

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Arrêté du 4 mai 2020 relatif à la modification temporaire du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée (AOP) « Ossau-Iraty »

NOR : AGRT2010854A

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° 2017/136 de la Commission du 16 janvier 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 [Ossau-Iraty (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 30 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 « Ossau-Iraty » sont modifiées temporairement comme suit :

Au chapitre 5.4.3 « Emprésurage » :

La disposition :

« 5.4.3. La fabrication comprend exclusivement les étapes suivantes :

[...]

« – l'emprésurage, dans un délai de 40 heures après la traite la plus ancienne pour la fabrication fermière, et de 48 heures après la traite la plus ancienne en fabrication non fermière. Il est réalisé à une température comprise entre 28 et 35 °C, par addition d'une quantité de présure de 3 cm³ au maximum pour 10 litres de lait, pour une présure de référence à 520 mg de chymosine par litre. Un ajout d'eau potable est autorisé pour diluer la présure ; »

est modifiée comme suit :

« 5.4.3. La fabrication comprend exclusivement les étapes suivantes :

[...]

« – **du 22 avril et jusqu'à la levée des mesures générales prises pour faire face à l'épidémie de covid-19 dans le cadre de l'état d'urgence sanitaire**, l'emprésurage, dans un délai de **64 heures** après la traite la plus ancienne pour la fabrication fermière, et de **72 heures** après la traite la plus ancienne en fabrication non fermière. Il est réalisé à une température comprise entre 28 et 35 °C, par addition d'une quantité de présure de 3 cm³ au maximum pour 10 litres de lait, pour une présure de référence à 520 mg de chymosine par litre. Un ajout d'eau potable est autorisé pour diluer la présure ; ».

Au chapitre 5.4.5 « Report sous vide » :

La disposition :

« 5.4.5. La technique du report sous vide est autorisée, sous réserve du respect des conditions suivantes :

« – la mise sous-vide des fromages frais doit être réalisée dans les 10 jours qui suivent leur sortie de saumure ou du salage

- « – pendant toute la durée du report sous-vide, la température de conservation doit être comprise entre 0 °C et 4 °C
- « – la durée maximale de report est de 10 mois, et tous les fromages doivent être sortis du report sous-vide au plus tard le 20 décembre de l'année de mise sous vide
- « – la durée d'affinage est décomptée à partir du jour de la sortie du report sous-vide. »

est modifiée comme suit :

« 5.4.5. **Du 22 avril et jusqu'à la levée des mesures générales prises pour faire face à l'épidémie de covid-19 dans le cadre de l'état d'urgence sanitaire**, la technique du report sous vide est autorisée, sous réserve du respect des conditions suivantes :

- « – la mise sous-vide des fromages frais doit être réalisée dans les 10 jours qui suivent leur sortie de saumure ou du salage ;
- « – pendant toute la durée du report sous-vide, la température de conservation doit être comprise entre 0 °C et 4 °C ;
- « – la durée maximale de report est de 10 mois, et tous les fromages doivent être sortis du report sous-vide au plus tard **le 31 mars 2021** ;
- « – la durée d'affinage est décomptée à partir du jour de la sortie du report sous-vide. »

Au chapitre 9 « Exigences nationales » :

Les dispositions :

«

| Mesures | Valeur de référence | Méthode d'évaluation |
|---------------------|--|--|
| Report sous-vide | Température (0 à 4°C), durée maxi 10 mois, dates d'entrée (dans les 10 jours qui suivent la fin du salage) et de sortie au plus tard le 20/12 de l'année de mise sous vide | Visuel et/ou documentaire et/ou mesure |
| Délai d'emprésurage | Maximum après la traite la plus ancienne : 24 h en estive, 40 h en fabrication fermière et 48 h en fabrication laitière | Visuel et/ou documentaire |

»

sont modifiées comme suit du 22 avril et jusqu'à la levée des mesures générales prises pour faire face à l'épidémie de covid-19 dans le cadre de l'état d'urgence sanitaire :

«

| Mesures | Valeur de référence | Méthode d'évaluation |
|---------------------|---|--|
| Report sous-vide | Température (0 à 4°C), durée maxi 10 mois, dates d'entrée (dans les 10 jours qui suivent la fin du salage) et de sortie au plus tard le 31/03/2021 | Visuel et/ou documentaire et/ou mesure |
| Délai d'emprésurage | Maximum après la traite la plus ancienne : 24 h en estive, 64 h en fabrication fermière et 72 h en fabrication laitière | Visuel et/ou documentaire |

».

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

Fait le 4 mai 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