et béarnais.

Les conditions naturelles de l'aire géographique, son climat océanique avec une pluviométrie régulière et importante (au moins 1 200 et jusqu'à 1 800 mm/an), et des amplitudes thermiques relativement faibles, favorisent les herbages et de ce fait l'élevage ovin laitier. De même, le relief, collines, basse et moyenne montagne, et l'altitude, ont orienté l'agriculture vers l'élevage, surtout extensif.

Les races de brebis utilisées pour fournir le lait sont traditionnelles. Il s'agit des races locales Manech tête noire, Manech tête rousse et Basco-béarnaise, particulièrement adaptées aux conditions de l'aire géographique : alimentation à base d'herbe et de foin, climat très pluvieux qu'elles affrontent grâce à leur toison de laine « étanche ». Elles pâturent tous les jours même en hiver, sauf en cas de neige ou conditions extrêmes ; elles sont adaptées à la transhumance, pratiquée par les trois quarts des troupeaux. Ces races locales ne produisent du lait qu'en hiver, au printemps et au début de l'été.

La méthode d'obtention est adaptée à cette production saisonnière : elle interdit ainsi la traite et la fabrication en septembre et octobre.

Le lait des brebis de l'aire géographique est particulièrement riche ; ainsi la méthode d'obtention garantit une moyenne de matière sèche utile (matière grasse + matière protéique) supérieure à 110 grammes par litre de lait.

Les pratiques et paramètres de fabrication sont adaptés à cette richesse du lait. Ainsi la pâte du fromage au moment de sa mise en cave est apte aux transformations, lipolyse et protéolyse, qui suivent au cours de l'affinage.

Les pratiques d'affinage des opérateurs (retournements, brossages, interdiction de tout anti-fongique) contribuent à orienter la flore de surface vers les diverses flores utiles qui vont assurer le développement des arômes.

6.2 Spécificité du produit

L'« Ossau-Iraty » 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. L' « Ossau-Iraty » présente un poids d'au moins 1,8 kilogramme, ce qui permet une durée d'affinage longue, de 80 à 120 jours minimum selon les formats.

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'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

L'aire géographique est constituée de la montagne et le piémont basques et béarnais qui sont 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 permet la production d'une alimentation fourragère issue de l'aire géographique majoritairement constituée de foin, regain et pâture d'espèces variées.

Ces ressources fourragères sont valorisées par l'élevage de brebis exclusivement de races locales (Manech tête noire, Manech tête rousse et Basco-béarnaise).

L'utilisation de ces races locales, l'alimentation basée sur la pâture et la consommation de foin, les conditions d'élevage qui limitent l'intensification permettent de garantir un lait de bonne fromageabilité.

La production de fromages de brebis existe dans la partie occidentale des Pyrénées depuis au moins le Moyen Âge. Des contrats de métayage du XIV^{ème} siècle et des documents notariés du début du XV^{ème} siècle attestent de la fabrication de fromage de brebis dans la région.

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 descendu dans les vallées pour être commercialisé.

L'« Ossau-Iraty » fait partie de la catégorie des fromages « à pâte pressée non cuite » : sa masse de plusieurs kilogrammes, sa pâte pressée, sa forme et son affinage long lui donnant une croûte relativement dure, en font 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.

Si aujourd'hui le transport est plus facile, la tradition d'affinage long s'est maintenue, Les caractères des fromages, aux arômes variés, sont révélés par l'ensemble des pratiques de fabrication adaptées, notamment par cet affinage long des fromages.

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-sous-Bois cedex
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).
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 R.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) 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 symbole AOP de l'Union européenne est obligatoire dans l'étiquetage des fromages.

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

L'emploi de la mention « estive », éventuellement complétée du nom de l'estive, est réservé aux fromages pour lesquels la production du lait, la traite, la fabrication et l'identification sont réalisées en estive dans les conditions décrites aux points 4.3 et 5.5 du présent cahier des charges.

9) EXIGENCES NATIONALES

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, Manech 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 litres par brebis sur une campagne	Documentaire
Culture et Alimentation non OGM	1. Implantation de cultures 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 et additifs autorisés en complément de la ration de base, prévue dans le point 5.3.2 du cahier des charges	Visuel et/ou documentaire
Niveau d'achats d'aliments (hors pâture) hors aire géographique	Maximum sur une campagne 280 kg de MS	Documentaire
Approvisionnement en aliments mélangés	Interdit	Documentaire et/ou visuel
Apport de fourrages fermentés dans l'alimentation du troupeau	Limité. Distribution d'ensilage interdite durant la période de traite à partir du 1er février 2018	Visuel et/ou documentaire

Mesures	Valeur de référence	Méthode d'évaluation
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 après la traite la plus ancienne : 24 h en estive**,** 40 h en fabrication fermière et 48 h en fabrication laitière	Visuel et/ou documentaire
Température de chauffage et de réchauffage	44 °C au maximum	Visuel et/ou documentaire et/ou mesure
Report sous-vide	Température (0 à 4°C), durée maxi 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 fromage de 1,8 à 3,3 kg et de 120 jours pour le fromage de 3,8 à 6 kg	Documentaire et/ou visuel
PRODUIT		
Poids et aspect visuel du fromage	Forme cylindrique, talon droit ou légèrement convexe ; - diamètre de 17 à 21 cm, hauteur de 7 à 13 cm pour un poids de fromage affiné de 1,8 à 3,3 kg ; - diamètre de 22,5 à 27 cm, hauteur de 8 à 14 cm pour un poids de fromage affiné de 3,8 à 6 kg. - croûte du fromage allant du jaune orangé au gris, couleur de la pâte et présence possible de petites ouvertures	Mesure et/ou visuel
Caractéristiques organoleptiques du fromage	Goût, arrière goût, odeur, texture conformes	Organoleptique
Caractéristiques physico-chimiques du fromage	Extrait Sec minimum 58 % Gras sur Sec minimum 50 %	Analytique et/ou documentaire
Identification	Marquage réalisé entre le moulage et le démoulage	Visuel