Cahier des charges de l'appellation d'origine protégée

« Roquefort »

homologué par arrêté du 17 janvier 2022 publié au *JORF* du 25 janvier 2022, relatif à la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée « Roquefort »

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2022-5

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

Confédération Générale des Producteurs de lait de brebis et des industriels de « Roquefort »

36, Avenue de la République
BP 40348
12103 MILLAU CEDEX

Tél. : 05.65.59.22.00
Fax : 05.65.59.22.08
Courriel : info@roquefort.fr

Composition : Producteurs de lait et transformateurs de lait

TYPE DE PRODUIT

Classe 1-3 Fromages

1) NOM DU PRODUIT

« Roquefort »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Le « Roquefort » est un fromage à pâte persillée, préparé et fabriqué exclusivement avec du lait de brebis cru et entier conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

La pâte non pressée, non cuite, ensemencée avec des spores de *Penicillium roqueforti*, fermentée et salée, à croûte humide, renferme 52 grammes minimum de matière grasse pour 100 grammes d'extrait sec et 55 grammes minimum de matière sèche pour 100 grammes de fromage affiné.

C'est un cylindre de 19 à 20 centimètres de diamètre, de 8,5 à 11,5 centimètres de hauteur et dont le poids varie entre 2,5 et 3 kilogrammes.

La pâte est onctueuse et bien liée, veinée de vert-bleu uniformément, le bouquet très particulier avec une légère odeur de moisissure et la saveur fine et prononcée.

La découpe du « Roquefort » est autorisée.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Il s'agit d'une grande partie du département de l'Aveyron et d'une partie des départements limitrophes Aude, Lozère, Gard, Hérault et Tarn.
Le périmètre de l'aire géographique approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 18 mai 2004 englobe ainsi le territoire des communes ou parties de communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de 2021 :

Département de l'Aude

Communes comprises dans l'aire en totalité :

Brousses-et-Villaret, Castans, Caudebronde, Cenne-Monestiés, Cuxac-Cabardès, Fontiers-Cabardès, Fraisse-Cabardès, Labastide-Esparbairenque, Lacombe, Laprade, Lespinassière, Les Martys, Mas-Cabardès, Mayreville, Miraval-Cabardès, Montolieu, Pradelles-Cabardès, Roquefère, Saint-Denis, Saissac, La Tourette-Cabardès, Verdun-en-Lauragais, Villardonnel, Villemagne.

Communes comprises dans l'aire en partie :

Belpech, Fanjeaux.

Département de l'Aveyron

Communes comprises dans l'aire en totalité :

Agen-d'Aveyron, Aguessac, Les Albres, Alrance, Anglars-Saint-Félix, Arnac-sur-Dourdou, Arques, Arvieu, Asprières, Auriac-Lagast, Auzits, Ayssènes, Balaguier-sur-Rance, Baraqueville, Le Bas Ségala, La Bastide-Pradines, La Bastide-Solages, Belcastel, Belmont-sur-Rance, Bertholène, Bessuéjouls, Bor-et-Bar, Bournazel, Boussac, Bozouls, Brandonnet, Brasc, Broquiès, Brousse-le-Château, Brusque, Cabanès, Calmels-et-le-Viala, Calmont, Camarès, Camboulazet, Camjac, Campagnac, Canet-de-Salars, La Capelle-Bleys, La Capelle-Bonance, Cassagnes-Bégonhès, Castanet, Castelmary, Castelnau-Pégayrols, La Cavalerie, Centrès, Clairvaux-d'Aveyron, Le Clapier, Colombiès, Combret, Compeyre, Compolibat, Comprégnac, Comps-la-Grand-Ville, Connac, Cornus, Les Costes-Gozon, Coupiac, La Couvertoirade, Creissels, Crespin, La Cresse, Curan, Druelle Balsac, Drulhe, Durenque, Escandolières, Espalion, Fayet, Flavin, Fondamente, La Fouillade, Gabriac, Gaillac-d'Aveyron, Galgan, Gissac, Goutrens, Gramond, L'Hospitalet-du-Larzac, Laissac-Sévérac l'Église, Lanuéjouls, Lapanouse-de-Cernon, Lassouts, Laval-Roquecezière, Lédergues, Lescure-Jaoul,

Lestrade-et-Thouels, La Loubière, Luc-la-Primaube, Lugan, Lunac, Maleville, Manhac, Marcillac-Vallon, Marnhagues-et-Latour, Martrin, Mayran, Mélagues, Meljac, Millau, Le Monastère, Montagnol, Montbazens, Montclar, Montfranc, Montjaux, Montlaur, Montrozier, Morlhon-le-Haut, Mostuéjouls, Mounes-Prohencoux, Mouret, Moyrazès, Murasson, Muret-le-Château, Najac, Nant, Naucelle, Nauviale, Olemps, Onet-le-Château, Palmas d'Aveyron, Paulhe, Peux-et-Couffouleux, Peyreleau, Peyrusse-le-Roc, Pierrefiche, Plaisance, Pomayrols, Pont-de-Salars, Pousthomy, Prades-Salars, Pradinas, Prévinquières, Privezac, Pruines, Quins, Rebourguil, Réquista, Rieupeyroux, Rignac, Rivière-sur-Tarn, Rodelle, Rodez, Roquefort-sur-Soulzon, La Roque-Sainte-Marguerite, Roussennac, Rullac-Saint-Cirq, Saint-Affrique, Saint-André-de-Najac, Saint-André-de-Vézines, Saint-Beaulize, Saint-Beauzély, Saint-Christophe-Vallon, Saint-Côme-d'Olt, Saint-Félix-de-Sorgues, Saint Geniez d'Olt et d'Aubrac, Saint-Georges-de-Luzençon, Saint-Izaire, Saint-Jean-d'Alcapiès, Saint-Jean-Delnous, Saint-Jean-du-Bruel, Saint-Jean-et-Saint-Paul, Saint-Juéry, Saint-Just-sur-Viaur, Saint-Laurent-de-Lévézou, Saint-Laurent-d'Olt, Saint-Léons, Saint-Martin-de-Lenne, Saint-Rome-de-Cernon, Saint-Rome-de-Tarn, Saint-Saturnin-de-Lenne, Saint-Sernin-sur-Rance, Saint-Sever-du-Moustier, Saint-Victor-et-Melvieu, Sainte-Eulalie-de-Cernon, Sainte-Eulalie-d'Olt, Sainte-Juliette-sur-Viaur, Sainte-Radegonde, Salles-Curan, Salles-la-Source, Salmiech, La Salvetat-Peyralès, Sanvensa, Sauclières, Sauveterre-de-Rouergue, Sébazac-Concourès, Sébrazac, Ségur, La Selve, La Serre, Sévérac d'Aveyron, Sonnac, Sylvanès, Tauriac-de-Camarès, Tauriac-de-Naucelle, Tayrac, Tournemire, Trémouilles, Le Truel, Vabres-l'Abbaye, Valady, Valzergues, Vaureilles, Verrières, Versols-et-Lapeyre, Veyreau, Vézins-de-Lévézou, Viala-du-Pas-de-Jaux, Viala-du-Tarn, Le Vibal, Villecomtal, Villefranche-de-Panat, Vimenet.

Communes comprises dans l'aire en partie :

Castelnau-de-Mandailles, Conques-en-Rouergue pour le seul territoire de la commune déléguée Saint-Cyprien-sur-Dourdou, Prades-d'Aubrac.

Département du Gard

Communes comprises dans l'aire en totalité :

Alzon, Blandas, Campestre-et-Luc, Causse-Bégon, Dourbies, Lanuéjols, Montdardier, Revens, Rogues, Saint-Sauveur-Camprieu, Trèves, Vissec.

Département de l'Hérault

Communes comprises dans l'aire en totalité :

Les Aires, Avène, Bédarieux, Le Bousquet-d'Orb, Brenas, Cambon-et-Salvergues, Camplong, Carlencas-et-Levas, Cassagnoles, Castanet-le-Haut, Le Caylar, Ceilhes-et-Rocozels, Colombières-sur-Orb, Combes, Courniou, Le Cros, Dio-et-Valquières, Ferrals-les-Montagnes, Fraisse-sur-Agout, Graissessac, Hérépian, Joncels, Lamalou-les-Bains, Lauroux, Lavalette, Liausson, Lodève, Lunas, Mérifons, Mons, Mourèze, Octon, Olargues, Olmet-et-Villecun, Pégairolles-de-l'Escalette, Pézènes-les-Mines, Les Plans, Le Poujol-sur-Orb, Le Pradal, Prémian, Le Puech, Riols, Les Rives, Romiguières, Roqueredonde, Rosis, Saint-Étienne-d'Albagnan, Saint-Étienne-Estréchoux, Saint-Félix-de-l'Héras, Saint-Geniès-de-Varensal, Saint-Gervais-sur-Mare, Saint-Julien, Saint-Martin-de-l'Arçon, Saint-Maurice-Navacelles, Saint-Michel, Saint-Pierre-de-la-Fage, Saint-Pons-de-Thomières, Saint-Vincent-d'Olargues, Salasc, La Salvetat-sur-Agout, Sorbs, Le Soulié, Taussac-la-Billière, La Tour-sur-Orb, La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries, Valmascle, Verreries-de-Moussans, Vieussan, Villemagne-l'Argentière.

Département de la Lozère

Communes comprises dans l'aire en totalité :

Allenc, Badaroux, Balsièges, Banassac-Canilhac, Barjac, Les Bondons, Bourgs sur Colagne, Brenoux, La Canourgue, Chadenet, Chanac, Cultures, Esclanèdes, Fraissinet-de-Fourques, Gabrias, Gatuzières, Gorges du Tarn Causses, Grèzes, Les Hermaux, Hures-la-Parade, Ispagnac, Lanuéjols, Laval-du-Tarn, La Malène, Marvejols, Mas-Saint-Chély, Massegros Causses Gorges, Mende, Meyrueis, Montrodat, Palhers, Le Rozier, Saint-Bauzile, Saint-Bonnet-de-Chirac, Saint-Étienne-du-Valdonnez, Saint-Germain-du-Teil, Saint-Pierre-de-Nogaret, Saint-Pierre-des-Tripiers, Saint-Saturnin, Sainte-Hélène, Les Salelles, La Tieule, Trélans, Vebron.

Communes comprises dans l'aire en partie :

Cans et Cévennes pour le seul territoire de la commune déléguée Saint-Laurent-de-Trèves, Florac Trois Rivières pour le seul territoire de la commune déléguée Florac, Lachamp-Ribennes pour le seul territoire de la commune déléguée Lachamp, Monts-de-Randon pour le seul territoire de la commune déléguée Servières.

Département du Tarn

Communes comprises dans l'aire en totalité :

Aiguefonde, Alban, Albine, Almayrac, Ambialet, Andouque, Anglès, Arfons, Arifat, Assac, Aussillon, Barre, Belleserre, Berlats, Le Bez, Boissezon, Bout-du-Pont-de-Larn, Brassac, Brousse, Burlats, Cadix, Cagnac-les-Mines, Cahuzac, Cambounès, Les Cammazes, Carmaux, Castanet, Castres, Caucalières, Courris, Crespin, Crespinet, Curvalle, Dourgne, Le Dourn, Durfort, Escoussens, Escroux, Espérausses, Fauch, Faussergues, Fontrieu, Fraissines, Le Fraysse, Le Garric, Gijounet, Jouqueviel, Labastide-Rouairoux, Labessière-Candeil, Labruguière, Lacabarède, Lacapelle-Pinet, Lacapelle-Ségalar, Lacaune, Lacaze, Lacrouzette, Lagardiolle, Lagarrigue, Lamontélarié, Laparrouquial, Lasfaillades, Lautrec, Lédas-et-Penthiès, Lescure-d'Albigeois, Lombers, Le Masnau-Massuguiès, Massaguel, Massals, Mazamet, Miolles, Mirandol-Bourgnounac, Monestiés, Montauriol, Montfa, Montirat, Montredon-Labessonnié, Mont-Roc, Moularès, Moulin-Mage, Murat-sur-Vèbre, Nages, Noailhac, Padiès, Pampelonne, Paulinet, Payrin-Augmontel, Pont-de-Larn, Poulan-Pouzols, Rayssac, Réalmont, Le Rialet, Roquecourbe, Rosières, Rouairoux, Rouffiac, Saint-Affrique-les-Montagnes, Saint-Amancet, Saint-Amans-Soult, Saint-Amans-Valtoret, Saint-André, Saint-Avit, Saint-Christophe, Saint-Cirgue, Saint-Grégoire, Saint-Jean-de-Marcel, Saint-Jean-de-Vals, Saint-Julien-du-Puy, Saint-Julien-Gaulène, Saint-Marcel-Campes, Saint-Martin-Laguépie, Saint-Michel-Labadié, Saint-Pierre-de-Trivisy, Saint-Salvi-de-Carcavès, Saint-Salvy-de-la-Balme, Sainte-Croix, Sainte-Gemme, Salles, Saussenac, Sauveterre, Le Ségur, Senaux, Sérénac, Sieurac, Sorèze, Soual, Tanus, Teillet, Terre-de-Bancalié, Tréban, Trébas, Trévien, Vabre, Valderiès, Valdurenque, Valence-d'Albigeois, Vénès, Verdalle, Viane, Villefranche-d'Albigeois, Le Vintrou, Viviers-lès-Montagnes.

Communes comprises dans l'aire en partie :

Amarens, Arthès, Bellegarde-Marsal pour le seul territoire de la commune déléguée Marsal, Bernac, Castelnau-de-Lévis, Cestayrols, Cordes-sur-Ciel, Dénat, Graulhet, Lasgraisses, Lempaut, Mailhoc, Mouzens, Mouzieys-Panens, Navès, Peyregoux, Pratviel, Puéchoursi, Puylaurens, Souel, Técou.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes retenues en partie les documents graphiques établissant les limites de l'aire géographique ainsi approuvée.

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

La production du lait de brebis et la fabrication des fromages de « Roquefort » sont effectuées dans l'aire géographique.

L'affinage est réalisé dans les caves situées dans la zone des éboulis de la montagne du Combalou (commune de Roquefort-sur-Soulzon), délimitée par le jugement du tribunal de grande instance de Millau du 12 juillet 1961, parcourues naturellement par les courants d'air frais et humide provenant des failles calcaires, dites « fleurines » de cette montagne.
Les opérations de maturation, de stockage, de découpage, de conditionnement, de préemballage et d'emballage des fromages sont effectuées exclusivement dans la commune de Roquefort-sur-Soulzon.
Ces dispositions relatives au découpage et au conditionnement ne s'appliquent pas aux magasins de distribution qui pratiquent le découpage des fromages à la demande du consommateur ou le découpage/conditionnement en vue de la vente immédiate au sens du règlement INCO (Information du consommateur n° 1169/2011 du 25 octobre 2011).

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

4.1. Obligations déclaratives

4.1.1. Déclaration d'identification

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production du lait, la collecte du lait, la transformation, l'affinage, la maturation, le stockage, le découpage, le conditionnement, le préemballage ou l'emballage du « Roquefort » est tenu de déposer une déclaration d'identification. Cette déclaration est réceptionnée et enregistrée par le groupement. Elle est effectuée selon un modèle validé par le Directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

4.1.2. Déclaration préalable de non-intention de production

Tout opérateur adresse, le cas échéant, au groupement une déclaration préalable de non-intention de production pour l'appellation d'origine « Roquefort », qui peut porter sur tout ou partie de son outil de production, au minimum une semaine avant l'arrêt de l'activité concernée pour l'appellation d'origine « Roquefort ». Le groupement en informe l'organisme de contrôle. Le groupement conserve cette déclaration pendant au minimum 10 ans.

4.1.3. Déclaration préalable de reprise de la production

Lorsqu'il souhaite reprendre son activité, l'opérateur ayant auparavant fait une déclaration de non-intention de production effectue une déclaration préalable de reprise de la production, en indiquant notamment la date envisagée pour la reprise de production pour l'appellation d'origine « Roquefort », et l'adresse au groupement au minimum un mois avant la date de reprise de l'activité concernée pour l'appellation d'origine « Roquefort ». Le groupement en informe l'organisme de contrôle. Le groupement conserve cette déclaration pendant au minimum 10 ans.

4.1.4. Déclarations spécifiques aux exploitants des ateliers de fabrication

Les exploitants des ateliers de fabrication où sont fabriqués des fromages font connaître au groupement, dix jours avant leur ouverture, la liste et la date d'ouverture de ces ateliers de fabrication. Cette déclaration comprend le nom et l'adresse des ramasseurs.
Le groupement transmet à l'organisme de contrôle les informations susmentionnées contenues dans cette déclaration dans un délai de 7 jours suivant sa réception.
Le groupement conserve cette déclaration pendant au minimum 10 ans.

Tous les ans, à la fin de la campagne laitière chaque fabricant adresse au groupement, une déclaration mentionnant pour chacun des ateliers de fabrication exploités :

- la date d'ouverture et celle de la fermeture de l'atelier de fabrication ;
- la désignation des producteurs qui y ont apporté le lait ;
- la quantité de lait fourni par chacun d'eux au cours de la campagne ;
- la quantité de lait transformé en « Roquefort » ;
- le nombre et le poids total des pains fabriqués dans l'atelier de fabrication.

Des états mentionnant les entrées et les sorties mensuelles sont adressés mensuellement au groupement.
Le groupement transmet à l'organisme de contrôle les informations susmentionnées contenues dans cette déclaration annuelle et ces états mensuels dans un délai de 7 jours suivant leur réception.
Le groupement conserve cette déclaration annuelle et ces états mensuels pendant au minimum 10 ans.

4.1.5. Déclarations spécifiques aux exploitants à la fois de caves d'affinage et de salles à température dirigée

Les exploitants de caves d'affinage et de salles à température dirigée adressent au groupement, avant le 20 du mois suivant, un état mensuel mentionnant les entrées en caves provenant de l'atelier de fabrication et les sorties destinées à la commercialisation, établi à partir des registres spéciaux ou des documents comptables équivalents visées aux parties 4.2.5 et 4.2.6 du présent cahier des charges.
Le groupement transmet à l'organisme de contrôle les informations susmentionnées contenues dans ces états mensuels dans un délai de 7 jours suivant leur réception.
Le groupement conserve ces états mensuels pendant au minimum 10 ans.

4.1.6. Déclarations spécifiques aux exploitants de salles à température dirigée non fabricants

Les exploitants de salle à température dirigée dont la gestion n'est pas assumée par le ou les fabricants des fromages qui y sont entreposés adressent au groupement avant le 20 du mois suivant, un état mentionnant les entrées et les sorties mensuelles de la salle à température dirigée et les quantités de fromage qu'elle renferme.
Le groupement transmet à l'organisme de contrôle les informations susmentionnées contenues dans ces états mensuels dans un délai de 7 jours suivant leur réception.
Le groupement conserve ces états mensuels pendant au minimum 10 ans.

4.1.7. Déclarations nécessaires à la connaissance et au suivi des produits destinés à être commercialisés en appellation d'origine

Au plus tard le 28 février de chaque année, chaque entreprise fabricant du « Roquefort » fournit au groupement les données statistiques et économiques de l'année civile écoulée.
Ce dernier adresse chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité un rapport d'activité concernant notamment les données statistiques et économiques.

4.2. Registres

Pour permettre le contrôle de la qualité et de l'origine des fromages d'appellation d'origine « Roquefort », les opérateurs intervenant dans les conditions de production tiennent des registres dans les conditions prévues ci-après.
Chaque opérateur tient à la disposition des services de contrôle et des autorités compétentes 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.

4.2.1. Enregistrements relatifs à la production du lait

Les producteurs de lait tiennent à la disposition des services de contrôle les documents destinés à vérifier notamment :

- la composition du troupeau laitier (registre d'élevage, carnet d'agnelage…) ;
- l'origine, les quantités et la composition des aliments destinés aux brebis et agnelles de renouvellement ;
- les conditions de production, de conservation et d'utilisation des aliments ;
- les conditions de pâturage et de traite.

4.2.2. Enregistrements relatifs à la collecte du lait

Les conditions de livraison du lait et de réception par les ateliers de fabrication font l'objet d'un règlement contractuel annuel qui prévoit notamment la remise au producteur d'un document destiné à enregistrer quotidiennement les quantités livrées.

Les ramasseurs inscrivent les quantités de lait quotidiennes livrées par chaque producteur sur le document remis à ce dernier par l'atelier de fabrication. Le producteur est tenu informé régulièrement des quantités de lait livrées.

4.2.3. Enregistrements relatifs à la fabrication

Les exploitants des ateliers de fabrication tiennent, dans chaque atelier de fabrication, un document relatant tous les jours les fabrications journalières et notamment :

- la quantité de lait livré par chaque producteur ;
- la quantité de lait transformé en « Roquefort » ;
- le nombre de pains fabriqués et la date de piquage des pains pour les fabricants effectuant cette opération en atelier de fabrication.

Ces inscriptions sont faites sur le registre spécial ou le document comptable équivalent au fur et à mesure de la réception du lait à l'atelier de fabrication et, pour les fromages, dès que le moulage des pains est terminé.

4.2.4. Enregistrements relatifs au transport des fromages entre l'atelier de fabrication et la cave d'affinage

Pour tout envoi de fromages par un atelier de fabrication à une cave d'affinage, les fabricants sont tenus d'établir un bulletin de transport en 2 exemplaires portant les mentions suivantes :

- la raison sociale du fabricant, le nom et l'adresse de l'atelier de fabrication ;
- le nom et l'adresse du destinataire ;
- la date de l'expédition ;
- le nombre de pains expédiés et leur identification.

L'un des exemplaires du bulletin accompagne la marchandise, l'autre reste à l'atelier de fabrication, à la disposition des services de contrôle.

4.2.5. Enregistrements relatifs à l'affinage

Les exploitants des caves d'affinage sont soumis à la tenue de registres spéciaux ou de documents comptables équivalents, d'entrées et de sorties, totalisées au dernier jour de chaque mois, portant les indications suivantes :

a) Pour les entrées en cave :

- la désignation de l'atelier de fabrication d'où proviennent les fromages ;
- la date de leur réception ;
- la date du "piquage" des fromages ;
- le nombre de pains et leur indication de lot ;
- le poids total des pains au départ de l'atelier de fabrication ou à l'arrivée en cave.

b) Pour les sorties de caves :

- la date de la mise sous emballage protecteur par lot de fabrication ;
- la date de sortie ;
- le nombre de pains à la sortie accompagnés de l'identification du lot.

4.2.6. Enregistrements relatifs à la maturation et au stockage

Les exploitants de salles à température dirigée sont soumis à la tenue de registres spéciaux ou de documents comptables équivalents, d'entrées et de sorties, totalisées au dernier jour de chaque mois, portant les indications suivantes :

a) Pour les entrées :
- la désignation de la cave d'affinage ;
- la date de l'opération ;
- la désignation de la salle à température dirigée ;
- le nombre de pains introduits accompagnés de l'identification du lot.

b) Pour les sorties :
- la date de sortie ;
- le nombre de pains et le poids total forfaitaire de fromage à la sortie accompagnés de l'identification du lot.

Les fabricants qui entreposent des fromages dans des salles à température dirigée dont ils n'assument pas la gestion rédigent, avant toute introduction dans ces chambres, un bulletin d'entrée numéroté portant les indications suivantes :
- la désignation de l'atelier de fabrication ou de la cave d'affinage ;
- la date de l'opération ;
- la désignation de la salle à température dirigée ;
- le nombre de pains introduits.

Dès réception des fromages, l'exploitant de la salle à température dirigée inscrit au dos du bulletin la mention :

"Reçu ……. Pains
"Date……..
"Signature……...

A la sortie, l'exploitant de cette salle établit un bulletin de sortie numéroté indiquant la date de sortie, le nombre de pains et le nom du locataire. En outre il tient un registre spécial ou un document comptable équivalent sur lequel sont enregistrées les informations contenues dans les bulletins d'entrées et de sorties précités.

4.2.7. Modalités communes aux différents registres

Les documents mentionnés aux parties 4.2.2, 4.2.3, 4.2.5 et 4.2.6 du présent cahier des charges sont tenus à la disposition des services de contrôle et conservés pendant un délai de trois ans au minimum. Les inscriptions sur ces registres spéciaux ou documents comptables équivalents sont faites immédiatement.

Les bulletins mentionnés aux parties 4.2.4 et 4.2.6 du présent cahier des charges sont tenus à la disposition des services de contrôle et conservés pendant un délai de 18 mois au minimum.

Les documents ou bulletins mentionnés aux parties 4.2.1 à 4.2.6 du présent cahier des charges peuvent être informatisés.

4.3. Contrôle du produit

Dans le cadre du contrôle effectué sur les caractéristiques du produit d'appellation d'origine, un examen analytique et organoleptique vise à s'assurer de la qualité et de la typicité des produits présentés à cet examen.
Cet examen est réalisé par sondage au stade du conditionnement, selon les procédures prévues par le plan de contrôle.

4.4. Identification du produit

L'identification en creux du fromage comporte le code du lieu de fabrication, le jour de fabrication et le numéro du lot.

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Production du lait

Les fromages sont préparés et fabriqués exclusivement avec du lait de brebis mis en œuvre à l'état cru et entier.

La production du lait de brebis et sa livraison aux ateliers de fabrication répondent aux conditions suivantes :

5.1.1. Composition du troupeau

Le lait utilisé provient de troupeaux laitiers composés de brebis appartenant à la race Lacaune. Les brebis « noires » issues d'animaux correspondant au standard de la race Lacaune sont également admises.

Est considérée brebis laitière, l'animal âgé d'au moins un an.

5.1.2. Alimentation

Les brebis sont élevées traditionnellement avec une alimentation à base d'herbe, de fourrage et de céréales provenant au moins aux trois quarts, évalué en matière sèche et par an, de l'aire géographique de production.

Les fourrages secs ou fermentés proviennent essentiellement de l'exploitation.

Quelle que soit leur provenance, les achats extérieurs à l'exploitation, hors paille et moutures à façon ou équivalent, de fourrages, céréales et aliments complémentaires, destinés aux brebis et agnelles de renouvellement, ne dépassent pas en moyenne, par troupeau et par an, 200 kilogrammes de matière sèche par brebis laitière présente sur l'exploitation. Le nombre de brebis laitières présentes correspond à l'effectif présent à la mise bas.

Un complément azoté est autorisé.

L'élevage en stabulation permanente exclusive de même que l'élevage « hors sol » sont interdits.

En période de disponibilité d'herbe, dès que les conditions climatiques le permettent, le pâturage est obligatoire et quotidien.

25% au moins de la surface fourragère principale (SFP) est allouée au pâturage du troupeau laitier et accessible par celui-ci.

En période de stabulation, la ration journalière individuelle comporte au minimum un kilogramme de matière sèche de foin, en moyenne sur le troupeau.

Sont interdits :

- toutes additions d'urée dans les aliments,
- tous les ensilages de maïs doux,

- tous les ensilages ou fourrages enrubannés vieux de plus d'un an,
- tous les sous-produits de l'industrie, conservés par voie humide.

La distribution élimine les foins et les fourrages humides de mauvaise qualité de conservation.

La récolte des fourrages est obligatoirement effectuée en conditions climatiques optimales.

Sont interdits, au niveau de l'alimentation du troupeau ovins laits (brebis et agnelles) sur toute l'année :

- tous les produits d'origine animale, à l'exception du lait d'allaitement et des lactoremplaceurs pour les agnelles de renouvellement,
- tous les additifs des catégories antibiotiques et facteurs de croissance,
- tous les pré-mélanges médicamenteux à base d'anti-bactériens par voie orale, sauf dans le cas du traitement thérapeutique des agnelles de renouvellement lors de leur sevrage,
- tous les aliments complétés en matières grasses ayant subi un traitement en vue de les protéger d'une dégradation dans le rumen.

5.1.3. Stockage des fourrages

Le stockage des fourrages secs et de la paille est réalisé dans un endroit sec et isolé du sol.

Le stockage de fourrages conservés en silo s'effectue sur une plate-forme bétonnée, en pente, permettant la récupération des écoulements. La bâche des silos est renouvelée tous les ans, elle est conforme à la norme NF pertinente.

Le stockage du fourrage enrubanné s'effectue sur une plate-forme bétonnée ou stabilisée.

Pour ces modes de conservation humide des fourrages, l'utilisation d'un agent d'ensilage autorisé par la réglementation générale est obligatoire.

5.1.4. Aménagement des bergeries

L'aménagement des bergeries prévoit une surface minimale (couloirs inclus) soit de 1,5 m^2 par brebis avec son agneau, soit de 1,2 m^2 par brebis seule.

5.2. Stockage et collecte du lait

Le lait de brebis ne peut être livré par les producteurs aux ateliers de fabrication moins de vingt jours après l'agnelage ; il est non écrémé, non acide et provient de deux traites complètes par jour.
Il ne peut être stocké à la ferme au-delà de vingt-quatre heures, sauf cas particulier décrit ci-après.
Après filtrage, le lait est stocké au froid, selon les conditions suivantes :

- Le lait est stocké en récipients fermés et réfrigérés.
- La température de stockage du lait à la ferme et pendant le transport vers les établissements de transformation est de 10°C maximum.

Dans des cas exceptionnels de tournées très éloignées en zone de montagne reculée avec faibles litrages individuels, la durée de stockage à la ferme est limitée à 38 heures et à une température de 4°C.
L'autorisation de cette mesure particulière peut être donnée par le Directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

5.3. Fabrication

Seuls les laits correspondant aux présentes dispositions peuvent approvisionner les ateliers affectés à la fabrication du « Roquefort ».

Ces ateliers sont indépendants et n'ont aucune communication directe avec une autre unité de transformation éventuellement présente sur le même site de fabrication, sinon par conduite permettant d'externaliser les laits de brebis qui ne seraient plus conformes aux dispositions du présent cahier des charges.

Sont interdites la pénétration, réception ou présence de tout lait autre que le lait de brebis, de tout produit fromager provenant d'un autre lait que le lait de brebis, dans les sites de fabrication et les locaux d'affinage et de maturation où est préparé, fabriqué, affiné et maturé le fromage de « Roquefort ».

La fabrication du fromage s'effectue avec le lait cru et entier, non normalisé en protéines et matières grasses. Tout traitement physique autre qu'une filtration destinée à éliminer les impuretés macroscopiques est interdit. Le réchauffage du lait pour atteindre la température d'emprésurage est autorisé.
Outre les matières premières laitières, les seuls ingrédients ou auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés dans les laits et au cours de la fabrication sont la présure, le sel et les cultures de bactéries, de levures, de moisissures, dont l'innocuité est démontrée.

L'emprésurage a lieu au plus tard quarante-huit heures après la traite la plus ancienne, à une température comprise entre 28° C et 34° C. Il est réalisé avec de la présure.

L'ensemencement en *Penicillium roqueforti* s'effectue avec des poudres ou cultures préparées à partir de souches traditionnelles isolées dans le microclimat des caves de la zone délimitée de la commune de Roquefort-sur-Soulzon définie au chapitre 3 du présent cahier des charges.

Le lait est coagulé, le caillé est divisé et brassé.

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

Le moulage du caillé est effectué après pré-égouttage.

L'égouttage est réalisé sans pressage.

Après égouttage, le fromage est marqué, en creux, pour permettre une identification selon les modalités précisées au chapitre 4.4 du présent cahier des charges.

Un ensemencement en flore de surface peut être pratiqué.

Le salage est effectué à sec.

Le report de caillé est interdit.

Le piquage, destiné à aérer la pâte du fromage, est réalisé en cave ou en atelier de fabrication. Le délai entre le piquage et la réception en cave d'affinage est au maximum de deux jours ; toutefois, ce délai peut être prolongé de deux jours supplémentaires en cas d'interruption des réceptions en caves d'affinage consécutive aux jours fériés.

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

5.4. Affinage et maturation

Le fromage est affiné et maturé pendant une période minimale de quatre-vingt-dix jours à compter de son jour de fabrication.

Au cours de cette période, il est procédé à un affinage, suivi d'une maturation à température dirigée.
L'affinage est réalisé dans les caves situées dans la zone des éboulis de la montagne du Combalou (commune de Roquefort-sur-Soulzon), délimitée par le jugement du tribunal de grande instance de Millau du 12 juillet 1961, parcourues naturellement par les courants d'air frais et humide provenant des failles calcaires, dites « fleurines » de cette montagne.

Le fromage est exposé à nu dans lesdites caves pendant la durée nécessaire au bon développement du *Penicillium roqueforti*. Cette durée ne peut en aucun cas être inférieure à deux semaines.

Une maturation lente sous emballage protecteur se poursuit dans ces caves ou dans des salles à température dirigée où les fromages sont entreposés.
La température de la phase de maturation du fromage ne peut être inférieure à - 5° C.

La mise sous emballage protecteur s'effectue exclusivement dans les caves visées ci-dessus.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

Le « Roquefort » est fabriqué avec le lait cru et entier des brebis de race Lacaune, parfaitement adaptées aux conditions de milieu de l'aire géographique. Les caves d'affinage aménagées dans les éboulis sur lesquels repose le village éponyme offrent des conditions indispensables pour permettre au *Penicillium roqueforti* de se développer dans le fromage pour ensuite, en révéler la saveur typique. L'étape suivante de maturation lente assure l'évolution du produit jusqu'à l'obtention d'une texture onctueuse et des caractéristiques organoleptiques optimales.

➢ Spécificité de l'aire géographique

Facteurs naturels

L'aire géographique correspond à la moyenne montagne du Sud du Massif Central, ainsi qu'aux zones de piémont et aux bassins intra-montagnards. Le climat, marqué par une altitude supérieure à 400 m, se situe à la confluence des influences méditerranéenne et atlantique. Cela se traduit par des hivers longs, qui limitent le démarrage de la végétation au printemps, et par la sécheresse estivale, souvent aggravée par une faible réserve en eau des sols. Du fait de substrats géologiques issus de l'orogénèse hercynienne ou des dépôts de calcaire du secondaire et de l'érosion, la topographie est souvent accidentée et les sols chargés en cailloux. L'aire géographique inclut des zones pastorales, avec des parcours, et des zones herbagères. Les sols aptes aux cultures, peu nombreux, sont utilisés pour les prairies temporaires et les céréales d'autoconsommation.

Les caves d'affinage de « Roquefort », situées sous le site même du village de Roquefort-sur-Soulzon, sont entièrement creusées dans des éboulis au pied des falaises calcaires du Combalou qui, au cours des siècles, ont été le siège de fractures et d'effondrement. Par les fissures de ces éboulis, véritables cheminées naturelles appelées « fleurines », arrive un courant d'air frais et humide, plus ou moins violent. En effet, les fleurines fonctionnent, suivant les variations de la température extérieure et de la pression atmosphérique, comme un immense générateur d'air humide et froid : L'air qui entre dans le sol est refroidi par les parois fraîches des falaises orientées au nord-est ; il descend vers la base de l'éboulis et s'humidifie au contact de la nappe aquifère souterraine. Ainsi, les fleurines créent, équilibrent et entretiennent un micro-climat naturel particulier dans les caves, dans lequel s'est développé le *Penicillium roqueforti*.

Facteurs humains

L'origine du « Roquefort » est très ancienne. On en trouve mention en 1070 dans le Cartulaire de l'Abbaye de Conques, en Aveyron. En 1666, un arrêt du Parlement de Toulouse confirme tous les

privilèges royaux accordés depuis Charles VI pour la défense du « Roquefort » et concède aux habitants de Roquefort-sur-Soulzon l'exclusivité de l'affinage du fromage de « Roquefort ».
Au 18ème siècle, le « Roquefort » est proclamé "roi des fromages" par Diderot et d'Alembert. Par la suite, de nombreux jugements limitent à la seule zone des éboulis du Combalou l'affinage des fromages de « Roquefort ». Le 26 juillet 1925, le Parlement vote une loi qui fait du « Roquefort » le premier fromage reconnu en appellation d'origine.

Le système d'élevage sur l'aire géographique est caractéristique du « Roquefort ». Il est basé sur l'exploitation des brebis de race Lacaune et l'utilisation de ressources fourragères proches de l'exploitation, excluant les systèmes transhumants. La brebis Lacaune est particulièrement bien adaptée à son environnement. Sa toison laineuse concentrée sur la partie dorsale lui assure une protection contre les rayons du soleil durant la période estivale tout en lui permettant de supporter la chaleur. Ses sabots sont adaptés aux sols caillouteux. Lors de la saison de pâturage, elle tire ainsi le meilleur parti de la végétation de l'aire géographique aux qualités nutritives souvent faibles. Le travail de sélection génétique engagé dans l'aire géographique depuis des décennies fait aujourd'hui de la Lacaune une brebis aux qualités laitières reconnues. Les brebis sont élevées traditionnellement avec une alimentation utilisant les parcours et les prairies temporaires et permanentes de l'aire géographique, pour le pâturage et la constitution des stocks fourragers. Les achats d'aliments extérieurs à l'exploitation sont limités.

La fabrication du « Roquefort » met en œuvre des savoir-faire spécifiques. Elle s'effectue avec du lait cru et entier. Les poudres et cultures de *Penicillium roqueforti* destinées à l'ensemencement de la pâte du fromage sont préparées à partir de souches traditionnelles existant dans le microclimat des caves naturelles de la commune de Roquefort-sur-Soulzon. L'égouttage est réalisé sans pressage. Un piquage est réalisé, de façon à aérer la pâte du fromage. Le fromage de « Roquefort » est ensuite affiné dans les caves situées dans la zone des éboulis de la montagne du Combalou, parcourues naturellement par les courants d'air frais et humide, pendant la durée nécessaire au bon développement du *Penicillium roqueforti*. Puis il est plié sous emballage protecteur pour ralentir la croissance du *Penicillium roqueforti* et poursuit son évolution au cours d'une maturation lente.

- **<u>Spécificité du produit</u>**

Le « Roquefort » est un fromage à pâte persillée, fabriqué exclusivement avec du lait de brebis cru et entier, affiné et maturé au moins quatre-vingt-dix jours à compter de son jour de fabrication.

Il présente une pâte onctueuse, veinée uniformément de vert-bleu, un bouquet très particulier avec une légère odeur de moisissure et une saveur fine et prononcée.

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

L'utilisation de la race Lacaune, le système d'élevage traditionnel et l'alimentation basée sur les ressources de l'aire géographique influencent la composition du lait de brebis, notamment en acides gras qui sont les supports des arômes. Ce lait, mis en œuvre à l'état cru, contribue au bouquet particulier du « Roquefort » qui est révélé lors de l'affinage et la maturation par le *Penicillium roqueforti*.

La fabrication du « Roquefort » à partir de lait cru et entier nécessite du fromager une adaptation permanente. Les savoir-faire mis en œuvre lors de la fabrication, tels que l'égouttage sans pressage qui est à l'origine de la formation d'ouvertures régulières dans la pâte du fromage et le piquage qui permet à l'air de pénétrer dans le fromage, sont indispensables au développement du *Penicillium roqueforti* lors de l'affinage, permettant d'obtenir une pâte persillée veinée uniformément.

Les caves d'affinage aménagées dans les éboulis de la montagne du Combalou, ventilées grâce aux fleurines, offrent des conditions physiques et biologiques naturelles particulièrement propices à l'affinage du « Roquefort ». Le *Penicillium roqueforti* trouve dans ce climat particulier un

environnement très favorable à son développement. Il se propage dans le fromage, transforme la pâte, la colore de vert-bleu et lui donne toute sa saveur.

La maturation lente qui suit l'affinage développe la texture onctueuse de la pâte du « Roquefort » et lui permet, à l'issue d'une période minimale de quatre-vingt-dix jours, d'exprimer pleinement son bouquet très particulier, avec une légère odeur de moisissure.

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 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

Les fromages de « Roquefort » mis en vente entiers ou découpés sont conditionnés dans des emballages portant, outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, :

- le nom de l'appellation d'origine « Roquefort » inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage ;
- dans le même champ visuel, le symbole AOP de l'Union européenne.

Ces indications sont également apposées sur les caisses ou autres emballages contenant ces fromages.

La marque collective du groupement demandeur dite « brebis rouge », créée en 1930, figure également sur l'étiquetage. Sur les étiquetages où le symbole AOP est apposé en couleurs, la marque collective est également apposée en couleurs ; sur les emballages où le symbole AOP est apposé en noir et blanc ou en négatif, la marque collective est également apposée en noir et blanc ou en négatif.

A l'exception de cette marque confédérale ainsi que des autres marques de fabrique ou de commerce particulières ou des raisons sociales ou enseignes, l'addition au nom de l'appellation « Roquefort » de tout qualificatif ou de toute autre mention est interdite dans l'étiquetage, la publicité, la communication, les factures ou papiers de commerce.

9) EXIGENCES NATIONALES

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

	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER		VALEURS DE REFERENCE	METHODES D'EVALUATION
EXLOITATION LAITIERE	Localisation de la production du lait de brebis		Liste des communes de l'aire géographique définie par le présent cahier des charges	Documentaire et/ou visuel
	Race de la brebis		Race Lacaune	Visuel et/ou documentaire
	Mode d'élevage	Stabulation permanente exclusive	Interdit	Visuel et/ou documentaire
		Elevage hors-sol	Interdit	Visuel et/ou documentaire
	Alimentation du troupeau	Pâturage	Obligatoire et quotidien en période de disponibilité d'herbe, dès que les conditions climatiques le permettent	Visuel et/ou documentaire
		Achats extérieurs à l'exploitation de fourrages, céréales et aliments complémentaires (hors paille et moutures à façon ou équivalent)	Limités à 200 kilogrammes de matière sèche maximum/brebis/an	Documentaire
		Provenance de l'alimentation des brebis	Au moins aux trois quarts de l'aire géographique de production (évaluée en matière sèche)	Documentaire
	Nature du lait livré		Lait de brebis	Documentaire et/ou analytique
ATELIER DE FABRICATION	Affectation du site de fabrication		Interdiction de la pénétration, réception ou présence de tout lait autre que le lait de brebis et de tout produit fromager provenant d'un autre lait que du lait de brebis	Documentaire et/ou visuel et/ou analytique
	Localisation de la fabrication des fromages		Liste des communes de l'aire géographique définie par le présent cahier des charges	Documentaire et/ou visuel
	Nature du lait mis en fabrication		Exclusivement du lait de brebis correspondant aux conditions de production définies par le présent cahier des charges	Visuel et/ou analytique et/ou documentaire

	Caractéristiques du lait de brebis mis en fabrication		Lait cru et entier, non normalisé en protéines et matières grasses	Visuel, documentaire et/ou analytique
	Nature du *Penicillium*		*Penicillium roqueforti* (souches traditionnelles isolées dans le microclimat des caves de la zone délimitée à la commune de Roquefort-sur-Soulzon)	Documentaire
CAVE FRIGO CONDITIONNEMENT	Localisation des caves		Présence dans la zone des éboulis de la montagne du Combalou (commune de Roquefort-sur-Soulzon), délimitée par le jugement du TGI de Millau du 12 juillet 1961	Documentaire et/ou visuel
	Caractéristiques des caves		Caves parcourues naturellement par les courants d'air frais et humide provenant des fleurines de la montagne du Combalou	Visuel
	Localisation des opérations de maturation, stockage, découpage, conditionnement, préemballage et emballage des fromages		Exclusivement dans la commune de Roquefort-sur-Soulzon	Documentaire et/ou visuel
	Durée d'affinage (exposition à nu) dans les caves		Deux semaines minimum	Documentaire et/ou visuel
	Durée d'affinage puis maturation		Au moins 90 jours à compter du jour de fabrication	Documentaire et/ou visuel
FROMAGE	Caractéristiques physiques du fromage	Forme	Cylindrique	Visuel
		Dimensions	19 à 20 centimètres de diamètre et 8,5 à 11,5 centimètres de hauteur	Mesure
		Poids	2,5 à 3 kilogrammes	Mesure
	Caractéristiques analytiques du fromage	Teneur en matière grasse	Supérieure ou égale à 52 % de l'extrait sec	Analytique
		Teneur en matière sèche	Supérieure ou égale à 55 %	Analytique
	Caractéristiques organoleptiques du fromage		Avis conforme de la Commission Organoleptique	Examens sensoriels