

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Arrêté du 24 avril 2020 relatif à la modification temporaire du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée (AOP) « Morbier »

NOR : AGRT2009956A

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 d'exécution (UE) n° 1128/2013 de la Commission du 7 novembre 2013 approuvant une modification mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Morbier (AOP)] ;

Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment ses 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 17 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 « Morbier » sont modifiées temporairement comme suit :

Au chapitre 3 « Délimitation de l'aire géographique », les dispositions suivantes sont ajoutées :

« Le report au froid des fromages peut avoir lieu en dehors de l'aire géographique du 1^{er} avril 2020 au 30 juin 2020.

Le stockage des fromages surgelés et le stockage au froid positif peuvent avoir lieu en dehors de l'aire géographique jusqu'au 17 mars 2021 au maximum. »

Au chapitre 4 « Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique », au paragraphe 4.2.3 « Obligations déclaratives nécessaires à la connaissance et au suivi des produits destinés à être commercialisés en appellation d'origine », les dispositions suivantes sont ajoutées :

« Entre le 1^{er} avril 2020 et le 31 mars 2021, les volumes de fromages reportés doivent faire l'objet d'une déclaration mensuelle au groupement, en utilisant le formulaire établi à cet effet, annexé à la fiche de renseignements relative à la production et à la commercialisation du "Morbier". L'atelier qui commercialise un lot de fromage reporté au froid à un opérateur habilité en AOP pour l'affinage du "Morbier" doit l'informer de ce report. »

Au chapitre 5 « Description de la méthode d'obtention du produit », au paragraphe 5.3 « Le lait mis en œuvre », les dispositions suivantes sont ajoutées après la première phrase :

« Toutefois, à compter du 1^{er} avril 2020 et jusqu'au 14^e jour suivant la levée des mesures prévues dans le cadre de la lutte contre la propagation de l'épidémie de covid-19, dans les ateliers qui accueillent du lait supplémentaire provenant de producteurs dont l'atelier de transformation habituel est défaillant en raison de la pandémie de covid-19, pour une exploitation donnée, ne peut être mis en fabrication que le lait de 3 traites consécutives au maximum. »

Au paragraphe 5.3 « Le lait mis en œuvre », les dispositions suivantes sont ajoutées avant la dernière phrase :

« Toutefois, à compter du 1^{er} avril 2020 et jusqu'au 14^e jour suivant la levée des mesures prévues dans le cadre de la lutte contre la propagation de l'épidémie de covid-19, dans les ateliers qui accueillent du lait supplémentaire provenant de producteurs dont l'atelier de transformation habituel est défaillant en raison de la pandémie de

covid-19, la mise en fabrication intervient au plus tard avant midi si la traite la plus ancienne est celle du soir de l'avant-veille et avant minuit si la traite la plus ancienne est celle du matin du jour précédent. »

Au paragraphe 5.5 « L'affinage », les dispositions suivantes sont ajoutées du 1^{er} avril 2020 au 31 mars 2021 :

« Toutefois, pour les fromages dont la date de fabrication est comprise entre le 1^{er} avril 2020 et le 30 juin 2020, le cycle d'affinage peut être interrompu par une phase de report.

Le report peut se réaliser :

- soit sur des fromages “en blanc”, n’ayant pas démarré la phase d’affinage ;
- soit sur des fromages dont la croûte a déjà pris sa couleur naturelle mais n’ayant pas terminé la phase d’affinage. Dans ce dernier cas, les fromages doivent avoir un croûtage sain.

Quel que soit le mode de report, les fromages doivent être emballés individuellement pendant toute la période du report.

Deux conduites de report sont possibles :

- la surgélation. L’objectif est d’obtenir une température inférieure ou égale à -18°C dans le cœur du produit en moins de 24 heures. La température ambiante pour la décongélation doit être inférieure ou égale à $+6^{\circ}\text{C}$ et l’hygrométrie inférieure ou égale à 90 % ;
- le report au froid positif. L’objectif est d’obtenir une température supérieure ou égale à 0°C dans le cœur du produit. Le report se fait à une température ambiante supérieure ou égale à -2°C .

Pour ces deux modalités, la durée maximale de report au froid est de 9 mois.

Quel que soit le mode de report, le fromage subit ensuite une durée de reprise d’affinage d’au moins deux semaines sur planche en bois à une température comprise entre 7°C et 15°C , incluant éventuellement les jours de la phase de décongélation. L’affinage se poursuit dans les mêmes conditions que pour les fromages n’ayant pas fait l’objet d’un report, la durée minimum totale d’affinage restant alors de 45 jours.

La mise en marché des produits reportés au froid ne peut pas intervenir au-delà du 31 mars 2021.

Pour chaque atelier, la quantité de fromage en cours de fabrication pouvant faire l’objet d’un report est limitée à 30 % des volumes de “Morbier” fabriqués dans la période allant du 1^{er} avril 2019 au 30 juin 2019. Ce plafond de 30 % concerne la somme des produits reportés, soit au froid positif, soit en surgélation. »

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

Fait le 24 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