**REGLEMENT D'APPLICATION DU DECRET RELATIF A L'APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE "ROQUEFORT"**

## Article 1

Le présent règlement vise à préciser les modalités d'application du décret du 22 janvier 2001 relatif aux fromages bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée " Roquefort ".

## Article 2

Est considérée brebis laitière, l'animal âgé d'au moins un an.

Les fourrages secs ou fermentés proviennent essentiellement de l'exploitation.

Quelle que soit leur provenance, les achats extérieurs à l'exploitation, hors paille et moutures à façon ou équivalent, de fourrages, céréales et aliments complémentaires, destinés aux brebis et agnelles de renouvellement, ne doivent pas dépasser en moyenne, par troupeau et pour l'année civile, 200 kg de matière sèche par brebis laitière présente sur l'exploitation. Le nombre de brebis laitières présentes correspond à l'effectif présent à la mise bas.

En période de stabulation, la ration journalière individuelle comporte au minimum un kilo de matière sèche de foin, en moyenne sur le troupeau.

Le pâturage ne doit pas se limiter à une surface manifestement insuffisante pour couvrir une partie de l'alimentation des brebis.

Sont interdits :

- toutes additions d'urée dans les aliments,

- tous les ensilages de maïs doux,

- tous les ensilages ou fourrages enrubannés vieux de plus d'un an,

- tous les sous-produits de l'industrie, conservés par voie humide.

L'ensemble des mesures précisées ci-dessus pourront 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".

La distribution doit éliminer les foins et les fourrages humides de mauvaise qualité de conservation.

La récolte des fourrages est obligatoirement effectuée en conditions climatiques optimales.

Sont interdits, au niveau de l'alimentation du troupeau ovins laits (brebis et agnelles) sur toute l'année :

- tous les produits d'origine animale, à l'exception du lait d'allaitement et des lactoremplaceurs pour les agnelles de renouvellement.

- tous les additifs des catégories antibiotiques et facteurs de croissance,

- tous les pré-mélanges médicamenteux à base d'anti-bactériens par voie orale, sauf dans le cas du traitement thérapeutique des agnelles de renouvellement lors de leur sevrage,

- tous les aliments complétés en matières grasses ayant subi un traitement en vue de les protéger d'une dégradation dans le rumen. Cette interdiction prend effet un an après publication de l'arrêté d'homologation du présent règlement.

## Article 3

Le stockage des fourrages secs et de la paille est réalisé dans un endroit sec et isolé du sol.

Le stockage de fourrages conservés en silo s'effectue sur une plate-forme bétonnée, en pente, permettant la récupération des écoulements. La bâche des silos est renouvelée tous les ans, elle doit être conforme à la norme NF pertinente.

Le stockage du fourrage enrubanné s'effectue sur une plate-forme bétonnée ou stabilisée.

Pour ces modes de conservation humide des fourrages, l'utilisation d'un agent d'ensilage autorisé par la réglementation générale est obligatoire.

**Article 4**

L'aménagement des bergeries prévoit une surface minimale soit de 1,5 m2 par brebis avec son agneau, soit de 1,2 m2 par brebis seule.

**Article 5**

Après filtrage, le lait est stocké en récipients fermés et réfrigérés.

Conformément à la dérogation accordée par le Ministère de l'agriculture et de la pêche le 29 octobre 1997, en application de l'article 9 modifié de l'arrêté du 18 mars 1994 relatif à l'hygiène de la production et de la collecte du lait, la température de stockage du lait à la ferme et pendant le transport vers les établissements de transformation est de 10°C maximum.

Dans des cas exceptionnels de tournées très éloignées en zone de montagne reculée avec faibles litrages individuels, la durée de stockage à la ferme est limitée à 38 heures et à une température de 4°C.

L'autorisation de cette mesure particulière pourra être donnée par les Services de l'Institut national des appellations d'origine après avis de la Commission Agrément Conditions de Production.

**Article 6**

L'identification en creux du fromage comporte le code du lieu de fabrication, le jour de fabrication et le numéro du lot.

**Article 7**

La température de la phase de maturation du fromage ne peut être inférieure à – 5°C.

**Article 8**

Les conditions de livraison du lait et de réception par les laiteries font l'objet d'un règlement contractuel annuel qui prévoit notamment la remise au producteur d'un document destiné à enregistrer quotidiennement les quantités livrées.

**Article 9**

Les exploitants des laiteries où sont fabriqués des fromages doivent faire connaître aux Services de l'Institut national des appellations d'origine et au Syndicat de défense de l'appellation, dix jours avant leur ouverture, la liste et la date d'ouverture de ces laiteries. Cette déclaration doit comprendre le nom et l'adresse des ramasseurs.

Les ramasseurs doivent inscrire les quantités de lait livré par chaque producteur sur le document remis à ce dernier par la laiterie. Le producteur sera tenu informé régulièrement des quantités de lait livré.

Les exploitants des laiteries doivent tenir, dans chaque laiterie, un document relatant tous les jours les fabrications journalières et notamment :

la quantité de lait livré par chaque producteur ;
la quantité de lait transformé en Roquefort
le nombre de pains fabriqués et la date de piquage des pains pour les fabricants effectuant cette opération en laiterie.

Ces inscriptions doivent être faites sur le registre spécial ou le document comptable équivalent au fur et à mesure de la réception du lait à la laiterie et, pour les fromages, dès que le moulage des pains est terminé.

Tous les ans, à la fin de la campagne laitière chaque fabricant doit adresser aux Services de l'Institut national des appellations d'origine et au Syndicat de défense de l'appellation, une déclaration mentionnant pour chacune des laiteries exploitées :

la date d'ouverture et celle de la fermeture de la laiterie ;
la désignation des producteurs qui y ont apporté le lait ;
la quantité de lait fourni par chacun d'eux au cours de la campagne ;
la quantité de lait transformé en Roquefort ;
le nombre et le poids total des pains fabriqués dans la laiterie.

Des états mentionnant les entrées et les sorties mensuelles doivent être adressés mensuellement aux Services de l'Institut national des appellations d'origine et au Syndicat de défense de l'appellation.

**Article 10**

Pour tout envoi de fromages par une laiterie à une cave d'affinage, les fabricants sont tenus d'établir un bulletin de transport en 2 exemplaires portant les mentions suivantes :

- la raison sociale du fabricant, le nom et l'adresse de la laiterie ;

- le nom et l'adresse du destinataire ;

- la date de l'expédition ;

- - le nombre de pains expédiés et leur identification ;

L'un des exemplaires du bulletin accompagne la marchandise, l'autre doit rester à la laiterie, à la disposition des Services de l'Institut national des appellations d'origine.

**Article 11**

Les exploitants des caves d'affinage sont soumis à la tenue de registres spéciaux ou de documents comptables équivalents, d'entrées et de sorties, totalisées au dernier jour de chaque mois, portant les indications suivantes :

a) Pour les entrées en cave :

la désignation de la laiterie d'où proviennent les fromages,
la date de leur réception,
la date du "piquage" des fromages,
le nombre de pains et leur indication de lot,
le poids total des pains au départ de la laiterie ou à l'arrivée en cave.

b) Pour les sorties de caves :

la date de la mise sous emballage protecteur par lot de fabrication ;
la date de sortie ;
le nombre de pains à la sortie accompagnés de l'identification du lot.

**Article 12**

Les exploitants de salles à température dirigée sont soumis à la tenue de registres spéciaux ou de documents comptables équivalents, d'entrées et de sorties, totalisées au dernier jour de chaque mois, portant les indications suivantes :

a) Pour les entrées :

la désignation de la cave d'affinage,
la date de l'opération,
la désignation de la salle à température dirigée,
le nombre de pains introduits accompagnés de l'identification du lot.

b) Pour les sorties :

la date de sortie,
le nombre de pains et le poids total forfaitaire de fromage à la sortie accompagnés de l'identification du lot.

Les exploitants de caves d'affinage et de salles à température dirigée doivent adresser aux services de l'Institut national des appellations d'origine et au Syndicat de défense de l'appellation, avant le 20 du mois suivant, un état mensuel mentionnant les entrées en caves provenant de la laiterie et les sorties destinées à la commercialisation, établi à partir des registres spéciaux ou des documents comptables équivalents susvisés.

**Article 13**

Les fabricants qui entreposent des fromages dans des salles à température dirigée dont ils n'assument pas la gestion doivent, avant toute introduction dans ces chambres, rédiger un bulletin d'entrée numéroté portant les indications suivantes :

- la désignation de la laiterie ou de la cave d'affinage,

- la date de l'opération,

- la désignation de la salle à température dirigée,

- le nombre de pains introduits.

Dès réception des fromages, l'exploitant de la salle à température dirigée inscrit au dos du bulletin la mention :

"Reçu ……. pains

"Date……..

"Signature…….. .

A la sortie, l'exploitant de cette salle établit un bulletin de sortie numéroté indiquant la date de sortie, le nombre de pains et le nom du locataire. Il doit, en outre :

- tenir un registre spécial ou un document comptable équivalent sur lequel sont analysés les bulletins d'entrées et de sorties précités ;

- adresser aux services de l'Institut national des appellations d'origine et au Syndicat de défense de l'appellation avant le 20 du mois suivant, un état mentionnant les entrées et les sorties mensuelles de la salle à température dirigée et les quantités de fromage qu'elle renferme.

**Article 14**

Les documents mentionnés aux articles 9, 11, 12 doivent être agréés par les Services de l'Institut national des appellations d'origine. Ils doivent être tenus à la disposition de ce service et de la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes et conservés pendant un délai de trois ans au minimum. Les inscriptions sur ces registres spéciaux ou documents comptables équivalents sont faites immédiatement.

Les bulletins mentionnés aux articles 10 et 13 doivent être agréés par les Services de l'Institut national des appellations d'origine. Ils doivent être tenus à la disposition de ce service et de la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes et conservés pendant un délai de 18 mois au minimum.

Les documents ou bulletins mentionnés aux articles 7, 8, 9, 10 et 11 peuvent être informatisés.

**Article 15**

Au plus tard le 28 février de chaque année, chaque atelier ou entreprise fabricant du Roquefort doit fournir au Syndicat de défense de l'appellation les données statistiques et économiques de l'année civile écoulée.

Ce dernier adresse chaque année aux Services de l'Institut national des appellations d'origine un rapport d'activité concernant notamment les données statistiques et économiques.