J. 0. Numéro 21 du 25 janvier 2001 page 1283

Textes généraux
Ministère de l'agriculture et de la pêche

Décret du 22 janvier 2001 relatif à l'appellation d'origine contrôlée “ Roquefort ”

NOR: AGRP0001838D

Le Premier ministre,
Sur le rapport du ministre de l'économie, des finances et de l'industrie et du ministre de l'agriculture et de la pêche,
Vu le règlement communautaire no 2081/92 modifié du Conseil du 14 juillet 1992 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ;
Vu le code rural, et notamment les articles L. 641-2, L. 641-3 et L. 641-6 ;
Vu le code de la consommation, et notamment ses articles L. 115-1 et L. 115-16 ;
Vu la loi du 26 juillet 1925 ayant pour but de garantir l'appellation d'origine du fromage de Roquefort ;
Vu le décret no 88-1206 du 30 décembre 1988 portant application des lois du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services et de la loi du 2 juillet 1935 tendant à l'organisation et à l'assainissement du marché du lait en ce qui concerne les fromages ;
Vu le décret no 91-368 du 15 avril 1991 modifié portant organisation et fonctionnement de l'Institut national des appellations d'origine ;
Vu le décret no 93-1239 du 15 novembre 1993 relatif à l'agrément des produits laitiers bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée ;
Vu la proposition du comité national des produits laitiers de l'Institut national des appellations d'origine en date du 24 février 2000,
Décrète :

Art. 1er. - L'appellation d'origine contrôlée “ Roquefort ”, reconnue par la loi du 26 juillet 1925 susvisée, est réservée aux fromages répondant selon les usages locaux, loyaux et constants aux conditions fixées par le présent décret.
Le fromage bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée “ Roquefort ” est un fromage fabriqué exclusivement avec du lait de brebis mis en œuvre à l'état cru et emprésuré, de forme cylindrique de 19 à 20 cm de diamètre et de 8,5 à 11,5 cm de hauteur, d'un poids de 2,5 à 3 kg, à pâte persillée, ensemencée avec des spores de Pénicillium roqueforti, non pressée, non cuite, fermentée et salée, à croûte humide, renfermant au minimum 52 g de matière grasse pour 100 g de fromage après complète dessiccation et dont la teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 55 g pour 100 g de fromage.
Un règlement d'application homologué par arrêté conjoint du ministre chargé de l'agriculture et du ministre chargé de la consommation, pris sur proposition du Comité national des produits laitiers de l'Institut national des appellations d'origine, précise les modalités d'application du présent décret.

Art. 2. - La production du lait de brebis et la fabrication des fromages doivent être effectuées dans l'aire géographique qui s'étend :
A la totalité des communes des départements suivants : Alpes-Maritimes, Aveyron, Aude, Bouches-du-Rhône, Haute-Corse, Corse-du-Sud, Gard, Gers, Gironde, Hérault, Lot-et-Garonne, Lozère, Pyrénées-Atlantiques, Tarn, Tarn-et-Garonne et Var,
ainsi qu'aux communes du canton et des arrondissements ci-dessous énumérés appartenant aux départements suivants :
Alpes-de-Haute-Provence : arrondissements de Barcelonnette et de Castellane ;
Dordogne : arrondissements de Bergerac et Sarlat-la-Canéda ;
Haute-Garonne : arrondissement de Toulouse ;
Landes : canton de Villeneuve-de-Marsan, dans l'arrondissement de Mont-de-Marsan ;
Lot : arrondissement de Cahors.

Art. 3. - La production du lait de brebis et sa livraison aux laiteries doivent répondre aux conditions suivantes :
Le lait utilisé doit provenir de troupeaux laitiers composés de brebis appartenant à la race Lacaune. Les brebis “ noires ” issues d'animaux correspondant au standard de la race Lacaune sont également admises.
Toutefois, un délai de cinq ans de mise en conformité des troupeaux est ouvert à compter de l'entrée en vigueur du présent décret ;
Les brebis doivent être élevées traditionnellement avec une alimentation à base d'herbe, de fourrage et de céréales provenant au moins aux trois quarts, évalué en matière sèche, de l'aire géographique de production.
Cette disposition pourra faire l'objet de mesures dérogatoires pour les périodes de sécheresse, aléas climatiques ou autres circonstances exceptionnelles reconnus par les services de l'Institut national des appellations d'origine après avis de la commission “ agrément conditions de production ”.
Un complément azoté est autorisé ;
L'élevage en stabulation permanente exclusive de même que l'élevage “ hors sol ” sont interdits.
En période de disponibilité d'herbe, dès que les conditions climatiques le permettent, le pâturage est obligatoire et quotidien.
Les conditions de production, de conservation et d'utilisation des aliments ainsi que leur provenance, la liste des aliments interdits, l'aménagement des bâtiments d'élevage et l'ensemble des éléments définissant l'environnement général des exploitations productrices sont fixés dans le règlement d'application.
Le lait de brebis ne peut être livré par les producteurs aux laiteries moins de vingt jours après l'agnelage ; il doit être non écrémé, non acide et provenir de deux traites complètes par jour.
Il ne peut être stocké à la ferme au-delà de vingt-quatre heures, sauf cas particulier précisé dans le règlement d'application.
Après filtrage, le lait est stocké au froid, selon les conditions définies dans le règlement d'application.

Art. 4. - Les laits ne correspondant pas aux conditions de production définies dans le présent décret ne peuvent approvisionner les ateliers affectés à la fabrication du roquefort.

Art. 5. - La fabrication du fromage s'effectue avec le lait cru et entier, non normalisé en protéines et matières grasses. Tout traitement physique autre qu'une filtration destinée à éliminer les impuretés macroscopiques est interdit. Le réchauffage du lait pour atteindre la température d'emprésurage est autorisé. L'adjonction de ferments lactiques est autorisée. L'emprésurage doit avoir lieu au plus tard quarante-huit heures après la traite la plus ancienne, à une température comprise entre 28°C et 34°C. Il est réalisé avec de la présure. L'ensemencement s'effectue avec des poudres et cultures de Pénicillium roqueforti préparées à partir de souches traditionnelles isolées dans le microclimat des caves de la zone délimitée de la commune de Roquefort-sur-Soulzon définie à l'article 6.
Le lait est coagulé, le caillé est divisé et brassé.
Le moulage du caillé est effectué après pré-égouttage.
L'égouttage est réalisé sans pressage.
Après égouttage, le fromage est marqué, en creux, pour permettre une identification selon les modalités précisées dans le règlement d'application.
Un ensemencement en flore de surface peut être pratiqué.
Le salage est effectué à sec.
Le report de caillé est interdit.
Le piquage, destiné à aérer la pâte du fromage, est réalisé en cave ou en laiterie. Le délai entre le piquage et la réception en cave d'affinage est au maximum de deux jours ; toutefois, ce délai peut être prolongé de deux jours supplémentaires en cas d'interruption des réceptions en caves d'affinage consécutive aux jours fériés prévus à l'article 222-1 du code du travail.

Art. 6. - Le fromage est affiné et maturé pendant une période minimale de quatre-vingt-dix jours à compter de son jour de fabrication. Au cours de cette période, il est procédé à un affinage, suivi d'une maturation à température dirigée. L'affinage est réalisé dans les caves situées dans la zone des éboulis de la montagne du Combalou (commune de Roquefort-sur-Soulzon), délimitée par le jugement du tribunal de grande instance de Millau du 12 juillet 1961, parcourues naturellement par les courants d'air frais et humide provenant des failles calcaires, dites “ fleurines ” de cette montagne.
Le fromage est exposé à nu dans lesdites caves pendant la durée nécessaire au bon développement du Pénicillium roqueforti. Cette durée ne peut en aucun cas être inférieure à deux semaines.
Une maturation lente sous emballage protecteur se poursuit dans ces caves ou dans des salles à température dirigée où les fromages sont entreposés.
La mise sous emballage protecteur s'effectue exclusivement dans les caves visées à l'alinéa 1er du présent article.
Les opérations de maturation, de stockage, de découpage, de conditionnement, de pré emballage et d'emballage des fromages sont effectuées exclusivement dans la commune de Roquefort-sur-Soulzon.

Art. 7. - Pour permettre le contrôle de la qualité et de l'origine des fromages d'appellation d'origine contrôlée “ Roquefort ”, les opérateurs intervenant dans les conditions de production doivent tenir des registres dans les conditions prévues par le règlement d'application.
Chaque opérateur tient à la disposition des autorités compétentes tout document nécessaire au contrôle de l'origine, de la qualité et des conditions de production du lait et des fromages.

Art. 8. - Pour pouvoir bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée “ Roquefort ”, les fromages doivent satisfaire aux dispositions relatives à l'agrément des produits laitiers d'appellation d'origine.

Art. 9. - Les fromages de Roquefort mis en vente entiers ou découpés doivent être conditionnés dans des emballages portant le nom de l'appellation d'origine contrôlée “Roquefort” inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.
L'apposition du logo comportant le sigle INAO, la mention “ appellation d'origine contrôlée ” et le nom de l'appellation sont obligatoires dans l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée.
Ces indications sont également apposées sur les caisses ou autres emballages contenant ces fromages.
A l’exception de la marque confédérale de la Brebis Rouge ainsi que des autres marques de fabrique ou de commerce particulières ou des raisons sociales ou enseignes, l'addition au nom de l'appellation “ Roquefort ” de tout qualificatif ou de toute autre mention est interdite.

Art. 10. - L'emploi de toute indication ou de tout signe susceptible de faire croire à l'acheteur qu'un fromage a droit à l'appellation “ Roquefort ” alors qu'il ne répond pas à toutes les conditions fixées par la loi du 26 juillet 1925 susvisée et par le présent décret est poursuivi conformément à la législation en vigueur sur la répression des fraudes et sur la protection des appellations d'origine.

Art. 11. - Le décret du 29 décembre 1986 modifié relatif à l'appellation d'origine contrôlée “Roquefort” est abrogé.

Art. 12. - Le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, le ministre de l'agriculture et de la pêche et le secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce, à l'artisanat et à la consommation sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le 22 janvier 2001.

Par le Premier ministre :
LIONEL JOSPIN

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,
JEAN GLAVANY

Le ministre de l'économie,
des finances et de
l'industrie,
LAURENT FABIUS

Le secrétaire d'Etat,

aux petites et moyennes entreprises,
au commerce, à l'artisanat
et à la consommation,
FRANCOIS PATRIAT