



Cahier des charges

Emmentaler

Enregistré comme Appellation d'origine contrôlée

selon la décision du 26 juillet 2002 de l'Office fédéral de l'agriculture.

Section 1 Dispositions générales

Article 1 Nom et protection

Emmentaler, appellation d'origine contrôlée (AOC)

Article 2 Aire géographique

¹ L'aire géographique de l'*Emmentaler* comprend les cantons d'Argovie et de Berne (sans le district de Moutier), Glaris, Lucerne, Schwytz, Soleure, Saint-Gall, Thurgovie, Zoug et Zurich, de même que le district des lacs et celui de la Singine dans le canton de Fribourg.

² L'endroit où ont lieu la production (du lait et du fromage) et l'affinage du fromage est déterminant.

Section 2 Description du produit

Article 3 Caractéristiques physiques

¹ L'*Emmentaler* est un fromage gras à pâte dure au lait cru, qui a subi une fermentation propionique. Les meules sont rondes avec une croûte ferme d'une couleur jaune-brunâtre. Exposées à l'air humide, elles peuvent avoir une croûte brune à noire avec patine.

² L'*Emmentaler* présente les particularités physiques suivantes:

| | |
|-----------|-------------------------------------|
| Hauteur: | 16 à 27 cm ; |
| Diamètre: | 80 à 100 cm, en moyenne env. 85 cm; |
| Poids: | 75 à 120 kg, en moyenne env. 90 kg. |

³ L'*Emmentaler* peut être offert en vrac, préemballé, coupé ou râpé.

Article 4 Caractéristiques chimiques

Teneur du produit prêt à la consommation :

450 à 549 g/kg de matière grasse dans l'extrait sec ;
au moins 275 g/kg de matière grasse dans le fromage;
510 à 540 g/kg d'eau dans le fromage dégraissé ;
au maximum 380 g/kg d'eau dans le fromage;
4 à 10 g/kg de sel.

Article 5 Caractéristiques organoleptiques

| | |
|----------------------|--|
| Texture: | pâte élastique, non adhésive avec des grains fins à moyens. |
| Couleur de la pâte : | ivoire en hiver, jaune claire en été. |
| Ouverture: | régulière, propre, ronde à ovale, trous en majorité de 2 à 4 cm; à la fin de l'affinage, l'ouverture peut, en partie, être légèrement affaissée et présenter des dépôts d'eau et de sels minéraux. |
| Goût/odeur: | goût typique résultant de la fermentation propionique : aigre-sucré, légèrement salé et aromatique. |

Section 3 Description de la méthode d'obtention du produit

Article 6 Production laitière

La production du lait doit répondre aux conditions suivantes:

- a) Il est interdit d'alimenter les animaux avec de l'ensilage dans le bâtiment où le lait est produit.
- b) La ration alimentaire doit contenir au moins 70 % (base: matière sèche) de fourrages grossiers.
- c) Les mélanges à base de vesces, de colza, de navette et d'autres fourrages annuels semblables sont autorisés.
- d) Les produits laitiers sont admis dans l'alimentation. Tous les autres aliments d'origine animale, de même que les aliments contenant de l'urée (composés azotés non protéiques selon l'annexe 1, partie 4, OLAIA¹ du 10 juin 1999) sont interdits.
- e) L'utilisation d'aliments pour animaux portant la déclaration « génétiquement modifié » selon la législation sur les aliments pour animaux est également interdite.
- f) Par ailleurs, il est interdit d'épandre des boues d'épuration sur la surface agricole utile et sur les surfaces d'estivage de l'exploitation laitière.

Article 7 Fabrication de fromage

La fabrication du fromage doit répondre aux conditions suivantes:

- a) La distance entre la fromagerie et les exploitations laitières qui l'approvisionnent ne doit pas dépasser 30 km (à vol d'oiseau).
- b) Transformation du lait dans une cuve ou une chaudière en cuivre.
- c) Au maximum trois charges par jour.
- d) Utilisation exclusive de lait cru, qui ne doit pas être chauffé au-delà de 40° C avant la transformation ni être âgé de plus de 18 heures au moment de la livraison. La transformation doit avoir lieu au plus tard 24 heures après la traite la plus ancienne. Afin de compenser la quantité de lait destiné à la transformation, il est possible de reporter au jour suivant une quantité équivalant à une meule au maximum. Les paramètres de production détaillés sont définis dans l'annexe.
- e) Le traitement du lait par bactofugation, ultrafiltration ou microfiltration ou par un procédé équivalent est interdit.

¹ RS 916.307.1

- f) Sont autorisés comme matières auxiliaires :
- la présure ;
 - les cultures de bactéries lactiques dont la composition est définie, provenant de l'aire géographique et tirées du lait, du lait écrémé ou du petit-lait. L'inoculation directe du lait dans la cuve est interdite ;
 - les cultures de bactéries propioniques dont la composition est définie et qui sont particulièrement appropriées (sélectionnées, déterminées) pour la production d'*Emmentaler*.
 - le sel de cuisine ;
 - l'eau potable.
- g) L'utilisation d'autres matières auxiliaires ainsi que celle d'additifs est interdite.
- h) L'utilisation de présure et de cultures génétiquement modifiées ou issues d'organismes génétiquement modifiés est interdite.
- i) Les fromages peuvent quitter l'exploitation de production au plus tôt après le saumurage.

Article 8 Affinage et soins

¹ Dans la cave chaude, il convient de garantir les conditions suivantes:

| | |
|--------------------|--|
| Température: | 19 à 24°C. |
| Humidité de l'air: | 70 à 90% d'humidité relative. |
| Soins: | tourner les meules une fois par semaine et procéder à un frottage à sec ou humide. |

² Dans la cave de stockage de la fromagerie et chez l'affineur, il convient de garantir les conditions suivantes:

| | |
|--------------------|--|
| Température: | 11 à 14°C. |
| Humidité de l'air: | stockage à sec 70, < 90 % d'humidité relative ; stockage humide, plus de 90 % d'humidité relative. |
| Soins: | nettoyer soigneusement les meules avant le passage de la cave chaude à la cave de stockage. Dans cette dernière, tourner les meules une fois par semaine et procéder à un frottage à sec ou humide. Dans la cave humide, tourner et nettoyer les meules au moins une fois par semaine. |

³ L'*Emmentaler* doit être affiné en meules dans l'aire géographique jusqu'à l'âge de quatre mois au moins. La durée mentionnée s'entend pour l'âge moyen d'une production mensuelle.

⁴ L'*Emmentaler* muni d'une désignation complémentaire (selon l'art. 12, al. 4) se référant à une durée de stockage plus longue doit être âgé de 8 mois au moins. En raison du stockage prolongé dans une cave humide, de la flore environnante et des cultures en surface, la croûte peut prendre une couleur brun foncé à noire. Pour pouvoir être muni de la désignation complémentaire « affiné en grotte », l'*Emmentaler* doit être âgé de 12 mois au moins et avoir été stocké pendant six mois au moins dans le climat humide d'une cave creusée dans la roche.

Section 4 Test du produit final

Article 9 Appréciation de la qualité

L'appréciation est effectuée par une commission de contrôle selon les dispositions du manuel de contrôle.

Article 10 Critères de taxation

¹ L'évaluation est effectuée selon les critères suivants:

- a. ouverture ;
- b. pâte ;
- c. arôme ;
- d. caractéristiques physiques, forme et propriété de conservation.

² L'évaluation est effectuée sur une échelle de 5 points par critère. Pour porter la dénomination *Emmentaler*, le fromage doit obtenir un minimum de 18 points, sans aucun critère avec un pointage inférieur à 4. Seul le fromage répondant aux exigences qualitatives, qui n'est pas déclassé dans le courant de l'affinage consécutif, peut porter la désignation *Emmentaler*.

³ Commission de contrôle: elle se compose généralement de trois experts, représentant respectivement *Emmentaler* Switzerland, les milieux fromagers et l'entreprise commerciale concernée.

Section 5 Etiquetage et certification

Article 11 Traçabilité

Une réglementation complète en matière de contrôle inscrite dans le manuel de contrôle garantit la traçabilité à toutes les étapes de la production. Les principaux éléments de la traçabilité sont les suivants:

- a) indications concernant l'origine du lait ;
- b) numéro d'agrément de l'exploitation ;
- c) désignation du fromage classé.

Article 12 Etiquetage / désignation

¹ La marque de caséine ou une autre désignation doit indiquer le numéro d'agrément de l'exploitation et être apportée sur chaque meule.

² La date de fabrication (jour et mois de fabrication) doit être indiquée à l'aide de chiffres de caséine ou d'un autre système approprié. Il est interdit d'antidater ou de postdater.

³ L'*Emmentaler* admis à la vente doit porter la désignation *Emmentaler* (AOC ou GUB), indépendamment de la forme sous laquelle il est offert.

⁴ Des désignations complémentaires, telles que extra, surchoix, affiné en grotte, réserve, premium, sont autorisées.

⁵ Lors de la vente en meule ou en emballages destinés au commerce de gros, la désignation *Emmentaler* (AOC ou GUB) doit figurer sur la croûte.

⁶ Lorsque le fromage est préemballé, coupé ou traité d'une autre manière, la désignation *Emmentaler* (AOC ou GUB) doit être apportée sur l'emballage.

⁷ Le fromage fondu peut porter, en plus de la dénomination spécifique, la désignation *Emmentaler* aux conditions suivantes:

- a) il ne doit contenir que de l'*Emmentaler*;
- b) la mention *Emmentaler* doit être identique à la dénomination spécifique en ce qui concerne la couleur, la taille et les caractères et ne peut être apportée qu'ensemble avec cette dernière.

Article 13 Organisme de certification

¹ Les organismes suivants sont compétents pour la certification:

- OIC (Organisme intercantonal de certification), Jordils 1, Case postale 128, 1000 Lausanne 6, SCES 054.
- SQS (Schweiz. Vereinigung für Qualitäts- und Management-Systeme), Bernstrasse 102, Postfach 686, 3052 Zollikofen, SCES 049.

² Les exigences minimales relatives au contrôle figurent dans le manuel établi par les organismes de certification et par le groupement demandeur. Elles sont contraignantes pour les utilisateurs de la désignation *Emmentaler*.

Annexe
(art. 7)

Principaux paramètres techniques

| Paramètre | Emmentaler |
|---|--|
| Refroidissement, stockage du lait du soir | selon AQ production laitière et AQ transformation artisanale |
| Adjonction d'eau au lait | 0 - 12 % |
| Coagulation | 35 à 45 min. |
| Adjonction d'eau au caillé | 0 - 20 % |
| Chauffage | 52 à 54°C en 30 à 60 min. |
| Température de sortie du cailler | 49 à 52°C |
| Pressage | jusqu'à 20 h, 500 – 2'000 kg |
| Saumurage | 20 - 22°Bé 24 - 72 h |
| Stockage dans la cave chaude | 19 - 24°C 70 - 90 % h.r. 30 - 70 jours |
| Stockage dans la cave d'affinage - stockage sec - stockage humide | 11 - 14°C 70 - 80 % h.r. über 90 % h.r. |