

DOCUMENT UNIQUE

Règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

«OSSAU-IRATY»

N° UE :

AOP (X) IGP ()

1. Dénomination de l'AOP

«Ossau-Iraty»

2. État membre ou pays tiers

France

3. Description du produit agricole ou de la denrée 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.

L'Ossau-Iraty fermier est fabriqué exclusivement à partir de lait cru.

Dimensions et poids des fromages :

- **diamètre de 22,5 à 27 cm, hauteur de 8 à 14 cm pour un poids des fromages affinés de 3,8 à 6 kilogrammes ;**

- **diamètre de 17 à 21 cm, hauteur de 7 à 13 cm pour un poids des fromages affinés de 1,8 à 3,3 kilogrammes.**

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.

L'affinage dure au minimum 80 jours pour les fromages de poids compris entre **1,8 et 3,3** kg ; 120 jours pour les fromages de poids compris entre **3,8 et 6** kg.

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

L'alimentation du troupeau provient principalement de l'aire géographique délimitée. Certains aliments peuvent ne pas provenir de l'aire géographique du fait du relief et de l'altitude

de certains secteurs de l'aire géographique. 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 matières premières tant pour la ration de base que les compléments. L'alimentation du troupeau est issue de produits non transgéniques.

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.

Concernant l'alimentation du troupeau en période de traite :

- jusqu'au 31 janvier 2018, l'apport de fourrages fermentés est limité à 1,5 kg brut d'ensilage de maïs et 1 kg brut d'enrubannée ou d'ensilage d'herbe, par jour en moyenne par brebis ;
- à partir du 1^{er} février 2018, l'apport d'ensilage est interdit et l'apport d'herbe enrubannée est autorisé dans la limite d'1 kg brut par jour en moyenne par brebis.

Ces deux dispositions s'appliquent à condition que l'herbe enrubannée présente un taux minimum de matière sèche de 70 %.

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.

Les matières premières et additifs autorisés en complément de la ration de base sont listés dans une liste positive. Une teneur en matière sèche d'au moins 84 % est fixée pour la plupart de ces matières premières et additifs et ne doivent pas être réhydratés avant affouragement.

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.

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. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

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

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

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.

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, l'étiquetage de chaque fromage 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'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 suivantes :

- **l'alimentation des brebis est à base de pâture, seuls des grains des céréales autorisées dans la liste positive 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;**
- **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.**

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique est composée des communes ou parties de communes

- du département des Pyrénées-Atlantiques :

► la totalité des communes des cantons de : Baïgorra et Mondarrain ; Biarritz ; Hendaye - Côte Basque-Sud ; Montagne Basque ; Oloron-Sainte-Marie 1 et 2 ; Ouzom, Gave et Rives du Nééz ; Pays de Bidache, Amikuze et Ostibarre ; Saint-Jean-de-Luz ; Ustaritz - Vallées de Nive et Nivelle.

► la totalité des communes de : Aast, Abitain, Andrein, Angaïs, Anglet, Angous, Araujuzon, Araux, Athos-Aspis, Aubertin, Audaux, Auterrive, Autevielle-Saint-Martin-Bideren, Bardos, Barraute-Camu, Bastanès, Baudreix, Bellocq, Bénéjacq, Bérenx, Beuste, Billère, Boeil-Bezing, Bordères, Bordes, Briscous, Bugnein, Burgaronne, Cardesse, Carresse-Cassaber, Castagnède, Castetnau-Camblong, Castetbon, Castetner, Charre, Coarraze, Cuqueron, Dognen, Escos, Espiute, Gelos, Ger, Gestas, Guiche, Guinarthe-Parenties, Gurs, Hours, Igon, Jasses, Jurançon, Laà-Mondrans, Laàs, Labastide-Villefranche, Labatmale, Lacommande, Lagos, Lahonce, Lahourcade, Lanneplaa, Lay-Lamidou, Léren, Lestelle-Bétharram, L'Hôpital-d'Orion, Lons, Loubieng, Lucgarier, Lucq-de-Béarn, Mazères-Lezons, Méritein, Mirepeix, Monein, Montaut, Montfort, Mouguerre, Mourenx, Nabas, Narp, Navarrenx, Noguères, Ogenne-Camptort, Oraàs, Orion, Orriule, Ossens, Ozenx-Montestrucq, Parbayse, Ponson-Dessus, Préchacq-Navarrenx, Rivehaute, Saint-Dos, Saint-Faust, Saint-Gladie-Arrive-Munein, Saint-Pé-de-Léren, Saint-Pierre-d'Irube, Saint-Vincent, Salies-de-Béarn, Salles-Mongiscard, Sames, Sarpourenx, Sauvelade, Sauveterre-de-Béarn, Sus, Susmiou, Tabaille-Usquain, Viellenave-de-Navarrenx, Vielleségure, Villefranche.

► les communes prises en partie de : Abos, Abidos, Arbus, Argagnon, Artigueloutan, Artiguelouve, Barzun, Bayonne, Bésingrand, Biron, Bizanos, Castétis, Denguin, Espoey, Gomer, Idron, Lacq, Labastide-Cézeracq, Lagor, Lahontan, Laroïn, Lée, Lescar, Livron, Maslacq, Mont, Nousty, Orthez, Os-Marsillon, Ousse, Pardies, Pau, Poey-de-

Lescar, Pontacq, Sauvagnon, Serres-Castet, Siros, Soumoulou, Tarsacq, Urcuit, Urt, Uzein.

Pour ces communes, les plans sont déposés en mairie.

- du département des Hautes-Pyrénées limitrophes du département des Pyrénées-Atlantiques : Arbéost, Arrens-Marsous, Ferrières.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

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

Les conditions naturelles de l'aire géographique, son 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.

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 l'aire géographique : alimentation à base d'herbe et de foin, climat très pluvieux qu'elles affrontent 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. 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.

Le lait des brebis de l'aire géographique est particulièrement riche ; ainsi la méthode d'obtention garantit une moyenne de matière sèche utile (matière grasse + matière protéique) supérieure à 110 grammes par litre de lait.

Les pratiques et paramètres de fabrication sont adaptés à cette richesse du lait. Ainsi la pâte du fromage au moment de sa mise en cave est apte aux transformations, lipolyse et protéolyse, qui suivent au cours de l'affinage.

Les pratiques d'affinage des opérateurs (retournements, brossages, interdiction de tout antifongique) contribuent à orienter la flore de surface vers les diverses flores utiles qui vont assurer le développement des arômes.

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. L'Ossau-Iraty présente un poids d'au moins **21,8** kilogramme, ce qui permet une durée d'affinage longue, de 80 à 120 jours minimum selon les formats.

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.

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

Ces ressources fourragères sont valorisées par l'élevage de brebis exclusivement de races locales (Manech tête noire, Manech tête rousse et Basco-béarnaise).

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

La production de fromages de brebis existe dans la partie occidentale des Pyrénées depuis au moins le Moyen-âge. Des contrats de métayage du XIV^{ème} siècle et des documents notariés du début du XV^{ème} 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 pouvait 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, Les caractères des fromages, aux arômes variés, sont révélés par l'ensemble des pratiques de fabrication adaptées, notamment par cet affinage long des fromages.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 6, paragraphe 1, deuxième alinea, du règlement (UE) n° 668/2014 de la commission du 13 juin 2014]