



CAHIER DES CHARGES SPÉCIFIQUES À LA PRODUCTION

Fromages et produits laitiers de brebis



ARTICLE 1.1 : SIGNE DE QUALITÉ

L'adhérent IDOKI doit être adhérent de l'Appellation d'Origine Protégée Ossau Iraty.

Toutefois, si l'adhérent est exclu par l'AOP pour le non-respect d'un critère allant dans le sens de la production fermière, la commission d'agrément se réserve le droit de le maintenir à IDOKI.

ARTICLE 1.2 : RACES

Conformément au cahier des charges de l'AOP, ne sont admises que les trois races locales : Manex Tête Rousse, Manex Tête Noire et Basco-Béarnaise.

Pratique recommandée : Est recommandée la race Manex Tête Noire. Les races recommandées ne peuvent être mises en avant commercialement que si elles sont prépondérantes de plus de 70% dans le troupeau.

ARTICLE 2 : LIMITATION DE PRODUCTION

• La production transformée est limitée à 20 000 L/UTH.
• La production non transformée correspond au double du plafond transformé.

ARTICLE 3 : CONDUITE DES ÉLEVAGES

• Les élevages sont obligatoirement de plein air, le hors-sol est strictement interdit.

ARTICLE 4 : ALIMENTATION

- L'alimentation doit être essentiellement constituée de pâture et fourrages séchés produits sur l'exploitation complémentés par des céréales et des protéagineux.
- Pour les mélanges d'aliments - céréales et protéagineux - seule la liste positive d'aliments est autorisée (voir catalogue aliments IDOKI), ainsi que les mélanges fabriqués à la ferme avec les matières premières nobles produites sur la ferme.
- Il est possible de distribuer le mélange de céréales et protéines sous forme broyée/laminée ou de farines.
- Sont strictement interdits les aliments génétiquement modifiés ou médicamenteux, les farines animales, les hormones de croissance, les granulés complets et l'ensilage d'herbe ou de maïs.
- La proportion de fourrages enrubannés produits sur la ferme et distribués aux animaux est limitée à 33% des fourrages produits, à lisser sur trois années. La distribution d'enrubannés est interdite pendant la lactation.
- Plus de 60% de la ration doit être issue de la ferme (pâtures/estives + fourrages + céréales/protéagineux).

Pratiques recommandées :

- Absence de production d'enrubannés.
- Les matières premières destinées à l'alimentation du troupeau (dont fourrages) achetées proviennent de la zone suivante : départements des Pyrénées Atlantiques, Landes, Gers, Hautes Pyrénées, Hegoalde et les provinces limitrophes : Cantabria, La Rioja, Castilla y Léon, Aragon.
- La mise en place d'unités de fabrication à la ferme.

ARTICLE 5 : TRAITEMENTS DES ANIMAUX

- Deux traitements/applications antiparasitaires (interne et externe) sont autorisés par an.
- Les traitements allopathiques sont administrés uniquement pour une action curative. Les animaux doivent être identifiés.
- Le temps d'attente est doublé par rapport au délai légal sur l'ensemble des produits allopathiques.
- La vaccination (hors réglementation obligatoire) est interdite en systématique (tolérance si une pathologie est reconnue par le vétérinaire hors piétin et mammite).

Pratique recommandée : Maximum un traitement antiparasitaire par an.

ARTICLE 6 : FERTILISATIONS ET INTRANTS

- Les engrains et amendements chimiques sont interdits. Seuls les engrains utilisables en AB (Agriculture Biologique) sont autorisés, ainsi que les PNPP (Préparation Naturelle Peu Préoccupante).
- Les produits chimiques de protection des cultures sont interdits. Seuls les produits utilisables en AB sont autorisés, ainsi que les PNPP.

Pratique recommandée : Apport de fumier composté sur les parcelles.

ARTICLE 7 : TRANSFORMATION FROMAGÈRE

- L'affinage des tomme de 2 à 3 kg doit être supérieur à 80 jours.
- Pour les tomme de 4 à 5 kg, l'affinage doit être supérieur à 120 jours.
- Les quantités de tomme à pâte pressée non cuite de petits formats hors AOP sont tolérées à hauteur de 25% de la fabrication annuelle.
- La durée d'affinage est de 75 jours minimum pour les petits formats non-AOP. Les autres points du CDC de l'AOP doivent être respectés.
- La congélation du lait en vue de le transformer en produits laitiers frais ou fromages est strictement interdite.
- Le report sous-vide des fromages (dans le but de reporter l'affinage des fromages en blanc) est strictement interdit.
- Seuls les fermentations lactiques, la présure et le sel sont autorisés dans la fabrication du fromage, ainsi que les additifs naturels.
- Les anti-butyriques sont strictement interdits.

Pratiques recommandées :

- Il est conseillé 4 mois minimum d'affinage pour les tomme de 2 kg et plus (formats AOP).
- Absence de tomme de petits formats.

ARTICLE 7.1 : TRANSFORMATION

Pratique recommandée : 100% de la production est transformée.

ARTICLE 7.2 : ADDITIFS

Pratique recommandée : 100% des produits annexes sont AB et locaux (64, 40, 32, 65, Hegoalde).

ARTICLE 8 : COMMERCIALISATION

Pratique recommandée : Minimum 75% des ventes sont réalisées en circuit court.

