

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE « MONT D'OR » OU « VACHERIN DU HAUT-DOUBS »

homologué par le décret n°2012-754 du 7 mai 2012, *JORF* du 10 mai 2012
Bulletin officiel du Ministère en charge de l'agriculture n°20-2012

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité
Arboreal - 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30 003 - 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex.
Tél. : 01 73 30 38 99
Fax : 01 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Syndicat Interprofessionnel de Défense du Mont d'Or
Avenue de la résistance - BP 20035 - 39801 POLIGNY Cedex 1
Tél : 03 84 37 37 57
Fax : 03 84 37 78 12
Courriel : simo@mont-dor.com

Composition : producteurs et transformateurs

TYPE DE PRODUIT

Classe 1-3 - Fromages

1 NOM DU PRODUIT

« Mont d'Or » ou « Vacherin du Haut-Doubs »

2 DESCRIPTION DU PRODUIT

2.1. Le « Mont d'Or » est un fromage fabriqué exclusivement avec du lait de vache entier mis en œuvre à l'état cru et emprésuré. Il s'agit d'un fromage à pâte molle, non cuite, légèrement pressée, de consistance crémeuse, ayant la forme d'un cylindre plat. La pâte est de couleur blanc à ivoire, légèrement salée. La croûte lavée légèrement reflurée est de couleur jaune à brun clair.

2.2. Il contient au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation. Son humidité dans le fromage dégraissé ne doit pas être supérieure à 75 %.

2.3. Le « Mont d'Or » est cerclé d'une sangle d'épicéa et inséré dans une boîte en bois d'épicéa. La sangle et la boîte font partie intégrante des conditions de production de l'appellation d'origine protégée « Mont d'Or » ou « Vacherin du Haut-Doubs ». Le poids du fromage, boîte comprise, varie de 480 grammes à 3,2 kilogrammes.

2.4. Les dimensions de cette boîte doivent respecter les prescriptions suivantes :

- le diamètre du fond de la boîte doit être compris entre 11 centimètres et 33 centimètres ;
- la hauteur totale de la boîte complète doit être comprise entre 6 centimètres et 7 centimètres ;
- l'épaisseur du fond et l'épaisseur du couvercle doivent être chacune inférieure à 7 millimètres ;
- l'épaisseur de la pliure (targe) de la boîte et du couvercle doit être inférieure à 2 mm ;
- la hauteur de la targe du couvercle doit être d'une dimension maximale de 2,5 cm ;
- la forme et les dimensions du couvercle doivent épouser celles de la boîte.

2.5. Le « Mont d'Or » ou « Vacherin du Haut-Doubs » emballé sous la forme d'un fromage entier, est conditionné dans une boîte individuelle en bois d'épicéa munie d'un emballage de protection.

2.6. La mise à la vente au consommateur ne peut se faire que du 10 septembre au 10 mai.

3 DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

La production du lait, la fabrication, l'affinage et le conditionnement en boîte en bois des fromages doivent être effectués à une altitude au moins égale à 700 mètres dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes du département du Doubs :

Canton de Levier : les communes de Bians-les-Usiers, Boujailles, Bulle, Chapelle-d'Huin, Courvières, Dompierre-les-Tilleuls, Evillers, Frasne, Goux-les-Usiers, Levier, Septfontaines et Sombacour ;

Canton de Montbenoît : les communes de Les Alliés, Arc-sous-Cicon, Arçon, Bugny, La Chaux, Gilley, Hauterive-la-Fresse, La Longeville, Maisons-du-Bois-Lièremont, Montbenoît, Montflovain, Saint-Gorgon-Main et Ville-du-Pont ;

Canton de Morteau : les communes de Les Combes, Les Fins, Grand'Combe-Châteleu, Les Gras, Montlebon, Morteau, Villers-le-Lac ;

Canton de Mouthe : ~~toutes~~ toutes les communes de Bonnevaux, Brey-et-Maison-du-Bois, Chapelle-des-Bois, Le Châtelblanc, Chaux-Neuve, Le Crouzet, Fourcatier-et-Maison-Neuve, Gellin, Jougne, Labergement-Sainte-Marie, Longevilles-Mont-d'Or, Métabief, Mouthe, Petite-Chaux, Les Pontets, Reculfoz, Remoray-Boujeons, Rochejean, Rondefontaine, Saint-Antoine, Sarrageois, Vaux-et-Chantegrue, Les Villedieu ;

Canton de Pontarlier : ~~toutes~~ toutes les communes de Bannans, Bouverans, Chaffois, La Cluse-et-Mijoux, Dommartin, Doubs, Les Fourgs, Granges-Narboz, Les Grangettes, Les Hôpitaux-Neufs, Les Hôpitaux-Vieux, Houtaud, Malbuisson, Malpas, Montperreux, Oye-et-Pallet, La Planée, Pontarlier, La Rivière-Drueon, Saint-Point-Lac, Sainte-Colombe, Touillon-et-Loutelet, Verrières-de-Joux, Vuillecin ;

Canton de Maîche : les communes de Fournet-Blancheroche et Frambouhans ;

Canton du Russey : les communes du Barboux, Le Bélieu, Le Bizot, Bonnétage, La Bosse, La Chenalotte, Les Fontenelles, Grand'Combe-des-Bois, Le Mémont, Narbief, Noël-Cerneux, Plaimbois-du-Miroir, Le Russey et Saint-Julien-lès-Russey.

4 ÉLÉMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

4.1. Identification des opérateurs

Chaque producteur de lait, chaque atelier de transformation, chaque atelier d'affinage remplit une « déclaration d'identification » adressée au groupement au plus tard deux mois avant le début de l'activité concernée, suivant un modèle type approuvé par le Directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité. Ce modèle comporte obligatoirement l'identité du demandeur et les éléments descriptifs des outils de production.

4.2. Autres obligations déclaratives

En cas de dépassement du délai maximum de vingt-quatre heures entre la traite la plus ancienne et l'emprésurage, ce délai doit être notifié par la fromagerie aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

4.3. Tenue de registre

4.3.1. Traçabilité

Pour permettre le contrôle de la qualité et de l'origine du « Mont d'Or », les opérateurs intervenant dans les conditions de production tiennent des registres. Chaque opérateur tient à la disposition des autorités compétentes tout document nécessaire au contrôle de l'origine, de la qualité, et des conditions de production du lait et des fromages.

Tous les opérateurs de la filière «Mont d'Or » ou « Vacherin du Haut-Doubs » tiennent à jour un système d'enregistrement qui permet de retrouver les informations suivantes par lot de fabrication : le n° de lot, qui correspond à une journée de fabrication au plus et qui accompagne le fromage durant sa vie ; la date de fabrication ; la quantité de lait collectée par producteur ; la quantité de lait mise en œuvre pour la fabrication du « Mont-d'Or » ou « Vacherin du Haut-Doubs » ; le nombre de « Mont d'or » ou « Vacherin du Haut-Doubs » fabriqués dans chacune des catégories de formats, la destination des fromages. Pour cela, le groupement met à la disposition de chaque fabricant un registre où sont consignées journalièrement toutes ces informations. Ce registre est conservé 3 ans.

Dans la cave d'affinage, chaque lot doit être clairement délimité, disposé en colonnes et identifié. Cette identification doit être consignée dans le registre de fabrication.

4.3.2. Suivi des conditions de production

Les producteurs de lait qui réalisent de l'épandage de fumures organiques d'origine non agricole doivent remplir un cahier d'épandage comprenant les éléments fournis par le producteur de boues et le tenir à disposition des agents de contrôle.

Les producteurs de lait fournissent aux services de contrôles les factures relatives aux achats d'aliments et semences et tout élément (étiquettes et emballages) indiquant la composition de ces aliments ou semences. Ces obligations s'appliquent également à l'achat de récolte sur pied.

Le producteur de lait doit pouvoir fournir la preuve écrite des contrôles du fonctionnement de l'installation de traite et du matériel de réfrigération ou de rafraîchissement du lait (facture ou carnet d'entretien).

4.4. Suivi des produits

Chaque opérateur est tenu de communiquer mensuellement au groupement les renseignements statistiques relatifs à la production et à la commercialisation de fromages à appellation d'origine "Mont d'Or " ou "Vacherin du Haut-Doubs".

Le groupement adresse chaque année à l'Institut national de l'origine et de la qualité un rapport d'activités concernant notamment les données statistiques et économiques.

4.5. Contrôle produit

Dans le cadre du contrôle effectué sur les caractéristiques du produit d'appellation d'origine, un examen physico-chimique et organoleptique vise à s'assurer de la qualité et de la typicité des produits présentés à cet examen.

5 DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Entretien des surfaces fourragères

Les doses d'épandage sur les prairies sont limitées de façon à préserver leur flore naturelle.

Il est interdit d'exploiter toute surface fourragère moins de 21 jours après l'épandage de toute fumure minérale.

Afin de préserver l'alimentation des troupeaux laitiers de tout risque de contamination par des éléments polluants à travers les fumures organiques, l'épandage des fumures organiques dans les exploitations produisant du « Mont d'Or » doit respecter les mesures suivantes :

- Origine : les seules fumures organiques autorisées proviennent de la zone AOC « Mont d'Or » et sont le compost, le fumier, le lisier, le purin (d'origine agricole) ainsi que les fumures organiques d'origine non agricole, types boues d'épuration (ou sous produits), déchets verts.
- Suivi de la qualité des fumures d'origine non agricole : tout épandage d'une fumure organique non agricole doit s'accompagner d'un suivi analytique lot par lot (camion, citerne, ...) des

germes pathogènes, des métaux lourds et des composés-traces organiques retenus dans la réglementation.

- Conditions d'épandage des fumures d'origine non agricole : l'épandage des fumures organiques d'origine non agricole est autorisé sur les surfaces de l'exploitation, mais avec enfouissement immédiat, et en respectant la réglementation en vigueur concernant les restrictions particulières (dates, périmètres protégés,...) les quantités,...

Les fumures organiques provenant d'animaux nourris à l'ensilage sont interdites.

Toute exploitation de la surface fourragère (pâturage ou fauche) est interdite moins de 6 semaines après la date d'épandage de la fumure organique.

5.2. Production du lait

5.2.1. Races de vaches

Le lait utilisé pour la fabrication du « Mont d'Or » ou « Vacherin du Haut-Doubs » provient de troupeaux laitiers composés uniquement de vaches de race Montbéliarde ou de race Simmental française, ou des produits du croisement de ces deux races aux filiations certifiées.

5.2.2. Produits fermentés

Les produits d'ensilage et les autres aliments fermentés, dont les balles enrubannées sous film plastique hermétique, sont interdits toute l'année sur l'exploitation dès lors qu'elle produit du lait destiné à la transformation en appellation d'origine « Mont d'Or » ou « Vacherin du Haut-Doubs ».

5.2.3. Superficie herbagère

Sur l'exploitation, la superficie herbagère effectivement exploitée doit être au minimum égale à un hectare par vache laitière.

5.2.4. Alimentation des vaches laitières

La ration de base des vaches laitières est constituée de fourrages issus de prairies situées à une altitude au moins égale à 700 mètres dans l'aire géographique définie à l'article 3 du présent cahier des charges et exempte de produits d'ensilage ou autres aliments fermentés. Dans des circonstances exceptionnelles dues, notamment, à des aléas climatiques, des dérogations temporaires peuvent être accordées afin d'assurer le maintien de l'alimentation du troupeau par les services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

L'apport de concentrés dans la ration de la vache laitière est plafonné à 8 kilogrammes par vache laitière en production et par jour.

Sont interdits les fourrages qui influent défavorablement sur l'odeur ou le goût du lait, tels que poireaux, choux, colzas, raves, navets et feuilles de betterave. Sont également interdits les pailles traitées à l'ammoniaque, le lactosérum, les concentrés contenant de l'urée.

5.2.5. Alimentation des ruminants

Afin de prévenir tout risque de contamination par des germes indésirables, les conditions suivantes s'appliquent toute l'année, à tous les cheptels ruminants présents sur l'exploitation laitière qui produit du lait à « Mont d'Or ».

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux les végétaux et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques. L'implantation de cultures transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en appellation d'origine « Mont d'Or ». Cette interdiction s'entend pour toute espèce végétale susceptible d'être donnée en alimentation aux animaux de l'exploitation et toute culture d'espèce susceptible de les contaminer.

Sont interdits :

- les fourrages souillés, pourris, moisissus, rances, gâtés par fermentation, infestés de parasites ou contenant des substances toxiques, nuisibles à la santé,
- l'humidification des fourrages avant leur distribution,
- les conservateurs de foin autres que le chlorure de sodium,
- les fourrages qui présentent des risques de contamination en germes indésirables tels que les ensilages de tout type, tout fourrage préfané enrubanné sous film plastique, créant des conditions d'anaérobiose, les drêches de brasserie, les marcs de fruits, les pulpes de distillerie, de féculerie ou de sucrerie.

En cas d'affouragement complémentaire en vert, le fourrage vert, récolté proprement, doit être ramené et distribué à l'état frais à la ferme. Il ne devra pas subir d'échauffement avant d'être donné aux animaux. Le délai maximum de distribution ne devra pas excéder 4 heures après la fauche. Les crèches devront être nettoyées des refus avant que ne soit réalisé tout nouvel apport de fourrage vert. Cet affouragement complémentaire en vert est limité à un seul repas quotidien, de sorte que le repas pris en pâture représente au minimum la moitié de la ration quotidienne de fourrage grossier.

Les betteraves fourragères doivent être soigneusement nettoyées avant leur distribution. Lorsqu'elles sont coupées en morceaux, les betteraves doivent être préparées chaque jour.

Les pulpes et les drêches sont autorisées quand elles sont distribuées aux animaux sous forme déshydratée et à condition qu'elles ne soient pas réhydratées avant affouragement.

Tout système de mélange de la ration complète, ou semi-complète, avant distribution est interdit pour le troupeau laitier.

Sont interdits :

- les aliments liquides,
- les aliments dont l'humidité est supérieure à 15 %, notamment la mélasse sous forme liquide,
- toute farine, toute graisse ou toute protéine d'origine animale sauf les protéines du lait,
- les anabolisants et les bêta-agonistes et toute hormone de croissance,
- les additifs à l'exception des vitamines et des minéraux,
- l'urée,
- les aliments médicamenteux sauf sur prescription vétérinaire pour un usage thérapeutique,
- les facteurs de croissance ainsi que les "économiseurs de consommation" d'aliments,
- les matières premières à visée prophylactique ou thérapeutique.

Les aliments composés concentrés, complémentaires doivent être constitués à partir de céréales ou de sous produits de céréales, de protéagineux et oléagineux, de pulpes végétales, de mélasse, de luzerne déshydratée, de produits d'origine laitière et d'un aliment minéral éventuellement supplémenté en vitamines.

Les aliments complémentaires ne doivent pas être réhydratés avant distribution.

La distribution d'aliments mélassés est autorisée à condition que le taux de mélasse n'excède pas 5%.

5.3. Traite et collecte du lait

5.3.1. Traite

La traite doit se faire deux fois par jour, le matin et le soir. Les heures de traite doivent être régulières. La suppression d'une traite est interdite. Le lait dont la traite précédente n'a pas été faite normalement pour des raisons majeures ne doit pas être livré.

L'ensemble du matériel de traite doit être rincé abondamment à l'eau froide et potable avant chaque traite.

Le nettoyage et l'essuyage des pis avant la traite sont obligatoires. Les graisses à traire contenant des antiseptiques ou présentant des composés fortement odorants sont interdites. Avant la pose du faisceau, l'utilisation de graisse à traire est interdite. L'utilisation du pré-trempage doit être réservée aux élevages concernés par un problème bactériologique ou sanitaire, dans le respect des instructions administratives en matière d'hygiène de la production et de la collecte du lait.

Les premiers jets doivent être éliminés. Le lait ne doit pas être livré à la fabrication moins de 9 jours après le vêlage. Le lait des vaches en traitement pour maladies ou prévention de maladies ne doit pas être livré à la fabrication durant le temps d'attente défini lors de l'établissement de l'Autorisation de Mise en Marché ou porté sur l'ordonnance vétérinaire. Cette disposition s'applique également aux vaches hors traitement en cours de dépistage. Le lait provenant de vaches soumises à un traitement par aliment contenant un médicament ne doit être livré à la fabrication qu'en accord avec les consignes données par le vétérinaire.

Dans tous les cas et en particulier en l'absence de salle de traite, toute opération de nature à contaminer le lait (paillage, nettoyage par aspersion, curage, raclage,...) doit être évitée durant l'heure qui précède la traite et pendant la traite.

La distribution des fourrages pendant la traite est interdite.

Le fonctionnement de l'installation de traite doit être vérifié tous les ans et chaque fois que cela est nécessaire. Le fonctionnement du matériel de réfrigération ou de rafraîchissement du lait doit être vérifié par un technicien qualifié au minimum tous les ans.

Les surfaces en contact avec le lait doivent être en parfait état, en particulier les flexibles ne doivent pas être poreux ou fissurés, les éléments métalliques ne doivent pas être corrodés. Les manchons trapeurs et flexibles doivent être changés au minimum une fois par an.

Les équipements et ustensiles utilisés pour la traite et la réfrigération doivent à tout moment être propres et bien entretenus. Après utilisation et au moins une fois par jour, ils sont nettoyés et désinfectés puis rincés à l'eau potable.

5.3.2. Collecte et stockage du lait

Les bidons, citernes, pompes et tuyaux utilisés doivent être exclusivement réservés à l'usage du transport du lait. Ils doivent à tout moment être propres et bien entretenus. Après utilisation et au moins une fois par jour, ils sont nettoyés et désinfectés puis rincés à l'eau potable.

Le lait doit parvenir à l'atelier de fabrication dans les plus brefs délais après chaque traite ou quotidiennement.

- Si le lait est transporté à la fromagerie immédiatement après la traite et si l'emprésurage n'intervient pas dans les deux heures le refroidissement du lait doit être effectué immédiatement à une température inférieure à 18°C.

- En cas de réfrigération à la ferme, le transport doit être obligatoirement effectué en citerne calorifugée, afin d'éviter toute coupure dans la chaîne du froid. Toutefois, ce n'est pas une obligation si le transport n'excède pas 90 minutes. Le report du lait à la fromagerie doit alors obligatoirement être effectué en tank isotherme, à une température inférieure à 8°C et supérieure à 2°C.

Lorsque le lait est refroidi entre 2 °C et 8 °C, le délai maximum entre la traite la plus ancienne et l'emprésurage est de vingt-quatre heures. Ce délai d'emprésurage peut être porté à trente-six heures, uniquement en cas de difficultés routières exceptionnelles, dues à des aléas climatiques, et si le lait a été refroidi entre 2 °C et 6 °C.

Seuls des laits conformes aux conditions ci-dessus peuvent être introduits dans les locaux de fabrication du fromage. Ces laits doivent être collectés séparément de tout autre lait ne respectant pas ces conditions, soit par des tournées de ramassage dédiées aux laits répondant au présent cahier des charges, soit par l'utilisation lors des tournées de ramassage de contenants séparés avec des systèmes de pompage spécifiques.)

5.4. Fabrication du fromage:

La fabrication du fromage est effectuée pendant la période du 15 août au 15 mars inclus.

L'atelier de fabrication et ses dépendances doivent disposer d'un équipement adapté et ne doivent détenir aucun système ou installation susceptible de chauffer, en un temps très court, le lait avant emprésurage à une température supérieure à 40 °C puis de refroidir immédiatement le lait à température d'emprésurage. L'appareil de chauffage ne doit pas disposer d'une section de chambrage.

Cet atelier doit être doté d'un équipement minimum dont :

- des possibilités de stockage du lait refroidi,
- des cuves de fabrication en cuivre, en inox ou en plastique alimentaire de capacité variable et matériels connexes,
- un dispositif de soutirage,
- des moules en inox ou en plastique alimentaire,
- des équipements suffisants pour permettre la préparation et l'incubation des levains nécessaires à la fabrication.

Le « Mont d'Or » ou « Vacherin du Haut-Doubs » est un fromage fabriqué exclusivement avec du lait entier mis en œuvre à l'état cru et emprésuré. A l'exception des ingrédients et auxiliaires de fabrication autorisés ci-dessous tout retrait ou ajout à ce lait sont interdits. La concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation est interdite.

Le lait ne peut être chauffé qu'une seule fois et uniquement au moment de l'emprésurage à une température au plus égale à 40 °C. La coagulation du lait est obtenue uniquement au moyen de présure fabriquée à partir de caillette de veau.

Outre les matières premières laitières, les seuls ingrédients ou auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés dans le lait, dans la saumure et dans les solutions de frottage, sont :

- la présure,
- les cultures sélectionnées de ferments lactiques et des flores de surface,
- l'eau
- et le sel (chlorure de sodium).

Après démoulage, le caillé est cerclé dans une sangle d'épicéa. Ce sanglage doit intervenir dans la continuité immédiate de la fabrication qui comprend le démoulage.

Les sangles doivent être stockées dans un endroit sec et propre. Elles sont trempées dans l'eau chaude portée à 80° C minimum, pendant une durée minimale de 15 minutes, avant leur utilisation.

Un saumurage peut intervenir avant ou après le sanglage.

Le bac à saumer les fromages par immersion doit être en matériau alimentaire.

Caractéristiques de la saumure :

- - son acidité doit être inférieure à 30°D,
- - toute opération de désacidification est interdite,
- - sa température doit être comprise, chaque jour avant l'opération de saumurage, entre 8 et 14°C,
- - sa densité minimale doit être de 1,100,
- - l'eau utilisée pour les saumures doit être potable.

Le maintien à une température négative des matières premières, des produits en cours de fabrication, du caillé ou du fromage frais ou du fromage est interdite.

5.5. Affinage:

La fabrication et l'affinage, y compris la mise en boîte, doivent être réalisés sur le même site. L'atelier d'affinage d'un fabricant peut être géographiquement distant de son atelier de fabrication à condition que les fromages qui y sont affinés proviennent de sa seule production.

La cave d'affinage du « Mont d'Or » doit présenter une très bonne stabilité des facteurs température et hygrométrie ou être équipée de tout le matériel nécessaire à la régulation de ces deux facteurs.

Les planches doivent être lavées et séchées à chaque lot de fromage.

Les planches doivent être séchées dans un endroit où le débit d'air est grand et dans une atmosphère non polluée.

Les brosses pour frotter les fromages doivent être systématiquement lavées et désinfectées après chaque lot de fromages.

D'une manière générale, le matériel utilisé pour le soin des fromages doit être exclusivement réservé à cet usage.

L'usage de tout agent antibactérien pouvant nuire au développement de la flore de surface est interdit. L'usage de tout colorant est interdit.

L'affinage du fromage est conduit dans une cave dont la température ne dépasse pas 15 °C et dont l'hygrométrie est au moins égale à 92 %. Avant la mise en boîte, qui ne peut intervenir qu'après le 12^{ème} jour suivant l'emprésurage, le fromage repose obligatoirement sur planche d'épicéa avec retournements et frottages manuels à l'eau éventuellement salée.

Le fromage achève son affinage dans une boîte, dont le diamètre est légèrement inférieur à celui du fromage.

La durée minimale de l'affinage est de vingt-et-un jours à compter du jour d'emprésurage et jusqu'à la sortie du fromage de l'atelier d'affinage.

La mise en place d'un emballage de protection enveloppant le fromage avec sa boîte est autorisée au plus tôt au 19^{ème} jour suivant la date d'emprésurage.

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

5.6. Mise en marché:

La mise à la vente au consommateur ne peut se faire que du 10 septembre au 10 mai.

Le « Mont d'Or » emballé sous la forme d'un fromage entier est conditionné dans une boîte individuelle en bois d'épicéa munie d'un emballage de protection. A tout stade de la commercialisation du fromage l'absence d'emballage de protection engage la responsabilité du détenteur de la marchandise en matière de respect de la qualité du produit.

Tout découpage du fromage est interdit, excepté au stade de la vente au consommateur. La découpe anticipée et la mise sous emballage de protection sur le lieu de vente sont admises si le délai entre la découpe et la vente au consommateur n'excède pas la journée en cours ainsi que les deux jours ouvrés suivants jusqu'à la fermeture du magasin et si toutes les règles sanitaires d'usage sont respectées.

6 ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE

6.1. Spécificité de l'aire géographique

L'aire de production du « Mont d'Or » comprend les plateaux supérieurs jurassiens dont l'altitude varie de 700 à 1200 mètres ainsi que la zone des pâturages supérieurs qui occupe au-dessus de 1200 mètres la crête de la chaîne principale du massif jurassien.

Au point de vue géologique, cette aire appartient aux formations jurassiques supérieures. Le crétacé est également représenté par l'étage néocomien qui occupe le fond de quelques bassins dans le Haut-Doubs. Les terrains issus du néocomien sont des marnes riches en oxyde de fer.

Le relief est constitué de la fin des plateaux du Massif du Jura et une zone montagneuse, frontalière avec la Suisse.

Ces terroirs sont particulièrement propices aux pâturages et aux forêts de résineux, notamment l'épicéa, qui se partagent de façon à peu près équivalente l'espace.

Le climat est très rigoureux avec des températures hivernales très basses et une longue période de neige rendant parfois difficiles les déplacements.

Bien que les documents officiels soient rares, on peut dater l'apparition de ce fromage dans cette région au XII^{ème} siècle.

En effet, à cette période, les alpages des hauts plateaux du Jura ont été défrichés sous les auspices des grandes abbayes de Saint-Claude et de Montbenoît permettant ainsi le développement de l'élevage et de la production laitière. Dès le XIV^{ème} siècle, cette activité a favorisé la création de fruitières (fromageries où se fabriquent les fromages).

L'aire de production est couverte, à environ 50% par des massifs forestiers. Pendant la période hivernale, les habitants ont développé des activités artisanales à domicile. Parmi ces activités, on trouve le travail du bois.

6.2. Spécificité du produit

Le « Mont d'Or » est un fromage de vache au lait cru.

Il s'agit d'un fromage à pâte molle non cuite, légèrement pressée, de consistance crémeuse, légèrement salée, de couleur blanc à ivoire, à croûte lavée légèrement reflurée de couleur jaune à brun clair, cerclé d'une sangle d'épicéa et inséré dans une boîte en bois d'épicéa. Dans sa boîte, le fromage présente un aspect plissé. La sangle et la boîte font partie intégrante des conditions de production de l'appellation d'origine « Mont d'Or ». Les dimensions de la boîte doivent respecter des règles.

Le fromage a la forme d'un cylindre plat, pesant, boîte comprise, de 480 grammes à 3,2 kilogrammes.

Il n'est commercialisé que du 10 septembre au 10 mai, emballé sous la forme d'un fromage entier et conditionné dans une boîte individuelle en bois d'épicéa munie d'un emballage de protection.

Ce fromage, de part sa présentation et sa texture très crémeuse, a acquis dès son origine, un statut de fromage de fête.

6.3. Lien causal entre spécificité de l'aire et spécificité du produit

Le « Mont d'Or » est un fromage permettant de valoriser le lait de fin de saison. L'automne et l'hiver correspondent en effet à une période où les vaches, ayant regagné les étables après la période de pâturage, sont plutôt en deuxième partie de lactation, d'où une production laitière faible et un lait riche en matières grasses.

Les fermiers ont cherché à valoriser une production laitière difficilement transportable à la fromagerie du fait du climat et se sont adaptés à cette situation en fabriquant un fromage, plus petit que les fromages de type pâtes pressées cuites, et humide, facile à conserver dans sa boîte et sa sangle en écorce d'épicéa.

Malgré le transfert d'une production fermière à une transformation en fromagerie, le « Mont d'Or » est resté un fromage saisonnier dont la fabrication cesse à l'approche du printemps.

Le lait était mis à cailler rapidement à la température de la traite (plus de 33 °C) et cette tendance présure associée à la teneur élevée en matières grasses produisait un caillé « mou ». Les savoir-faire associés au travail du bois ont engendré la production de « sangle », sorte de bandes souples tirées de l'écorce des épicéas abattus traditionnellement en automne. Ainsi était disponible un « moule à usage unique » permettant la tenue du caillé. Cette sangle va participer aux parfums et aux goûts boisés du « Mont d'Or ».

Les fabrications modernes ont accentué ce caractère présure (temps de prise court) en augmentant la température d'emprésurage. La sangle garde encore son rôle de maintien de la tenue d'un fromage humide et gras.

Après la fabrication, l'affinage est réalisé plutôt à température élevée permettant l'obtention d'une pâte crémeuse du fait de la protéolyse. Cette température élevée va favoriser le développement d'arômes lactés et d'une pointe d'amertume qui permettra de prolonger les goûts au moment de la dégustation. Des lavages réguliers du fromage permettront l'obtention d'une croûte « propre » et homogène par développement de bactéries de surface. Cette technique est directement issue du savoir-faire d'emmoirage local.

Pour maîtriser une pâte aussi souple (à la limite du coulant), l'affinage se terminera dans une boîte en bois d'épicéa déroulé. On retrouve ici un savoir-faire lié au travail du bois, la boissellerie. Lors de la mise en boîte, le fromage sera légèrement comprimé et sa surface prendra alors un aspect plissé rappelant le relief de la montagne. L'aspect du plissé au moment de la mise en boîte est encore considéré aujourd'hui par les fromagers comme un critère de réussite de la fabrication et de qualité du « Mont d'Or ». Dans la boîte une légère « fleur » va recouvrir la surface du fromage. La boîte est donc un élément de l'affinage du fromage. Elle est aussi son emballage pour le transport puis pour la présentation au moment de la vente. Elle portera l'identification du produit et du producteur.

Les soins apportés aux vaches Montbéliardes ou Simmental, dont les comices agricoles sont les vitrines toujours actives, témoignent que la propreté et le bien-être animal sont à la base des savoirs des producteurs de lait de cette zone.

En outre, l'alimentation des vaches exclusivement de race Montbéliarde ou Simmental française, ou croisées de ces 2 races est strictement définie. La ration de base des vaches laitières doit être constituée de fourrages issus de l'aire géographique. L'apport de fourrages extérieurs à l'aire géographique est admis mais seulement en cas de circonstances exceptionnelles.

Pour la production de ce fromage, les hommes ont conservé un savoir-faire et une tradition très spécifiques qui se reflètent toujours dans les conditions de production : production saisonnière, utilisation de la boîte et de la sangle d'épicéa.

7 RÉFÉRENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTRÔLE

Nom: QUALITÉ FRANCE
Immeuble « le Guillaumet »
60, avenue du Général De Gaulle
92046 Paris-La-Défense Cedex
Tél : (33) (0)1 41 97 00 74
Fax : (33) (0)1 41 97 08 32

Cet organisme de contrôle est agréé et accrédité conformément à la norme 45011.

Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes
(DGCCRF)
Adresse : 59, Boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 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 RÈGLES SPÉCIFIQUES D'ÉTIQUETAGE

Chaque fromage d'appellation d'origine « Mont d'Or » ou « Vacherin du Haut-Doubs » est commercialisé muni d'un étiquetage individuel comportant le nom de l'appellation d'origine inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage. Le nom de « Mont d'Or » ou « Vacherin du Haut-Doubs », la mention facultative « Appellation d'Origine Protégée », le logo européen « AOP », ainsi que l'identification en clair du nom de l'atelier et les autres éléments imposés par la réglementation générale figurent sur la pliure (targe) de la boîte. Ces inscriptions doivent être visibles jusqu'au stade de la vente au consommateur.

L'emploi de tout qualificatif ou autre mention accompagnant ladite appellation est interdit dans l'étiquetage, la publicité, les factures ou papiers de commerce à l'exception des marques de commerce ou de fabrique particulières et de la mention « fabriqué dans le Haut-Doubs ».

9 EXIGENCES NATIONALES

Principaux points à contrôler de l'appellation d'origine « Mont d'Or »

N° ligne	Point de contrôle	Valeur de référence	Méthode d'évaluation
producteurs de lait			
1.1	Situation géographique de l'exploitation	Le bâtiment des vaches laitières est situé dans l'aire géographique	Documentaire
1.4	Race des vaches laitières	Vaches laitières de race Montbéliarde (46), Simmental (35) ou croisement des 2 races	Visuel et/ou documentaire
1.5	Surface en herbe	1 ha minimum d'herbe par vache laitière	Documentaire
1.8	Origine "génétique" des espèces cultivées sur l'exploitation	Absence de cultures transgéniques sur toute l'exploitation	Documentaire
2.1	Origine du fourrage distribué aux vaches laitières	Aire géographique de l'appellation	Documentaire
2.2	Nature des fourrages distribués aux vaches laitières	Interdits dans l'alimentation des vaches laitières : ensilages, enrubannages, fourrages souillés ou humidifiés avant la distribution, conservateurs autres que le sel, drêches marcs et pulpes non déshydratés, pailles ammoniaquées, fourrages qui influent défavorablement sur l'odeur et le goût du lait (choux, colza...)	Visuel et/ou documentaire
Fromageries			
5.1	Situation géographique de l'atelier de fabrication	L'atelier de fabrication se situe dans la l'aire géographique	Documentaire
5.5	Délai de collecte après la traite	Immédiatement après chaque traite ou une fois par jour sauf si difficultés routières exceptionnelles, dues à des aléas climatiques	Documentaire
5.6	Matériel de collecte et conformité du lait collecté	Collecte séparée des laits ne respectant pas les conditions de l'appellation. Utilisation de camions compartimentés si une partie du lait non conforme	Documentaire
6.1	Equipement de la fromagerie	Pas de système ou installation susceptible de chauffer, en un temps très court, le lait avant emprésurage à une température supérieure à 40°C puis de refroidir immédiatement le lait à la température d'emprésurage. Le système de chauffage ne doit pas disposer d'une section de chambrage.	Visuel
7B.2	Période de fabrication	Du 15 août au 15 mars inclus	Documentaire
7B.7	Nature des sangles	Sangle en épicea	Visuel et/ou documentaire
Caves d'affinage			
10.1	Situation géographique de l'atelier d'affinage	Atelier d'affinage dans l'aire géographique	Documentaire
10.4	Equipement de la cave d'affinage	Planches en épicea	Visuel et/ou documentaire
11B.1	Durée de l'affinage	Au moins 21 jours à partir du jour de fabrication	Visuel et/ou documentaire
Contrôle qualité produit			
	Caractéristiques visuelles et organoleptiques du produit	Par ses caractéristiques visuelles et organoleptiques, le produit appartient à la famille des fromages de dénomination "Mont d'Or" ou "Vacherin du Haut-Doubs"	organoleptiqu