

JAC

**REGLEMENT (CEE) N° 2081/92 DU CONSEIL
DEMANDE D'ENREGISTREMENT ARTICLE 5 () ARTICLE 17 (X)**

**AOP () IGP (X)
N° National du dossier.....IG/50/94.....**

1 SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE :

Nom : Ministère de l'Agriculture - Direction générale de l'Alimentation

Tél : 49.55.58.45

Fax : 49.55.59.48

2. GROUPEMENT DEMANDEUR :

a) Nom : Association "LES FROMAGERS PYRENEENS"

b) Adresse : 183, Avenue des Etats-Unis 31016 TOULOUSE CEDEX

c) Composition : producteur/ transformateur (X) autre ()

3. NOM DU PRODUIT : TOMME DES PYRENEES

4. TYPE DE PRODUIT : (cf. liste): Produits laitiers (Annexe II - Chapitre 4 du Traité de Rome)

5. DESCRIPTION DU CAHIER DES CHARGES : (résumé des conditions de l'article 4.2)

a) Nom : cf.3 : TOMME DES PYRENEES

b) Description: Fromage au lait de vache pasteurisé, à pâte semi-pressée à croûte noire ou dorée, d'un diamètre de 210 à 240 mm, d'un poids de 3,5 à 4,5 kg, d'un extrait sec total de 53 % pour un gras sur sec de 50 %, affiné pendant 21 ou 45 jours au moins.

c) Aire géographique : Départements de l'Ariège, des Hautes-Pyrénées, des Pyrénées-Atlantiques et l'arrondissement de Saint-Gaudens dans le département de Haute-Garonne et les cantons d'Aaxat et de Belcaire dans le département de l'Aude.

d) Traçabilité : La traçabilité repose sur l'étiquetage des fromages et le contrôle des sites de production qui sont tous répertoriés.

e) Méthode d'obtention : Matière première: lait de vache standardisé. Caillage du lait par addition de présure et de ferments lactiques. Découpage du caillé avec délactosage partiel. Mise en moule avec égouttage. Démoulage. Salage au sel sec ou en saumure. Traitement de la croûte du fromage. Affinage 21 jours ou 45 jours au moins.

f) Lien : Le lien avec l'origine géographique repose sur une réputation du produit qui s'est développée au niveau régional depuis le 19ème siècle et qui atteint maintenant un niveau national. Des imitations ont été faites dans d'autres régions mais un jugement du tribunal de FOIX indique que cette dénomination doit être réservée au fromage typiquement local.

Historique: Ce fromage est fabriqué depuis le 12ème siècle dans la région de St Girons. Il a connu une extension importante au 19ème siècle sur l'ensemble de la zone délimitée avec l'apparition des fromageries. Actuellement (1993), 3000 tonnes de tomme des Pyrénées sont fabriquées par an à partir du lait collecté dans la zone géographique.

g) Structure de contrôle : Nom : ARQUALIM

Adresse : Chemin de Borde-Rouge - B.P. 7 31321 CASTANET TOLOSAN CEDEX

h) Etiquetage : Tomme des Pyrénées

Nom et adresse de l'organisme certificateur.

i) Exigences Nationales (éventuelles) : Respect du cahier des charges du Label Rouge n° 02-81

A REMPLIR PAR LA COMMISSION

N° CEE : E/FR/00126/94.07.24

Date de réception du dossier complet : 11/05/93