

**Cahier des charges de l'appellation d'origine
« Mont d'Or » ou « Vacherin du Haut-Doubs »**

homologué par arrêté du 18 décembre 2025 , JORF du 9 janvier 2026

**Bulletin officiel du Ministère de l'Agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté
alimentaire n°2026-03 du 15 janvier 2026**

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

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

Arborial – 12, rue Rol-Tanguy

TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex

Tél : (33) (0)1 73 30 38 00

Courriel : contact@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Syndicat Interprofessionnel de Défense du Mont d'Or

1 rue de la Maison du Comté – 39800 Poligny

Tél : (33) (0)3 84 37 37 57

Courriel : simo@mont-dor.com

Il est composé de toute personne physique ou morale, qui participe effectivement aux activités de production, de transformation ou d'affinage prévues par le cahier des charges de l'appellation d'origine « Mont d'Or » ou « Vacherin du Haut-Doubs ».

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. Il s'agit d'un fromage à pâte molle, non cuite, de consistance crémeuse, ayant la forme d'un cylindre plat. La pâte est de couleur blanc à ivoire, légèrement salée. La croûte lavée est plissée et légèrement fleurie, de couleur jaune clair à brun rosé. Le parfum est équilibré avec des nuances boisées d'épicéa, animales, des odeurs de paille et de champignons. Le goût est équilibré avec des arômes lactiques de crème ou de beurre, des arômes boisés d'épicéa et/ou des arômes de champignon.

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 n'est pas 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 ».

2.4 Les dimensions de cette boîte respectent les prescriptions suivantes :

- Le « Mont d'Or » se présente sous quatre formats différents. Le diamètre du fond de la boîte est défini pour chacun des 4 formats :
 - Format « mini » : 110 à 125 mm inclus
 - Format « moyen » : 135 à 150 mm inclus
 - Format « maxi » : 165 à 200 mm inclus
 - Format « coupe » : 250 à 330 mm inclus
- La hauteur totale de la boîte complète est comprise entre 6 centimètres et 7 centimètres ;
- L'épaisseur du fond et l'épaisseur du couvercle sont chacune inférieure à 7 millimètres ;
- L'épaisseur de la pliure (targe) de la boîte et du couvercle est inférieure à 2 mm ;
- La hauteur de la targe du couvercle est d'une dimension maximale de 2,5 cm ;
- La forme et les dimensions du couvercle épousent 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, pour tous les formats hormis les formats « coupe ».

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 traite), la fabrication, l'affinage et le conditionnement en boîte en bois des fromages ont lieu dans l'aire géographique approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 31 décembre 2024. Le périmètre de cette aire, à la date d'approbation du présent cahier des charges par le comité national compétent, englobe, dans le département du Doubs, le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique 2024 :

Communes en totalité :

Les Alliés, Arçon, Arc-sous-Cicon, Arc-sous-Montenot, Aubonne, Bannans, Le Barbou, Belfays, Le Bélieu, Le Bizot, Bonnéage, Bonnevaux, La Bosse, Boujailles, Bouverans, Les Bréseux, Brey-et-Maison-du-Bois, Bugny, Bulle, Burnevillers, Cernay-l'Église, Chaffois, Chapelle-des-Bois, Chapelle-d'Huin, Charmauvillers, Charquemont, Châtelblanc, La Chaux, Chaux-Neuve, La Chenalotte, La Cluse-et-Mijoux, Les Combes, Courtefontaine, Courvières, Le Crouzet, Crouzet-Migette, Damprichard, Dommartin, Dompière-les-Tilleuls, Doubs, Les Écorces, Évillers, Ferrières-le-Lac, Fessevillers, Les Fins, Les Fontenelles, Fourcatier-et-Maison-Neuve, Les Fourgs, Fournet-Blancheroche, Fournets-Luisans, Frambouhans, Frasné, Fuans, Gellin, Gevresin, Gilley, Goumois, Grand'Combe-Châtelet, Grand'Combe-des-Bois, Granges-Narboz, Les Granges, Les Gras, Guyans-Vennes, Hauterive-la-Fresse, Les Hôpitaux-Neufs, Les Hôpitaux-Vieux, Houtaud, Indevillers, Jougue, Labergement-Sainte-Marie, Levier, Longemaison, La Longeville, Longevilles-Mont-d'Or, Le Luhier, Maiche, Maisons-du-Bois-Lièremont, Malbuisson, Malpas, Mancenans-Lizerne, Le Mémont, Métabief, Montandon, Montbéliardot, Montbenoit, Mont-de-Laval, Mont-de-Vougney, Montflovin, Montlebon, Montperreux, Morteau, Mouthe, Narbief, Noël-Cerneux, Orchamps-Vennes, Ouhans, Oye-et-Pallet, Petite-Chaux, Les Plaines-et-Grands-Essarts, La Planée, Pontarlier, Les Pontets, Reculfoz, Remoray-Boujeons, Renédale, La Rivière-Drugeon, Rochejean, Rondefontaine, Rosureux, Le Russey, Saint-Antoine, Sainte-Anne, Sainte-Colombe, Saint-Gorgon-Main, Saint-Julien-lès-Russey, Saint-Point-Lac, Sarrageois, Septfontaines, Thiéboehans, Touillon-et-Loutelet, Tréviillers, Urtière, Val-d'Usiers, Vaux-et-Chantegrue, Vennes, Verrières-de-Joux, Les Villedieu, Ville-du-Pont, Villeneuve-d'Amont, Villers-le-Lac, Villers-sous-Chalamont, Vuillecin.

Communes en partie :

Consolation-Maisonnettes, Flangebouche, Laval-le-Prieuré, Passonfontaine, Plaimbois-du-Miroir, Plaimbois-Vennes, Les Premiers Sapins.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes retenues en partie les documents graphiques établissant les limites de l'aire géographique ainsi approuvée.

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

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

4.1 Identification des opérateurs

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine « Mont d'Or » 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 Obligations déclaratives

4.2.1 Déclaration de non-intention de production

Pendant la saison du « Mont d'Or », l'intention d'interrompre la production d'appellation d'origine « Mont d'Or » pendant plus de deux mois est signalée par le fabricant au groupement.

4.2.2 Obligations déclaratives liées aux conditions de production

En cas d'alimentation du troupeau laitier avec de l'affouragement en vert, l'exploitant déclare au groupement par écrit, pour chaque période d'affouragement : dates de début et de fin de chantier, nature du fourrage récolté.

4.2.3 Obligations déclaratives nécessaires à la connaissance et au suivi des produits destinés à être commercialisés en appellation d'origine

Chaque atelier de transformation retourne chaque mois, correctement remplie, la fiche de renseignements relative à la production et à la commercialisation de fromage d'appellation d'origine « Mont d'Or » demandée par le groupement.

Le groupement met également à disposition des fabricants une fiche de déclaration des achats de sangles, incluant le nom des fournisseurs, et qui est remplie et renvoyée au groupement à la fin de chaque saison.

Le groupement réalise ensuite une synthèse anonyme des achats de sangles, présentée tous les deux ans aux sangliers et aux services de l'INAO.

4.3 Tenue de registres

4.3.1 Traçabilité

Les données suivantes sont enregistrées chaque jour sur des documents propres à chaque opérateur :

Producteur de lait dont producteur fermier :

- Les volumes journaliers de lait livrés par chaque producteur ;
- Les volumes journaliers de lait transformés à la ferme.

Transformateur dont producteur fermier :

- Les quantités de lait destinées à la transformation en « Mont d'Or », collectées à chaque tournée et leur provenance ;
- Les quantités de lait transformées en « Mont d'Or », par jour de fabrication ;
- Le nombre de fromages produits en appellation d'origine « Mont d'Or », par jour de fabrication.

Affineur dont producteur fermier :

- Le nombre de « Mont d'Or » affinés ;
- Le nombre de « Mont d'Or » conditionnés.

Demande de modification du cahier des charges de l'AOP « Mont d'Or » ou « Vacherin du Haut-Doubs » approuvée par le comité national des appellations d'origine laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 19 novembre 2025

Ces données sont accompagnées des numéros de lot permettant d'identifier et de suivre les laits et les fromages destinés à l'appellation d'origine « Mont d'Or ».

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

4.3.2 Suivi des conditions de production

Les producteurs de lait tiennent notamment à la disposition des structures de contrôle les documents suivants :

- Cahier d'enregistrement des récoltes de fourrages, dont les fourrages en vert
- Cahier d'épandage : date, parcelle, surface, nature des effluents, teneur en azote, quantité épandue, calcul de la dose d'azote par hectare
- Plan d'alimentation
- Cahier de pâturage mentionnant les dates d'entrée et de sortie des animaux dans les parcelles
- Factures et bons de livraison des achats d'animaux et d'intrants : engrais, fourrages, aliments, semences, produits de nettoyage
- Etiquettes ou fiches techniques des aliments, semences, produits de nettoyage et d'hygiène de traite
- Bons de livraison des boues de station d'épuration
- Attestations des fournisseurs de l'absence d'OGM dans les aliments des animaux
- Carnet de collecte (quotidien)
- Fiche de contrôle de la machine à traire et du tank à lait
- Factures de réparation de la machine à traire et du tank le cas échéant
- Facture du matériel de remplacement des manchons et flexibles
- Document de notification des mouvements d'animaux
- Registre des intrants dans le méthaniseur
- Contrat d'utilisation des digestats de méthaniseur et précisions sur la provenance
- Registre des traitements phytosanitaires, comprenant les opérations de désherbage
- Résultats d'analyses de lait ou rapport d'un technicien qualifié (en cas d'emploi de désinfectant en ferme)

Les transformateurs et/ou affineurs tiennent notamment à la disposition des structures de contrôle les documents suivants :

- Liste à jour des producteurs collectés mentionnant ceux habilités depuis moins de 1 an
- Fiches de présence aux réunions et stages d'intégration
- Invitation et documents support d'animation des stages
- Plan des installations
- Enregistrement des températures du lait à l'atelier de transformation avant fabrication
- Liste des ingrédients utilisés ou fiches techniques ou étiquettes
- Liste des produits de nettoyage utilisés ou fiches techniques ou étiquettes
- Procédure de fabrication
- Procédure de préparation des levains
- Registre de fabrication avec les horaires
- Procédure de préparation et entretien de la saumure
- Système de définition et d'identification des lots
- Fiche d'étalonnage des thermomètres et des hygromètres ~~des pH-mètre~~
- Procédure de nettoyage des planches d'affinage
- Fiches de suivi d'affinage
- Documents d'enregistrement des températures des caves
- Diagramme d'affinage
- Factures d'achat des sangles, des boîtes et des planches ou attestation du fournisseur

4.4 Suivi des produits

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

Les conditions de production présentées ci-dessous s'appliquent toute l'année sur l'exploitation laitière.

On entend par « surfaces fourragères ou potentiellement fourragères »,

- Les surfaces effectivement fourragères, soit les surfaces en herbe et les surfaces en autres fourrages ;
- Les surfaces en cultures annuelles non fourragères mais susceptibles de devenir fourragères par l'assolement pratiqué.

Sont exclus de ces surfaces : les forêts, les vignes, les vergers (hors prés-vergers) et les surfaces à usage non agricole.

5.1 Conduite des surfaces et fertilisation

5.1.1 Gestion des prairies

Les prairies permanentes sont des prairies naturelles ou des prairies qui n'ont pas été retournées depuis plus de 5 ans et implantées à partir de mélanges comportant au moins 5 espèces prairiales pérennes complémentaires, dont trois graminées et deux légumineuses. Elles représentent au moins 80 % de la surface fourragère de l'exploitation. Le sursemis sans labour d'une prairie qui aurait été endommagée, ne remet pas en cause son statut de « prairie permanente ».

5.1.2 Fertilisation des surfaces fourragères et ou potentiellement fourragères

5.1.2.1 Doses de fertilisants sur les prairies

L'apport total d'azote est limité sur chaque parcelle à 100 unités par hectare de surface herbagère et par an.

L'épandage de fumure minérale de synthèse est limité à 35 unités d'azote par hectare et par an, en moyenne sur les surfaces en herbe de l'exploitation.

Le nombre d'épandages de fumure organique est limité à 3 passages par parcelle et par an.

5.1.2.2 Origine et nature des fertilisants

Les seules fumures organiques autorisées proviennent de l'aire géographique 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.

A compter du 1er janvier 2031, les boues d'épuration stabilisées sont autorisées à l'épandage seulement si elles proviennent de stations traitant exclusivement les effluents et matières premières des ateliers de transformation habilités en AOP.

Ne peuvent être épandus que des effluents d'élevages dont les animaux sont nourris sans aliment fermenté. A compter du 1er janvier 2031, ne sont épandus que des effluents d'élevages dont les animaux sont, de plus, nourris sans OGM.

Pour être épandus, les déchets verts sont sous forme de compost ou de co-compost et sont issus de l'exploitation.

Sont aussi épandables les digestats des unités de méthanisation implantées dans des exploitations habilitées « Mont d'Or », ou détenues collectivement par des exploitations habilitées « Mont d'Or », ou situées dans des élevages de porcs dans l'aire géographique et valorisant le lactosérum issu d'ateliers habilités à la production d'AOP.

L'unité de méthanisation est alimentée exclusivement à partir de matières produites sur l'exploitation (effluents d'élevage d'animaux nourris sans aliments fermentés, résidus de cultures, fourrages souillés) et/ou des eaux de laiteries, du sérum, du lait, des graisses, des boues de STEP traitant exclusivement des effluents de fromagerie AOP. A compter du 1er janvier 2031, les effluents d'élevages d'animaux autorisés proviennent, de plus, d'élevages nourris sans OGM.

5.1.2.3 Conditions d'épandage

Tout épandage est interdit sur la neige. L'épandage du lisier est interdit sur sol gelé.

5.1.2.4 Délai d'exploitation après épandage

Toute exploitation de la surface fourragère (pâturage ou fauche) est interdite moins de 42 jours après la date d'épandage de la fumure organique. Pour une utilisation pour la récolte de fourrage sec, ce délai peut être réduit à 35 jours après épandage. Il est interdit d'exploiter toute surface fourragère moins de 21 jours après l'épandage de toute fumure minérale de synthèse.

5.1.3. Environnement

Les traitements par des herbicides totaux sont interdits sur toutes les parcelles de l'exploitation.

Les traitements localisés, par des herbicides sélectifs, sont autorisés.

Chaque exploitation réalise au moins une fois tous les 7 ans la mesure du rapport C total/N total, sur un échantillon de sol moyen représentatif des parcelles de prairies pâturées par les vaches laitières.

5.2 Production du lait

Le lait livré correspond à la somme de l'intégralité du lait vendu par l'exploitation et de l'intégralité du lait transformé à la ferme, en AOP et hors AOP.

On entend par « vaches laitières » l'ensemble des vaches en lactation et en tarissement ; on entend par « troupeau laitier », l'ensemble des vaches laitières, des génisses et des veaux.

5.2.1 Continuité de l'élevage

En cas d'interruption de la production laitière, les vaches laitières restent sur l'exploitation.

Les vaches laitières ne peuvent pas être mises en pension.

5.2.2 Races

Le lait utilisé pour la fabrication du « Mont d'Or » ou « Vacherin du Haut-Doubs » provient uniquement de vaches de race Montbéliarde (type racial 46) ou de race Simmental française (type racial 35), ou des produits du croisement entre ces deux races aux filiations certifiées.

L'adhésion au dispositif de Certification de Parenté Bovine est obligatoire.

Demande de modification du cahier des charges de l'AOP « Mont d'Or » ou « Vacherin du Haut-Doubs » approuvée par le comité national des appellations d'origine laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 19 novembre 2025

Les vaches laitières entrant sur l'exploitation et les génisses de renouvellement nées ou entrant sur l'exploitation, sont de plus de code race 46 ou de code race 35 ou le produit du croisement entre les deux races aux filiations certifiées.

Cette exigence sur la race s'applique à toutes les vaches laitières présentes sur l'exploitation.

5.2.3 Elevage des génisses

A compter de la campagne 2031-2032, par exploitation et par tranche de 34 000 litres de lait livré par an, nait et est élevée au minimum 1 génisse par classe d'âge.

Si les génisses sont mises en pension, alors elles sont nourries sans aliments fermentés ni OGM dans leur exploitation d'accueil.

5.2.4 Chargement

Sur l'exploitation, la superficie herbagère effectivement exploitée est au minimum égale à 1,3 hectare par vache laitière. Le chargement de l'exploitation ne peut pas être supérieur à 1,3 UGB totaux par hectare de surface fourragère.

5.2.5 Productivité et taille de l'exploitation

La productivité laitière d'une exploitation ne peut en aucun cas dépasser 4 600 litres de lait livré par an, par hectare de surface fourragère ou potentiellement fourragère située dans l'aire géographique.

Toutefois, les exploitations laitières dont la productivité laitière est supérieure à 4 600 litres de lait livré /ha sur la campagne 2025-2026 peuvent dépasser ce maximum à condition de diminuer la productivité laitière par campagne, d'au moins 18% de la différence entre la productivité laitière de la campagne 2025-2026 et 4 600 litres, jusqu'à être inférieure ou égale à 4 600l/ha au plus tard lors de la campagne 2031-2032.

La production laitière de l'exploitation est limitée à une livraison totale maximum de 1,2 million de litres de lait par campagne laitière.

Toutefois, les exploitations laitières dont la livraison totale est supérieure à 1,2 million de litres sur la campagne 2025-2026 peuvent dépasser ce maximum à condition de diminuer la livraison totale par campagne, d'au moins 18% de la différence entre la livraison totale de la campagne 2025-2026 et 1,2 million de litres, jusqu'à être inférieure ou égale à 1,2 million de litres au plus tard lors de la campagne 2031-2032.

Le nombre de vaches laitières est limité pour une exploitation à 50 par Unité de Travail Annuel (UTA) calculé selon les coefficients ci-dessous :

- Par exploitation agricole = 0,2 UTA
- Par chef d'exploitation = 0,8 UTA
- Pour les salariés = 0,6 UTA X quotité de travail par personne, dans la limite de 1,2 UTA au total pour le travail salarié
- Les apprentis sont considérés comme des salariés à mi-temps.

5.2.6 Alimentation des troupeaux ruminants de l'exploitation

5.2.6.1 Nature et conservation des fourrages

La production et le stockage d'ensilage et autres aliments fermentés, dont les fourrages conservés sous forme de balles enrubannées, sont interdits toute l'année sur toute la surface de l'exploitation.

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 ».

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 humides de brasserie, les marcs de fruits, les pulpes humides de distillerie, de féculerie ou de sucrerie.

Le fourrage est stocké à l'abri des intempéries.

5.2.6.2 Produits OGM

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux les végétaux et aliments complémentaires issus de produits non soumis à l'obligation d'étiquetage prévue par la réglementation relative aux organismes génétiquement modifiés. L'implantation de cultures OGM est interdite sur toutes les surfaces de l'exploitation. 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.

5.2.6.3 Affouragement en vert

En cas d'affouragement complémentaire en vert, le fourrage vert, récolté proprement, est ramené et distribué à l'état frais à la ferme. Il ne subit pas d'échauffement avant d'être donné aux animaux. En tout état de cause, le délai maximum de consommation n'excède pas 4 heures après la fauche. Les crèches sont 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, de sorte que le repas pris en pâture représente au minimum la moitié de la ration quotidienne de fourrage grossier.

Le maïs distribué en vert est interdit.

L'affouragement en vert n'est pas autorisé avant le 1^{er} juin. Le nombre de jours d'affouragement est limité à 75 par an et par exploitation, dont 45 jours maximum pendant la période de fabrication du « Mont d'Or ». Il n'est pas pratiqué après le 10 octobre. La récolte de l'herbe en vert ne peut pas se faire à une distance supérieure à 5 km du bâtiment des vaches laitières.

5.2.6.4 Betteraves

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

5.2.6.5 Aliments interdits

Sont interdits :

- Les aliments liquides, à l'exception du lactosérum, uniquement s'il est produit sur l'exploitation et distribué directement après la fabrication.
- 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.

5.2.7 Alimentation des vaches laitières

5.2.7.1 Ration de base

La ration de base des vaches laitières est constituée d'herbe et d'autres fourrages issus de l'aire géographique. Les seuls autres fourrages autorisés sont :

- La betterave fourragère si elle est produite sur l'exploitation,
- Les méteils fourragers, s'ils sont pâturés ou récoltés en vert ou en foin.

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.

5.2.7.2 Pâturage

Les vaches laitières pâturent après la fonte de la neige et dès que la portance des sols le permet, aussi longtemps que les conditions climatiques, de portance et de présence d'herbe le permettent.

5.2.7.3 Aliments complémentaires

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.

Les aliments composés concentrés, complémentaires sont 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 sont pas réhydratés avant distribution.

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

En complément des fourrages, les aliments complémentaires (dont les plantes déshydratées) sont autorisés, en moyenne, à hauteur maximum de 1 800 kg par vache laitière et par an.

La consommation annuelle du troupeau de génisses en aliments complémentaires est calculée selon un forfait de 500 kg par UGB génisse.

5.2.8 Santé et bien-être du troupeau

Les vaches laitières sont propres, sans salissure excessive à proximité de la mamelle.

5.3 Traite

5.3.1 Fréquence de la traite

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

5.3.2 Matériel de traite

La présence du robot de traite est interdite sur l'exploitation. Le nettoyage, la préparation des mamelles et la pose des faisceaux sont manuels.

5.3.3 Respect des délais d'attente

Le lait n'est pas livré à la fabrication moins de 8 jours après le vêlage. Le lait des vaches en traitement pour maladies ou prévention de maladies n'est pas 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 n'est livré à la fabrication qu'en accord avec les consignes données par le vétérinaire.

5.3.4 Hygiène de la traite

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 désinfectant est réservée aux élevages concernés par un problème bactériologique ou sanitaire, déterminé par un technicien qualifié.

Les trayons sont propres et secs au moment de la connexion des faisceaux trayeurs.

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, ...) est évitée durant l'heure qui précède la traite et pendant la traite.

5.3.5 Contrôle du matériel de traite et de stockage du lait

Un contrôle de la machine à traire est réalisé tous les ans, avec obligation de mise en œuvre des réparations préconisées dans un délai d'un mois maximum après le contrôle.

Les surfaces en contact avec le lait sont en parfait état, en particulier les flexibles ne sont pas poreux ou fissurés, les éléments métalliques ne sont pas corrodés. Les manchons trayeurs et flexibles sont changés selon les préconisations du fabricant.

Les équipements et ustensiles utilisés pour la traite et la réfrigération sont à tout moment propres et bien entretenus. Après utilisation et au moins une fois par jour, ils sont nettoyés puis rincés à l'eau potable. L'utilisation de produits désinfectants n'est autorisée qu'en cas de nécessité, déterminée par un technicien qualifié.

Un contrôle du matériel de stockage du lait est réalisé tous les ans, avec obligation de mise en œuvre des réparations préconisées dans un délai d'un mois maximum après le contrôle.

5.4 Collecte et mise en œuvre du lait

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

Ne peuvent être collectés que des mélanges au maximum de deux traites consécutives, par exploitation laitière. Ce mélange peut être étendu à 3 traites consécutives en cas de difficultés routières exceptionnelles dues aux aléas climatiques.

Le lait stocké à la ferme est refroidi à une température inférieure ou égale à 12°C.

Lorsque la durée du transport excède 90 minutes, le transport est effectué en citerne calorifugée.

Le report du lait à la fromagerie est effectué en tank isotherme, jusqu'à sa transformation, à une température inférieure à 12°C et supérieure à 2°C.

Lorsque le lait est refroidi à une température supérieure à 2 °C et inférieure à 9 °C, l'emprésurage a lieu au plus tard à :

- 4 h de l'après-midi si la traite la plus ancienne est celle du matin du jour précédent
- 4 h du matin si la traite la plus ancienne est celle du soir du jour encore précédent.

Lorsque le lait est refroidi à une température comprise entre 9 °C et 12 °C, l'emprésurage a lieu au plus tard à :

- midi si la traite la plus ancienne est celle du matin du jour précédent
- minuit si la traite la plus ancienne est celle du soir du jour précédent.

Ce délai d'emprésurage peut être porté à trente-six heures maximum après la traite la plus ancienne, uniquement en cas de difficultés routières exceptionnelles, dues à des aléas climatiques.

5.5 Fabrication du fromage

En période de fabrication du « Mont d'Or », seuls les laits conformes à l'appellation d'origine « Mont d'Or » ou « Vacherin du Haut-Doubs » peuvent entrer dans l'atelier de fabrication. Ces laits sont 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.

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

L'atelier de fabrication et ses dépendances disposent d'un équipement adapté et ne détiennent 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 dispose pas d'une section de chambrage.

Cet atelier est 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 moulage,
- 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 avant 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 caillotte 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 d'affinage,
- L'eau
- Et le sel (chlorure de sodium).

Les opérations de mouillage sont limitées à 10 % d'ajout d'eau par rapport au volume de lait en cuve. En tout état de cause, et dans le cas où un délactosage est pratiqué, le volume total d'eau des opérations de mouillage et de délactosage ne peut représenter plus de 20 % des volumes de lait mis en œuvre.

Les levains lactiques peuvent être apportés sous forme liquide après culture sur du lait de fabrication ou sur un milieu lacté reconstitué (à base de poudre de lait de vache et/ou de poudre de lactosérum) ou sur du lactosérum de l'atelier de fabrication ou sous forme d'ensemencement direct dans la cuve de fabrication. Dans le cas où les levains sont cultivés sur un milieu lacté reconstitué, la quantité de levain incorporé ne dépasse pas 3 % du volume de lait mis en œuvre et sa composition en extrait sec n'excède pas 12 %.

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

La largeur de la sangle est comprise entre 28 et 35 mm. Les sangles sont stockées dans un endroit sec et propre. Elles sont portées à une température de 90° C minimum, pendant une durée minimale de 30 minutes, avant leur utilisation.

Un saumurage peut intervenir avant ou après le sanglage.

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

Caractéristiques de la saumure :

- Son acidité est inférieure à 40°D.
- Sa température est comprise, chaque jour avant l'opération de saumurage, entre 8 et 18°C.
- Sa densité minimale est de 1,100.
- L'eau utilisée pour les saumures est potable.
- La désacidification de la saumure par voie chimique est interdite. L'utilisation de chlorure de calcium et d'acide lactique est possible pour le renouvellement de la saumure.

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.

5.6 Affinage

La fabrication et l'affinage, y compris la mise en boîte, sont 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.

L'affinage du « Mont d'Or » comprend une première phase sur planche suivie d'une seconde phase de maturation du fromage dans sa boîte, jusqu'à la mise en place de l'emballage de protection.

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

Les planches sont lavées et séchées entre chaque lot de fromage.

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

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

Le matériel utilisé pour le soin des fromages est exclusivement réservé à cet usage.

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

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 à l'eau éventuellement salée.

L'affinage du fromage sur planche est conduit dans une cave dont la température ne dépasse pas 15 °C et dont l'hygrométrie est au moins égale à 90 %.

Durant cette phase de l'affinage, le fromage est frotté et retourné aussi souvent que nécessaire, au minimum deux fois au cours de la période.

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

La mise en place d'un emballage de protection enveloppant le fromage avec sa boîte est autorisée au plus tôt au 17^{ème} jour suivant la date d'emprésurage. Les « Mont d'Or » ainsi emballés sont stockés à une température comprise entre 2 et 8 °C.

Le poids moyen des fromages par lot de fromages, boîte comprise, varie de 480 grammes (format mini) à 3,2 kilogrammes (format coupe).

Le fromage ne sort de l'atelier d'affinage qu'à partir du 21^{ème} jour à compter du jour d'emprésurage.

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

5.7 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, hormis les formats « coupe » qui n'ont pas cette obligation. 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.

5.8 Entretien du savoir

Tout nouveau producteur de lait participe à un stage d'intégration, organisé par le groupement, dans l'année qui précède ou qui suit son habilitation, sauf s'il justifie d'une expérience de plus de 3 ans dans une exploitation en AOP « Mont d'Or ».

Chaque année, chaque atelier fabricant organise au moins une réunion destinée à ses producteurs de lait. Dans chaque exploitation, au moins un exploitant participe chaque année à une réunion organisée par l'atelier ou par le groupement.

6 ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE

6.1 Spécificité de l'aire géographique

L'aire géographique se situe dans le département du Doubs, sur le second plateau calcaire et la haute chaîne du Jura plissé ; elle est caractérisée par un seuil de Surface Toujours en Herbe important. 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 d'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. Les précipitations sont très abondantes en volume et bien réparties sur les différents mois de l'année. L'essentiel de l'aire d'appellation s'établit sur des sols calcaires karstiques soumis à l'érosion, et ne disposant que d'une faible réserve en eau. La sensibilité à la sécheresse est importante, mais la présence de précipitations régulières en été, intercalées de périodes de hautes pressions assure un bon fonctionnement du système fourrager. Toutes ces données sont néanmoins mises à mal par l'évolution climatique actuelle qui n'exclut pas des périodes de sécheresse désormais possibles en toutes saisons.

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 Montbenoit 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).

Pendant la période hivernale, les habitants ont développé des activités artisanales à domicile. Parmi ces activités, on trouve le travail du bois. 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, de montagne, utilisation de la boîte et de la sangle d'épicéa.

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, de consistance crémeuse, légèrement salée, de couleur blanc à ivoire, à croûte lavée légèrement reflurée, de couleur jaune clair à brun rosé, cerclé d'une sangle d'épicéa et inséré dans une boîte en bois d'épicéa. Dans sa boîte, le fromage présente un aspect plissé. Le fromage a la forme d'un cylindre plat, pesant, boîte comprise, en moyenne sur un lot de fromages, 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. Ce fromage, de par 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 » ou « Vacherin du Haut-Doubs » 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 traditionnellement en deuxième partie de lactation, d'où une production laitière faible et un lait riche en matières grasses.

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.

Historiquement, 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 humides, facile à conserver dans sa boîte et sa sangle en écorce d'épicéa.

La baisse des températures et les premières gelées coïncident avec la fabrication de ces fromages. À partir de ce moment-là, l'acidification du caillé, moins soutenue par la chaleur s'arrête plus tôt et les pH descendent moins bas, ce qui permet d'obtenir des fromages moins acides et moins crayeux malgré une humidité du produit importante.

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 ».

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.

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'emmorage 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.

7 RÉFÉRENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTRÔLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arboreal – 12, rue Rol-Tanguy – TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Courriel : contact@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)
59, boulevard Vincent Auriol – 75703 Paris cedex 13
Tél : (33) (0)1 44 97 17 17
La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Demande de modification du cahier des charges de l'AOP « Mont d'Or » ou « Vacherin du Haut-Doubs » approuvée par le comité national des appellations d'origine laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 19 novembre 2025

Conformément aux dispositions de l'article 39 du règlement (UE) n°2024/1143, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8 ELEMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ÉTIQUETAGE

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, chaque fromage d'appellation d'origine « Mont d'Or » ou « Vacherin du Haut-Doubs » est commercialisé muni d'un étiquetage individuel comportant dans le même champ visuel :

- la dénomination enregistrée « Mont d'Or » et/ou « Vacherin du Haut-Doubs » inscrite en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage,
- le symbole « AOP » de l'Union européenne,
- les informations concernant le format, à l'exception du format « coupe » : « mini » ou « moyen » ou « maxi ».

L'étiquetage peut également comporter la mention facultative « Appellation d'Origine Protégée » ou l'acronyme « AOP ».

L'identification en clair du nom de l'atelier figure sur la pliure (targe) de la boîte.

Ces inscriptions sont 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

9 EXIGENCES NATIONALES

Principaux points à contrôler et leurs méthodes d'évaluation

POINT A CONTROLER	METHODE D'EVALUATION
Production du lait	
Situation géographique de l'exploitation	Documentaire
Pourcentage de prairies permanentes	Documentaire
Surface en herbe par vache laitière	Documentaire
Doses de fertilisants : N de synthèse par ha herbe	Documentaire
Race de vaches laitières	Visuel ou documentaire
Productivité laitière par hectare de SF et SPF	Documentaire
Volume maximum de lait livré	Documentaire
Nombre de vaches laitières par UTA	Documentaire
Absence de cultures OGM sur l'exploitation	Documentaire
Origine du fourrage pour les vaches laitières	Documentaire
Absence de fourrage fermenté sur l'exploitation	Visuel ou documentaire
Absence d'OGM dans les aliments des troupeaux ruminants	Documentaire
Nombre de repas distribué en vert par jour	Visuel ou documentaire
Quantité d'aliments complémentaires par VL et par an	Documentaire
Système de traite	Visuel
Transformation et affinage	
Nombre de traites collectées	Documentaire
Conformité des laits qui entrent dans l'atelier	Visuel et documentaire
Situation géographique de l'atelier de fabrication	Documentaire
Fabrication au lait cru	Visuel et documentaire
Sanglage manuel	Visuel
Période de fabrication	Visuel et documentaire

Demande de modification du cahier des charges de l'AOP « Mont d'Or » ou « Vacherin du Haut-Doubs » approuvée par le comité national des appellations d'origine laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 19 novembre 2025

POINT A CONTROLER	METHODE D'EVALUATION
Nature des sangles	Visuel ou documentaire
Situation géographique de l'atelier d'affinage	Documentaire
Conformité des planches de la cave d'affinage	Visuel ou documentaire
Délai avant sortie du fromage de l'atelier d'affinage	Visuel ou documentaire
Qualité du produit fini	
Caractéristiques de composition et de qualité du produit	Analytique et organoleptique