

DOCUMENT UNIQUE

« Roquefort »

N° UE: [réservé UE]

AOP (X)

IGP ()

1. DÉNOMINATION(S) [DE L'AOP OU DE L'IGP]

« Roquefort »

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit [voir annexe XI]

Classe 1.3. Fromages

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Le « Roquefort » est un fromage à pâte persillée, préparé et fabriqué exclusivement avec du lait de brebis cru et entier conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

La pâte non pressée, non cuite,ensemencée avec des spores de *Penicillium roqueforti*, fermentée et salée, à croûte humide, renferme 52 grammes minimum de matière grasse pour 100 grammes d'extrait sec et 55 grammes minimum de matière sèche pour 100 grammes de fromage affiné.

C'est un cylindre de 19 à 20 centimètres de diamètre, de 8,5 à 11,5 centimètres de hauteur et dont le poids varie entre 2,5 et 3 kilogrammes.

La pâte est onctueuse et bien liée, veinée de vert-bleu uniformément, le bouquet très particulier avec une légère odeur de moisissure et la saveur fine et prononcée.

Le fromage est affiné et mûré pendant une période minimale de quatre-vingt-dix jours à compter de son jour de fabrication.

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Le lait utilisé provient de troupeaux laitiers composés de brebis appartenant à la race Lacaune.

Les brebis sont élevées traditionnellement avec une alimentation à base d'herbe, de fourrage et de céréales provenant au moins aux trois quarts, évalué en matière sèche et par an, de l'aire géographique de production.

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 dépassent pas en moyenne, par troupeau et par an, 200 kilogrammes de matière sèche par brebis laitière présente sur l'exploitation.

Tous les aliments, et notamment les aliments complémentaires, ne proviennent pas nécessairement de l'aire géographique car les sols aptes aux cultures sont peu nombreux et les conditions climatiques, avec des sécheresses estivales fréquentes, limitent leur production.

En période de disponibilité d'herbe, dès que les conditions climatiques le permettent, le pâturage est obligatoire et quotidien.

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

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Toutes les étapes depuis la production du lait jusqu'à la maturation des fromages ont lieu dans l'aire géographique.

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.

Dans le prolongement de l'affinage, la maturation est effectuée exclusivement dans la commune de Roquefort-sur-Soulzon.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

La découpe du « Roquefort » est autorisée.

Les opérations de stockage avant emballage, de découpage, de conditionnement, de préemballage et d'emballage des fromages sont effectuées exclusivement dans la commune de Roquefort-sur-Soulzon, pour les motifs suivants :

a) Afin de garantir l'intégrité du « Roquefort », compte-tenu des conditions de maturation du fromage sur la commune de Roquefort-sur-Soulzon à une température pouvant aller jusqu'à -5°C, il est impératif que sa découpe et son conditionnement avant expédition soient réalisés en portant une attention particulière au respect de la chaîne du froid, en évitant toute variation brutale de température du fromage de « Roquefort », ce pour éviter tout risque de dégradation dudit produit.

b) Seul le conditionnement dans les plus brefs délais, immédiatement après la sortie du fromage des salles à température dirigée où se déroule la maturation, permet de préserver les propriétés physiques et organoleptiques caractéristiques du « Roquefort » après affinage et maturation et ce jusqu'au consommateur. Afin de parvenir à cet objectif, les ateliers de conditionnement sont situés sur la même commune que les salles à température dirigée. Le fromage de « Roquefort » est en effet un produit fragile qui s'affine et se mature très lentement, à l'abri de la lumière. Lorsqu'il est affiné, mûré et donc prêt à la consommation, il ne supporte que des manipulations limitées, par un personnel ayant une connaissance spécifique du produit, pour être conditionné dans les plus brefs délais, ceci afin d'éviter tout risque de dessiccation, oxydation ou apparition de colorations anormales.

c) Afin de garantir la salubrité microbiologique du « Roquefort » jusqu'au consommateur, il est important que, grâce à l'identification de chaque lot de fabrication (marquage en creux du fromage), le fromage puisse être suivi et contrôlé, tout au long des opérations de découpage, de conditionnement, de préemballage et d'emballage jusqu'au produit final destiné au consommateur. Ces opérations

requièrent un savoir-faire particulier et ont un effet direct sur la qualité de ce fromage fabriqué au lait cru.

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

Les fromages de « Roquefort » mis en vente entiers ou découpés sont conditionnés dans des emballages portant le nom de l'appellation d'origine « Roquefort » inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.

Cette indication est également apposée sur les caisses ou autres emballages contenant ces fromages.

La marque collective du groupement demandeur dite « brebis rouge », créée en 1930, figure également sur l'étiquetage.

A l'exception de cette marque confédérale 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 dans l'étiquetage, la publicité, la communication, les factures ou papiers de commerce.

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

Département de l'Aude :

Communes de Belpèch (en partie), Brousses-et-Villaret, Castans, Caudebronde, Cenne-Monestiés, Cuxac-Cabardès, Fanjeaux (en partie), Fontiers-Cabardès, Fraisse-Cabardès, Labastide-Esparbairénque, Lacombe, Laprade, Lespinassière, Les Martyrs, Mas-Cabardès, Mayreville, Miraval-Cabardès, Montolieu, Pradelles-Cabardès, Roquefère, Saint-Denis, Saissac, La Tourette-Cabardès, Verdun-en-Lauragais, Villardonnel, Villemagne.

Département de l'Aveyron :

Cantons de Causse-Comtal, Causses-Rougiers, Ceor-Ségala, Millau-1, Millau-2, Monts du Réquistanais, Nord-Lézou, Raspes et Lézou, Rodez-2, Rodez-Onet, Vallon, Saint-Affrique, Tarn et Causses.

Communes de Les Albres, Anglars-Saint-Félix, Asprières, Auzits, Le Bas Ségala, Belcastel, Bertholène, Bessuéjols, Bor-et-Bar, Bournazel, Brandonnet, La Capelle-Bleys, Castelmary, Castelnau-de-Mandailles (en partie), Compolibat, Conques-en-Rouergue (en partie), Crespin, Drulhe, Escandolières, Espalion, La Fouillade, Gaillac-d'Aveyron, Galgan, Goutrens, Laissac-Sévérac l'Église, Lanuéjols, Lassouts, Lescure-Jaoul, Lugan, Lunac, Maleville, Mayran, Millau, Montbazens, Morlhon-le-Haut, Najac, Palmas d'Aveyron, Peyrusse-le-Roc, Pierrefiche, Pomayrols, Prades-d'Aubrac (en partie), Prévinières, Privezac, Rieupeyroux, Rignac, Rodez, Roussennac, Saint-André-de-Najac, Saint-Côme-d'Olt, Saint Geniez d'Olt et d'Aubrac, Sainte-Eulalie-d'Olt, La Salvetat-Peyralès, Sanvensa, Sébrazac, Sonnac, Tayrac, Valzergues, Vaureilles, Villecomtal, Vimenet.

Département du Gard :

Communes d'Alzon, Blandas, Campestre-et-Luc, Causse-Bégon, Dourbies, Lanuéjols, Montdardier, Revens, Rogues, Saint-Sauveur-Camprieu, Trèves, Vissec.

Département de l'Hérault :

Communes de Les Aires, Avène, Bédarieux, Le Bousquet-d'Orb, Brenas, Cambon-et-Salvergues, Camplong, Carlencas-et-Levas, Cassagnoles, Castanet-le-Haut, Le Caylar, Ceilhes-et-Rocozeles, Colombières-sur-Orb, Combes, Courniou, Le Cros, Dio-et-Valquières, Ferrals-les-Montagnes, Fraisse-sur-Agout, Graissessac, Hérépian, Joncels, Lamalou-les-Bains, Lauroux, Lavalette, Liausson, Lodève, Lunas, Mérifons, Mons, Mourèze, Octon, Olargues, Olmet-et-Villecun, Pégairolles-de-l'Escalette, Pézènes-les-Mines, Les Plans, Le Pujol-sur-Orb, Le Pradal, Prémian, Le Puech, Riols, Les Rives, Romigières, Roqueredonde, Rosis, Saint-Étienne-d'Albagnan, Saint-Étienne-Estréchoux, Saint-Félix-de-l'Héras, Saint-Geniès-de-Varensal, Saint-Gervais-sur-Mare, Saint-Julien, Saint-Martin-de-l'Arçon, Saint-Maurice-Navacelles, Saint-Michel, Saint-Pierre-de-la-Fage, Saint-Pons-de-Thomières, Saint-Vincent-d'Olargues, Salasc, La Salvetat-sur-Agout, Sorbs, Le Soulié, Taussac-la-Billière, La Tour-sur-Orb, La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries, Valmascle, Verreries-de-Moussans, Vieussan, Villemagne-l'Argentière.

Département de Lozère :

Cantons de La Canourgue, Chirac.

Communes d'Allenc, Badaroux, Les Bondons, Brenoux, Cans et Cévennes (en partie), Chadenet, Florac Trois Rivières (en partie), Fraissinet-de-Fourques, Gatuzières, Les Hermaux, Hures-la-Parade, Ispagnac, Lachamp, Lanuéjols, Marvejols, Mas-Saint-Chély, Mende, Meyrueis, Montbrun, Quézac, Le Rozier, Saint-Bauzile, Saint-Étienne-du-Valdonnez, Saint-Pierre-de-Nogaret, Saint-Pierre-des-Tripiers, Sainte-Hélène, Servières, Trélans, Vebron.

Département du Tarn :

Cantons de Carmaux-1 Le Ségal, Les Hautes Terres d'Oc, Mazamet-1, Mazamet-2 Vallée du Thoré, La Montagne noire.

Communes d'Alban, Amarens (en partie), Ambialet, Arifat, Arthès (en partie), Bellegarde-Marsal (en partie), Bernac (en partie), Brousse, Burlats, Cagnac-les-Mines, Carmaux, Castanet, Castelnau-de-Lévis (en partie), Castres, Cestayrols (en partie), Cordes-sur-Ciel (en partie), Curvalle, Dénat (en partie), Fauch, Le Fraysse, Le Garric, Graulhet (en partie), Labessière-Candeil, Lacapelle-Ségalar, Laparrouquial, Lasgrais (en partie), Lautrec, Lempaut (en partie), Lescure-d'Albigeois, Lombers, Mailhoc (en partie), Massals, Mazamet, Miolles, Monestiés, Montfa, Montirat, Montredon-Labessonnié, Mont-Roc, Mouzens (en partie), Mouzieys-Panens (en partie), Navès (en partie), Paulinet, Peyregoux (en partie), Poulan-Pouzols, Pratviel (en partie), Puéchoursi (en partie), Puylaurens (en partie), Rayssac, Réalmont, Ronel, Roquecourbe, Rouffiac, Roumégoux, Saint-André, Saint-Antonin-de-Lacalm, Saint-Christophe, Saint-Jean-de-Vals, Saint-Julien-du-Puy, Saint-Lieux-Lafenasse, Saint-Marcel-Campes, Saint-Martin-Laguépie, Saint-Salvy-de-la-Balme, Sainte-Croix, Salles, Le Ségur, Sieurac, Soual, Souel (en partie), Técu (en partie), Teillet, Terre-Clapier, Le Travet, Trévien, Vénès, Villefranche-d'Albigeois, Viviers-lès-Montagnes.

5. LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique correspond à la moyenne montagne du Sud du Massif Central, ainsi qu'aux zones de piémont et aux bassins intra-montagnards. Le climat, marqué par une altitude supérieure à 400 m, se situe à la confluence des influences

méditerranéenne et atlantique. Cela se traduit par des hivers longs, qui limitent le démarrage de la végétation au printemps, et par la sécheresse estivale, souvent aggravée par une faible réserve en eau des sols. Du fait de substrats géologiques issus de l'orogénèse hercynienne ou des dépôts de calcaire du secondaire et de l'érosion, la topographie est souvent accidentée et les sols chargés en cailloux. L'aire géographique inclut des zones pastorales, avec des parcours, et des zones herbagères. Les sols aptes aux cultures, peu nombreux, sont utilisés pour les prairies temporaires et les céréales d'autoconsommation.

Les caves d'affinage de « Roquefort », situées sous le site même du village de Roquefort-sur-Soulzon, sont entièrement creusées dans des éboulis au pied des falaises calcaires du Combalou qui, au cours des siècles, ont été le siège de fractures et d'effondrement. Par les fissures de ces éboulis, véritables cheminées naturelles appelées « fleurines », arrive un courant d'air frais et humide, plus ou moins violent. En effet, les fleurines fonctionnent, suivant les variations de la température extérieure et de la pression atmosphérique, comme un immense générateur d'air humide et froid : L'air qui entre dans le sol est refroidi par les parois fraîches des falaises orientées au nord-est ; il descend vers la base de l'éboulis et s'humidifie au contact de la nappe aquifère souterraine. Ainsi, les fleurines créent, équilibrent et entretiennent un micro-climat naturel particulier dans les caves, dans lequel s'est développé le *Penicillium roqueforti*.

L'origine du « Roquefort » est très ancienne. On en trouve mention en 1070 dans le Cartulaire de l'Abbaye de Conques, en Aveyron. En 1666, un arrêt du Parlement de Toulouse confirme tous les privilèges royaux accordés depuis Charles VI pour la défense du « Roquefort » et concède aux habitants de Roquefort-sur-Soulzon l'exclusivité de l'affinage du fromage de « Roquefort ». Au 18^{ème} siècle, le « Roquefort » est proclamé "roi des fromages" par Diderot et d'Alembert. Par la suite, de nombreux jugements limitent à la seule zone des éboulis du Combalou l'affinage des fromages de « Roquefort ». Le 26 juillet 1925, le Parlement vote une loi qui fait du « Roquefort » le premier fromage reconnu en appellation d'origine.

Le système d'élevage sur l'aire géographique est caractéristique du « Roquefort ». Il est basé sur l'exploitation des brebis de race Lacaune et l'utilisation de ressources fourragères proches de l'exploitation, excluant les systèmes transhumants. La brebis Lacaune est particulièrement bien adaptée à son environnement. Sa toison laineuse concentrée sur la partie dorsale lui assure une protection contre les rayons du soleil durant la période estivale tout en lui permettant de supporter la chaleur. Ses sabots sont adaptés aux sols caillouteux. Lors de la saison de pâturage, elle tire ainsi le meilleur parti de la végétation de l'aire géographique aux qualités nutritives souvent faibles. Le travail de sélection génétique engagé dans l'aire géographique depuis des décennies fait aujourd'hui de la Lacaune une brebis aux qualités laitières reconnues. Les brebis sont élevées traditionnellement avec une alimentation utilisant les parcours et les prairies temporaires et permanentes de l'aire géographique, pour le pâturage et la constitution des stocks fourragers. Les achats d'aliments extérieurs à l'exploitation sont limités.

La fabrication du « Roquefort » met en œuvre des savoir-faire spécifiques. Elle s'effectue avec du lait cru et entier. Les poudres et cultures de *Penicillium roqueforti* destinées à l'ensemencement de la pâte du fromage sont préparées à partir de souches traditionnelles existant dans le microclimat des caves naturelles de la commune de Roquefort-sur-Soulzon. L'égouttage est réalisé sans pressage. Un piquage est réalisé, de façon à aérer la pâte. Le fromage de « Roquefort » est ensuite

affiné dans les caves situées dans la zone des éboulis de la montagne du Combalou, parcourues naturellement par les courants d'air frais et humide, pendant la durée nécessaire au bon développement du *Penicillium roqueforti*. Puis il est plié sous emballage protecteur pour ralentir la croissance du *Penicillium roqueforti* et poursuit son évolution au cours d'une maturation lente.

Le « Roquefort » est un fromage à pâte persillée, fabriqué exclusivement avec du lait de brebis cru et entier, affiné et mûré au moins quatre-vingt-dix jours à compter de son jour de fabrication.

Il présente une pâte onctueuse, veinée uniformément de vert-bleu, un bouquet très particulier avec une légère odeur de moisissure et une saveur fine et prononcée.

L'utilisation de la race Lacaune, le système d'élevage traditionnel et l'alimentation basée sur les ressources de l'aire géographique influencent la composition du lait de brebis, notamment en acides gras qui sont les supports des arômes. Ce lait, mis en œuvre à l'état cru, contribue au bouquet particulier du « Roquefort » qui est révélé lors de l'affinage et la maturation par le *Penicillium roqueforti*.

La fabrication du « Roquefort » à partir de lait cru et entier nécessite du fromager une adaptation permanente. Les savoir-faire mis en œuvre lors de la fabrication, tels que l'égouttage sans pressage qui est à l'origine de la formation d'ouvertures régulières dans la pâte du fromage et le piquage qui permet à l'air de pénétrer dans le fromage, sont indispensables au développement du *Penicillium roqueforti* lors de l'affinage, permettant d'obtenir une pâte persillée veinée uniformément.

Les caves d'affinage aménagées dans les éboulis de la montagne du Combalou, ventilées grâce aux fleurines, offrent des conditions physiques et biologiques naturelles particulièrement propices à l'affinage du « Roquefort ». Le *Penicillium roqueforti* trouve dans ce climat particulier un environnement très favorable à son développement. Il se propage dans le fromage, transforme la pâte, la colore de vert-bleu et lui donne toute sa saveur.

La maturation lente qui suit l'affinage développe la texture onctueuse de la pâte du « Roquefort » et lui permet, à l'issue d'une période minimale de quatre-vingt-dix jours, d'exprimer pleinement son bouquet très particulier, avec une légère odeur de moisissure.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)