

RÈGLEMENT (CE) N° 1326/2008 DE LA COMMISSION**du 15 décembre 2008****approuvant des modifications mineures du cahier de charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Chaource (AOP)]**

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽¹⁾, et notamment son article 9 paragraphe 2, seconde phrase,

considérant ce qui suit:

- (1) Conformément à l'article 9, paragraphe 1, premier alinéa, du règlement (CE) n° 510/2006 et en vertu de l'article 17, paragraphe 2, dudit règlement, la Commission a examiné la demande de la France pour l'approbation d'une modification des éléments du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Chaource», enregistrée par le règlement (CE) n° 1107/96 de la Commission ⁽²⁾.
- (2) La demande a pour but de modifier le cahier des charges en précisant les conditions d'utilisation des traitements et additifs sur les laits et dans la fabrication du Chaource. Ces pratiques assurent le maintien des caractéristiques essentielles de l'appellation.
- (3) La Commission a examiné la modification en question et a conclu qu'elle est justifiée. Comme la modification est

mineure au sens de l'article 9 du règlement (CE) n° 510/2006, la Commission peut l'approuver sans recourir à la procédure décrite aux articles 5, 6 et 7 dudit règlement.

- (4) Conformément à l'article 18, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1898/2006 de la Commission ⁽³⁾ et en vertu de l'article 17, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006, il convient de publier un résumé du cahier des charges,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Le cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Chaource» est modifié conformément à l'annexe I du présent règlement.

Article 2

Le résumé consolidé reprenant les éléments principaux du cahier des charges figure à l'annexe II du présent règlement.

*Article 3*Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 15 décembre 2008.

Par la Commission
Mariann FISCHER BOEL
Membre de la Commission

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

⁽²⁾ JO L 148 du 21.6.1996, p. 1.

⁽³⁾ JO L 369 du 23.12.2006, p. 1.

ANNEXE I

Au cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Chaource», les modifications suivantes sont approuvées:

«Méthode d'obtention»

Le point 5 du cahier des charges relatif à la description de la méthode d'obtention du produit est complété par les dispositions suivantes:

«(...) L'opération d'emprésurage des laits doit être réalisée exclusivement avec de la présure.

La concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation est interdite.

Outre les matières premières laitières, les seuls ingrédients ou auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés dans les laits, et au cours de la fabrication, sont la présure, les cultures inoffensives de bactéries, de levures, de moisissures, le chlorure de calcium et le sel.

(...) La conservation par maintien à une température négative, des matières premières laitières, des produits en cours de fabrication, du caillé ou du fromage frais est interdite.

La conservation sous atmosphère modifiée des fromages frais et des fromages en cours d'affinage est interdite.»

ANNEXE II

RÉSUMÉ

Règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

«CHAOURCE»

N° CE: FR-PDO-0217-0114/29.3.2006

AOP (X) IGP ()

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

1. Service compétent de l'État membre

Nom: Institut national de l'origine et de la qualité
Adresse: 51 rue d'Anjou, 75008 Paris, France
Tél. (33) 153 89 80 00
Fax (33) 153 89 80 60
Courrier électronique: info@inao.gouv.fr

2. Groupement

Nom: Syndicat de défense du fromage de Chaource
Adresse: Ferme du Moulinet, 10150 Pont-Sainte-Marie, France
Tél. (33) 325 49 90 48
Fax (33) 325 49 90 48
Courrier électronique: syndicat-chaource@wanadoo.fr
Composition producteurs/transformateurs (X) autres ()

3. Type de produit

Class 1.3. Fromages

4. Cahier des charges

[résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006]

4.1. Nom

«Chaource»

4.2. Description

Fabriqué au lait de vache, à pâte molle et salée, croûte fleurie; de deux formats cylindriques plats: un grand (entre 11 et 11,5 cm de diamètre, 6 cm d'épaisseur, 450 grammes environ) et un petit (entre 8,5 et 9 cm de diamètre, 6 cm d'épaisseur, 200 grammes environ); au moins 50 % de matière grasse.

4.3. Aire géographique

L'aire de production recouvre une zone géographique très restreinte aux confins des départements de l'Aube et de l'Yonne englobant la région naturelle de la Champagne humide ayant pour centre la commune de Chaource.

Département de l'Aube

Cantons pris en totalité: Aix-en-Othe, Bar-sur-Seine, Bouilly, Chaource, Ervy-le-Châtel, Mussy-sur-Seine, Les Riceys et Troyes (sept cantons).

Département de l'Yonne

Cantons pris en totalité: Ancy-le-Franc, Crusy-le-Châtel, Flogny-la-Chapelle, Tonnerre.

Communes prises en totalité: Bagneaux, Bœurs-en-Othe, Cérilly, Chigy, les Clérimois, Coulours, Flacy, Foissy-sur-Vanne, Fontaine-la-Gaillarde, Fournaudin, Maillot, Malay-le-Grand, Malay-le-petit, Noé, Saint-Clément, Saligny, Sens, les Sièges, Theil-sur-Vanne, Vareilles, Vaudeurs, Villeneuve-l'Archevêque, Villiers-Louis, Voisines.

Communes retenues en partie: Arces-Dilo (partie située au nord de la route nationale 5), Cerisiers (partie située au nord de la route nationale 5), Lailly (partie située au sud de la route départementale 28), La Postolle (partie située au sud de la route départementale 28), Soucy (partie située au sud de la route nationale 439), Thorigny-sur-Oreuse (partie située au sud de la route départementale 28), Vaumort (partie située au nord de la route nationale 5).

4.4. Preuve de l'origine

Chaque opérateur remplit une «déclaration d'aptitude» enregistrée par les services de l'INAO et permettant à ce dernier d'identifier tous les opérateurs. Ceux-ci doivent tenir à la disposition de l'INAO des registres ainsi que tout document nécessaire au contrôle de l'origine, de la qualité et des conditions de production du lait et des fromages.

Dans le cadre du contrôle effectué sur les caractéristiques du produit d'appellation d'origine, un examen analytique et organoleptique vise à s'assurer de la qualité et de la typicité des produits présentés à cet examen.

4.5. Méthode d'obtention

La production du lait, la fabrication ainsi que l'affinage doivent être effectués dans l'aire géographique.

Fromage à prédominance lactique, à égouttage spontané et lent, fabriqué exclusivement au lait de vache mûré puis emprésuré; temps de coagulation de douze heures minimum; affinage de deux semaines minimum.

4.6. Lien

Connu dès le Moyen-Âge, offert en 1513 par les habitants de Chaource à monseigneur le gouverneur de Langres, ce fromage possède une tradition orale qui remonte à la première partie du XIXe siècle, dès cette époque vendu sur les marchés régionaux et jusqu'aux grandes villes comme Lyon et Paris. L'appellation a été reconnue en 1970.

La zone d'appellation est établie dans un bassin caractérisé par un sous-sol perméable, composé essentiellement de calcaire et d'argile, et par un grand nombre de cours d'eau et de sources. L'alimentation des vaches laitières est assurée par les prairies naturelles en été et le foin récolté sur place en hiver. Le procédé traditionnel de fabrication a permis aux fabricants d'obtenir une plus-value sur leur fromage et un maintien d'activités agricoles dans cette région.

4.7. Structure de contrôle

Nom: Institut national de l'origine et de la qualité

Adresse: 51 rue d'Anjou, 75008 Paris, France

Tél. (33) 153 89 80 00

Fax (33) 153 89 80 60

Courrier électronique: info@inao.gouv.fr

L'Institut national de l'origine et de la qualité est un établissement public à caractère administratif, jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du ministère de l'agriculture.

Le contrôle des conditions de production des produits bénéficiant d'une appellation d'origine est placé sous la responsabilité de l'INAO.

Nom: Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des Fraudes (DGCCRF)

Adresse: 59 boulevard Vincent-Auriol, 75703 Paris Cedex 13, France

Tél. (33) 144 87 17 17

Fax (33) 144 97 30 37

La DGCCRF est un service du ministère de l'économie, et de l'industrie et de l'emploi.

4.8. Étiquetage

Obligation de porter la mention «Appellation d'origine contrôlée» et le nom de l'appellation.
