

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Arrêté du 17 avril 2020 relatif à la modification temporaire du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée (AOP) « Bleu d'Auvergne »

NOR : AGRT2009596A

Le ministre de l'économie et des finances et le ministre de l'agriculture et de l'alimentation,

Vu le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires ;

Vu le règlement (UE) n° 2017/1931 de la Commission du 17 octobre 2017 approuvant une modification non mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Bleu d'Auvergne (AOP)] ;

Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment les articles L. 642-4 et D. 641-20-2 ;

Vu la loi n° 2020-290 du 23 mars 2020 d'urgence pour faire face à l'épidémie de covid-19, notamment son article 4 ;

Vu le décret n° 2020-293 du 23 mars 2020 prescrivant les mesures générales nécessaires pour faire face à l'épidémie de covid-19 dans le cadre de l'état d'urgence sanitaire ;

Vu le décret n° 2020-423 du 14 avril 2020 complétant le décret n° 2020-293 du 23 mars 2020 prescrivant les mesures générales nécessaires pour faire face à l'épidémie de covid-19 dans le cadre de l'état d'urgence sanitaire ;

Sur la proposition de la commission permanente du comité national des appellations d'origine laitières, agroalimentaires et forestières de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) en date du 10 avril 2020,

Arrêtent :

Art. 1^{er}. – En raison des mesures prises contre la propagation de l'épidémie de covid-19, les conditions de production du cahier des charges de l'AOP « Bleu d'Auvergne » sont modifiées temporairement comme suit :

Au chapitre « 5. Description de la méthode d'obtention du produit / 5.1. Lait mis en œuvre », la disposition suivante :

« Le stockage à la ferme ne peut excéder 48 heures. »

est modifiée comme suit :

« Du 17 mars 2020 jusqu'à un mois après la levée des mesures prévues dans le cadre de la lutte contre la propagation de l'épidémie de covid-19, le stockage à la ferme ne peut excéder 60 heures. »

Au chapitre « 5. Description de la méthode d'obtention du produit / 5.2. Transformation », la disposition suivante :

« En fabrication laitière, [...] La mise en température de prématuration s'accompagne ou non d'une adjonction de ferments et a lieu dans les 24 heures après réception du lait à l'atelier. »

est modifiée comme suit :

« En fabrication laitière, [...] Du 17 mars 2020 jusqu'à un mois après la levée des mesures prévues dans le cadre de la lutte contre la propagation de l'épidémie de covid-19, la mise en température de prématuration s'accompagne ou non d'une adjonction de ferments et a lieu dans les 48 heures après réception du lait à l'atelier. »

Au chapitre « 5. Description de la méthode d'obtention du produit / 5.2. Transformation », la disposition suivante :

« En fabrication fermière, [...] L'emprésurage a lieu 16 heures au maximum après la traite la plus ancienne. »

est modifiée comme suit :

« En fabrication fermière, [...] Du 17 mars 2020 jusqu'à un mois après la levée des mesures prévues dans le cadre de la lutte contre la propagation de l'épidémie de covid-19, l'emprésurage a lieu 26 heures au maximum après la traite la plus ancienne. »

Au chapitre « 5. Description de la méthode d'obtention du produit / 5.3. Affinage », les dispositions suivantes :
« A compter de la date de piquage, les fromages sont affinés nus durant au minimum 15 jours en cave ou hâloir, à une température comprise entre 6 et 12 °C et une hygrométrie supérieure à 90 %.

Les fromages sont ensuite conservés, le cas échéant, dans une salle à une température comprise entre 0 et 6 °C, tant que le délai de 28 jours à compter de la date d'emprésurage n'est pas atteint. »

sont modifiées comme suit :

« Du 17 mars 2020 au 30 octobre 2020 :

A compter de la date de piquage, les fromages sont affinés nus durant au minimum 15 jours en cave ou hâloir, à une température comprise entre 5 et 12 °C et une hygrométrie supérieure à 90 %.

Les fromages sont ensuite conservés, le cas échéant, dans une salle à une température comprise entre – 5 °C et 6 °C, tant que le délai de 28 jours à compter de la date d'emprésurage n'est pas atteint. »

Art. 2. – Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 17 avril 2020.

*Le ministre de l'agriculture
et de l'alimentation,*

Pour le ministre et par délégation :
*La sous-directrice Compétitivité,
M. TESTUT-NEVES*

*Le ministre de l'économie
et des finances,*

Pour le ministre et par délégation :
*La sous-directrice des produits alimentaires
et des marchés agricoles et alimentaires,
A. BIOLLEY-COORNAERT*