

REGLEMENT TECHNIQUE D'APPLICATION

AOC ROCAMADOUR

Article 1 : Le présent règlement vise à préciser les modalités d'application du décret relatif aux fromages bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée "Rocamadour".

Article 2 : Epandage

Afin de préserver l'alimentation des chèvres de tout risque de contamination par des éléments polluants à travers les fumures organiques, l'épandage des fumures organiques dans les exploitations produisant du lait destiné à être transformé en A.O.C. Rocamadour doit respecter les mesures suivantes :

Origine : Les seules fumures organiques autorisées proviennent de la zone A.O.C. Rocamadour et sont le compost, le fumier, le lisier, le purin d'origine agricole et les effluents de fromageries ainsi que les fumures organiques d'origine non agricole, type boues d'épuration ou sous produits, déchets verts, mais sont soumises aux conditions d'épandage ci-dessous.

Suivi de la qualité des fumures d'origine non agricole : Tout épandage d'une fumure organique d'origine non agricole doit s'accompagner d'un suivi analytique lot par lot (camion, citerne, autre) des germes pathogènes, des métaux lourds et des composés-traces organiques retenus dans la réglementation.

Conditions d'épandage des fumures d'origine non agricole : l'épandage des fumures organiques d'origine non agricole est autorisé sur les surfaces de l'exploitation, mais avec enfouissement immédiat, et en respectant la réglementation en vigueur concernant les restrictions particulières notamment sur les dates, les périmètres protégés, et les quantités.

Dans le cadre d'un épandage sur les prés et pâtures destinés à l'alimentation des chèvres, dont le lait est destiné à la production de Rocamadour, il conviendra de respecter une période de latence après épandage d'au moins 8 semaines. De fait, les surfaces doivent être utilisées pendant cette période à d'autres fins que la production de fourrage pour l'A.O.C. Rocamadour.

Les éleveurs qui réalisent de l'épandage de fumures organiques d'origine non agricole doivent remplir un cahier d'épandage comprenant les éléments fournis par le producteur de boues et le tenir à la disposition des agents de contrôle.

Article 3 : Alimentation

Les fourrages sont constitués par de l'herbe et du foin issus de prairies permanentes et temporaires, des plantes fourragères annuelles à l'exception des crucifères et de la paille.

La proportion de fourrages donnés aux chèvres sous forme déshydratée ne peut excéder 20% de la matière sèche totale ingérée.

Les exploitations utilisant encore des fourrages fermentés dans l'alimentation des chèvres, pendant la période transitoire prévue à l'article 4 du décret susvisé, devront se déclarer annuellement, avant le 15 janvier, à l'I.N.A.O. et au syndicat. Ce dernier adressera à l'I.N.A.O. un état initial puis, chaque année, avant le 1^{er} mars, un bilan annuel des reconversions réalisées.

Les parcours correspondent aux landes, bois et taillis effectivement exploitées par le troupeau caprin.

Seuls les aliments concentrés suivants sont autorisés dans la ration journalière donnée aux chèvres :

1. Céréales : Orge, Maïs, Blé, Avoine, Seigle, Triticale, Epeautre, Sarrazin
2. Sous produits de céréales : son, son fin de blé, drèches issues de céréales.
3. Graines entières protéagineuses et oléoprotéagineuses : Soja, Colza, Tournesol, Lin, Coton, Sésame, Pois, féverole, lupin, lentilles, vesces (<25 % cellulose brute/matière sèche)
4. Sous produits de graines oléagineuses et oléoprotéagineuses : tourteaux de Soja, de Colza, de Tournesol, d'Arachide, de Lin, de Coprah, de Palmiste, de Coton, coques de cacao
5. Racines, tubercules et leurs sous-produits : Betterave, pomme de terre, carotte, mélasse de canne à sucre, mélasse de betterave à sucre (<25 % cellulose brute/matière sèche)

6. Produits laitiers : poudre de lait (autorisés pour les jeunes animaux de moins de 6 mois)
7. Minéraux : à l'exception des minéraux d'origine animale : Carbonates de Calcium, Phosphate bi calcique, Chlorure de Sodium, de Magnésium, Bicarbonate de Sodium
8. Huiles et Graisses : d'origine végétale

Dans le cadre d'aliments complets, ou à titre exceptionnel, les ingrédients suivants peuvent se trouver en très faible proportion :

Autres produits nutritionnels : Lysine HCl, Méthionine, Sorbitol, Levures, Extrait de plantes, Monopropylène Glycol, Probiotiques, Argile.

Agents liants : Lignisulfite (agent liant à base d'argile), silicate.

Additifs : Vitamines, oligo-éléments

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux les végétaux et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques, le seuil de contamination fortuite et techniquement inévitable maximum toléré doit être conforme à la réglementation communautaire en vigueur, et en aucun cas ne saurait être supérieur à 0,9 %. Dans le cas d'aliments composés, ce seuil maximum s'entend pour chaque composant.

L'implantation de cultures transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en AOC Rocamadour. Le seuil de contamination fortuite et techniquement inévitable maximum toléré, pour les semences utilisées sur l'exploitation considérée, doit être conforme à la réglementation communautaire en vigueur.

Les producteurs devront fournir aux services de contrôles les factures relatives aux achats d'aliments et tout élément (étiquettes et emballages) indiquant la composition de ces aliments.

Article 4 : Traite

Le local de traite doit obligatoirement comporter un quai de traite sur lequel l'ensemble des chèvres doit être traie.

Le fonctionnement des installations de traite, lorsqu'elles existent, doit être vérifié par un technicien agréé au moins 1 fois/an avec une tolérance de + ou - 3 mois. Le producteur doit pouvoir apporter la preuve de ce contrôle.

Les chèvres en lactation doivent être traies 2 fois/jour, le soir et le matin.

Article 5 : Fabrication

Le caillé égoutté, conservé chez le producteur pour report ou avant congélation ou livraison à artisan, doit être stocké à une température inférieure à 6° C. La durée du stockage ne devra pas excéder 72 h. Le caillé livré à des artisans devra être mis en œuvre dans les 48 h suivant sa livraison.

La congélation du caillé s'effectue en fin d'égouttage et avant le salage.

Le caillé se congèle en plaques de 5 cm d'épaisseur maximum. Celles-ci doivent atteindre à cœur une température de - 12° C, en moins de 12 h. Les plaques ne doivent pas être collées entre elles durant leur congélation pour permettre une circulation d'air.

Dans le cas où la congélation et le stockage du caillé congelé se font dans des congélateurs ménagers, ils doivent se trouver dans la fromagerie ou dans un local annexe avec accès direct sur la fromagerie. Il faut, dans ce cas, au minimum, un congélateur pour congeler et un pour stocker. Ces congélateurs sont exclusivement réservés à la congélation et au stockage du caillé, ils ne doivent renfermer aucune autre denrée alimentaire.

La durée maximum de conservation du caillé congelé est de 10 mois.

La congélation se fait chez le producteur, chez l'artisan ou dans un entrepôt frigorifique agréé au titre de l'arrêté du 30 décembre 1993, relatif aux conditions d'installation, d'équipement et de fonctionnement des centres de collecte ou de standardisation et des établissements de traitement et de transformation du lait et des produits à base de lait, ou conformément à l'arrêté du 3 avril 1996, fixant les conditions d'agrément des établissements d'entreposage des denrées animales ou d'origine animale. Dans le cas où la congélation se fait dans un entrepôt frigorifique, le conditionnement du caillé doit se faire chez le fabriquant avant expédition.

Dans tous les cas, le conditionnement comporte les indications suivantes :

- le nom du produit, précisant l'espèce,
- le n° du lot, correspondant au jour et au mois de fin d'égouttage du caillé;
- la date de congélation, précisant le jour, le mois et l'année, suivie de la lettre C,
- le poids,
- l'identification de l'atelier d'origine.

Article 6 : Affinage

La seconde phase de l'affinage doit se faire dans un local réservé exclusivement à cet effet.

Les lots, en cours d'affinage, doivent être identifiés, soit par la date de démoulage, soit par un numéro de lot qui permet de retrouver la date de démoulage.

Chez les affineurs, l'identification doit comporter en plus, le nom du producteur fermier ou un code permettant de l'identifier.

Article 7 : Suivi des produits

Les producteurs de lait doivent mentionner sur un registre, la date des collectes et le volume de lait collecté pour chaque collecte.

Pour les producteurs fermiers et producteurs de caillé :

Des modèles de registres journaliers de comptabilité matière (comprenant, en entrée, les quantités journalières de lait apte à être transformé en A.O.C. Rocamadour et un suivi des étapes de fabrication) et des sorties, délivrés par le syndicat et validés par les services de l'INAO doivent être tenus à jour.

En l'absence d'utilisation de ces documents types, des documents comptables, comportant au minimum les éléments mentionnés dans les documents types, devront être présentés aux services de contrôle.

Dans tous les cas, ces informations devront être tenues à jour.

Les artisans et affineurs doivent tenir à jour des registres journaliers d'entrée et de sortie.

Toute entrée de matière première apte à être transformée en A.O.C. Rocamadour doit être clairement identifiée : noms de tous les producteurs et quantités correspondantes, par livraison.

Les artisans doivent tenir un registre de fabrication similaire à celui des producteurs fermiers.

Tous les opérateurs doivent communiquer régulièrement à l'organisme agréé le bilan de leur production. L'organisme agréé s'engage à respecter la confidentialité de ces informations.

Les producteurs de lait et de caillé devront communiquer leur production de l'année passée en litres de lait (ou kg de caillé, pour les producteurs de caillé) avant le 15 janvier.

Les producteurs fermiers et artisans devront communiquer leur production mensuelle avant le 15 du mois suivant. Devront figurer sur cette déclaration : les quantités de lait collectés, le stock en fin de mois de caillé congelé ainsi que le nombre de fromages commercialisés en AOC.

Les artisans et affineurs devront communiquer avant le 15 janvier à l'I.N.A.O. la liste complète des producteurs de lait, de caillé et de fromages frais qu'ils collectent .

Tout opérateur de l'appellation devra signaler, par écrit , sous 48 heures à l'I.N.A.O., tout arrêt de production lié au tarissement ou autre précisant la date et le motif de cet arrêt ainsi que la date prévue de reprise de la production.