

# TECHNOLOGIE DE FABRICATION DU FROMAGE AOP OSSAU-IRATY

FEVRIER 2018

- Concentration du lait (élimination partielle de la partie aqueuse) interdite.

- Cultures inoffensives de bactéries, de levures, de moisissures non issues de manipulation génétiques
- Chlorure de calcium - Dose :  $\leq 3$  cc / 10 L lait

- Présure - Dose :  $\leq 3$  cc / 10L (pour une présure de référence à 520 mg de chymosine active / L)
- T° : entre 28 et 35 °C
- Dilution possible avec de l'eau potable
- Délai : 48H après la traite la plus ancienne pour les laitiers et 40H après la traite la plus ancienne pour les fermiers

- Quantité de sérum retirée :  $\leq 25$  % du volume de lait mis en fabrication
- Quantité d'eau rajoutée :  $\leq 25$  % du volume de lait mis en fabrication
- T° de l'eau rajoutée : entre 25 et 60 °C

- Effectué dans des moules perforés avec toile ou des moules microperforés

Marquage en creux ou par plaques de caséine réalisé entre les phases de moulage et de démoulage



Marque fermière en creux ou en caséine



Marque estive en creux



Marque laitière en creux ou en caséine

En saumure :

- Composition : eau, sel ( $\leq 330$  g/L), peut contenir de l'acide acétique et/ou lactique.
- pH  $\leq 5,5$
- T° :  $\leq 15$ °C
- Durée :  $\leq 12$ h / kg de fromage
- La filtration est autorisée

À sec :

- Avec du sel
- T° d'ambiance :  $\leq 15$ °C
- Durée :  $\leq 24$ h / kg de fromage

Effectué sur des fromages frais avec :

- Délai de mise en report : 10 jours maxi après salage
- T° 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 20/12 de l'année de mise sous vide
- Durée d'affinage décomptée à partir du jour de sortie du report

- Durée minimum : 80 jours pour le petit format et 120 jours pour le gros format
- T° : entre 6 et 15 °C
- Hygrométrie :  $> 75\%$
- Soins apportés : retournements et brossage (peuvent être utilisés : eau, sel, ferments d'affinage de surface et purée de piment rouge, huile, vinaigre)

Doit comporter :

- Le nom de l'Appellation inscrit en caractères de dimensions au moins égales à **2/3** de celles des caractères les plus grandes figurant sur l'étiquette
- Le **logo européen AOP** ( $\geq 15$  mm)
- La mention "Appellation d'Origine Protégée" peut être ajoutée

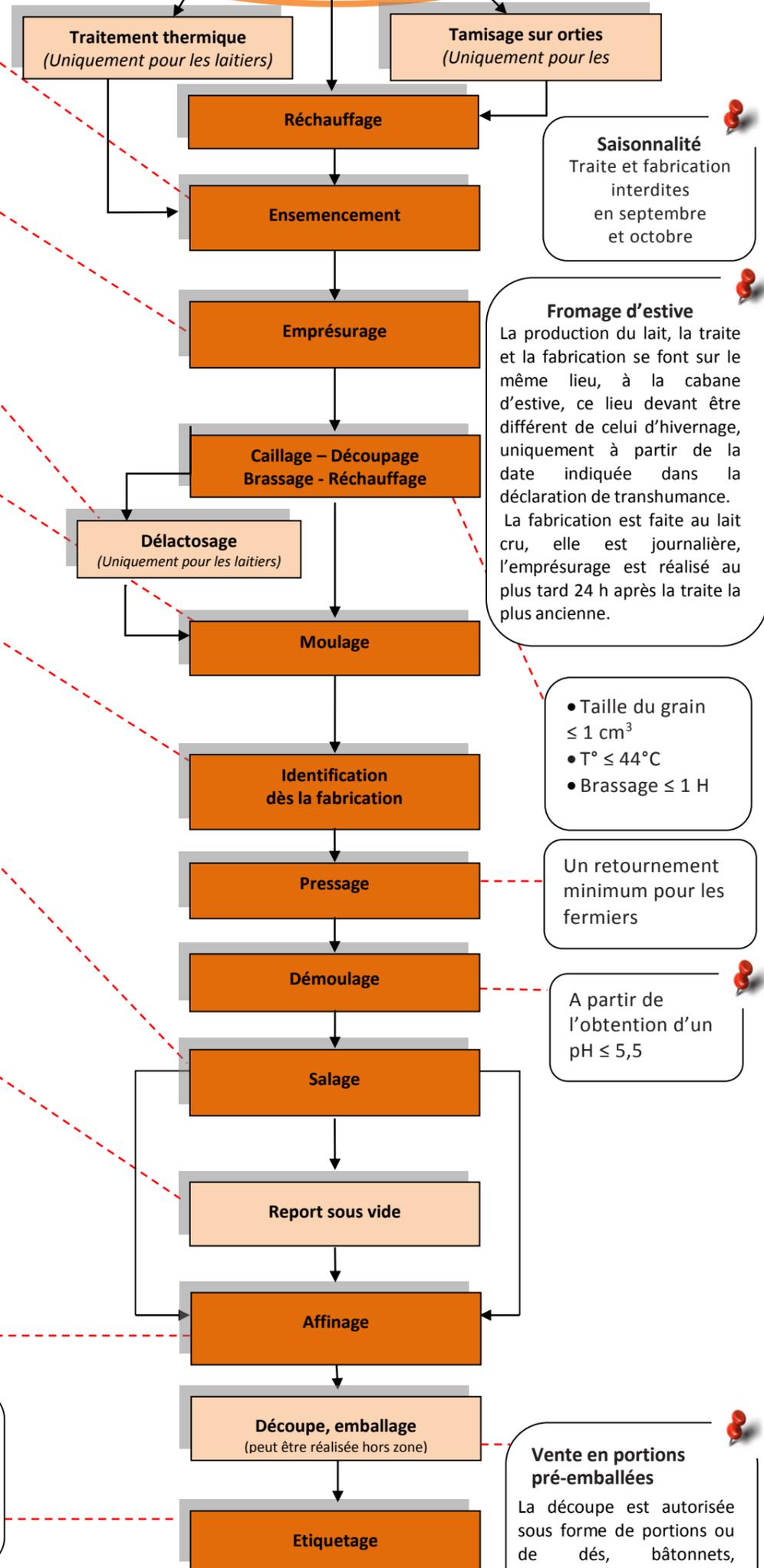


Description du fromage

- PETIT FORMAT : Diamètre de **17 à 21 cm**, hauteur de **7 à 13 cm** pour un poids des fromages affinés de **1,8 à 3,3 kg**
- GROS FORMAT : Diamètre de **22,5 à 27 cm**, hauteur de **8 à 14 cm** pour un poids des fromages affinés de **3,8 à 6 kg**
- De forme cylindrique, à talon droit ou légèrement convexe
- La pâte a une couleur variant du blanc ivoire au crème ambré en fonction de l'affinage. Elle est lisse, ferme à onctueuse. Elle peut présenter quelques ouvertures de petite taille.
- La **croûte est naturelle**, constituée par une flore microbienne vivante. Elle est solidaire de la pâte, non digérée, non délitée, non écaillée. Au toucher, elle est sèche à légèrement humide, sans être poisseuse. Sa couleur va du jaune orangé au gris.

## LAIT CRU ENTIER

(de brebis de races locales : BB - MTN - MTR)



**Saisonnalité**  
Traite et fabrication interdites en septembre et octobre

**Fromage d'estive**  
La production du lait, la traite et la fabrication se font sur le même lieu, à la cabane d'estive, ce lieu devant être différent de celui d'hivernage, uniquement à partir de la date indiquée dans la déclaration de transhumance. 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.

- Taille du grain  $\leq 1$  cm<sup>3</sup>
- T°  $\leq 44$ °C
- Brassage  $\leq 1$  H

Un retournement minimum pour les fermiers

A partir de l'obtention d'un pH  $\leq 5,5$

**Vente en portions pré-emballées**

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.