



Berner Alpkäse et Berner Hobelkäse

enregistrés comme Appellation d'origine contrôlée

selon la décision de l'Office fédéral de l'agriculture du 26 mars 2004.

Section 1 Dispositions générales

Art. 1 Nom et protection

Berner Alpkäse, Appellation d'origine contrôlée (AOC)

Berner Hobelkäse, Appellation d'origine contrôlée (AOC)

Art. 2 Aire géographique

¹ La zone de production et de transformation comprend les exploitations d'estivage sises dans la zone d'estivage des districts administratifs suivants: Oberhasli, Interlaken, Thoune, Frutigen, Saanen, Obersimmental et Niedersimmental, ainsi que les exploitations d'estivage ci-après sises en dehors de l'Oberland bernois, lesquelles fabriquent par tradition *Berner Alpkäse*, dont l'exploitation principale exploitée toute l'année se trouve dans le canton de Berne et dont l'activité principale est exercée dans ce canton :

N° d'agrément	Nom de l'alpage	Commune	Canton
1201	Rämisgummen	Eggiwil	BE
5201	Baumgarten	Schangnau	BE
5202	Obere Mastweid	Schangnau	BE
5701	Geissshalden	Trub	BE
8001	Tannisboden	Flühli	LU
8002	Gross Imbrig	Marbach	LU
1802	Diablerets/ Lengmatte	Ormont-Dessus	VD
8016	Les Parchets	Rougemont	VD
8004	La Cru(v)az	Ormont-Dessus	VD
8007	Combettaz	Rougemont	VD
8008	Forclaz	Rougemont	VD
8009	Lévanchy	Rougemont	VD
8010	Martigny	Rougemont	VD
8012	La Raye	Rougemont	VD
8013	Savigny	Rougemont	VD
8017	Combe	Rougemont	VD
9001	Grön / Seeberg	Rüschegg	BE
5068	Les Brenlaires	Ormont-Dessous	VD
5203	Lutherschwendi	Eggiwil	BE
5204	Scheidzaun-Hubel	Schangnau	BE
8016	Les Parchets	Rougemont	VD
8022	Les Poises	Rougemont	VD
8024	Petit Chalet Vieux	Ormont-Dessus	VD

² Les districts de l'Oberland Bernois énumérés à l'al. 1 et le district de Konolfingen constituent la zone d'affinage.

Section 2 Description du produit

Art. 3 Caractéristiques physiques

¹ *Berner Alpkäse* est un fromage gras à pâte dure au lait d'alpage cru, avec une croûte morgée ferme, saine et soignée (cicatrices). Rond, il présente un diamètre de 28 à 48 cm et un poids de 5 à 14 kg.

² *Berner Hobelkäse* est un fromage gras extra-dur à rebibes à la croûte ferme démorgée et recouverte d'une pellicule naturelle de graisse. Seul *Berner Alpkäse* de la classe de qualité surchoix moulu dans des éclisses (« Järbe ») d'une hauteur de 8,0 à 9,9 cm et affiné durant 12 mois supplémentaires au moins est transformé en *Berner Hobelkäse*.

Art. 4 Caractéristiques chimiques

¹ Berner Alpkäse

Matière grasse dans l'extrait sec (MG/ES)	de 450 à 549 g/kg
Teneur absolue en matière grasse	335 à 410 g/kg
Teneur absolue en eau	250 à 310 g/kg
Teneur en eau du fromage dégraissé (tefd)	450 à 540 g/kg
Teneur absolue en sel	de 8 à 27 g/kg

² Berner Hobelkäse

Matière grasse dans l'extrait sec (MG/ES)	450 à 549 g/kg
Teneur absolue en matière grasse	350 à 440 g/kg
Teneur absolue en eau	≤ 270 g/kg
Teneur en eau du fromage dégraissé (tefd)	≤ 450 g/kg
Teneur absolue en sel	10 à 29 g/kg

Art. 5 Caractéristiques microbiologiques

Au moment de l'ensemencement et/ou de l'emprésurage, *Berner Alpkäse* est soumis à l'action de bactéries lactiques thermophiles (levain sur sérum).

Art. 6 Description sensorielle de *Berner Alpkäse*

Texture:	La pâte, ne présentant pas ou peu d'ouvertures, est mi-dure à dure, légèrement cassante, non adhésive et pourvue de grains fins à moyens.
Odeur:	Légèrement aigre, animale et végétale, enrichie d'une fine note fumée.
Goût:	Non sucré, légèrement à moyennement aigre, moyennement salé, animal, avec une note nettement fumée. Effet épicé et piquant sur la langue.

Art. 7 Description sensorielle de *Berner Hobelkäse*

Texture: La pâte, moyennement à fortement cassante, légèrement sèche, soluble et non adhésive, contient des cristaux.

Odeur: Légèrement aigre et épicée, avec des notes fumée et animale.

Goût: Moyennement salé, légèrement aigre, avec des notes animale et épicée, une touche rôtie pouvant également apparaître, piquant.

Section 3 Description de la méthode de production**Art. 8** Alimentation des vaches laitières

¹ Les vaches laitières se nourrissent du fourrage alpin poussant sur le pâturage d'estivage.

² Au moins 90 % de la matière sèche (MS) contenue dans la ration journalière moyenne de la vache laitière proviennent du fourrage de l'alpage. Si cela se justifie (conditions météorologiques, aliments concentrés destinés à rééquilibrer les éléments nutritifs), on peut donner à la vache laitière, comme complément, du fourrage sec, de l'herbe sèche et/ou des aliments concentrés ne provenant pas de l'alpage jusqu'à concurrence de 10 % au plus de la matière sèche contenue dans la ration journalière moyenne.

³ Dans l'exploitation principale, il convient d'arrêter de donner aux vaches de l'ensilage deux semaines au plus tard avant la montée à l'alpage (début de la fabrication).

Art. 9 Aliments complémentaires

¹ Il y a lieu de consigner dans un journal le type et la quantité des aliments apportés et utilisés sur l'alpage.

² Il est interdit d'utiliser des aliments complémentaires contenant des substances génétiquement modifiées ou fabriqués à l'aide d'organismes génétiquement modifiés.

Art. 10 Lait et rafraîchissement du lait

¹ Le lait cru doit être rafraîchi aussi efficacement que possible dès qu'il est trait.

² A l'exception du rafraîchissement, le lait cru ne doit être soumis à aucun autre traitement thermique.

³ Il ne doit être ni bactofugé, ni ultrafiltré ou microfiltré.

⁴ Il n'est permis de regrouper des laits que si ceux-ci:

- a) proviennent d'un autre échelon d'une exploitation de production qui en compte plusieurs ;
- b) proviennent du même pâturage d'estivage (alpage) ou du pâturage d'estivage contigu ;
- c) proviennent de pâturages d'estivage voisins éloignés de 10 km au plus du lieu de transformation, la durée de trajet ne dépassant pas 30 minutes.

Art. 11 Principes applicables à la transformation

¹ La fabrication de *Berner Alpkäse* est limitée à la durée d'estivage usuelle dans la région, mais elle ne peut commencer avant le 10 mai ni se terminer après le 10 octobre.

² La transformation commence dans un délai maximum de 15 heures après la traite la plus ancienne. Le lait est transformé tous les jours. Deux lots de production sont autorisés par jour et par exploitation.

³ La crème de la traite du soir, montée naturellement, sera enlevée. La crème enlevée (crème du rondot) peut être rajoutée au lait de cuve.

⁴ L'adjonction de crème de petit-lait au lait de cuve est interdite.

⁵ La transformation du lait s'effectue dans une cuve en cuivre chauffée directement ou indirectement au feu de bois.

⁶ Dans la transformation, il est permis d'utiliser des appareils de travail en bois et des toiles à fromage en matériau habituel maintenus dans un état hygiénique irréprochable.

⁷ Des parois et plafonds en bois sont autorisés dans les locaux de transformation et de stockage, pour autant qu'ils soient dans un état irréprochable.

⁸ Pour autant que les zones de travail soit clairement séparées dans l'espace, le local de transformation de l'exploitation d'estivage peut aussi servir aux fins suivantes :

- a) à faire la cuisine et à manger, si les équipements utilisés pour cuisiner ou manger se distinguent clairement de ceux réservés à la transformation ;
- b) à empiler du bois de chauffage.

Art. 12 Présures, cultures, auxiliaires et additifs

¹ On utilisera un levain sur sérum thermophile obtenu dans l'exploitation, consistant en une culture de bactéries lactiques qui n'a pas besoin d'être plus précisément définie au plan bactériologique. Dans chaque chalet d'alpage, on commencera avec une culture lyophilisée produite par la FAM spécialement pour les exploitations fabricant du *Berner Alpkäse*. La distribution de la culture starter incombe à l'inspection des fromageries d'alpage de l'Inforama de l'Oberland bernois et à la MVG Gstaad et Schönried.

² Il est interdit d'utiliser des succédanés de la présure et des cultures de bactéries génétiquement modifiés ou fabriqués à l'aide d'organismes génétiquement modifiés.

³ Aucun autre additif ou auxiliaire technologique n'est autorisé dans le processus de fabrication et d'affinage.

Art. 13 Morge

Hormis le sel de cuisine, il est permis d'ajouter les ingrédients suivants à l'eau de frottage afin de relever le goût :

- vin, cidre de fruits et vinaigre,
- épices et herbes.

Art. 14 Emprésurage et ensemencement

La culture lactique et la présure sont ajoutées au lait de cuve à une température de 30 à 33° C. L'ensemencement peut précéder l'emprésurage de 10 à 40 minutes. On ajoutera 3 à 10 dl de culture par 100 l de lait de cuve.

Art. 15 Travail du caillé, chauffage et brassage

¹ Le caillé est obtenu après 30 à 35 minutes de coagulation (trancher, retourner à la louche et rompre), d'abord à la main avec la louche et la harpe, ensuite soit à la main avec un tranche-caillé soit avec une hélice mécanique. Le travail du caillé dure de 20 à 60 minutes.

² Température de chauffage 50° C au moins
Temps de chauffage 25 à 60 minutes

Le chauffage commence lentement. La température est choisie de telle sorte que le caillé atteigne le taux de dessiccation souhaité après un brassage de 5 à 15 minutes.

Art. 16 Soutirage, mise en moule et pressage

¹ Après le brassage et un bref temps de repos, la masse de fromage est soutirée de la cuve. Le cas échéant, elle peut faire l'objet d'un prépressage. Ensuite, elle est découpée en portions, mise dans des moules adéquats et pressée. Pour le moulage, on utilise des éclisses dites soit « Järbe » (à hauteur fixe du talon) soit « Vätteren » (à diamètre fixe).

² Pressage du *Berner Alpkäse* de qualité surchoix mis en « Järbe » :

Pressage 6 à 10 kg par kg de fromage

Durée 15 heures au moins, les meules devant être retournées plusieurs fois.

³ Lorsqu'elles sont retournées la première ou la deuxième fois, les meules sont munies de la marque de caséine reproduite à l'art. 24.

Art. 17 Soins à apporter au fromage

¹ Le fromage est soigné en cave ou en entrepôt. Sorti de la presse, il est plongé pendant une journée dans un bain de saumure saturé à une température maximale de 18° C. Les deux premiers jours après le saumurage, les meules sont bien frottées avec du sel et un peu d'eau de frottage. A partir du troisième jour, elles ne sont plus qu'emmorgées. Elles ne doivent jamais sécher avant la formation de la croûte. Ensuite, elles sont emmorgées tous les deux jours. Elles ne doivent plus être retournées « avec des cicatrices mouillées ».

² Bain de saumure :

Eau salée au moins le triple du poids du fromage produit dans la journée

Teneur en sel 20 à 22° Bé

Température optimale de 12 à 15° C, maximale de 18° C (climat naturel)

Degré d'acidité 10 à 15° SH.

³ *Berner Alpkäse* est soigné au moins les premières 14 journées dans l'exploitation d'estivage.

⁴ Conditions climatiques :

Température d'entreposage optimale de 12 à 15° C, maximale de 18° C (climat naturel)

Humidité de l'air 85 à 95 %

⁵ Au moment de la vente, *Berner Alpkäse* est âgé de 6 mois au moins. Les fromages sont affinés dans l'aire géographique durant les premières 16 semaines de la période d'affinage au moins.

Art. 18 Transformation en *Berner Hobelkäse*

¹ Les meules de *Berner Alpkäse* destinées à la transformation en *Berner Hobelkäse* proviennent exclusivement des lots qui ont atteint la classe de qualité surchoix lors de la taxation de prise en charge et qui sont restés dans l'aire géographique durant toute la période d'affinage.

² Les meules de *Berner Alpkäse* destinées à la transformation en *Berner Hobelkäse* ne doivent pas sortir de la cave ou de l'entrepôt avant six mois. Elles doivent être proprement démorgées

avant d'être affinées (maturation, séchage, développement) douze mois au moins dans un rac-card à climat naturel ou dans un local climatisé.

³ Exigences en matière de climat :

Température d'entreposage climatisation : 15° C max. / climat naturel : 20° C max.

Humidité de l'air 70 % max.

⁴ Les meules mises en position verticale sont frottées avec un chiffon un fois par mois ou tous les deux mois. La transpiration permet la formation d'une pellicule naturelle de graisse sur la croûte.

Section 4 Contrôle du produit fini

Art. 19 Taxation

¹ Le groupement demandeur effectue en automne, sous le contrôle de l'organisme de certification et conformément aux prescriptions du manuel de contrôle, les taxations de prise en charge et des lots d'alpage de *Berner Alpkäse*.

² *Berner Hobelkäse* ne fait pas l'objet de taxations.

Art. 20 Critères d'appréciation pour *Berner Alpkäse*

¹ Critères d'appréciation

- ouverture
- pâte
- arôme (odeur et saveur)
- aspect extérieur

² L'appréciation (d'une partie) du lot se compose des notes accordées pour chaque critère, de la note générale et de l'indice Q :

échelle des notes concernant les différents critères d'appréciation

- 5 qualité excellente, idéale (sans défauts),
- 4 ½ bonne qualité, peu de défauts (défauts ne réduisant guère la qualité),
- 4 défauts réduisant nettement la qualité,
- 3 ½ défauts réduisant fortement la qualité et conduisant au déclassement du produit (non commercialisable, utilisable uniquement pour l'auto-alimentation).

La somme des 4 notes particulières donne la note générale. Note maximale : 20.

Indice Q : notation pondérée selon le règlement de taxation, qui fait partie du manuel de contrôle. Indice de la qualité maximal : 100.

Art. 21 Classification de *Berner Alpkäse*

Selon la notation, les (parties de) lots de *Berner Alpkäse* sont classé(e)s et apprécié(e)s comme suit :

a « Surchoix »	Exclusivement lots moulés en « Järbe » dont l'indice $Q \geq 98$ (hauteur : 8,0 à 9,9 cm, diamètre : 30 à 48 cm, poids : 7 à 14 kg) et apparaissant comme propres à être mis en position verticale (affinage de <i>Berner Hobelkäse</i>) au moment de la taxation de prise en charge.
b « Surchoix sous réserve »	Exclusivement lots moulés en « Järbe » dont l'indice $Q \geq 95 < 98$ (hauteur : 8,0 à 9,9 cm, diamètre : 30 à 48 cm, poids : 7 à 14 kg) et probablement propres à être mis en position verticale (affinage de <i>Berner Hobelkäse</i>) au moment de la taxation de prise en charge. Les lots de ce classement feront l'objet d'une seconde taxation et seront classés définitivement après quatre mois au plus tôt.
c « Cœur des Alpes »	Lots moulés en « Järbe », mais ne répondant pas aux exigences a ou b, ainsi que tous les autres lots (poids : 5 à 14 kg, diamètre : 28 à 48 cm) dont l'indice $Q \geq 89$.
d « Déclassement »	Lots à l'indice $Q < 89$ ou ayant obtenu une note inférieure à 4 pour un des critères. Les fromages d'un lot déclassé ne doivent pas être appelés <i>Berner Alpkäse</i> .

Art. 22 Traçabilité de *Berner Alpkäse*

¹ Lors de la fabrication, la marque de caséine indiquant le numéro d'agrément de l'exploitation et la date de fabrication ou le numéro d'ordre de fabrication (identiques aux indications faites lors du contrôle de fabrication) sera apporté au talon ou au bord du côté plat des meules. Les exploitations ne disposant pas encore d'un numéro d'agrément jusqu'au 1^{er} novembre 2001 peuvent indiquer le numéro d'alpage aux fins du marquage.

² Les entreprises d'affinage prenant en charge *Berner Alpkäse*, l'affinant, le préemballant ou l'exportant tiennent un journal de contrôle et désignent une personne qui en est responsable. Il convient d'y consigner au moins les données suivantes :

- a) contrôle à la réception : date de réception, fournisseur ou numéro d'agrément, nombre des meules et poids à la réception ;
- b) contrôle de la transformation : conditions climatiques, soins, compte-rendu de la transformation ;
- c) contrôle à la sortie : date de sortie, nombre des meules ou des unités emballées et poids à la sortie.

³ Les comptes-rendus des contrôles doivent être conservés trois ans au moins et présentés spontanément à l'organisme de certification.

⁴ La marque de caséine apposée sur meules de *Berner Alpkäse* et les rapports de taxation permettent de garantir en tout temps la traçabilité jusqu'à l'exploitation d'estivage.

Art. 23 Traçabilité de *Berner Hobelkäse*

¹ Les entreprises d'affinage prenant en charge *Berner Hobelkäse*, le préemballant ou l'exportant doivent tenir un journal de contrôle et désigner une personne qui en est responsable. Il convient d'y consigner au moins les données suivantes :

- a) contrôle à la réception : date de réception, fournisseur/origine, numéro d'agrément, nombre des meules et poids à la réception ;
- b) contrôle de la transformation : conditions climatiques, soins, compte-rendu de la transformation ;
- c) contrôle à la sortie : date de sortie, nombre des meules ou des unités emballées et poids à la sortie.

² Les comptes-rendus des contrôles doivent être conservés trois ans au moins et présentés spontanément à l'organisme de certification.

³ Les comptes-rendus de prise en charge archivés par le groupement demandeur peuvent être utilisés aux fins du contrôle de la désignation et de la qualité portant sur les lots stockés en position verticale auprès des entreprises d'affinage.

⁴ La marque de caséine apposée sur meules de *Berner Hobelkäse* et les rapports de taxation permettent de garantir en tout temps la traçabilité jusqu'à l'exploitation d'estivage.

Désignation et certification**Art. 24** Désignation

¹ La désignation *Berner Alpkäse* est réservée aux meules provenant des lots qui ont subi une taxation de prise en charge et n'ont pas été déclassés.

² Les lots classés lors de la taxation selon l'art. 21, let. a à c doivent être désignés comme suit :

- a) meules : marque de caséine présentée ci-après et marque de traçabilité (Cœur des Alpes ou Surchoix, timbre ou marquage au fer chaud).
- b) vente en vrac ou marchandise préemballée : *Berner Alpkäse* muni du sigle AOC présenté ci-après. L'utilisation de signes supplémentaires est autorisée pour autant qu'ils ne dominent pas la désignation et la présentation décrites ci-dessus.

³ La désignation *Berner Hobelkäse* est réservée exclusivement aux meules âgées de 18 mois au moins et provenant des lots classés surchoix lors de la taxation de prise en charge. *Berner Hobelkäse* doit être désigné comme suit :

- a) meules : marque de caséine présentée ci-après et marque de traçabilité pour les meules de la classe de qualité surchoix (Surchoix, timbre ou marquage au fer chaud).
- b) vente en vrac ou marchandise préemballée (rebibes) : *Berner Hobelkäse* muni du sigle AOC présenté ci-après. L'utilisation de signes supplémentaires est autorisée pour autant qu'ils ne dominent pas la désignation et la présentation décrites ci-dessus.

Marques de caséine de Berner Alpkäse :

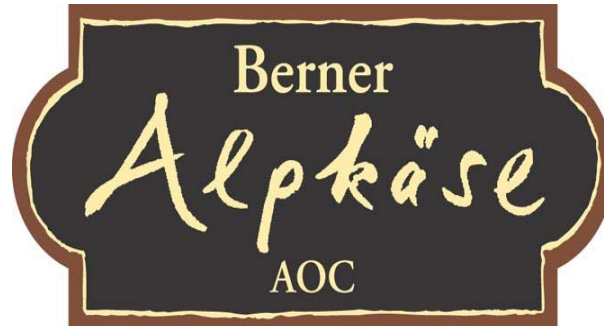


Marque de caséine destinée aux exploitations d'estivage autorisées à exporter.



Marque de caséine destinée aux exploitations d'estivage non autorisées à exporter.

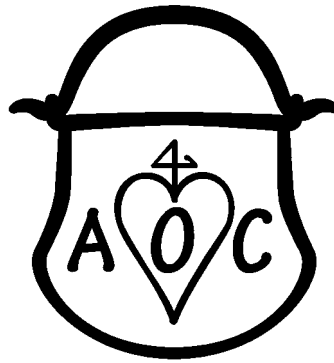
Sigles AOC et marques de traçabilité AOC de *Berner Alpkäse* et de *Berner Hobelkäse*



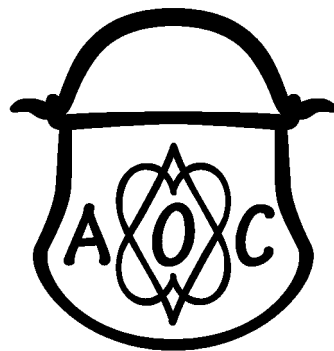
Sigle AOC destiné à *Berner Alpkäse* vendu en vrac ou préemballé.



Sigle AOC destiné à *Berner Hobelkäse* vendu en vrac ou préemballé.



Marque de traçabilité destinée aux meules de la classe de qualité « Cœur des Alpes ».



Marque de traçabilité AOC destinée aux meules de la classe de qualité surchoix.

Organisme de certification

¹ L'organisme de certification est:

Organisme Intercantonal de Certification (OIC), Jordils 1, CP 128, 1000 Lausanne 6, SCES 054.

² Les exigences minimales relatives au contrôle figurent dans le manuel établi par le service de certification et par le groupement demandeur. Les utilisateurs de l'AOC sont tenus de se soumettre à cette obligation.