MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION

Liberté
Égalité
Fraternité

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

Le présent avis porte à la connaissance du public, la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* en date du 12 octobre 2020 rectifié par la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* en date du 22 décembre 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 [Pouligny-Saint-Pierre (AOP)].

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'appellation d'origine « Pouligny-Saint-Pierre »

Associé à l'avis publié au **Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2020-52** qui fait suite à l'approbation par la Commission européenne de la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée de la dénomination « Pouligny-Saint-Pierre » par la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* en date du 12 octobre 2020 du règlement d'exécution (UE) n°2020/1433 de la Commission européenne du 5 octobre 2020 rectifiée par la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* en date du 22 décembre 2020 du règlement d'exécution (UE) n° 2020/1433 de la Commission européenne du 15 décembre 2020

Annule et remplace le cahier des charges de l'appellation d'origine protégée de la dénomination « Brie de Meaux » publié aux Bulletins officiels du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2018-50 et n°2020-43

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE

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

GROUPEMENT DEMANDEUR

NOM : Syndicat des producteurs de Pouligny-Saint-Pierre

ADRESSE :

Maison de l'agriculture, 65 avenue Gambetta, 36300 LE BLANC
Tél. :02.54.37.52.13
Fax : 02.54.37.04.21
Courriel : syndicataocpouligny@sfr.fr

COMPOSITION : Le groupement est constitué de 2 collèges : collège des producteurs et collège des transformateurs.

STATUT JURIDIQUE: Association interprofessionnelle régie par la loi du 1er juillet 1901.

TYPE DE PRODUIT :

Classe 1-3 – Fromages

1. NOM DU PRODUIT

Pouligny-Saint-Pierre

2. DESCRIPTION DU PRODUIT

Le « Pouligny-Saint-Pierre » est un fromage élaboré exclusivement à partir de lait de chèvre entier et cru**,** ayant la forme d'un tronc de pyramide élancée aux arêtes régulières, à base carrée. Il est obtenu à partir d'un caillé lactique par coagulation lente et égouttage spontané. Il est à pâte molle, légèrement salée.
En aspect extérieur, il présente des moisissures superficielles. Sa croûte est vermiculée, de couleur blanc- ivoire à aspect marbré mais peut être également légèrement bleutée.
Il est ferme à la coupe. Celle-ci est d'un aspect franc, homogène et lisse, de couleur blanche, pouvant prendre des nuances ivoire.
Le goût est équilibré, sans excès de salinité ni d'acidité.
Il présente des notes aromatiques dominées par un caractère lacté, fermentaire, avec des notes de types « caprines », « champignon » et « noisette ».
La texture est crémeuse et fondante.
Il se présente sous deux formes :

- Le « Pouligny-Saint-Pierre » : dont le poids à l'issue de la période minimale d'affinage est d'au moins 250 grammes et dont l'extrait sec total est d'au moins 90 grammes par fromage.
- Le petit « Pouligny-Saint-Pierre » : dont le poids à l'issue de la période minimale d'affinage est d'au moins 150 grammes, et dont l'extrait sec total est compris entre 55 et 85 grammes par fromage.

La teneur minimale en matière grasse est de 45 pour cent sur la matière sèche.
Les « Pouligny-Saint-Pierre » sont présentés et commercialisés à la pièce au consommateur final.

3. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

La production du lait, la fabrication et l'affinage sont effectués dans l'aire géographique composée des communes suivantes du département de l'Indre (36):

Azay-le-Ferron, Le Blanc, Ciron, Concremiers, Douadic, Fontgombault, Ingrandes, Lingé, Lurais, Lureuil, Martizay, Mauvières, Mérigny, Néons-sur-Creuse, Pouligny-Saint-Pierre, Preuilly-la-Ville, Rosnay, Ruffec, Saint-Aigny, Saint-Hilaire-sur-Benaize, Sauzelles, Tournon-Saint-Martin.

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

4.1. Identification des opérateurs

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine « Pouligny-Saint-Pierre » est tenu de remplir une déclaration d'identification adressée au groupement au plus tard deux mois avant le début de l'activité concernée, suivant le modèle type approuvé par le directeur de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO).

4.2. Obligations déclaratives

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

Chaque année, avant le 15 février et selon un modèle validé par le directeur de l'INAO :

- Chaque producteur fermier, chaque transformateur, chaque affineur communique au groupement une déclaration annuelle de production détaillée mensuellement récapitulant la production de « Pouligny-Saint-Pierre » de l'année précédente.

- Dans le cas d'exploitations utilisant de l'ensilage sur d'autres ateliers que l'atelier caprin, les producteurs communiquent au groupement une déclaration annuelle de présence d'ensilage.
- Chaque transformateur, affineur fournit au groupement une déclaration de tous ses producteurs de lait de chèvres, de tous ses producteurs fermiers, en précisant leur nom et adresse et les quantités collectées.

4.3. Tenue des registres

4.3.1 Traçabilité

Les données suivantes sont enregistrées sur des documents propres à chaque opérateur :
Producteur de lait :

- les volumes hebdomadaires de lait destinés à la transformation en « Pouligny-Saint-Pierre ».

Transformateur :

- les volumes de lait collectés à chaque tournée,
- les quantités de lait transformées en « Pouligny-Saint-Pierre » par jour de fabrication,
- le nombre de fromages produits destinés à l'appellation d'origine « Pouligny-Saint-Pierre » par jour de fabrication,
- le nombre de fromages déclassés,
- le nombre de fromages commercialisés en appellation d'origine « Pouligny-Saint-Pierre ».

Affineur :

- les quantités et la provenance des fromages achetés en vue de l'affinage, destinés à l'appellation d'origine « Pouligny-Saint-Pierre »,
- le nombre de « Pouligny-Saint-Pierre » affinés et conditionnés,
- le nombre de fromages déclassés,
- le nombre de fromages commercialisés en appellation d'origine « Pouligny-Saint-Pierre ».

Ces données sont accompagnées des numéros de lot permettant d'identifier et de suivre les laits et les fromages destinés à l'appellation d'origine « Pouligny-Saint-Pierre ».

4.3.2. Suivi du respect des conditions de production

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

- la situation géographique de l'exploitation et de ses parcelles,
- la surface des prairies naturelles ou temporaires destinées à l'alimentation en fourrages du troupeau caprin, ainsi que celles des céréales, protéagineux, oléagineux destinées à celui-ci,
- les surfaces des prairies naturelles ou temporaires, des céréales, des oléagineux et des protéagineux destinés à l'ensemble des troupeaux présents sur l'exploitation,
- le chargement annuel de l'atelier caprin de l'exploitation ou le chargement global de l'exploitation si celle-ci a plusieurs troupeaux,
- l'origine, la nature et les quantités d'aliments achetés destinés au troupeau caprin,
- la conduite du troupeau caprin,
- les quantités d'aliments distribuées annuellement au troupeau caprin.

Les transformateurs et/ou affineurs tiennent à disposition des structures de contrôle les documents destinés à vérifier:

- le respect des paramètres de fabrication définis au chapitre 5,
- la tenue du registre fromagerie,

La mise à jour de ces documents est au minimum journalière.
Les producteurs fermiers qui vendent en direct et les producteurs fermiers qui livrent à l'affineur décrivent leur itinéraire de transformation et enregistrent les anomalies.

4.4. Contrôle des produits

Dans le cadre du contrôle effectué sur les caractéristiques du produit d'appellation d'origine, un examen analytique et organoleptique par sondage vise à s'assurer de la qualité et de la typicité des produits.

5. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Conduite du troupeau

On entend par troupeau caprin l'ensemble des chèvres ayant mis bas au moins une fois.
Le lait utilisé pour la fabrication provient de troupeaux composés de chèvres de race Alpine, Saanen et Poitevine, ou issues du croisement de ces races.

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

Une chèvre laitière dispose d'au moins 1,5 m² d'aire de couchage, et un maximum de 3 chèvres par mètre linéaire d'auge est autorisé.
Le désaisonnement des troupeaux est autorisé.

5.2. Alimentation des animaux.

Le système d'alimentation constitué uniquement de paille et de concentrés est interdit.

5.2.1. Les fourrages

Le fourrage est la base de l'alimentation du troupeau. La ration totale annuelle est composée au minimum de 660 kg de matière sèche de fourrages par chèvre laitière.
Les fourrages sont pâturés, distribués en vert, sous forme de foin ou sous forme déshydratée.
Les fourrages autorisés sont:

- de l'herbe, du foin, du foin enrubanné, du foin avec conservateur, issus de prairies naturelles et temporaires,
- des plantes fourragères annuelles,
- des pailles de céréales, de légumineuses ou de protéagineux,
- de l'herbe affourragée en vert récoltée proprement, distribuée rapidement et consommée dans les 24 heures. Tous les refus au-delà de 24 heures seront retirés des auges,
- des racines et tubercules,
- des fourrages déshydratés : luzerne,
- du maïs plante entière.

La quantité de luzerne déshydratée distribuée ne peut excéder 12 % de la ration alimentaire totale annuelle, soit 132 kg de la matière sèche par chèvre laitière.
La paille à litière ne fait pas partie de la ration.
L'utilisation d'herbe enrubannée dans l'alimentation des chèvres est autorisée, à raison de 1 kg de matière sèche par chèvre et par jour au maximum à condition que cette herbe enrubannée contienne au minimum 60% de matière sèche et soit issue d'une première coupe des surfaces fourragères**.**
L'ensilage d'herbe et l'ensilage de maïs sont interdits pour l'alimentation du troupeau caprin. Dans le cas d'exploitations utilisant de l'ensilage sur d'autres ateliers que l'atelier caprin, les producteurs stockent l'ensilage à l'écart du parcours normal des chèvres et de manière individualisée des aliments destinés à l'alimentation du troupeau caprin.

5.2.2. Alimentation complémentaire

Les aliments complémentaires ne représentent pas plus de 40% de l'alimentation de la chèvre laitière, soit pas plus de 440 kg de matière sèche annuelle par chèvre laitière.

Sont comptabilisés dans les aliments complémentaires, les céréales, protéagineux, oléagineux, concentrés du commerce, tourteaux.

Les aliments complémentaires sont constitués :

- de graines de céréales brutes, aplaties ou concassées,
- de graines d'oléagineux brutes, aplaties, concassées, ou extrudées,
- de graines de protéagineux brutes, aplaties, ou concassées,
- de graines et de produits provenant de la transformation des céréales,
- de graines et de produits provenant de la transformation des oléagineux par traitement de tannage physique aux huiles essentielles et extrait de plantes : tourteaux et huile de soja, pois, féverole, lupin, lin, colza, tournesol, vesces,
- de produits de la fabrication du sucre: pulpe déshydratée de betteraves, mélasse liquide de canne à sucre ou de betterave,
- de fruits,
- de minéraux, oligo-éléments, vitamines, substances aromatiques et apéritives.

L'utilisation du lactosérum pour l'alimentation du troupeau est une pratique autorisée sur l'aire d'appellation, mais n'est pas intégrée dans le calcul de la ration.

5.2.3. Provenance de la ration

La totalité des fourrages consommés par le troupeau provient de l'aire géographique à l'exception de la luzerne déshydratée.

Les aliments complémentaires produits sur l'aire géographique représentent au minimum 15 % de la ration annuelle de la chèvre laitière soit au moins 165 kg de matière sèche ou 195 kg d'aliment brut.

L'alimentation produite sur l'aire géographique (fourrages+aliments complémentaires) représente au minimum 75 % de la ration alimentaire totale annuelle du troupeau.

5.2.4. Autres dispositions relatives à l'alimentation

Seuls sont autorisés dans l'alimentation du troupeau, les végétaux, les coproduits et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques. L'implantation de cultures transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en appellation d'origine « Pouligny-Saint-Pierre ». Cette interdiction s'entend pour toute espèce végétale susceptible d'être donnée en alimentation aux animaux de l'exploitation, et toute culture d'espèce susceptible de les contaminer.

5.2.5. Fumure organique des surfaces fourragères

Seules sont autorisées les matières organiques suivantes : fumier, fumier composté, lisier, purin d'origine agricole des espèces bovine, ovine, caprine, équine, volaille et porcine, ainsi que les effluents de fromagerie et de laiterie.

5.3. Transformation fromagère

5.3.1. Collecte du lait

Le lait utilisé pour la fabrication du « Pouligny-Saint-Pierre » est du lait de chèvre entier non standardisé et non homogénéisé.
Le lait de chèvre ne subit aucun traitement, ajout ou retrait en dehors des opérations suivantes :

- refroidissement à une température positive en vue de conservation,
- filtration destinée à enlever les impuretés macroscopiques,

Le lait de chèvre mis en œuvre provient au plus :

- pour les fromages fermiers : de 2 traites consécutives maximum issues d'une journée de production,
- pour les fromages laitiers : de 4 traites consécutives maximum issues de 2 jours de production.

La mono traite quotidienne est autorisée pendant le dernier mois de lactation.

5.3.2. Préparation du lait

La concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation est interdite.
Le lait est utilisé à l'état cru. Il peut être « réchauffé » si nécessaire à une température n'excédant pas 22°C avant emprésurage.
Le lait est additionné d'un levain lactique ou de lactosérum provenant d'un caillage précédent pour favoriser la maturation.
La préparation et la maturation du lait pour le caillage interviennent dans un délai qui ne dépasse pas 24 heures après la dernière traite.
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, les cultures inoffensives de bactéries, de levures, de moisissures de surface, et le sel.

5.3.3. Emprésurage et caillage

L'opération d'emprésurage des laits doit être réalisée exclusivement avec de la présure.
L'emprésurage est réalisé avec de la présure à une température du lait comprise entre 18 et 22°C.
La durée de coagulation est d'au moins 18 heures à compter de l'emprésurage.
Le pré égouttage est interdit.
Le tranchage grossier (blocs de 100 mm par 100 mm) et vertical du caillé est autorisé.
La conservation par maintien à une température négative des matières premières laitières, des produits en cours de fabrication et des fromages frais est interdite.

5.3.4. Moulage-Égouttage-Salage

Les seuls instruments autorisés pour le remplissage des moules sont les louches ou les instruments équivalents d'une contenance inférieure à 2 litres.
Les moules simples ou multiples et les rehausses sont autorisés.
Caractéristiques minimales des moules du « Pouligny-Saint-Pierre » et du petit « Pouligny-Saint-Pierre » :

- petite base : 30 mm de côté ;
- l'angle entre le fond et le bord du moule doit être compris entre 102° et 107°.

A l'issue du remplissage des moules, il est procédé à une égalisation du caillé par l'apport de caillé de la même journée de fabrication et à un lissage de la base des fromages à l'aide d'une raclette ou d'une spatule.
L'égouttage est spontané. Il dure de 24 à 48 heures après le début du moulage. La température de la salle est maintenue entre 18 et 24°C.
A l'exception de la grande base qui peut être salée sitôt l'égalisation effectuée, les fromages sont salés au sel sec dans les 12 heures qui suivent la fin du démoulage.

5.3.5. Séchage

Après salage, les fromages subissent une période de séchage d'une durée comprise entre 24 et 96 heures dans une salle dont la température est maintenue entre 12 et 16°C avec un taux d'humidité relative compris entre 75 et 95 %.

5.3.6. Affinage

Les fromages sont ensuite placés sur des claies dans des hâloirs. L'affinage se déroule dans un hâloir distinct de la salle de séchage. La température du hâloir est comprise entre 9 et 16°C avec un taux d'humidité relative de 75 à 95 %.

Dans le cas des fromages transformés à la ferme et collectés par un affineur, les fromages sont stockés et transportés avant salage à une température positive comprise entre 7 et 10°C. La collecte des fromages intervient au maximum 72 heures après la fin de l'égouttage.

A la sortie du hâloir, les fromages présentent une croûte formée et fleurie de moisissures superficielles facilement visibles à l'œil nu.

Le « Pouligny-Saint-Pierre » est sorti du hâloir au plus tôt le 10ème jour à partir de l'emprésurage et est mis en vente au plus tôt le 11ème jour à partir de l'emprésurage.

Le petit « Pouligny-Saint-Pierre » est sorti du hâloir au plus tôt le 9ème jour à partir de l'emprésurage et est mis en vente au plus tôt le 10ème jour à partir de l'emprésurage.

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

6. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

Le « Pouligny-Saint-Pierre » est un fromage au lait de chèvre cru en forme de pyramide, avec une croûte vermiculée de couleur blanc-ivoire ou bleutée obtenu par coagulation lente d'un caillé lactique issu d'un ensemencement avec un levain lactique ou du lactosérum provenant d'un caillage précédent. Sa texture de pâte fondante et crémeuse et ses notes aromatiques à dominante fermentaire sont liées à la fois aux règles d'alimentation des troupeaux qui privilégient un apport fourrager particulier issu de l'aire et au savoir-faire spécifique des fromagers et des affineurs.

6.1 Spécificités de l'aire géographique

L'aire géographique, située à l'ouest du département de l'Indre, autour du village de Pouligny-Saint-Pierre, est entièrement incluse dans le Parc naturel Régional de la Brenne. C'est une région très originale, constituée de plateaux argilo-calcaires du jurassique, limitée au nord par les zones humides de la Brenne et au sud-ouest par la vallée de la Creuse, et qui présente un microclimat plus chaud et sec que celui des secteurs environnants.
Ce climat et cette géologie originaux, ont favorisé l'implantation d'une flore diversifiée constituée de cerisiers, landes, espèces odorantes, épineux et chênes, sainfoin, luzerne,….
Les sols limono-sableux de la Brenne accueillent des prairies naturelles avec une pousse de l'herbe tardive tandis que ceux de la vallée de la Creuse, sableux, séchant l'été, sont plus favorables à la culture de prairies à base de graminées et de légumineuses.
L'ensemble des facteurs naturels explique qu'à une certaine époque les habitants de cette région se soient livrés à l'élevage de chèvres, (« la vache du pauvre »), animal rustique et peu exigeant.
Les exploitations laitières caprines étant à l'origine de très petite taille, chaque fermier fabriquait alors quelques fromages pour sa consommation personnelle. Des collecteurs affineurs se sont progressivement mis à ramasser les fromages pour les faire sécher et alimenter les différents marchés de Paris, Limoges, Châteauroux, Blois et Lyon.
La production s'est ensuite structurée : les élevages se sont agrandis et la collecte de fromages élaborés au lait cru et sur la base d'un caillé à dominante lactique s'est organisée autour des affineurs.
Le « Pouligny-Saint-Pierre a été la première AOC caprine reconnue en France en 1972.
Aujourd'hui encore les producteurs caprins utilisent au mieux les ressources de l'aire, dont les potentialités agronomiques sont assez faibles, pour nourrir les troupeaux de chèvres. Ils ont mis en place un système d'alimentation combinant la diversité des ressources naturelles possibles (production de fourrage, pâturage, herbe affouragée, production de céréales et de légumineuses) qui, associé aux pratiques d'élevages actuelles, permet de mieux maitriser la qualité des laits mis en œuvre (taux de matière grasse, taux protéique, flore naturelle des laits).
Les fabricants de fromage emploient des savoir-faire spécifiques en matière de transformation fromagère avec pour objectif de valoriser la qualité des laits mis en œuvre, notamment en préservant la flore microbiologique locale. Les affineurs possèdent un savoir-faire permettant la maîtrise du développement de la flore de surface dans des conditions de température, d'hygrométrie et de durée bien définies.

L'ensemble de ces facteurs humains a donc perduré jusqu'à aujourd'hui dans l'aire géographique.

6.2 Spécificités du produit

En ce qui concerne les spécificités du « Pouligny-Saint-Pierre », celui-ci est un fromage élaboré à partir de lait de chèvre entier et cru, ayant la forme d'un tronc de pyramide élancée aux arêtes régulières.
Sa croûte est vermiculée, de couleur blanc-ivoire à aspect marbré mais peut être également légèrement bleutée
Le goût est équilibré, sans excès de salinité ni d'acidité.
La texture est crémeuse et fondante.
Il présente des notes aromatiques dominées par un caractère lacté, fermentaire, avec des notes de types « caprines », « champignon » et « noisette ».

6.3 Lien causal

Le lien entre les spécificités du produit et les facteurs naturels et humains de l'aire géographique est fondée tout d'abord sur le climat et la géologie qui expliquent l'existence dans ce secteur de la Brenne de terrains agricoles asséchants en période estivale sur lesquels la meilleure valorisation possible a longtemps été, et reste toujours, la production fourragère qui constitue encore aujourd'hui la base d'une alimentation diversifiée des chèvres dont le lait contribue aux caractéristiques du « Pouligny-Saint-Pierre ».
En valorisant au mieux les différents types de sols de l'aire rencontrés dans l'aire géographique, les éleveurs de la Brenne ont su produire un lait de chèvre de qualité pour la fabrication d'un fromage à l'origine destiné à une consommation familiale. Par ailleurs, les contraintes de cette fabrication originellement réalisée à la ferme expliquent le choix de mettre en œuvre un lait cru et entier et le recours à une technologie lactique.
Les producteurs ont en outre mis au point un moule particulier dont la forme pyramidale serait à l'origine inspirée par celle du clocher de l'église de Pouligny-Saint-Pierre. L'utilisation d'un moule pyramidal pointu donne au fromage sa forme originale, qui constitue un élément de son identité visuelle, et joue un rôle essentiel dans le développement de sa texture caractéristique. En effet, le moulage d'un caillé lactique dans ce moule traditionnel associé aux techniques de fabrication actuelles issues de savoir-faire traditionnels développés à l'origine par les producteurs fermiers, et aujourd'hui partagés par tous, (ensemencement avec un levain lactique ou de lactosérum provenant d'un caillage précédent, moulage du caillé avec une louche de petit contenant, égouttage spontané et lent, salage au sel sec) permet d'obtenir un caillé structuré et bien égoutté qui confère au fromage une texture fondante et crémeuse caractéristique. Cette texture, ainsi que les qualités gustatives équilibrées du fromage et les notes aromatiques dominées par un caractère lacté, fermentaire, avec des notes de types « caprines », « champignon » et « noisette », sont révélées grâce aux soins attentifs de l'affineur pendant une période d'affinage d'au moins 10 jours, (9 jours pour le petit « Pouligny-Saint-Pierre »), favorisant le développement d'une couverture vermiculée de couleur blanc-ivoire ou bleutée.

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

Nom : Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des fraudes (DGCCRF)
Adresse : 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cedex 13

Tel : 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 les coordonnées sont accessibles sur le site internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8. ÉLEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

L'étiquetage des fromages comporte le nom de l'appellation d'origine « Pouligny-Saint-Pierre » inscrit en caractères de dimension au moins égale aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage. En outre, l'étiquetage peut comporter le nom de l'appellation d'origine accompagné du terme « petit », pour le fromage de format réduit défini au point 2.

Indépendamment des mentions règlementaires applicables à tous les fromages et du terme susvisé, l'emploi de tout qualificatif ou autre mention accompagnant ladite appellation d'origine est interdit dans l'étiquetage, la publicité, les factures ou papiers de commerce, à l'exception des marques de commerce ou de fabrique particulières.
L'apposition du symbole AOP de l'Union européenne est obligatoire.

9. EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

En production laitière

Principaux points à contrôler	**Valeur de référence**	**Méthode d'évaluation**
Situation géographique	Bâtiments d'élevage et parcelles dans l'aire géographique	Documentaire et ou visuel
Races autorisées	Alpine, Saanen, Poitevine et leurs croisements	Visuel
Surface fourragère minimale	Supérieure ou égale à 1000 m² par chèvre laitière	Documentaire
Origine des fourrages distribués et quantités	Exclusivement issus de l'aire géographique, à l'exception de la luzerne déshydratée, et au minimum 660 Kg de matière sèche par chèvre laitière et par an	Documentaire
Ensilage herbe ou maïs	Absence totale	Visuel et ou documentaire
Distribution d'herbe enrubannée	1kg de matière sèche par chèvre et par jour au maximum	Documentaire et ou visuel
Provenance de l'aliment complémentaire	Au minimum 165 kg de matière sèche soit l'équivalent de 195 kg d'aliment complémentaire brut distribué par chèvre laitière et par an proviennent de l'aire géographique	Documentaire et ou visuel
Logement des chèvres laitières	Au minimum 1,5 m² d'aire de couchage par chèvre Au maximum 3 chèvres par mètre linéaire d'auge	Documentaire et visuel

En transformation fromagère

Points clefs	**Valeur de référence**	**Méthodes d'évaluation**
Situation géographique	Bâtiments de transformation, d'affinage dans l'aire géographique	Documentaire et ou visuel
Qualité du lait	Lait de chèvre cru et entier	Analytique sur les fromages
Température d'emprésurage	Comprise entre 18 et 22° C	Mesure et ou documentaire
Durée de caillage	Supérieure ou égale à 18 h	Documentaire
Dimensions des moules	petite base : 30 mm de côté, angle entre le fond et le bord du moule compris entre 102° et 107°	Mesure
Moulage	Manuel avec louche ou autres	Visuel

	instruments < 2 litres	
Température salle de fabrication	Comprise entre 18 et 24° C	Mesure et ou documentaire
Salage	Sel sec	Visuel et ou Documentaire
Durée de séchage	Comprise entre 24 et 96 h	Visuel et ou documentaire
Température et hygrométrie de la salle de séchage	Comprise entre 12 et 16° C Comprise entre 75 et 95% d'humidité relative	Mesure et ou documentaire
Température et hygrométrie de la salle d'affinage	Comprise entre 9 et 16° C Comprise entre 75 et 95% d'humidité relative	Mesure et ou documentaire
Caractéristique du produit	Respect des normes analytiques et organoleptiques : « Pouligny-Saint-Pierre » : au moins 90g d'extrait sec total petit « Pouligny-Saint-Pierre » : extrait sec total compris entre 55 et 85 g	Analytique et organoleptique
Commercialisation des fromages	« Pouligny-Saint-Pierre » : 11ème jour à partir de l'emprésurage petit « Pouligny-Saint-Pierre » : 10ème jour à partir de l'emprésurage	Documentaire et ou visuel
Etiquetage des fromages	Etiquetage conforme aux exigences de l'AOP ; mentions obligatoires	Visuel