

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE ET DES AFFAIRES RURALES

Décret du 26 novembre 2004 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Rocamadour »

NOR : AGRP0401706D

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre d'Etat, ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, et du ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales,

Vu le règlement communautaire n° 2081/92/CEE modifié du Conseil du 14 juillet 1992 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ;

Vu le code rural, et notamment ses articles L. 641-2, L. 641-3, L. 641-6, R. 641-1 à R. 641-11, R. 641-40 à R. 641-67 ;

Vu le code de la consommation, et notamment ses articles L. 115-1 et L. 115-16 ;

Vu le décret n° 88-1206 du 30 décembre 1988 modifié portant application de la loi du 1^{er} août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services et de la loi du 2 juillet 1935 tendant à l'organisation et à l'assainissement du marché du lait en ce qui concerne les fromages ;

Vu la proposition du comité national des produits laitiers de l'Institut national des appellations d'origine en date du 29 janvier 2004,

Décète :

Art. 1^{er}. – *Type et description du fromage.*

L'appellation d'origine contrôlée « Rocamadour » est réservée uniquement aux fromages fabriqués au lait de chèvre cru et entier répondant aux dispositions de la législation en vigueur et aux conditions du présent décret.

Il s'agit d'un fromage à pâte molle à coagulation lente, se présentant sous forme d'un cylindre de forme aplatie, de 35 grammes environ. Il contient au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation, et son poids total de matière sèche ne doit pas être inférieur à 14 grammes par fromage.

Sa peau est solidaire, striée, légèrement veloutée, de couleur blanche pouvant virer sur le crème ou le beige foncé.

Un règlement technique d'application homologué par arrêté conjoint du ministre chargé de l'agriculture et du ministre chargé de la consommation, pris sur proposition du comité national des produits laitiers de l'Institut national des appellations d'origine, précise les modalités d'application du présent décret.

Art. 2. – *Aire de production.*

La production de lait, la fabrication et l'affinage des fromages doivent être effectués dans l'aire géographique qui s'étend sur le territoire des communes suivantes :

Département de l'Aveyron

Canton de Capdenac-Gare : les communes de Balaguier-d'Olt, Causse-et-Diège, Foissac.

Canton de Villeneuve : les communes d'Ambeyrac, La Capelle-Balaguier, Montsalès, Ols-et-Rinhodes, Saujac, Sainte-Croix, Salvagnac-Cajarc, Villeneuve.

Canton de Villefranche-de-Rouergue : la commune de Martiel.

Département de la Corrèze

Canton de Larche : les communes de Charrier-Ferrière, Chasteaux.

Canton de Brive-la-Gaillarde Sud-Ouest : les communes d'Estivals, Nespouls.

Canton de Meyssac : la commune de Turenne.

Département de la Dordogne

Canton de Carlux : les communes de Cazoulès, Peyrillac-et-Millac, Orliaguet.

Canton de Montignac : la commune de Saint-Amand-de-Coly.

Canton de Salignac-Eyvigues : les communes d'Archignac, Borrèze, Jayac, Nadaillac, Paulin, Salignac-Eyvigues.

Canton de Terrasson-la-Villedieu : les communes de La Cassagne, Chavagnac, La Dornac.

Département du Lot

Canton de Bretenoux : les communes de Gintrac, Prudhomat, Saint-Michel-Loubéjou.

Canton de Cahors Nord-Ouest : la totalité des communes.

Canton de Cahors Nord-Est : la totalité des communes.

Canton de Cahors Sud : la totalité des communes.

Canton de Cajarc : la totalité des communes.

Canton de Castelnau-Montratier : les communes de Cézac, Lhospitalet, Pern.

Canton de Catus : la totalité des communes.

Canton de Cazals : les communes des Arques, Gindou.

Canton de Figeac Ouest : les communes de Bédrier, Faycelles.

Canton de Gourdon : les communes d'Anglars-Nozac, Gourdon, Rouffilhac, Saint-Cirq-Souillaguet, Saint-Clair, Saint-Projet, Le Vigan.

Canton de Gramat : la totalité des communes.

Canton de Labastide-Murat : la totalité des communes.

Canton de Lacapelle-Marival : les communes d'Albiac, Anglars (pour la seule partie de la commune située à l'ouest de la ligne formée par la route départementale 940 et par le ruisseau de Lascurades), Aynac, Le Bourg (pour la seule partie de la commune située à l'ouest de la ligne formée par la route nationale 140 et la route départementale 940), Issendolus, Lacapelle-Marival (pour la seule partie de la commune située à l'ouest de la ligne formée par la route départementale 940 et par la route départementale 218), Rudelle, Ruyres, Thémines, Théminettes.

Canton de Lalbenque : les communes d'Aujols, Bach, Belmont-Sainte-Foi, Cieurac, Cremps, Escamps, Flaujac-Poujols, Laburgade, Lalbenque, Vaylats.

Canton de Lauzès : la totalité des communes.

Canton de Limogne-en-Quercy : la totalité des communes.

Canton de Livernon : la totalité des communes.

Canton de Luzech : la totalité des communes.

Canton de Martel : la totalité des communes.

Canton de Montcuq : les communes de Bagat-en-Quercy, Belmontet, Le Boulevé, Fargues, Lascasbanes, Saint-Matré, Saint-Pantaléon, Saux.

Canton de Payrac : les communes de Calès, Fajoles, Lamothe-Fénelon, Loupiac, Nadaillac-de-Rouge, Payrac, Reilhaguet, Le Roc.

Canton de Puy-l'Evêque : les communes de Floressas, Grézels, Lacapelle-Cabanac, Mauroux, Sérignac, Touzac.

Canton de Saint-Céré : les communes d'Autoire, Loubressac, Mayrinhac-Lentour, Saignes, Saint-Jean-Lagineste, Saint-Jean-Lespinasse, Saint-Médard-de-Presque.

Canton de Saint-Germain-du-Bel-Air : la totalité des communes.

Canton de Saint-Géry : la totalité des communes.

Canton de Salviac : les communes de Dégagnac, Lavercantière, Rampoux, Salviac, Thédillac.

Canton de Souillac : la totalité des communes.

Canton de Vayrac : les communes de Carennac, Condat, Les Quatre-Routes, Strenquels.

Département de Tarn-et-Garonne

Canton de Caylus : les communes de Caylus, Lacapelle-Livron, Loze, Saint-Projet.

Art. 3. – Troupeau et races.

Le lait utilisé doit provenir uniquement de troupeaux de chèvres de race alpine ou de race saanen, ou de chèvres issues du croisement de ces deux races.

Le lait doit répondre aux dispositions légales et en particulier provenir d'un cheptel officiellement indemne de brucellose.

Le désaisonnement est autorisé.

Le nombre de chèvres sur lesquelles le désaisonnement est pratiqué ne peut dépasser 60 % de l'effectif du troupeau de chèvres en production. Seules les méthodes par traitement hormonal, quel qu'il soit, sont concernées par cette limitation. Les autres méthodes utilisées pour décaler les mises bas ne sont pas concernées.

Art. 4. – Alimentation.

On entend par chèvre au sens du présent article la totalité des chèvres du troupeau caprin ayant mis bas au moins une fois.

Dans chaque exploitation, le chargement ne peut excéder 10 chèvres, par hectare, situé dans l'aire géographique précédemment définie, de surfaces fourragères, parcours ou de céréales destinés à l'alimentation des chèvres.

L'épandage des fumures organiques d'origine agricole et non agricole est autorisé selon les normes et règles prévues dans le règlement technique d'application prévu à l'article 1^{er} du présent décret.

La ration alimentaire totale journalière doit comporter au minimum 80 % d'aliments produits sur l'aire géographique définie à l'article 2 du présent décret.

La proportion d'aliments concentrés compris dans la ration journalière donnée aux chèvres doit être inférieure à 30 % de la matière sèche totale.

Les fourrages fermentés seront interdits dans l'alimentation des chèvres à compter du 1^{er} janvier 2010.

Cette interdiction s'applique sans délai aux exploitations déposant une déclaration d'aptitude postérieurement à la publication du présent décret.

La liste des aliments et compléments autorisés et interdits dans l'alimentation des chèvres est précisée dans le règlement technique d'application.

Dans des circonstances exceptionnelles, dues notamment aux aléas climatiques, des dérogations temporaires peuvent être accordées par l'Institut national des appellations d'origine après avis de la commission « agrément des conditions de production », afin d'assurer le maintien de l'alimentation du troupeau.

Art. 5. – Lait.

La collecte du lait destiné à la fabrication de « rocamadour » doit se faire au maximum toutes les 48 heures. Dans ce cas, elle doit comporter au plus les quatre dernières traites.

Le rapport TB/TP (taux butyreux sur taux protéique) du lait mis en œuvre pour la fabrication est supérieur à 1.

Art. 6. – Fabrication.

Emprésurage :

L' emprésurage s'effectue avec de la présure animale à la dose équivalente à 10 centimètres cubes maximum d'extrait de présure à 520 mg de chymosine par litre pour 100 litres de lait, à une température comprise entre 18° C et 23° C.

Pour les fabricants collectant du lait refroidi, l'ensemencement s'effectue sur les quatre dernières traites au maximum. Le lait estensemencé dès sa réception et l' emprésurage s'effectue dans un délai maximal de 8 heures après cet ensemencement.

Pour les ateliers fermiers, il se fait au maximum sur les deux dernières traites dans un délai maximal de 6 heures après la dernière traite.

Pour les producteurs fermiers qui pratiquent le report de traite, le lait de la traite reportée doit êtreensemencé et ne doit pas être refroidi à température < 10 °C.

Caillage :

Le caillage doit durer au moins vingt heures à une température de 18 °C minimum.

Un préégouttage d'au moins douze heures est obligatoire.

La congélation du caillé est autorisée sous réserve de l'obtention d'une dérogation sanitaire auprès des services vétérinaires départementaux.

La réincorporation du caillé congelé ne peut intervenir qu'à hauteur maximum de 50 % du poids du caillé mis en œuvre.

Le salage se fait obligatoirement dans la masse par malaxage du caillé, le pourcentage de chlorure de sodium devant être compris entre 0,6 et 0,8 % du poids de caillé mis en œuvre.

Moulage-égouttage :

Le moulage se réalise soit en moule individuel soit en plaque multimoules traditionnelle. Les dimensions intérieures des moules sont les suivantes : 60 millimètres de diamètre, 16 millimètres de hauteur. L'extrait sec au moulage doit être au minimum de 31 %.

Art. 7. – Affinage.

Les fromages sont affinés en deux phases :

- une phase de ressuyage de 24 heures minimum à une température inférieure ou égale à 23 °C et une hygrométrie supérieure à 80 % ;

– puis en hâloir ou en cave à une température de 10 °C minimum avec une hygrométrie supérieure à 85 %.

La durée totale d'affinage doit être au minimum de six jours à compter du jour de démoulage.

Art. 8. – Agrément.

Les fromages commercialisés sous l'appellation d'origine contrôlée « Rocamadour » doivent satisfaire aux dispositions relatives à l'agrément des produits laitiers d'origine contrôlée, prévues aux articles R. 641-6 à R. 641-11 du code rural.

Art. 9. – Suivi des produits.

Pour permettre le contrôle de la qualité et de l'origine des fromages, tous les opérateurs doivent tenir à jour des registres de comptabilité matière et de sortie des produits.

Par ailleurs, tout intervenant de la filière ayant recours au principe de report de caillé doit tenir un registre d'utilisation de celui-ci. Les entrées et sorties du caillé congelé doivent être précisées et datées.

La nature et la présentation des informations devant être reprises sur ces registres sont précisées dans le règlement technique d'application.

Ces registres doivent être tenus à la disposition des services de contrôle.

Art. 10. – Etiquetage.

Indépendamment des règles prévues en matière d'étiquetage, le fromage de « Rocamadour » ne peut être commercialisé ou présenté à la consommation que revêtu d'une étiquette d'une dimension minimale de 4 centimètres de diamètre portant le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Rocamadour » et la mention « appellation d'origine contrôlée ».

Toutefois, les lots de plusieurs fromages présentés sous un même emballage et emballés sur le site de production peuvent ne comporter qu'une seule étiquette lorsqu'ils sont destinés à la vente au consommateur final, au rayon libre-service de la grande distribution.

De plus, dans le cas des ventes directes, assurées par le producteur ou toute personne directement placée sous sa responsabilité, à la ferme ou sur les marchés, chaque unité de vente de fromages doit comporter au minimum une étiquette. Par ailleurs, le stand de vente doit comporter une signalétique indiquant : le nom du producteur et/ou de l'affineur, l'adresse du lieu de production et/ou d'affinage, le nom de l'appellation, la mention « appellation d'origine contrôlée ».

L'apposition du logo comportant le signe INAO, la mention « appellation d'origine contrôlée » et le nom de l'appellation est obligatoire dans l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée.

Art. 11. – L'emploi de toute indication ou de tout signe susceptible de faire croire à l'acheteur qu'un fromage a droit à l'appellation contrôlée « Rocamadour » alors qu'il ne répond pas à toutes les conditions fixées par le présent décret est poursuivi conformément à la législation sur la répression des fraudes et sur la protection des appellations d'origine.

Art. 12. – Le décret du 26 juillet 2000 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Rocamadour » est abrogé.

Art. 13. – Le ministre d'Etat, ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales et le ministre délégué aux petites et moyennes entreprises, au commerce, à l'artisanat, aux professions libérales et à la consommation sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 26 novembre 2004.

JEAN-PIERRE RAFFARIN

Par le Premier ministre :

*Le ministre de l'agriculture, de l'alimentation,
de la pêche et des affaires rurales,*

HERVÉ GAYMARD

*Le ministre d'Etat, ministre de l'économie,
des finances et de l'industrie,*

NICOLAS SARKOZY

*Le ministre délégué
aux petites et moyennes entreprises,
au commerce, à l'artisanat,
aux professions libérales
et à la consommation,*

CHRISTIAN JACOB