

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) n° 510/2006 DU CONSEIL relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine

“Ossau-Iraty”

N° CE: [réservé CE]

IGP AOP

1. DENOMINATION DE L'AOP

Ossau-Iraty

2. ÉTAT MEMBRE

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

Classe 1-3 : fromages

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

L'« Ossau-Iraty » est un fromage fabriqué exclusivement au lait de brebis en l'état, non standardisé et emprésuré. Il est salé et affiné, de forme cylindrique, à pâte légèrement pressée non cuite à talon droit ou légèrement convexe, renferme au moins 50 pour cent de matière grasse sur l'extrait sec total et sa teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 58 grammes pour 100 grammes de fromage.

Dimensions des moules et poids des fromages :

- moules de diamètre 25,5 à 26 cm et hauteur de 9 à 12 cm pour un poids des fromages affinés de 4 à 5 Kg.

- ou moules de diamètre 18 à 20 cm et hauteur de 7 à 10 cm pour un poids des fromages affinés de 2 à 3 Kg.

L'« Ossau-Iraty » fermier est fabriqué exclusivement à partir de lait cru et peut être fabriqué dans des moules de diamètre compris entre 24 et 28 cm et de hauteur de 9 à 15 cm et atteindre un poids de 7 Kg.

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 présente une couleur allant du jaune orangé au gris.

L'affinage dure au minimum 80 jours pour les fromages de poids compris entre 2 et 3 kg ; 120 jours pour les fromages de poids compris entre 4 et 7 kg.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

L'« Ossau-Iraty » provient exclusivement de lait de brebis, de race basco-béarnaise ou Manech tête noire ou Manech tête rousse.

Sur une campagne laitière (entre le 1^{er} novembre et le 31 octobre de l'année suivante) le niveau laitier moyen du troupeau n'excède pas 300 litres par brebis. Le lait

est produit de manière saisonnière : la traite du troupeau ne peut excéder 265 jours par an et est interdite en septembre et octobre.

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

L'alimentation du troupeau provient principalement de l'aire géographique délimitée. L'approvisionnement (hors pâture) en aliments ne provenant pas de cette aire est limité sur une campagne à 280 kg de matière sèche par brebis en moyenne.

La ration de base est constituée de pâture, de fourrages frais, secs et déshydratés, de paille et de fourrages fermentés. L'alimentation du troupeau doit être constituée à partir d'une liste positive de matière première tant pour la ration de base que les compléments. L'alimentation du troupeau est issue de produits non transgéniques. Les conditions d'utilisation des aliments et le recours à des mélanges d'aliments sont règlementés.

Les brebis pâturent au minimum 240 jours par an. En période de traite, les jours où elles ne pâturent pas, les brebis reçoivent une ration journalière comportant au minimum 600 grammes de matière sèche provenant de l'aire géographique.

L'apport de fourrages fermentés dans l'alimentation du troupeau en période de traite est limité jusqu'au 31 octobre **2017**. L'apport d'ensilage est interdit à partir du 1^{er} novembre **2017**.

L'apport en concentrés dans la ration journalière ne peut excéder 800 grammes de matière sèche en moyenne par brebis. Sur une campagne, l'apport moyen par brebis en concentrés est limité à 150 kg de matière sèche.

L'implantation de cultures transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en AOP. 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.

3.5. Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

La production du lait de brebis, la fabrication et l'affinage sont effectués dans l'aire géographique.

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

L'« Ossau-Iraty » peut être commercialisé sous forme de portions pré-emballées, à condition que chaque portion comporte une partie croûtée caractéristique de l'appellation, et un étiquetage comprenant les indications prévues au point 3.7 ci-dessous.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

L'identification de chaque fromage est obligatoire. Elle est assurée par un marquage en creux réalisé lors de la phase de moulage.

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

Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, l'étiquetage de chaque fromage bénéficiant de l'appellation d'origine « Ossau-Iraty » doit comporter 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'apposition du **symbole AOP de l'Union européenne** est obligatoire dans l'étiquetage des fromages. La mention « appellation d'origine protégée » peut compléter l'étiquetage.

Peuvent également figurer dans l'étiquetage, la publicité, les factures ou papiers de commerce, les marques commerciales.

4. DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique est composée des communes ou parties de communes du département 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 ainsi qu'à une partie de la commune de Lons située en rive droite du Gave de Pau ainsi que trois communes des Hautes – Pyrénées limitrophes du département des Pyrénées – Atlantiques.

L'aire géographique est composée des communes suivantes :

Département des Pyrénées-Atlantiques :

- la totalité des communes des cantons d'Accous, d'Anglet, d'Aramits, d'Arudy, de Biarritz, de Bidache, d'Espelette, d'Hasparren, d'Hendaye, d'Iholdy, de Laruns, de Lasseube, de Mauleon-Licharre, de Navarrenx, de Nay, d'Oloron, de Saint-Etienne-de-Baïgorry, de Saint-Jean-de-Luz, de Saint-Jean-Pied-de-Port, de Saint-Palais, de Sauveterre-de-Béarn, de Tardets-Sorholus, d'Ustaritz.

- les communes de Argagnon (en partie), Labastide-Cézeracq (en partie), Bayonne (en partie), Bosdarros, Gan, Jurançon, Laroin (en partie), Pau (en partie), Saint-Faust. Ayherre, Briscous, Isturits, La-Bastide-Clairence, Urt, Abidos (en partie), Bésin-grand (en partie), Biron (en partie), Castetner, Laà-Mondrans, Lacq (en partie), Lagor (en partie), Loubieng, Maslacq (en partie), Mont (en partie), Mourenx, Noguères, Os-Marsillon (en partie), Ozenx-Montestrucq, Sarpourenx, Sauvelade, Vielleségure, Arbus (en partie), Artiguelouve (en partie), Denguin (en partie), Lescar (en partie), Lons (en partie), Siros (en partie), Abos (en partie), Cuqueron, Lahourcade, Lucq-de-Béarn, Monein, Parbayse, Pardies (en partie), Tarsacq (en partie), Castétis (en partie), Lanneplaa, Orthez (en partie), Salles-Mongiscard, Aressy, Artigueloutan (en partie), Assat, Bizanos (en partie), Gelos, Idron (en partie), Lée (en partie), Mazères-Lezons, Meillon, Narcastet, Nousty (en partie), Ousse (en partie), Pau (en partie), Rontignon, Uzos, Barzun (en partie), Espoey (en partie), Gomer (en partie), Hours, Labatmale, Livron (en partie), Lucgarier, Pontacq (en partie), Soumoulou (en partie), Lahonce, Mouguerre, Saint-Pierre-d'Irube, Urcuit (en partie), Villefranque, Auterive, Bellocq, Bérenx, Carresse-Cassaber, Castagnède, Escos, Labastide-Villefranque, Lahontan (en partie), Léréen, Saint-Dos, Saint-Pé-de-Léréen, Salies-de-Béarn.

Pour les communes incluses en partie, les plans sont déposés en mairie.

Département des Hautes-Pyrénées :

- les communes d'Arbéost, Arrens-Marsous, Ferrières

5. LIEN AVEC L'AIRES GEOGRAPHIQUE

5.1. Spécificité de l'aire géographique

L'aire d'appellation comprend la montagne et le piémont basques et béarnais.

Les conditions naturelles de ces provinces, leur climat océanique avec une pluviométrie régulière et importante (au moins 1 200 et jusqu'à 1 800 mm / an), et des amplitudes thermiques relativement faibles, favorisent les herbages et de ce fait l'élevage ovin laitier. De même, le relief, collines, basse et moyenne montagne, et l'altitude, ont orienté l'agriculture vers l'élevage, surtout extensif.

La révision de l'aire entreprise en 1997 – 2001 a renforcé la volonté du groupement, de maintenir l'élevage extensif en zone de piémont et de montagne en excluant les zones de plaines et plateaux sur lesquelles l'élevage intensif pourrait être pratiqué.

Ainsi la partie au Sud du Gave de Pau, retenue dans l'aire, se caractérise par un rapport élevé entre la surface toujours en herbe et la surface agricole utile. Ce rapport mesuré par canton est en moyenne de 60 %, il est partout supérieur à 40 %. Au Nord du Gave de Pau (zone exclue de l'aire) ce rapport est faible : 20 % en moyenne, ce qui traduit bien des caractéristiques agricoles différentes avec la prédominance des grandes cultures (maïs) dans les secteurs de plaine et de plateaux.

L'antériorité de production, établie à partir de l'existence d'au moins deux troupeaux producteurs de lait pour l'AOP « Ossau-Iraty », a également été prise en compte dans la délimitation.

Les races de brebis utilisées pour fournir le lait sont traditionnelles. Il s'agit des races locales Manech tête noire, Manech tête rousse et Basco-béarnaise, particulièrement adaptées aux conditions de la région de production : alimentation à base d'herbe et de foin, climat très pluvieux qu'elles affrontent lors de la pâture quotidienne, grâce à leur toison de laine « étanche ». Elles pâturent tous les jours même en hiver, sauf en cas de neige ou conditions extrêmes ; elles sont adaptées à la transhumance, pratiquée par les trois quarts des troupeaux.

5.2. Spécificité du produit

L'« Ossau-Iraty » est un fromage au lait de brebis à pâte légèrement pressée, en forme de tomme à talon droit ou légèrement convexe. Sa croûte est dure, épaisse de quelques millimètres, sa teinte varie entre le jaune orangé et le gris. Les formats possibles sont encadrés. Ainsi les fromages de poids inférieur à 2 kilogrammes produits sur l'aire ne bénéficient pas de l'AOP, leur taille ne supportant pas un affinage aussi long.

La pâte présente une couleur variant du blanc ivoire au crème ambré en fonction de l'affinage. Sa texture est lisse, ferme, fondante et d'onctueuse à dure. Elle peut présenter quelques ouvertures (trous) de petite taille.

L'odeur est subtile, elle évoque parfois des fleurs ou des fruits. La saveur est équilibrée entre les perceptions acidulées et grasses ; intense, elle est salée sans excès, on y rencontre souvent des arômes de noisette et de fruits.

La méthode d'obtention est adaptée aux conditions du milieu et donne ses spécificités au lait :

- un maximum de production laitière est fixé par brebis, à un niveau compatible avec l'alimentation préconisée, afin de conserver le système d'élevage traditionnel ;
- ces races locales ne produisent du lait qu'en hiver, au printemps et au début de l'été. La méthode d'obtention est adaptée à cette production saisonnière : elle interdit ainsi la traite et la fabrication en septembre et octobre ;
- l'alimentation provient principalement de l'aire géographique délimitée ; en effet un minimum d'alimentation provenant de l'aire, annuel et journalier par brebis, ainsi qu'un minimum de huit mois de pâture par an, sont fixés par le cahier des charges.

L'utilisation des races locales, l'alimentation basée sur la pâture, les conditions d'élevage qui limitent l'intensification permettent de garantir un lait de bonne fromageabilité, et des arômes variés.

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

L'aire géographique est constituée de la montagne et le piémont basques et béarnais qui sont majoritairement recouverts de prairies naturelles ou temporaires, que ce soit

dans les estives où la majorité des troupeaux transhument chaque été ou bien dans les exploitations où les éleveurs privilégient la production fourragère pour le pacage et le fanage.

Ce couvert végétal majoritaire permet la production d'une alimentation fourragère issue de l'aire géographique majoritairement constituée de foin, regain et pâture d'espèces variées.

L'élevage de brebis exclusivement de races locales (Manech tête noire, Manech tête rousse et Basco-béarnaise), permet d'exploiter au mieux ces ressources fourragères locales. Les brebis de races locales sont en effet des races rustiques adaptées au relief montagneux et au climat humide, ce qui leur permet de valoriser ces productions fourragères puisqu'elles consomment beaucoup de foin et sont en pâturage toute l'année (sauf froids extrêmes et enneigement trop important).

Cette alimentation à base de foin et de pâture d'espèces variées donne des laits spécifiques. Les caractères des fromages, aux arômes variés, sont révélés par l'ensemble des pratiques de fabrication adaptées, notamment par l'affinage long des fromages.

Des traces attestent dans cette région de l'existence d'un système agro-pastoral datant du néolithique. Au début de notre ère, des auteurs latins signalent la présence de fromages de brebis sur les marchés toulousains. La production de fromages de brebis existe dans la partie occidentale des Pyrénées depuis au moins le Moyen-Age. Des contrats de métayage du XIV^e siècle et des documents notariés du début du XV^e siècle attestent de la fabrication de fromage de brebis dans la région.

Les conditions difficiles de transport entre les pâturages d'altitude ou estives, en haute montagne et les vallées, ont conduit très rapidement les bergers à transformer le lait sur place en un fromage qui pouvaient être descendu dans les vallées pour être commercialisé. L'« Ossau-Iraty » fait partie de la catégorie des fromages « à pâte pressée non cuite » : sa masse de plusieurs kilogrammes, sa pâte pressée, sa forme et son affinage long lui donnant une croûte relativement dure, en font un produit répondant à cet objectif d'être facilement transportable. Son aptitude à la conservation assurait au berger et à sa famille une nourriture protéique toute l'année. Si aujourd'hui le transport est plus facile, la tradition d'affinage long s'est maintenue, elle a été renforcée par l'allongement de la durée minimale d'affinage.

Les conditions rencontrées dans le milieu géographique, constitué de territoire de collines et de montagne, le relief, la pluviométrie régulière et importante, souvent l'altitude, ont orienté l'occupation des terres par des surfaces en herbe, et l'agriculture vers l'élevage, surtout extensif et notamment ovin.

REFERENCE A LA PUBLICATION DU CAHIER DES CHARGES