RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture
et de l'alimentation

Avis relatif à l'approbation par la Commission européenne d'une modification non mineure du cahier des charges de l'indication géographique protégée « Tomme des Pyrénées »

Le présent avis porte à la connaissance du public, la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* en date du 26 mai 2020, du règlement d'exécution (UE) 2020/694 de la Commission du 18 mai 2020 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 : « Tomme des Pyrénées » (IGP).

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

Cahier des charges de l'indication géographique protégée
« Tomme des Pyrénées »

associé à l'avis publié au ***Bulletin officiel*** **du ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2020-22**

annule et remplace le cahier des charges publié au *Bulletin officiel* du ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n° 2017-17

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-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
Association "LES FROMAGERS PYRÉNÉENS"
Siège social
Chambre d'Agriculture des Pyrénées Atlantiques
124 Boulevard Tourasse
64 000 PAU

Siège administratif
2 avenue Daniel Brisebois
Auzeville
B.P. 82256
31 322 CASTANET-TOLOSAN Cedex
Tél: 05 61 75 42 82
Fax: 05 61 75 42 80
Courriel : contact@frc2a.fr

Composition : Producteurs, affineurs, transformateurs

TYPE DE PRODUIT
Classe 1.3 « fromages »

1) NOM DU PRODUIT

« Tomme des Pyrénées »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

2.1. Matières premières

La matière première est du lait traité thermiquement ou cru, de vache, de brebis ou de chèvre. Le lait de brebis ne peut être utilisé qu'en mélange.

2.2. Caractéristiques physiques

La « Tomme des Pyrénées » est un fromage à pâte semi-dure non cuite. Sa forme est cylindrique régulière à deux faces planes et parallèles avec des bords arrondis.

Ce fromage se présente avec un rapport diamètre / hauteur compris entre 2 et 3.

Son poids est compris entre un minimum de 400 grammes et un maximum de 5,5 kilogrammes.

2.3. Caractéristiques chimiques

Le fromage contient au minimum 53 grammes de matière sèche pour 100 grammes de produit et 24 grammes de matière grasse pour 100 grammes de produit fini.

2.4. Caractéristiques organoleptiques

La croûte

La croûte est de couleur orangée associée à au moins du blanc, du jaune, du gris avec un aspect lisse acceptant quelques rugosités.

Les tommes au lait traité thermiquement et présentant un poids supérieur à 1,5 kg et au maximum à 5,5 kg peuvent faire l'objet d'un enrobage noir ou doré.

La pâte :

- Couleur : homogène et uniforme, de blanche à jaune en passant par l'ivoire ;
- Texture : souple et fondante, onctueuse et homogène avec généralement des ouvertures de forme et de dimension irrégulière réparties de manière homogène ; au fur et à mesure de l'affinage, la texture se raffermit ;
- Goût : il évolue entre des arômes de sérum frais et des arômes plus prononcés sans excès d'amertume, en fonction de la durée d'affinage et de la nature du lait mis en œuvre.

2.5. Présentation à la vente

La « Tomme des Pyrénées » est commercialisée entière, à la coupe ou pré-emballée**.**

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

La production de lait, la fabrication et l'affinage de la « Tomme des Pyrénées » sont réalisés dans l'aire géographique, décrite ci-dessous**.**

Le département de l'Ariège (09) : toutes les communes.

Le département de l'Aude (11) : les communes suivantes :

Ajac, Albas, Albières, Alet-les-Bains, Antugnac, Arques, Arquettes-en-Val, Artigues, Aunat, Auriac, Axat, Belcaire, Belcastel-et-Buc, Belfort-sur-Rebenty, Belvianes-et-Cavirac, Belvis, Bessède-de-Sault, La Bezole, Bouisse, Bouriège, Bourigeole, Le Bousquet, Bugarach, Cailla, Campagna-de-Sault, Campagne-sur-Aude, Camps-sur-l'Agly, Camurac, Cascastel-des-Corbières, Cassaignes, Castelreng, Caunettes-en-Val, Caunette-sur-Lauquet, Cépie, Chalabre, Le Clat, Clermont-sur-Lauquet, Comus, Conilhac-de-la-Montagne, Corbières, Coudons, Couiza, Counozouls, Cournanel, Courtauly, Coustaussa, Coustouge, Cubières-sur-Cinoble, Cucugnan, Davejean, Dernacueillette, La Digne-d'Amont, La Digne-d'Aval, Duilhac-sous-Peyrepertuse, Durban-Corbières, Embres-et-Castelmaure, Escouloubre, Escueillens-et-Saint-Just-de-Bélengrad, Espéraza, Espezel, Fa, Fajac-en-Val, La Fajolle, Félines-Termenès, Festes-et-Saint-André, Fontanès-de-Sault, Fontjoncouse, Fraissé-des-Corbières, Fourtou, Gaja-et-Villedieu, Galinagues, Gardie, Gincla, Ginoles, Granès, Greffeil, Jonquières, Joucou, Labastide-en-Val, Ladern-sur-

Lauquet, Lagrasse, Lairière, Lanet, Laroque-de-Fa, Limoux, Loupia, Luc-sur-Aude, Magrie, Maisons, Malras, Marsa, Massac, Mayronnes, Mazuby, Mérial, Missègre, Montazels, Montfort-sur-Boulzane, Montgaillard, Monthaut, Mouthoumet, Montjardin, Montjoi, Montlaur, Nébias, Niort-de-Sault, Padern, Palairac, Pauligne, Paziols, Peyrefitte-du-Razès, Peyrolles, Pieusse, Pomas, Pomy, Pradelles-en-Val, Puilaurens, Puivert, Quillan, Quintillan, Quirbajou, Rennes-le-Château , Rennes-les-Bains, Ribaute, Rieux-en-Val, Rivel, Rodome, Roquefeuil, Roquefort-de-Sault, Roquetaillade, Rouffiac-des-Corbières, Rouvenac, Saint-Benoît, Saint-Couat-du-Razès, Sainte-Colombe-sur-Guette, Sainte-Colombe-sur-L'Hers, Saint-Ferriol, Saint-Hilaire, Saint-Jean-de-Barrou, Saint-Jean-de-Paracol, Saint-Julia-de-Bec, Saint-Just-et-le-Bézu, Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse, Saint-Louis-et-Parahou, Saint-Martin-des-Puits, Saint-Martin-de-Villereglan, Saint-Martin-Lys, Saint-Pierre-des-Champs, Saint-Polycarpe, Salvezines, Salza, La Serpent, Serres, Serviès-en-Val, Sonnac-sur-L'Hers, Sougraigne, Soulatgé, Talairan, Taurize, Termes, Terroles, Thézan-des-Corbières, Tournissan, Tourreilles, Tréziers, Tuchan, Valmigère, Val de Lambronne, Véraza, Verzeille, Vignevieille, Villardebelle, Villar-en-Val, Villar-Saint-Anselme, Villebazy, Villefloure, Villefort, Villelongue-d'Aude, Villeneuve-les-Corbières, Villerouge-Termenès, Villesèque-des-Corbières, Villetritouls.

Le département de la Haute-Garonne (31) : les communes suivantes :

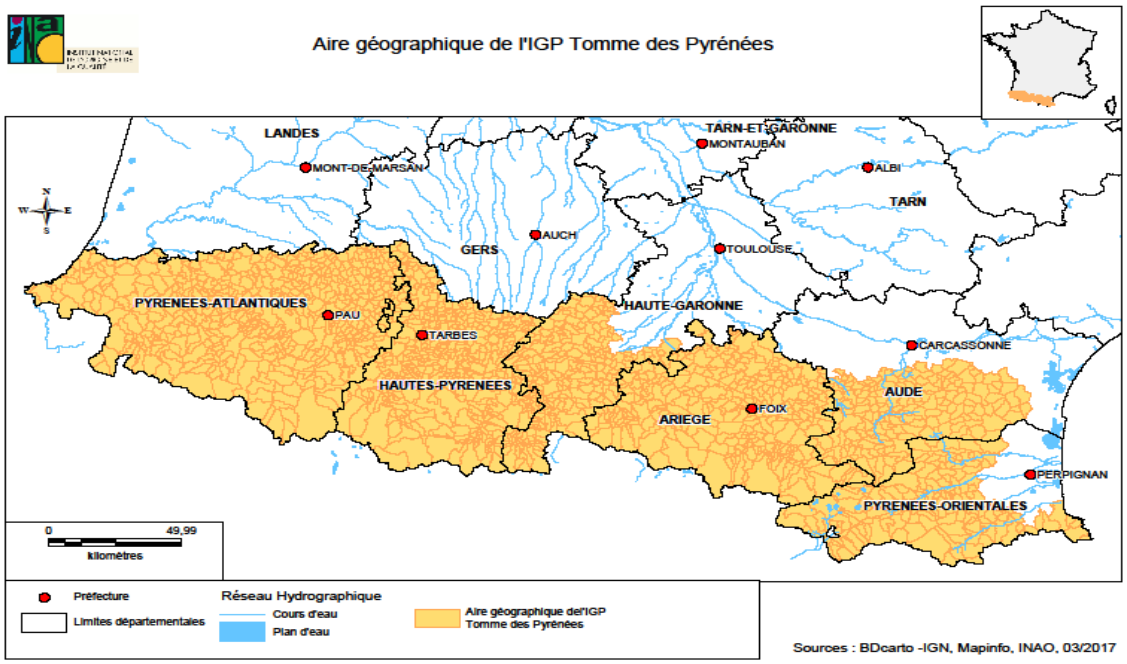
Agassac, Alan, Ambax, Anan, Antichan-de-Frontignes, Antignac, Arbas, Arbon, Ardiège, Arguenos, Argut-Dessous, Arlos, Arnaud-Guilhem, Artigue, Aspet, Aspret-Sarrat, Aulon, Aurignac, Ausseing, Ausson, Auzas, Bachas, Bachos, Bagiry, Bagnères-de-Luchon, Balesta, Barbazan, Baren, Beauchalot, Belbèze-en-Comminges, Benque, Benque-Dessous-et-Dessus, Bezins-Garraux, Billière, Binos, Blajan, Boisséde, Bordes-de-Rivière, Boudrac, Boulogne-sur-Gesse, Bourg-d'Oueil, Boussan, Boutx, Bouzin, Burgalays, Cabanac-Cazaux, Cardeilhac, Cassagnabère-Tournas, Cassagne, Castagnède, Castelbiague, Castelgaillard, Castéra-Vignoles, Castillon-de-Larboust, Castillon-de-Saint-Martory, Cathervielle, Caubous, Cazac, Cazarilh-Laspènes, Cazaril-Tambourès, Cazaunous, Cazaux-Layrisse, Cazeaux-de-Larboust, Cazeneuve-Montaut, Charlas, Chaum, Chein-Dessus, Ciadoux, Cier-de-Luchon, Cier-de-Rivière, Cierp-Gaud, Cirès, Clarac, Coueilles, Couret, Cuguron, Le Cuing, Encausse-les-Thermes, Eoux, Escanecrabe, Escoulis, Esparron, Estadens, Estancarbon, Estènos, Eup, Fabas, Figarol, Fos, Fougaron, Francazal, Franquevielle, Le Fréchet, Fronsac, Frontignan-de-Comminges, Frontignan-Savès, Galié, Ganties, Garin, Génos, Gensac-de-Boulogne, Gouaux-de-Larboust, Gouaux-de-Luchon, Goudex, Gourdan-Polignan, Gouzens, Guran, Herran, His, Huos, L'Isle-en-Dodon, Izaut-de-l'Hôtel, Jurvielle, Juzet-de-Luchon, Juzet-d'Izaut, Labarthe-Inard, Labarthe-Rivière, Labastide-Paumès, Labroquère, Laffite-Toupière, Lahitère, Lalouret-Laffiteau, Landorthe, Larcan, Larroque, Latoue, Lécussan, Lège, Le Plan, Lespiteau, Lespugue, Lestelle-de-Saint-Martory, Lez, Lieoux, Lilhac, Lodes, Loudet, Lourde, Lunax, Luscan, Malvezie, Mancioux, Mane, Marignac, Marsoulas, Martisserre, Martres-de-Rivière, Mauran, Mauvezin, Mayrègne, Mazères-sur-Salat, Melles, Milhas, Mirambeau, Miramont-de-Comminges, Molas, Moncaup, Mondilhan, Montastruc-de-Salies, Montauban-de-Luchon, Montbernard, Montberaud, Montbrun-Bocage, Montclar-de-Comminges, Mont-de-Galié, Montespan, Montesquieu-Guittaut, Montesquieu-Volvestre, Montgaillard-de-Salies, Montgaillard-sur-Save, Montmaurin, Montoulieu-Saint-Bernard, Montréjeau, Montsaunès, Moustajon, Nénigan, Nizan-Gesse, Oô, Ore, Payssous, Péguilhan, Peyrissas, Peyrouzet, Plagne, Pointis-de-Rivière, Pointis-Inard, Ponlat-Taillebourg, Portet-d'Aspet, Portet-de-Luchon, Poubeau, Proupiary, Puymaurin, Razecueillé, Régadés, Rieucazé, Riolas, Roquefort-sur-Garonne, Rouède, Saccourvielle, Saint-André, Saint-Aventin, Saint-Béat, Saint-Bertrand-de-Comminges, Saint-Christaud, Saint-Elix-Séglan, Saint-Ferréol-de-Comminges, Saint-Frajou, Saint-Gaudens, Saint-Ignan, Saint-Lary-Boujean, Saint-Laurent, Saint-Loup-en-Comminges, Saint-Mamet, Saint-Marcet, Saint-Martory, Saint-Médard, Saint-Michel, Saint-Paul-d'Oueil, Saint-Pé-d'Ardet, Saint-Pé-Delbosc, Saint-Plancard, Saleich, Salerm, Salies-du-Salat, Salles-et-Pratviel, Saman, Samouillan, Sarrecave, Sarremezan, Sauveterre-de-Comminges, Saux-et-Pomarède, Savarthès, Sédeilhac, Seilhan, Sengouagnet, Sepx, Signac, Sode, Soueich, Terrebasse, Touille, Les Tourreilles, Trébons-de-Luchon, Urau, Valcabrère, Valentine, Villeneuve de Rivière, Villeneuve-Lécussan.

Le département des Pyrénées-Atlantiques (64) : toutes les communes.

Le département des Hautes-Pyrénées (65) : toutes les communes.

Le département des Pyrénées Orientales (66) : les communes suivantes :

L'Albère, Amélie-les-Bains-Palalda, Les Angles, Angoustrine-Villeneuve-des-Escaldes, Ansignan, Arboussols, Argelès-sur-Mer, Arles-sur-Tech, Ayguatébia-Talau, Baillestavy, Banyuls-dels-Aspres, Banyuls-sur-Mer, La Bastide, Bélesta, Bolquère, Boule-d'Amont, Bouleternère, Le Boulou, Bourg-Madame, La Cabanasse, Caixas, Calmeilles, Campôme, Campoussy, Canaveilles, Caramany, Casefabre, Cassagnes, Casteil, Catllar, Caudiès-de-Conflent, Caudiès-de-Fenouillèdes, Cerbère, Céret, Clara, Les Cluses, Codalet, Collioure, Conat, Corneilla-de-Conflent, Corsavy, Coustouges, Dorres, Égat, Enveitg, Err, Escaro, Espira-de-Conflent, Estagel, Estavar, Estoher, Eus, Eyne, Felluns, Fenouillet, Fillols, Finestret, Fontpédrouse, Fontrabiouse, Font-Romeu-Odeillo-Via, Formiguères, Fosse, Fuilla, Glorianes, Ille-sur-Têt, Joch, Jujols, Lamanère, Lansac, Laroque-des-Albères, Latour-de-Carol, Latour-de-France, Lesquerde, La Llagonne, Llauro, Llo, Los Masos, Mantet, Marquixanes, Matemale, Maureillas-las-Illas, Maury, Molitg-les-Bains, Montauriol, Montbolo, Montalba-le-Château, Montferrer, Mont-Louis, Montner, Mosset, Nahuja, Nohèdes, Nyer, Olette, Oms, Oreilla, Osséja, Palau-de-Cerdagne, Passa, Le Perthus, Pézilla-de-Conflent, Planès, Planèzes, Porta, Porté-Puymorens, Port-Vendres, Prades, Prats-de-Mollo-la-Preste, Prats-de-Sournia, Prugnanes, Prunet-et-Belpuig, Puyvalador, Py, Rabouillet, Railleu, Rasiguères, Réal, Reynès, Ria-Sirach, Rigarda, Rodès, Saillagouse, Saint-Arnac, Sainte-Léocadie, Saint-Jean-Pla-de-Corts, Saint-Laurent-de-Cerdans, Saint-Marsal, Saint-Martin-de-Fenouillet, Saint-Michel-de-Llotes, Saint-Paul-de-Fenouillet, Saint-Pierre-dels-Forcats, Sahorre, Sansa, Sauto, Serdinya, Serralongue, Sorède, Souanyas, Sournia, Taillet, Tarerach, Targassonne, Taulis, Taurinya, Tautavel, Le Tech, Thuès-Entre-Valls, Tordères, Trévillach, Trilla, Ur, Urbanya, Valcebollère, Valmanya, Vernet-les-Bains, Villefranche-de-Conflent, Vinça, Vira, Vivès, Le Vivier.



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

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production de lait, la fabrication et l'affinage de l'IGP « Tomme des Pyrénées » doit établir auprès du groupement une déclaration d'identification en vue de son habilitation. Cette déclaration est réceptionnée par le groupement et enregistrée. Elle est conservée pendant la durée de l'habilitation de l'opérateur concerné. Toute

modification concernant l'opérateur doit être transmise au groupement. Ce dernier assure l'enregistrement des déclarations, qu'il transmet à l'organisme de contrôle.

L'origine de la « Tomme des Pyrénées » est garantie par l'identification des produits et par un système de traçabilité ascendante et descendante. Cette identification et cette traçabilité sont décrites dans le tableau ci-dessous :

Étapes à contrôler	**Méthodes**	**Enregistrements**
Origine de l'alimentation	Les producteurs établissent et conservent les documents précisant l'origine et les quantités de l'alimentation produite ou achetée. Les producteurs de lait destiné à la fabrication de fromage au lait cru et au lait thermisé enregistrent les dates d'entrées et de sorties de pâture.	Planning fourrager, documents PAC, factures Cahier de pâturage pour ces producteurs
Production des laits de vache, brebis et chèvre	La production de lait par espèce est, pour les producteurs fermiers, enregistrée à chaque fabrication et, pour les livreurs, à chaque collecte.	Cahier ou document de fabrication Documents d'enregistrement des litrages
Collecte	Chaque circuit de collecte est identifié. Les entreprises établissent une fiche mentionnant par circuit : la date de la collecte, le nom du collecteur, le nom des producteurs, le numéro de la tournée, les quantités de lait collectés et l'espèce concernée. Les laits collectés ne répondant pas aux exigences du présent cahier des charges doivent être identifiés et séparés. Une comptabilité matière doit être tenue à jour.	Fiche de collecte, bordereau
Réception du lait par la fromagerie	Transmission des informations de collecte par le collecteur (s'il y a lieu). Vérification de la provenance. Les fromageries enregistrent la quantité de lait réceptionnée, l'origine du lait et de l'espèce. La traçabilité des flux de lait est assurée à la réception jusqu'à la mise en fabrication.	Bordereau de collecte Fiche de réception comprenant : le n° de la tournée, la quantité de lait, le n° de tank et la date.
Procédure d'identification et de traçabilité durant la fabrication	Les fromageries établissent une fiche de fabrication ou une fiche de lot permettant de suivre le produit tout au long de sa fabrication et de décrire chacune des étapes définies par le cahier des charges. Chaque lot de fromage est identifié avec un n° permettant de retrouver le jour de l'emprésurage et l'origine du lait et pour le fermier en affinage collectif par l'identité ou le numéro du producteur.	Tout moyen de retrouver le jour de fabrication, la quantité (nombre et / ou poids) : étiquette, plaque de caséine, marquage en creux, etc… Document de fabrication ou fiche de lot comprenant le n° de tank, la quantité et le type de lait et la date. Comptabilité matière
Transport vers un site d'affinage	Établissement d'un bon de livraison reprenant le nom du produit « Tomme en blanc », le n° de lot, la quantité de fromage et le destinataire.	Bon de livraison

Étapes à contrôler	Méthodes	Enregistrements
Affinage	Les fromageries et les affineurs établissent un document mentionnant les quantités et les dates d'entrée et de sortie des fromages avec référence au numéro de lot. Pour le fromage fermier affiné en dehors de l'exploitation, l'identité du producteur. Les fromageries et les affineurs tiennent à jour une comptabilité matière.	Cahier ou Document de fabrication ou fiche de lot Comptabilité matière
Transport vers un site de découpe ou d'emballage	Lorsque le fromage part sur un site de découpe et/ou d'emballage, l'identification « Tomme des Pyrénées » accompagne la palette.	Document de sortie ou état de vente (date, numéro de lot, quantité et destination)

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Production du lait

Une ration est composée de fourrages et de compléments.

Les fourrages comprennent de l'herbe, des céréales et leurs produits dérivés sous forme sèche ou humide, et des produits végétaux déshydratés. Annuellement, 70% des fourrages sont originaires de l'aire géographique.

L'alimentation des animaux dont le lait est destiné à la transformation fromagère au lait cru et au lait thermisé doit être conduite selon les critères suivants : au moins 25 % de la matière sèche de la ration fourragère annuelle sont constitués d'herbe pâturée, séchée, ou affouragée, en provenance de l'aire géographique, un minimum de 91 jours de pâture par an.

Les compléments éventuellement utilisés sont constitués : de concentrés (céréales, tourteaux, composés azotés), de lactosérum, d'aliments composés de produits d'origine végétale, de minéraux, vitamines et oligo-éléments.

Le lait de brebis provient des races basco-béarnaise, castillonnaise, manech tête noire ou manech tête rousse.

5.2. Collecte du lait

Pour les entreprises fromagères, le lait est collecté tous les deux jours au maximum.

5.3. Fabrication et affinage

Au cours du process, les auxiliaires et additifs suivants peuvent être utilisés :

- auxiliaires de fabrication :
  - Eau
  - Chlorure de Calcium
  - Sel
  - Ferments lactiques et d'affinage
  - Enzymes coagulantes
  - Les acides organiques
  - CO_2

- additifs :
  - Conservateur de fromage: Chlorhydrate de lysozyme,
  - Colorants (carotène, rocou E160b, caramel, charbon) et conservateurs de croûte (antifongiques : natamycine, sorbate)

Les colorants et conservateurs de croûte ne sont pas autorisés pour les productions fermières ni les productions au lait cru.

Pour les tommes au lait traité thermiquement et présentant un poids supérieur à 1,5 kg et au maximum à 5,5 kg, sont autorisés les produits d'enrobage suivants : acétate de polyvinyle, paraffine.

Les phases successives de fabrication sont les suivantes :

5.3.1. Stockage et/ou maturation du lait

Un stockage est possible en tank avec ou non maturation (avec ferments lactiques), avec ou non adjonction de Chlorure de Calcium ($CaCl_2$).

Pour la fabrication au lait cru, le report de lait entre la traite la plus ancienne et l'emprésurage ou la maturation dirigée ne doit pas excéder 48 heures.

Pour la fabrication au lait traité thermiquement, le délai entre la réception et le premier traitement thermique, est au maximum de 18 heures. Après traitement thermique, le lait peut être stocké, avant emprésurage, sous température dirigée durant un maximum de 30 heures.

Le lait peut être stocké à une température maximale de 15°C pendant 15 heures au maximum, temps durant lequel une maturation dirigée est possible.

5.3.2. Conditions d'utilisation du lait

La « Tomme des Pyrénées » peut être fabriquée à partir :

- de lait de vache,
- de lait de chèvre,
- de lait de mélange dans des proportions définies :
    - lait de vache mélangé à du lait de brebis avec un minimum de 30% et un maximum de 50% de lait de brebis (en volume).
    - lait de vache mélangé à du lait de chèvre avec un minimum de 30% et un maximum de 50% de lait de chèvre (en volume).
    - du lait de chèvre mélangé à du lait de brebis avec un minimum de 30% et un maximum de 50% de lait de brebis (en volume).

5.3.3. Standardisation (MP/MG)

Cette opération est autorisée pour la « Tomme des Pyrénées ».

5.3.4. Traitement thermique

Lorsque le lait subit un traitement thermique, les modalités de ce dernier sont définies, selon la catégorie (thermisé, pasteurisé) du produit, par la réglementation en vigueur.

5.3.5. Ensemencement

Les flores lactiques et les flores d'affinage sélectionnées ou naturelles sont autorisées.

5.3.6. Emprésurage

L'emprésurage est réalisé avec une enzyme coagulante à une température inférieure ou égale à 40°C.

5.3.7. Coagulation

La durée de coagulation totale est de 60 minutes au maximum.

5.3.8. Décaillage, Brassage, Chauffage

Le décaillage consiste à découper le caillé avec un outil de tranchage.

Le mélange caillé-sérum ne doit pas être chauffé à une température supérieure à 45°C.

5.3.9. Délactosage

Le délactosage est possible de la manière suivante :

- Soutirage du sérum : 0 à 45 % du volume de lait mis en fabrication,
- Ajout d'eau potable : 0 à 45% du volume de lait mis en fabrication (la température du mélange doit être inférieure à 45°C).

5.3.10. Moulage

Le moulage est effectué manuellement ou mécaniquement.

5.3.11. Égouttage en moule, acidification

Plusieurs retournements (au moins deux) sont réalisés. Le pressage est facultatif.

L'acidification est considérée terminée lorsque le pH est inférieur ou égal à 5,3 ou que l'acidité est supérieure à 40 degrés Dornic.

5.3.12. Salage

Il peut être réalisé :

- au sel sec ; le local doit être à une température inférieure ou égale à 14°C.
- en saumure composée d'eau, sel, acide lactique ; la saumure doit toujours être à saturation, sa température est inférieure ou égale à 16°C, son pH est inférieur ou égal à 5,6.

5.3.13. Report d'affinage

Le report d'affinage du fromage en blanc sous vide est autorisé uniquement pour les fromages aux laits de mélange et de chèvre, et sous les conditions suivantes :

- délai de mise en report de 10 jours maximum après salage,
- température de conservation comprise entre -2°C et +4°C,
- congélation interdite,
- durée maximum de report de 10 mois,
- durée d'affinage décomptée à partir du jour de sortie du report.

5.3.14. Affinage et soins de croûte

L'affinage est réalisé en cave à une température comprise entre 7° et 16°C. Les fromages font l'objet de retournement et de soins pour obtenir des fromages aux formes régulières.

Pour la « Tomme des Pyrénées » fabriquée à partir de lait cru, les soins comprennent des frottages à sec, à l'eau additionnée ou non de ferments d'affinage, ou avec une saumure.

La durée d'affinage minimum, calculée à partir du jour d'emprésurage, est :

- pour les fromages d'un poids minimum de 400 g et maximum de 1,5 kg :
    - 30 jours pour les fromages au lait traité thermiquement de chèvre ou de mélange, ou au lait cru de vache ou de chèvre,
    - 40 jours pour les fromages au lait cru de mélange.

- pour les fromages d'un poids supérieur à 1,5 kg et au maximum de 5,5 kg :
    - 21 jours pour les fromages faisant l'objet d'un enrobage noir au lait de vache traité thermiquement et 45 jours pour les fromages au lait de vache traité thermiquement à croûte ou faisant l'objet d'un enrobage doré,
    - 60 jours pour les fromages au lait traité thermiquement de chèvre ou de mélange, ou au lait cru de vache ou de chèvre,
    - 90 jours pour les fromages au lait cru de mélange.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

Le lien à l'origine de la « Tomme des Pyrénées » est fondé sur sa qualité de fromage à pâte semi-dure non cuite à la texture souple, fondante et onctueuse, de forme homogène avec un goût qui évolue entre des arômes de sérum frais et des arômes plus prononcés selon la durée de l'affinage. Il est fabriqué à partir des laits crus ou traités thermiquement et issus de différentes espèces présentes dans les systèmes de polyculture-élevage (vache, brebis, chèvre) et selon des pratiques issues de la tradition fromagère du massif des Pyrénées.

6.1. Spécificité de l'aire géographique

L'aire géographique correspond au versant français de la chaîne pyrénéenne entre mer Méditerranée et océan Atlantique, c'est un territoire où cohabitent piémont et montagne, massifs arrondis et abrupts, et de nombreuses vallées souvent encaissées limitant la ressource en bois. Grâce à une pluviométrie abondante : 600 à 1 000 mm sur les piémonts, 1 300 à 1 500 mm sur les versants nord des moyennes montagnes, et jusqu'à 2 500 mm sur les flancs exposés aux vents pluvio-neigeux, elle possède des surfaces en herbe importantes.

La valorisation optimale des surfaces en herbe a induit une mixité des élevages (brebis, vaches et chèvres) liée au fait que les brebis et les chèvres peuvent passer dans certaines zones inaccessibles aux vaches, chaque espèce ayant en outre ses préférences alimentaires selon l'exposition des versants.

Sur ce territoire, on trouve dès le XII^{ème} siècle des preuves de l'existence de l'élevage de vaches, de chèvres et de brebis, et de fabrication de fromage. D'une vallée à l'autre, d'une époque à une autre, des fluctuations ont eu lieu sur l'utilisation des laits produits sur les exploitations dans la fabrication traditionnelle des fromages fermiers.

Du fait de la mixité des espèces dans les troupeaux laitiers, et de la relative autarcie des éleveurs peu propice aux pratiques collectives, le fromage élaboré à base de laits de mélange est prépondérant.

En effet, le relief pyrénéen rend les communications difficiles entre vallées. Les montagnards vivaient donc une autarcie propice à la fabrication l'été par les bergers d'un fromage de garde. L'éleveur pouvait ainsi fabriquer et conserver ses fromages en assumant ses activités agricoles. Les fromages étaient en général commercialisés en retour d'estive. En effet la forme du fromage et son croûtage permet un affinage sans conditions de froid particulières et la durée importante de garde permet un assainissement microbien (la flore indésirable disparait au long de l'affinage). Enfin en raison du peu de bois disponible, les Pyrénéens ont choisi de ne pas cuire la pâte comme c'est le cas pour les fromages de garde des Alpes ou du Jura.

Cette tradition fromagère s'est maintenue au fil des années en reflétant l'image de l'évolution de l'économie montagnarde des vallées pyrénéennes et de l'élevage. Au cours du XIX^{ème} siècle, la fabrication est passée progressivement du stade fermier au stade artisanal. Les premières "fruitières" (coopératives) apparaissent en 1867 ; se développe ainsi une production artisanale, avec plus de fromages de vache et de mélange. Puis des fromageries industrielles et artisanales privées ont vu le jour.

Parallèlement, l'existence de grands secteurs de l'aire géographique où les collecteurs de lait n'existent pas, a stimulé la production fermière.

6.2. Spécificité du produit

La « Tomme des Pyrénées » se caractérise par :

- une pâte non cuite, semi-dure, à la texture souple, fondante, et onctueuse, qui se raffermit tout au long de l'affinage, une couleur de la pâte homogène et uniforme, blanche à jaune en passant par l'ivoire,
- une forme typique de par son rapport diamètre sur hauteur compris entre 2 et 3 ;

- un goût qui évolue entre des arômes de sérum frais et des arômes plus prononcés de fromage affiné.

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

Les particularités du massif pyrénéen, avec sa situation géographique, sa polyculture-élevage et sa tradition fromagère, ont donné son identité à la « Tomme des Pyrénées ».

Ainsi, son caractère de fromage à pâte semi-dure non cuite est dû, historiquement, à la faible présence de bois dans le massif. Ce caractère a perduré pour les fabrications fermières, artisanales et industrielles.

Le savoir-faire spécifique des fromagers pyrénéens est composé de pratiques communes à l'ensemble des fabrications locales, influence directement la spécificité des fromages :

- Les températures à l'emprésurage, le brassage du caillé, la température pendant cette opération, l'acidification suffisante puis un affinage sans excès de protéolyse grâce aux autres paramètres de fabrication, permettent d'obtenir une pâte semi-dure à la texture souple, fondante et onctueuse.
- La forme de ce fromage, avec un rapport hauteur sur diamètre toujours compris entre 2 et 3, lui assure, quel que soit son poids, une freinte (perte d'humidité) constante à l'affinage et des propriétés homogènes de la pâte, notamment la couleur.
- Son goût évolue entre des arômes de sérum frais, pour les fromages enrobés, et des arômes plus prononcés pour les autres, selon la longueur de l'affinage et les soins apportés à la croûte pendant celui-ci.

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 – 93 555 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 règlement (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 règlementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte la dénomination enregistrée du produit et le symbole IGP de l'Union européenne dans le même champ visuel.

L'étiquetage de la « Tomme des Pyrénées » porte, avec la dénomination de vente, l'indication de l'espèce animale :

- dans le cas d'une seule espèce, soit "au lait de vache", soit "au lait de chèvre ;
- dans le cas des mélanges, l'indication des laits utilisés, dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale dans l'extrait sec du mélange.

En outre, l'étiquetage de la « Tomme des Pyrénées » porte une indication relative aux traitements appliqués au lait mis en œuvre lors de leur fabrication.

9) EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

POINT A CONTROLER	VALEUR CIBLE	METHODE D'EVALUATION
Situation des opérateurs	Dans l'aire géographique de l'IGP	Visuelle et Documentaire
PRODUCTION DE LAIT		
Provenance de l'alimentation des animaux	Au moins 70 % des fourrages en provenance de l'aire géographique.	Visuelle et documentaire
Sortie des animaux en pâturage	Pour les « Tomme des Pyrénées » aux laits crus et thermisés : au minimum 91 jours de pâture par an.	Documentaire
Composition de la ration de base	Pour les « Tomme des Pyrénées » aux laits crus et thermisés : au moins 25 % de la MS de la ration fourragère annuelle est constituée d'herbe pâturée, séchée ou affouragée provenant de l'aire géographique.	Documentaire
FABRICATION		
Composition des laits de mélange	Mélange de lait dans des proportions définies : - lait de vache mélangé à du lait de brebis avec un minimum de 30% et un maximum de 50% de lait de brebis (en volume) - lait de vache mélangé à du lait de chèvre avec un minimum de 30% et un maximum de 50% de lait de chèvre (en volume) - lait de chèvre mélangé à du lait de brebis avec un minimum de 30% et un maximum de 50% de lait de brebis (en volume)	Documentaire
Affinage	Température mini 7°C, maxi 16°C Durée d'affinage minimale à compter du jour d'emprésurage ou du jour de sortie du report : Les durées minimum d'affinage pour les différentes catégories de « Tomme des Pyrénées » sont les suivantes : - pour les fromages d'un poids minimum de 400 g et maximum de 1,5	Mesure et documentaire Documentaire

POINT A CONTROLER	VALEUR CIBLE	METHODE D'EVALUATION
	kg : - 30 jours pour les fromages au lait traité thermiquement de chèvre ou de mélange, ou au lait cru de vache ou de chèvre, - 40 jours pour les fromages au lait cru de mélange. - pour les fromages d'un poids supérieur à 1,5 kg et au maximum de 5,5 kg : - 21 jours pour les fromages faisant l'objet d'un enrobage noir au lait de vache traité thermiquement et 45 jours pour les fromages au lait de vache traité thermiquement à croûte ou faisant l'objet d'un enrobage doré, - 60 jours pour les fromages au lait traité thermiquement de chèvre ou de mélange, ou au lait cru de vache ou de chèvre, - 90 jours pour les fromages au lait cru de mélange.	
PRODUIT FINI		
Caractéristiques physiques	Rapport diamètre/hauteur entre 2 et 3. Poids mini 0,4 kg ; poids maxi 5,5 kg	Visuelle et mesure