

CAHIER DES CHARGES
consolidé
de
L'APPELLATION D'ORIGINE
PROTEGEE

« Roquefort »
Version 2006

SOMMAIRE

1)	NOM DU PRODUIT :	2
2)	DESCRIPTION DU PRODUIT:	2
3)	DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE :	3
4)	ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE :	5
5)	DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT :	6
6)	ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE :	7
7)	REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE	8
8)	ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE	9
9)	EXIGENCES NATIONALES	9

1. SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE

Institut National de l'origine et de la qualité (INAO)

51 rue d'Anjou

75008 PARIS

TEL : (33) (0)1 53 89 80 00

FAX : (33) (0)1 42 25 57 97

Courriel : info@inao.gouv.fr

2. GROUPEMENT DEMANDEUR

2.1 - Nom : Confédération Générale des Producteurs de lait de brebis et des industriels de Roquefort

2.2 - Adresse: 36 avenue de la République - B.P. 348 - 12103 MILLAU Cedex

[tél] 05 65 59 22 00

[fax] 05 65 59 22 08

[courriel]

2.3 - Composition: Producteurs et transformateurs

3. TYPE DE PRODUIT : Classe 1-3 - Fromages

1) NOM DU PRODUIT :

Roquefort

2) DESCRIPTION DU PRODUIT:

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 et non cuite,ensemencée avec des spores de *Penicillium roqueforti*, à croûte humide, renferme 52 grammes minimum de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation 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 bleu uniformément, le bouquet très particulier avec une légère odeur de moisissure et la saveur fine et prononcée.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE :

Au début du siècle, aux termes de la loi du 26 juillet 1925, ayant pour but de garantir l'appellation d'origine du fromage de Roquefort, l'aire de production de lait de brebis est assez vaste puisqu'elle comprenait "les zones actuelles françaises de production et les zones de la France métropolitaine présentant les mêmes caractéristiques de races ovines, d'herbage et de climat", la zone d'affinage étant, depuis l'arrêt du Parlement de Toulouse de 1666, circonscrite à la commune de Roquefort-sur-Soulzon et limitée, par jugements successifs et notamment ceux du 21 juillet 1904 et du 22 décembre 1921 aux seules caves de Roquefort situées dans la zone des éboulis du Combalou.

Le décret de 1979, puis de 1986, **définissaient en application de la loi de 1925** une aire géographique s'étendant sur le Sud du Massif Central et dans l'ancienne province du Rouergue *ainsi que certaines régions voisines*, c'est à dire dans de nombreux départements compte tenu de la faiblesse des troupeaux, contraints de se satisfaire d'une nourriture rare dans des zones arides et sèches.

Les efforts développés par les professionnels pour développer l'élevage des brebis ont permis de restreindre progressivement l'aire d'approvisionnement en lait. Aujourd'hui, le lait est collecté uniquement dans la zone correspondant au « rayon » qui comprend 560 communes ou parties de communes.

Cette zone correspond à la moyenne montagne du Sud du Massif Central, ainsi que les zones de piémont et les bassins intra-montagnards. Un point de collecte ou une laiterie existe sur les petites régions agricoles retenues depuis au moins 30 ans et des élevages produisent toujours aujourd'hui du lait destiné à la fabrication de Roquefort. Le système d'élevage sur cette zone est caractéristique du Roquefort (exploitation de la race Lacaune depuis de nombreuses années et système non transhumant).

Il s'agit d'une grande partie du département de l'Aveyron et d'une partie des départements limitrophes Aude, Lozère, Gard, Hérault et Tarn soit les communes ou parties de communes suivantes

Département de l'Aude

Communes comprises dans l'aire en totalité :

Brousses-et-Villaret, Castans, Caudebrondre, Cenne-Monestiés, Cuxac-Cabardès, Fontiers-Cabardès, Fraisse-Cabardès, La Tourette-Cabardès, Labastide-Esparbairénque, Lacombe, Laprade, Les Martys, Lespinassière, Mas-Cabardès, Mayreville, Miraval-Cabardès, Montolieu, Pradelles-Cabardès, Roquefère, Saint-Denis, Saissac, Verdun-en-Lauragais, Villardonnel, Villemagne.

Communes comprises dans l'aire en partie :

Belpech, Fanjeaux.

Département de l'Aveyron

Communes comprises dans l'aire en totalité :

Agén-d'Aveyron, Aguessac, Alrance, Anglars-Saint-Félix, Arnac-sur-Dourdou, Arques, Arvieu, Asprières, Aurelle-Verlac, Auriac-Lagast, Auzits, Ayssènes, Balaguier-sur-Rance, Balsac, Baraqueville, Belcastel, Belmont-sur-Rance, Bertholène, Bessuéjols, Bor-et-Bar, Bournazel, Boussac, Bozouls, Brandonnet, Brasc, Broquiès, Brousse-le-Château, Brusque, Buzeins, Cabanès, Calmels-et-le-Viala, Calmont, Camarès, Camboulazet, Camjac, Campagnac, Canet-de-Salars, Cassagnes-Bégonhès, Castanet, Castelnau-Pégayrols, Centès, Clairvaux-d'Aveyron, Colombières, Combret, Compeyre, Compolibat, Compagnac, Comps-la-Grand-Ville, Connac, Cornus, Coupiac, Coussergues, Creissels, Crespin, Cruéjols, Curan,

Druelle, Drulhe, Durenque, Escandolières, Espalion, Fayet, Flavin, Fondamente, Gabriac, Gaillac-d'Aveyron, Galgan, Gissac, Goutrens, Gramond, La Bastide-l'Evêque, La Bastide-Pradines, La Bastide-Solages, La Capelle-Bleys, La Capelle-Bonance, La Cavalerie, La Couvertoirade, La Cresse, La Fouillade, La Loubière, La Roque-Sainte-Marguerite, La Salvétat-Peyralès, La Selve, La Serre, Laissac, Lanuejols, Lapanouse, Lapanouse-de-Cernon, Lassouts, Laval-Roquecezière, Lavernhe, Le Clapier, Le Monastère, Le Truel, Le Vibal, Lédergues, Les Albres, Les Costes-Gozon, Lescure-Jaoul, Lestrade-et-Thouels, L'Hospitalet-du-Larzac, Luc, Lugan, Lunac, Maleville, Manhac, Marcillac-Vallon, Marnhagues-et-Latour, Martrin, Mayran, Mélagues, Meljac, Millau, Montagnol, Montbazens, Montclar, Montfranc, Montjaux, Montlaur, Montrozier, Morlhon-le-Haut, Mostuéjols, Mounes-Prohencoux, Mouret, Moyrazès, Murasson, Muret-le-Château, Najac, Nant, Naucelle, Nauviale, Olemps, Onet-le-Château, Palmas, Paulhe, Peux-et-Couffouleux, Peyreleau, Peyrusse-le-Roc, Pierrefiche, Plaisance, Pomayrols, Pont-de-Salars, Pouthomy, Prades-Salars, Pradinas, Prévinières, Privezac, Pruines, Quins, Rebourguil, Recoules-Prévinières, Réquista, Rieupeyroux, Rignac, Rivière-sur-Tarn, Rodelle, Rodez, Roquefort-sur-Soulzon, Roussennac, Rullac-Saint-Cirq, Saint-Affrique, Saint-André-de-Najac, Saint-André-de-Vézins, Saint-Beaulize, Saint-Beauzély, Saint-Christophe-Vallon, Saint-Côme-d'Olt, Saint-Cyprien-sur-Dourdou, Sainte-Eulalie-de-Cernon, Sainte-Eulalie-d'Olt, Sainte-Juliette-sur-Viaur, Sainte-Radegonde, Saint-Félix-de-Sorgues, Saint-Geniez-d'Olt, Saint-Georges-de-Luzençon, Saint-Izaire, Saint-Jean-d'Alcapiès, Saint-Jean-Delnous, Saint-Jean-du-Bruel, Saint-Jean-et-Saint-Paul, Saint-Juéry, Saint-Just-sur-Viaur, Saint-Laurent-de-Lévézou, Saint-Laurent-d'Olt, Saint-Léons, Saint-Martin-de-Lenne, Saint-Rome-de-Cernon, Saint-Rome-de-Tarn, Saint-Salvadou, Saint-Saturnin-de-Lenne, Saint-Sernin-sur-Rance, Saint-Sever-du-Moustier, Saint-Victor-et-Melvieu, Salles-Curan, Salles-la-Source, Salmiech, Sanvensa, Sauclières, Sauveterre-de-Rouergue, Sébazac-Concourès, Sébazac, Ségur, Sévérac-le-Château, Sévérac-l'Eglise, Sonnac, Sylvanès, Tauriac-de-Camarès, Tauriac-de-Naucelle, Tayrac, Tournemire, Trémouilles, Vabres-l'Abbaye, Vabre-Tizac, Valady, Valzergues, Vaureilles, Verrières, Versols-et-Lapeyre, Veyreau, Vézins-de-Lévézou, Viala-du-Pas-de-Jaux, Viala-du-Tarn, Villecomtal, Villefrance-de-Panat, Vimenet.

Communes comprises dans l'aire en partie :

Castelnau-de-Mandailles, Prades-d'Aubrac.

Département du Gard

Communes comprises dans l'aire en totalité :

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

Département de l'Hérault

Communes comprises dans l'aire en totalité :

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

Département de la Lozère

Communes comprises dans l'aire en totalité :

Allenc, Badaroux, Balsièges, Banassac, Barjac, Brenoux, Canilhac, Chadenet, Chanac, Chirac, Cultures, Esclanèdes, Florac, Fraissinet-de-Fourques, Gabrias, Gatuzières, Grèzes, Hures-la-Parade, Ispagnac, La Canourgue, La Malène, La Tieule, Lachamp, Lanuéjols, Laval-du-Tarn, Le Massegros, Le Monastier-Pin-Moriès, Le Recoux, Le Rozier, Les Bondons, Les Hermaux, Les Salelles, Les Vignes, Marvejols, Mas-Saint-Chély, Mende, Meyrueis, Montbrun, Montrodat, Palhers, Quézac, Saint-Bauzile, Saint-Bonnet-de-Chirac, Sainte-Enimie, Sainte-Hélène, Saint-Etienne-du-Valdonnez, Saint-Georges-de-Lévêjac, Saint-Germain-du-Teil, Saint-Laurent-de-Trèves, Saint-Pierre-de-Nogaret, Saint-Pierre-des-Tripiers, Saint-Rome-de-Dolan, Saint-Saturnin, Servières, Trélans, Vebron.

Département du Tarn

Communes comprises dans l'aire en totalité :

Aiguefonde, Alban, Albine, Almayrac, Ambialet, Andouque, Anglès, Arfons, Arifat, Assac, Aussillon, Barre, Belleserre, Berlats, Boissezon, Bout-du-Pont-de-Larn, Brassac, Brousse, Burlats, Cadix, Cagnac-les-Mines, Cahuzac, Cambounès, Carmaux, Castanet, Castelnau-de-Brassac, Castres, Caucalières, Courris, Crespin, Crespinet, Curvalle, Dourgne, Durfort, Escoussens, Escroux, Espérausses, Fauch, Faussergues, Ferrières, Fraissines, Gijounet, Jouqueviel, Labastide-Rouairoux, Labessière-Candeil, Labruguière, Lacabarède, Lacapelle-Pinet, Lacapelle-Ségalar, Lacaune, Lacaze, Lacrouzette, Lagardiolle, Lagarrigue, Lamontélarié, Laparrouquial, Lasfaillades, Lautrec, Le Bez, Le Dourn, Le Fraysse, Le Garric, Le Margnès, Le Masnau-Massuguiés, Le Rialet, Le Ségur, Le Travet, Le Vintrou, Lédas-et-Penthiès, Les Cammazes, Lescure-d'Albigeois, Lombers, Marsal, Massaguel, Massals, Mazamet, Miolles, Mirandol-Bournounac, Monestiés, Montauriol, Montfa, Montirat, Montredon-Labessonnié, Mont-Roc, Moularès, Moulin-Mage, Murat-sur-Vèbre, Nages, Noailhac, Padiés, Pampelonne, Paulinet, Payrin-Augmontel, Pont-de-Larn, Poulan-Pouzols, Rayssac, Réalmont, Ronel, Roquecourbe, Rosières, Rouairoux, Rouffiac, Roumégoux, Saint-Affrique-les-Montagnes, Saint-Amancet, Saint-Amans-Soult, Saint-Amans-Valtoret, Saint-André, Saint-Antonin-de-Lacalm, Saint-Avit, Saint-Christophe, Saint-Cirgue, Sainte-Croix, Sainte-Gemme, Saint-Grégoire, Saint-Jean-de-Marcel, Saint-Jean-de-Vals, Saint-Julien-du-Puy, Saint-Julien-Gaulène, Saint-Lieux-Lafénasse, Saint-Marcel-Campès, Saint-Martin-Laguépie, Saint-Michel-Labadie, Saint-Pierre-de-Trivisy, Saint-Salvi-de-Carcavès, Saint-Salvy-de-la-Balme, Salles, Saussenac, Sauveterre, Sénaux, Sérénac, Sieurac, Sorèze, Soual, Tanus, Teillet, Terre-Clapier, Tréban, Trébas, Trévien, Vabre, Valderiès, Valdurenque, Valence-d'Albigeois, Vénès, Verdalle, Viane, Villefrance-d'Albigeois, Viviers-lès-Montagnes.

Communes comprises dans l'aire en partie :

Amarens, Arthès, Bernac, Castelnau-de-Lévis, Cestayrols, Cordes-sur-Ciel, Dénat, Graulhet, Lasgrais, Lempaut, Mouzens, Mailhoc, Navès, Mouzieys-Panens, Pratviel, Peyregoux, Puechoursi, Puylaurens, Souel, Téco.

4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE :

Chaque opérateur remplit une "déclaration d'aptitude" enregistrée par les services de l'I.N.A.O. et permettant à ce dernier d'identifier tous les opérateurs. Ceux-ci doivent tenir à la disposition de l'I.N.A.O. 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.

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT :

1-La production du lait et la fabrication doivent être effectués dans l'aire géographique.

2- Les opérations de maturation, de stockage, de découpage, de conditionnement, de préemballage et d'emballage des fromages sont effectués exclusivement dans la commune de Roquefort-sur-Soulzon.

3-Les fromages sont préparés et fabriqués exclusivement avec du lait de brebis mis en oeuvre à l'état cru et entier.

4-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. Un délai de mise en conformité de 5 ans (à compter du 22 janvier 2001) est ouvert.

5-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.

6-Cette disposition pourra faire l'objet de mesures dérogatoires accordées par les Services de l'INAO pour les périodes de sécheresse, aléas climatiques ou autres circonstances exceptionnelles. Un complément azoté est autorisé.

7-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.

8-Le lait de brebis ne peut être livré par les producteurs aux laiteries moins de vingt jours après l'agnelage et doit provenir de deux traites complètes par jour

9-Il ne peut être stocké à la ferme au-delà de 24 heures, sauf cas particulier.

10-Après filtrage, le lait est stocké au froid.

11-Seuls les laits correspondant aux présentes dispositions peuvent approvisionner les ateliers affectés à la fabrication du Roquefort.

12-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.

13-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.

14-L'ensemencement s'effectue avec des poudres et cultures de *Penicillium roqueforti* préparées à partir de souches traditionnelles isolées dans le microclimat des caves de la zone délimitée de la commune de Roquefort-sur-Soulzon

15-Le lait est coagulé, le caillé est divisé et brassé.

16- 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.

17-Le moulage du caillé est effectué après pré-égouttage.

18-L'égouttage est réalisé sans pressage.

19-Après égouttage, le fromage est marqué, en creux, pour permettre une identification.

20-Un ensemencement en flore de surface peut être pratiqué.

21-Le salage est effectué à sec.

22-Le report de caillé est interdit.

23-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.

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

25-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.

26-Le fromage est exposé à nu dans lesdites caves pendant la durée nécessaire au bon développement du *Penicillium roqueforti*. Cette durée ne peut en aucun cas être inférieure à deux semaines.

27-Une maturation lente sous emballage protecteur se poursuit dans ces caves ou dans des salles à température dirigée où les fromages sont entreposés.

28-La mise sous emballage protecteur s'effectue exclusivement dans les caves visées définies ci-dessus ;

29-Les opérations de maturation, de stockage, de découpage, de conditionnement, de préemballage et d'emballage des fromages sont effectuées exclusivement dans la commune de Roquefort-sur-Soulzon.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE :

L'origine de la fabrication du Roquefort est très ancienne. On retrouve des faisselles à fromages dans les gisements préhistoriques de la région.

En 1070, le Cartulaire de l'Abbaye de Conques, en Aveyron, atteste que depuis le Haut Moyen Âge la plupart des rentes et fermages s'estiment en argent et/ou en fromage de Roquefort.

En 1411, une Charte de Charles VI reconnaît la nécessité vitale de défendre le Roquefort "en un pays où ne pousse ni pied de vigne, ni grain de blé".

En 1666, un arrêt du Parlement de Toulouse confirme tous les privilèges accordés successivement par Charles VI, Charles VII, François Ier, Henri II, Louis XIII et Louis XIV pour la défense du Roquefort et concède aux habitants de Roquefort-sur-Soulzon le monopole de l'affinage du fromage de Roquefort "tel qu'il est pratique de temps immémorial dans les grottes du village".

En effet, 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 arrive un courant d'air frais, plus ou moins violent, qui crée des conditions biologiques uniques au monde.

Au 18ème siècle, le Roquefort reçoit les plus grands éloges de Voltaire, et surtout de Diderot et d'Alembert qui le proclament "roi des fromages" en 1782.

Malgré la Révolution, les privilèges royaux accordés à Roquefort sont maintenus par la Convention qui décide que "ne sera Roquefort que ce qui sortira des caves de Roquefort".

Par la suite de nombreux jugements, notamment ceux de juillet 1904 du Tribunal de 1ère instance de la Seine, et de décembre 1921, du Tribunal Civil de Saint-Affrique, limitent à la seule zone des éboulis du Combalou l'affinage des fromages de Roquefort.

Enfin, les fabricants de Roquefort obtiennent du Parlement le vote de la loi du 26 juillet 1925 qui a pour but de garantir l'appellation d'origine de ce fromage.

L'aire d'Appellation correspond à l'esprit de la loi de 1925, les secteurs retenus ayant des usages de production de lait de brebis et de fabrication.

L'affinage qui a lieu exclusivement dans les caves naturelles des éboulis du plateau du Combalou confère, comme expliqué plus haut, au Roquefort sa saveur originale.

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.

La conjonction d'un territoire difficile et ingrat, d'un don de la nature avec les caves du Combalou au milieu de vastes étendues déshéritées dont seule la rusticité de la brebis peut s'accommoder, et de l'opiniâtreté et du talent d'hommes rudes, industriels et patients qui pendant des générations se sont transmis leur savoir-faire, explique la réussite d'un fromage qui "fils de la montagne et du vent, apporte sur votre table un peu de l'âme du Rouergue ».

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Nom : Institut National de l'origine et de la qualité (INAO)

Adresse : 51 rue d'Anjou 75008 PARIS

Tél : 01.53.89.80.00

Fax : 01.53.89.80.60

L'Institut National des Appellations d'Origine 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.

Le non respect de la délimitation de l'aire géographique ou d'une des conditions de production entraîne l'interdiction de l'utilisation, sous quelque forme ou dans quelque but que ce soit, du nom de l'appellation d'origine.

Nom : Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)

Adresse : 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cédex 13

Tél : 01.44.87.17.17

Fax : 01.44.97.30.37

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

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Les fromages mis en vente doivent être 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.

L'apposition du logo comportant le sigle INAO, la mention « Appellation d'origine Contrôlée » et le nom de l'Appellation est obligatoire dans l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'Appellation d'Origine Contrôlée.

Ces indications sont également apposées sur les caisses et 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.

9) EXIGENCES NATIONALES

Décret relatif à l'Appellation d'Origine Contrôlée Roquefort.