

LES CONDITIONS DE PRODUCTION DU LAIT AOP OSSAU-IRATY

N.B : brebis = brebis de + 6 mois au 1^{er} novembre

ZONE DE PRODUCTION

Les exploitations doivent être situées 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.
- et une partie du « Pont-Long », secteur bordant la ville de Pau au nord-ouest,
- et trois communes des Hautes-Pyrénées limitrophes du département des Pyrénées-Atlantiques.

TROUPEAU ET RACES DE BREBIS

- 3 races locales : Manex Tête Noire et Tête Rousse et Basco-Béarnaise.
- OGM : La manipulation du génome est interdite sur les animaux.
- Les ovins de races à viande présents sur l'exploitation sont à déclarer à l'ODG (= syndicat de défense, dans la Déclaration d'identification (DI))

PRODUCTION DU LAIT

■ Délai de vente ou de transformation du lait après l'agnelage

Les brebis sont mises à la traite au minimum 20 jours après l'agnelage.

■ Saisonnalité de la traite

- Traite interdite pendant les mois de septembre et octobre.
- Obligation d'une période de non traite du troupeau de 100 jours / an.

■ Niveau laitier et MSU

- Le niveau laitier moyen ne doit pas excéder : 300 L / brebis / campagne.
- Par exemple : un troupeau de 200 brebis (tous lots confondus) peut produire jusqu'à 60 000 litres de lait par campagne.
- La moyenne de MSU est supérieure à 110 g / L / campagne.

CONDUITE DE L'EXPLOITATION

■ Fertilisation

- La fertilisation minérale est limitée en moyenne à : 100 N-60 P-100 K par ha /an sur les prairies.
- Les fumures organiques autorisées sont : fumier, lisier, purin d'origine agricole, compost, co-compost de déchets verts, boues d'épuration*, rejets de laiteries.
- * avec enfouissement immédiat, respect d'une période de latence après épandage d'au moins 8 semaines avant toute utilisation, et réalisation d'un suivi analytique lot par lot (camion, citerne...) des germes pathogènes, des métaux lourds et des composés-traces organiques retenus dans la réglementation en vigueur

=> Pas de limitation en quantité pour l'épandage des fumures organiques (lisier, fumier...)

- Sur les parcours d'estives, seul l'épandage de déjections animales produites dans les parcs de contention en estive est autorisé.

■ Culture d'OGM

La mise en culture d'OGM sur l'exploitation est interdite.

ALIMENTATION

■ Pâtüre

Chaque brebis doit pâturer au minimum 240 jours / campagne.

=> Les brebis peuvent rester à l'intérieur (en bergerie) au maximum 125 jours (4 mois) / campagne.

■ OGM dans l'alimentation

L'alimentation des petits ruminants (ovins et caprins) présents sur l'exploitation ne contient pas d'OGM.

■ Minimum d'alimentation de la zone AOP et limitation des achats extérieurs à la zone AOP

En période de traite, les jours où elles ne pâturent pas, les brebis doivent recevoir au minimum 600 g MS d'aliments de la zone AOP / jour.

- Les achats d'aliments (hors pâtüre) provenant

de l'extérieur de la zone AOP sont limités à 280 kg MS / brebis / campagne.

(Par exemple : pour un troupeau de 200 brebis (tous lots confondus), il est possible d'acheter au maximum 56 Tonnes MS d'aliments provenant de l'extérieur de la zone).

■ Définition de la ration de base

La ration de base est constituée de fourrages grossiers : pâtüre, fourrages frais, secs et déshydratés brins longs, paille et de fourrages fermentés.

■ Matières premières et additifs autorisés en complément de la ration de base (liste positive)

En complément des fourrages grossiers (éléments de la ration de base), seules les matières premières ci-après sont autorisées :

- Les concentrés : Grains de céréales : orge, maïs, blé, avoine, seigle, triticales, épeautre, sorgho, et leurs produits dérivés. Les drèches sont déshydratées, leur contamination en butyriques est inférieure à 100 spores/g. Les épis de maïs peuvent être utilisés entiers, sans les spathes. Graines brutes ou extrudées d'oléagineux : colza, lin, soja, tournesol. Graines brutes ou extrudées de légumineuses : lupin, féverole, pois et vesce. Tourteaux de colza, lin, soja, tournesol, qui peuvent être protégés contre la dégradation ruminale par un procédé n'utilisant aucun aldéhyde
- Aliments déshydratés sous forme de bouchons : luzerne, pulpe de betterave
- Lians : mélasse de canne à sucre ou de betterave à sucre, dans la limite de 5% du poids total de l'aliment, huiles végétales issues des graines oléagineuses précitées
- Minéraux et produits dérivés
- Glycérine, obtenue à partir d'huile végétale estérifiée
- Lactosérum de fromagerie frais produit sur l'exploitation»
- Additifs technologiques, sensoriels (substances aromatiques), nutritionnels (vitamines, oligo-éléments, acides aminés), et zootechniques (améliorateurs de digestibilité, stabilisateurs de la flore intestinale

- Quelle que soit la présentation, ces matières premières et additifs (hors liants, glycérine, minéraux et lactosérum) présentent une teneur en matière sèche d'au moins 84 % et ne doivent pas être réhydratés avant affouragement. Les autres apports autorisés pour les agneaux avant sevrage sont : produits laitiers, gousses de caroube, et un additif zootechnique, le chlorure d'ammonium. Seuls les traitements médicamenteux ayant un but curatif sont autorisés.

■ Mélange d'aliments (dont «ration complète» en provenance d'un tiers)

Est AUTORISÉ :

- l'achat² ou la réalisation par l'éleveur de mélange entre matières premières autorisées (= aliments de la liste positive).
- la réalisation par l'éleveur de mélange entre

fourrages grossiers (= aliment de la ration de base) et matières premières autorisées (= aliments de la liste positive). Le mélange doit être réalisé le jour de sa distribution.

EST INTERDIT : l'achat² de mélange entre fourrages grossiers (aliments de la ration de base) et matières premières autorisées (aliments de la liste positive).

²A l'achat, l'étiquetage du mélange doit indiquer en clair la liste de ses constituants.

■ Des conditions particulières sont définies pour :

- Aliments autorisés pour les agneaux avant sevrage : produits laitiers, levures, conservateurs, gousses de caroube. Seuls les traitements médicamenteux ayant un but curatif sont autorisés.
- Affouragement en vert : en bergerie peuvent être apportés sous forme de fourrages frais (betterave fourragère, navet, rave, chou fourager, colza fourager, herbe), récoltés proprement, sans avoir subi d'échauffement, et après nettoyage des mangeoires.
- Les drèches et aliments déshydratés ne doivent pas être réhydratés avant affouragement.
- Les pailles ne sont pas traitées à l'ammoniaque.

■ Concentrés

La quantité maximale de concentrés pouvant être distribuée est de : 150 kg MS / brebis / campagne et 800 g MS / brebis / jour

■ Fourrages fermentés

- Pas de distribution d'ensilage maïs ni d'ensilage herbe.
- La distribution d'enrubannées aux brebis (toutes : les traites, celles en fin de gestation, les vides...) n'excède pas, en moyenne, 1 kg brut/ brebis/ jour.
- Les enrubannés ont un taux minimum de 70 % de MS.

ALIMENTATION DES BREBIS 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.
- Entretenues 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 pâtüre, 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.

SEPTEMBRE
2018

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

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 ($\leq 3 \text{ cc} / 10 \text{ L}$) ;
- 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 : $\leq 3 \text{ cc} / 10 \text{ L}$ (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 : $\leq 44^\circ \text{C}$

Durée de brassage : $\leq 1 \text{ heure}$

Obtention de grains : $\leq 1 \text{ cm } 3$

■ Dé lactosage

Autorisé uniquement en fabrication laitière

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.

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

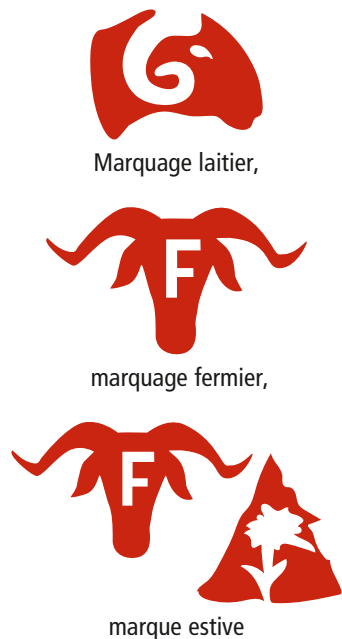
■ Moulage

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 démoulage, 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 :



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 : $\leq 15^\circ \text{C}$
- Durée : $\leq 24 \text{ h} / \text{kg}$ de fromage

En saumure :

- Composition : eau, sel ($\leq 330 \text{ g} / \text{L}$), peut contenir de l'acide acétique et/ou lactique
- pH saumure : $\leq 5,5$
- Température : $\leq 15^\circ \text{C}$
- Durée : $\leq 12 \text{ h} / \text{kg}$ 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 PÂTE

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 CROÛTE

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- ÉTIQUETAGE 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 ;
- Entretenues par le bétail, le débroussaillage et/ou l'écobuage ;

- L'alimentation des brebis est à base de pâtüre, 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.

D'après le cahier des charges en vigueur décret n°2015-1225 du 2 octobre 2015, JORF du 4 octobre 2015 et le plan de contrôle version D du 03/08/2015.



BÉARN & PAYS BASQUE GARANTIS

Les activités du Syndicat Ossau-Iraty en lien avec le plan de contrôle sont soutenues par le Conseil Départemental des Pyrénées-Atlantiques

