

Décret du 29 décembre 1986

Art. 1^{er}. - L'appellation d'origine "Chaource" est réservée aux fromages répondant aux dispositions de la législation en vigueur et aux usages locaux, loyaux et constants, tant en ce qui concerne la production et la livraison du lait, que la fabrication et l'affinage des fromages.

La production du lait, la fabrication ainsi que l'affinage des fromages pendant deux semaines au minimum doivent être effectuées dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes :

Département de l'Aube

Arrondissement de Troyes

Canton d'Aix-en-Othe, Bar-sur-Seine, Bouilly, Chaource, Ervy-le-Châtel, Mussy-sur-Seine, Les Riceys et Troyes : toutes les communes

Département de l'Yonne

Arrondissement d'Avallon

Canton d'Ancy-le-Franc, Crusy-le-Châtel, Flogny et Tonnerre : toutes les communes

Arrondissement de Sens

Canton de Cerisiers : communes de Boeurs-en-Othe, Cérilly, Coulours, Fournaudin, Vaudeurs et parties des communes d'Arces et de Cerisiers situées au Nord de la route nationale 5

Canton de Sens-Nord-Est : commune de Fontaine-la-Gaillarde, Saint-Clément, Saligny, partie de la commune de Sens et partie de la commune de Soucy située au Sud de la route nationale 439

Canton de Sens-Sud-Est : communes de Maillot, Malay-le-Grand, Malay, Noé, partie de la commune de Sens et partie de la commune de Vaumort située au Nord de la route nationale 5

Canton de Sens-Ouest : partie de la commune de Sens

Canton de Villeneuve-l'Archevêque : communes de Bagneaux, Chigy, les Clérimois, Flacy, Foissy-sur-Vanne, les Sièges, Theil-sur-Vanne, Vareilles, Villeneuve-l'Archevêque, Villiers-Louis, Voisines et parties des communes de Lailly, La Postolle et Thorigny-sur-Oreuse situées au Sud de la route départementale 28.

Art. 2. - Le fromage bénéficiant de l'appellation d'origine "Chaource" est un fromage à prédominance lactique à égouttage spontané et lent, en forme de cylindre plat, fabriqué exclusivement avec du lait de vache emprésuré subissant une coagulation de douze heures au moins à pâte molle légèrement salée, recouverte de moisissures superficielles de *Penicillium candidum*, et contenant au minimum 50 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation et dont la teneur en matière sèche n'est pas inférieure à 40 grammes pour 100 grammes de fromage.

Le lait doit notamment provenir d'un cheptel officiellement indemne de tuberculose et brucellose, ou d'un cheptel officiellement indemne de tuberculose et indemne de brucellose.

Le fromage est affiné pendant deux semaines au minimum dans l'aire géographique délimitée. Il se présente sous les formats suivants caractérisés par les dimensions intérieures des moules utilisés et par le poids minimum de matière sèche par fromage, à savoir :

- grand format dont le diamètre intérieur du moule est compris entre 110 et 115 millimètres et le poids minimum de matière sèche est de 180 grammes ;

- petit format dont le diamètre intérieur du moule est compris entre 85 et 90 millimètres et le poids minimum de matière sèche est de 100 grammes.

Art. 3. - (abrogé par le décret du 15 novembre 1999)

Art. 4. - (Abrogé à compter du 25 février 1996 en application de l'article 7 du Décret 93-1239 du 15 novembre 1993 et de son arrêté d'application du 16 février 1995 publié au JO du 25 février 1995)

Agrément. - Pour pouvoir bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Chaource », les fromages doivent satisfaire aux dispositions prévues par le décret no 93-1239 du 15 novembre 1993 relatif à l'agrément des produits laitiers d'appellation d'origine contrôlée et à son arrêté d'application en date du 16 février 1995.

Art. 5. - L'organisme interprofessionnel visé à l'article 4 du présent décret adresse chaque année au Comité national un rapport d'activité concernant notamment les données statistiques et économiques ainsi que les opérations de surveillance relatives aux fromages bénéficiant de l'appellation d'origine "Chaource"

Art. 6. - Pour permettre le contrôle de la qualité et de l'origine des fromages les fabricants et les affineurs doivent tenir régulièrement à jour un registre d'entrées et de sorties de ces fromages, ou tout document comptable équivalent dans les conditions fixées par le règlement intérieur prévu à l'article 4.

Art. 7. (modifié par le Décret du 8 août 1994) - Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages bénéficiant de l'appellation "Chaource" doit compter le nom de l'appellation d'origine inscrit en caractères de dimension au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.

L'apposition du logo comportant le sigle I.N.A.O., 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.

L'emploi de tout qualificatif ou autre mention accompagnant ladite appellation d'origine est interdit dans l'étiquetage, la publicité, les factures ou papiers de commerce, à l'exception :

- des marques de commerce ou de fabrique particulières ;
- des mentions autorisées par le règlement intérieur visé à l'article 3 du présent décret sur avis conforme du Comité national des appellations d'origine des fromages.

Art. 8. - L'emploi de toute indication ou de tout signe susceptible de faire croire à l'acheteur qu'un fromage a droit à l'appellation d'origine "Chaource", alors qu'il ne répond pas à toutes les conditions fixées par le présent décret, est poursuivi conformément à la législation en vigueur sur la répression des fraudes et sur la protection des appellations d'origine.

Art. 9. - Le décret du 27 janvier 1977 relatif à l'appellation d'origine "Chaource" est abrogé.

Art. 10. - Le ministre d'Etat, ministre de l'économie, des finances de la privatisation, et le ministre de l'agriculture sont chargés, chacun en ce qui concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal officiel de la République française.