

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Arrêté du 28 avril 2020 relatif à la modification temporaire du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée (AOP) « Charolais »

NOR : AGRT2010626A

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° 674/2014 de la Commission du 12 juin 2014 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Charolais (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 24 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 « Charolais » sont modifiées temporairement comme suit :

– Au chapitre « 4. Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique, « 4.2. Traçabilité » :

Du 1^{er} avril 2020 au 30 janvier 2021, la disposition suivante est introduite en fin de paragraphe :

« Tout opérateur pratiquant le report de fromages en blanc par mise sous vide ainsi que tout opérateur ayant acheté des fromages en blanc mis sous vide est tenu d'adresser au groupement :

« – Avant le 15 du mois suivant, une “*déclaration mensuelle de report par mise sous vide*” précisant notamment le nombre de fromages répondant au présent cahier des charges mis sous vide en blanc pour report, le nom du transformateur, le nom de l'affineur, la date d'emprésurage, la date de mise sous vide et la date estimée de mise en affinage,

« – avant le 15 janvier 2021, une “*déclaration annuelle de commercialisation de fromages déssouvidés*” précisant le nombre de fromages déssouvidés et commercialisés en AOP. »

– Au chapitre « 4. Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique, « 4.3. Suivi du respect des conditions de production » :

Du 1^{er} avril 2020 au 30 janvier 2021, la disposition :

« Ainsi, les transformateurs et/ou affineurs doivent notamment tenir à la disposition des structures de contrôle les documents destinés à vérifier :

« – la localisation géographique des ateliers de transformation et/ou d'affinage,

« – les durées des différentes étapes (collecte de lait et/ou fromages, transformation, affinage), (...) »

est remplacée par :

« Ainsi, les transformateurs et/ou affineurs doivent notamment tenir à la disposition des structures de contrôle les documents destinés à vérifier :

« – la localisation géographique des ateliers de transformation et/ou d'affinage,

« – les durées des différentes étapes (collecte de lait et/ou fromages, transformation, conditionnement sous vide, affinage), (...) »

Du 1^{er} avril 2020 au 30 janvier 2021, la disposition :

« un “registre de fabrication”, à mettre à jour quotidiennement par le transformateur, où figurent les informations suivantes :

- « – les quantité et nature du produit utilisé pour l’ensemencement,
- « – la température de refroidissement du lait,
- « – les quantité de lait de chèvre emprésuré, heure et température d’emprésurage,
- « – les anomalies de fabrication : causes et remèdes, avec notamment une précision quant à la provenance et au type de lactosérum ou à la nature du ferment utilisé,
- « – l’acidité au caillage,
- « – le nombre de fromages moulés en faisselles charolaises,
- « – la date d’expédition et destination des fromages affinés ou en blancs,
- « – dans le cas des transformateurs laitiers exclusifs : la quantité de lait de chèvre collectée par producteur de lait et les date et heure de collecte. »

est complétée par :

- « – dans le cas de conditionnement sous vide : la quantité, la date d’emprésurage, la date de mise sous vide, la date de déconditionnement/déssouvidage, le n° de lot des fromages frais démoulés salés. »

Du 1^{er} avril 2020 au 30 janvier 2021, la disposition :

« un “registre d’affinage”, à mettre à jour quotidiennement par l’affineur, où figure les informations suivantes :

- « – les température, hygrométrie et durée des différentes étapes d’affinage,
- « – le nombre de fromages “Charolais” affinés,
- « – les date d’expédition / de vente et destination éventuelle,
- « – dans le cas des affineurs exclusifs : le nombre de fromages moulés en faisselles charolaises collectés en blanc ou affinés par producteur fermier ou transformateur et les dates de collecte. »

est complétée par :

- « – dans le cas de conditionnement sous vide ou d’achat de fromages conditionnés sous vide : la provenance, la quantité, la date d’emprésurage, la date de mise sous vide, la date de déconditionnement/déssouvidage, le n° de lot des fromages frais démoulés salés. »
- Au chapitre « 5. Description de la méthode d’obtention du produit », « 5.3.1. Collecte du lait » :

La disposition :

« En fabrication laitière, la collecte de lait est possible à 4 traites, collectées sur 48 heures maximum. »

est remplacée par :

« Du 1^{er} avril 2020 et jusqu’à 7 jours après la levée des mesures générales prises pour faire face à l’épidémie de covid-19 dans le cadre de l’état d’urgence sanitaire, en fabrication laitière, la collecte de lait est possible à 6 traites, collectées sur 72 heures maximum. »

- Au chapitre « 5. Description de la méthode d’obtention du produit », « 5.3.5. Affinage » :

La disposition suivante est introduite en début de paragraphe :

« Du 1^{er} avril 2020 au 30 juin 2020, le report de fromages en blanc est autorisé par mise sous vide. Dans ce cas particulier, la mise sous vide s’effectue en deux phases successives selon les modalités suivantes :

- « – après démoulage, les fromages sont placés en chambre froide dans une zone ventilée, pendant 96 heures au maximum,
- « – les fromages sont ensuite mis sous vide puis les sacs sont conservés au froid positif entre 0°C et +4°C maximum, pendant 5 mois maximum. »

La disposition :

« L’affinage s’effectue en deux phases successives selon les modalités suivantes :

- « – le séchage : pendant 48 heures au minimum, entre 12°C et 16°C et 60 à 80 % d’hygrométrie. Un retournement par jour au minimum est obligatoire.
- « – l’affinage proprement dit : pendant 8 jours minimum, entre 8°C et 15°C et 85 à 95 % d’hygrométrie. Un retournement tous les deux jours au minimum est obligatoire pendant ces 8 jours. »

est remplacée par :

« Du 1^{er} avril 2020 au 31 décembre 2020 l’affinage s’effectue en plusieurs phases successives selon les modalités suivantes :

- « – la pulvérisation de flore *geotrichum* est autorisée sur toutes les faces des fromages déssouvidés.
- « – le ressuyage : dans le cas de report de fromages en blanc sous vide, à l’issue du déconditionnement/déssouvidage, une phase de ressuyage est autorisée, pendant 72 heures maximum entre 18 et 22°C ou pendant 48 heures maximum à +2°C minimum.

- « – le séchage : pendant 48 heures au minimum, entre 12°C et 16°C et 60 à 80 % d'hygrométrie. Un retournement par jour au minimum est obligatoire. Dans le cas particulier de fromages déssouvidés, cette phase demeure facultative ou peut être réduite en nombre d'heures en fonction de l'évolution des fromages.
- « – l'affinage proprement dit : pendant 8 jours minimum, entre 8°C et 15°C et 85 à 95 % d'hygrométrie. Un retournement tous les deux jours au minimum est obligatoire pendant ces 8 jours. »

La disposition :

« La durée totale d'affinage doit être au minimum de 16 jours après emprésurage. »

est remplacée par :

« La durée totale d'affinage doit être au minimum de 16 jours après emprésurage, et du 1^{er} avril 2020 au 31 décembre 2020 de minimum 20 jours après emprésurage dans le cas de fromages déssouvidés, hors période de conditionnement sous vide. »

– Au chapitre « 5. Description de la méthode d'obtention du produit », « 5.3.6. Stockage » :

La disposition suivante est introduite en fin de paragraphe :

« La commercialisation de fromages ayant bénéficié d'une mise sous vide aux conditions prévues au chapitre 5.3.5. du présent cahier des charges, est autorisée exclusivement du 1^{er} septembre 2020 au 31 décembre 2020. »

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

Fait le 28 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*