

LES CONDITIONS DE FABRICATION, D'IDENTIFICATION, D'AFFINAGE, D'ETIQUETAGE ET DE CONDITIONNEMENT DES FROMAGES AOP OSSAU-IRATY

Mise à jour le 01/02/2018

Document édité par le Syndicat AOP Ossau-Iraty - 64120 OSTABAT-ASME - 05 59 37 86 61 - contact@ossau-iraty.fr et téléchargeable sur le site ossau-iraty.fr (espace pro)

Document à conserver

1- ZONE DE FABRICATION ET D'AFFINAGE DES FROMAGES

Les ateliers de transformation et d'affinage doivent se situer sur la zone AOP Ossau-Iraty qui couvre :

- Les communes ou parties de communes des Pyrénées-Atlantiques situées en rive gauche de l'Ousse puis du Gave de Pau, des Gaves réunis puis de l'Adour après leur confluent ;
- Une partie du « Pont-Long », secteur bordant la ville de Pau au nord-ouest ;
- Trois communes des Hautes-Pyrénées limitrophes du département des Pyrénées-Atlantiques.

2- PÉRIODE DE FABRICATION

Pas de fabrication de fromages AOP Ossau-Iraty pendant les mois de septembre et d'octobre

3- PROCESS DE FABRICATION

Traitements du lait

Le lait est utilisé en l'état, non standardisé

La filtration sur ortie autorisée uniquement pour les fermiers

Les seuls additifs autorisés sont :

- l'eau ;
- le chlorure de calcium (≤ 3 cc / 10 L) ;
- la présure ;
- les cultures inoffensives de bactéries, de levures, de moisissures non issues de manipulations génétiques ;

Le traitement thermique est autorisé uniquement en fabrication laitière

La concentration du lait (élimination partielle de la partie aqueuse) est interdite

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

Emprésurage

Délai :

- 48 h après la traite la plus ancienne pour les laitiers
- 40 h après la traite la plus ancienne pour les fermiers

Dose : ≤ 3 cc / 10 L (pour une présure de référence à 520 mg de chymosine par litre)

Température : entre 28 °C et 35 °C

Dilution possible avec de l'eau potable

Caillage, découpage, brassage, chauffage

Température : ≤ 44 °C

Durée de brassage : ≤ 1 heure

Obtention de grains : ≤ 1 cm³

Dé lactosage

Autorisé uniquement en fabrication laitière

Quantité de sérum retirée : ≤ 25 % du volume de lait mis en fabrication

Quantité d'eau rajoutée : ≤ 25 % du volume de lait mis en fabrication

Température de l'eau rajoutée : entre 25 °C et 60 °C

Moulage

Effectué dans des moules perforés avec toiles ou des moules micro-perforés

Identification

L'identification de chaque fromage est obligatoire.

Elle est assurée par un marquage réalisé entre les phases de moulage et de dé moulage, en creux ou par plaque de caséine, dont les visuels, figurant une tête de brebis, diffèrent pour les fromages laitiers et fermiers, sont validés par le syndicat AOP Ossau-Iraty*

Les fromages fabriqués en estive font l'objet d'une identification spécifique, validée par le syndicat AOP Ossau-Iraty :



Marquage laitier, marquage fermier, marque estive

Les fromages déclassés font l'objet d'une suppression de ce marquage

Pressage

Avec un retournement au minimum pour le fromage fermier

Démoulage

S'effectue dès l'obtention d'un pH $\leq 5,5$

Salage

A sec :

- Avec du sel
- Température d'ambiance : ≤ 15 °C
- Durée : ≤ 24 h / kg de fromage

En saumure :

- Composition : eau, sel (≤ 330 g / L), peut contenir de l'acide acétique et/ou lactique
- pH saumure : $\leq 5,5$
- Température : ≤ 15 °C
- Durée : 12 h / kg de fromage
- La filtration est autorisée

Report sous vide

La conservation par maintien d'une température négative du fromage frais est interdite

Le report sous vide sur des fromages frais est autorisé avec :

- Délai de mise en report : 10 jours maxi après salage ;
- Température de conservation : entre 0 et 4° C ;
- Durée maximale de mise en report : 10 mois et sortie obligatoire de tous les fromages en report au plus tard le 20 décembre de l'année de mise sous vide ;
- Durée d'affinage décomptée à partir du jour de sortie du report.

4- AFFINAGE

Durée minimum

- 80 jours pour le fromage de petit format
- 120 jours pour le fromage de gros format

Conditions d'affinage

Température : entre 6° et 15° C

Hygrométrie : > 75 %

Soins apportés

- Retournements
- Brossage

Peuvent être utilisés : eau, sel, ferments d'affinage de surface et de la purée de piment rouge.

Pour les soins de croûte, l'huile végétale (colza, olive ou tournesol) ou le vinaigre blanc peuvent être employés.

L'utilisation de colorants de croûte (ex : Rocou, Caramel), Natamycine et Acétate de Polyvinyle est interdite

5- FORME, POIDS ET DIMENSIONS DES FROMAGES

Forme cylindrique à talon droit ou légèrement convexe

Petits format : 1,8 à 3,3 kg pour 17 à 21 cm de diamètre et 7 à 13 cm de hauteur

Gros format : 3,8 à 6,0 kg pour 22,5 à 27 cm de diamètre et 8 à 14 cm de hauteur

6- CARACTERISTIQUES DE LA PATE

La pâte a une couleur variant du blanc ivoire au crème ambré en fonction de l'affinage. Elle est lisse, ferme à onctueuse. Elle peut présenter quelques ouvertures de petite taille.

7- CARACTERISTIQUES DE LA CROUTE

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

8- EXTRAIT SEC ET GRAS SUR SEC DES FROMAGES

Taux de Gras sur Sec : 50 % minimum

Taux d'Extrait Sec : 58 % minimum

9- ETIQUETAGE DES FROMAGES

L'étiquette doit comporter :

- La mention "Appellation d'Origine Protégée" peut également être ajoutée ;
- Le logo AOP, d'une taille d'au moins 15 mm ;
- Le nom de l'appellation d'origine inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.



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

10- VENTE DE FROMAGES EN PORTION

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

11- PRODUCTION EN ESTIVE

Les estives correspondent à des surfaces :

- De pâturage pour l'alimentation estivale des troupeaux, situées en montagne, de statut et à usage privé ou collectif, organisé en parcours découpés par des limites naturelles ;
- Entretien par le bétail, le débroussaillage et/ou l'écobuage ;
- A durée d'usage définie dans la saison d'été par les gestionnaires d'estives ;
- L'alimentation des brebis est à base de pâture, seuls des grains des céréales autorisées et des minéraux peuvent être apportés ;
- La production du lait, la traite et la fabrication se font sur le même lieu, à la cabane du berger (cayolar, etxola ou cuyala), ce lieu devant être différent de celui d'hivernage, uniquement à partir de la date indiquée dans la déclaration de transhumance prévue dans le cahier des charges ;
- La fabrication est faite au lait cru, elle est journalière, l'emprésurage est réalisé au plus tard 24 h après la traite la plus ancienne.

