



Vacherin fribourgeois

Enregistré comme Appellation d'origine contrôlée

selon la décision du 22 décembre 2005 de l'Office fédéral de l'agriculture.

Section 1 Dispositions générales

Article 1 Nom et protection

Vacherin fribourgeois, appellation d'origine contrôlée (AOC).

Article 2 Aire géographique

L'aire géographique du *Vacherin fribourgeois* est le canton de Fribourg ainsi que les communes bernoises de Clavaleyres et de Münchenwiler. La production de lait, la transformation et l'affinage s'effectuent exclusivement dans le canton de Fribourg, y compris dans les communes susmentionnées.

Section 2 Description du produit

Article 3 Caractéristiques physiques

Forme et aspect: Meule ronde avec un talon droit à légèrement convexe dont la croûte est de couleur brun-jaune allant du brun-gris à brun-rouge.

Croûtage: Croûte emmorgée, propre, lisse voire ondulée ou plissée.

Cerclage: Bande de gaze ou ceinture en bois d'épicéa.

Dimensions: - diamètre : 30 - 40 cm
- hauteur : 6 - 9 cm

Poids: 6 à 10 kg

Ouverture: Petits trous en général de formes irrégulières.

Pâte: Mi-dure (pâte pressée non cuite) se prêtant à la coupe, de couleur ivoire à jaune pâle. La pâte doit fondre en présence d'eau à une température inférieure à 48° C.

Article 4 Caractéristiques chimiques

Matière grasse : min. 260 g par kg de fromage

Teneur en eau : max. 465 g par kg de fromage

Sel (chlorure de sodium) :	max. 20 g par kg de fromage
Teneur en matière grasse de l'extrait sec :	480 g à 549 g par kg de MG/ES
Teneur relative en eau du fromage dégraissé :	541 g à 650 g par kg FD

Article 5 Caractéristiques organoleptiques

Texture:	La pâte est crémeuse et tendre, fine ou légèrement irrégulière.
Odeur:	Beurré, se renforçant avec l'âge et notes fruitées.
Goût:	Le goût est agréable, régulier et aromatique. Tendance acidulée avec une légère amertume.

Section 3 Description de la méthode d'obtention**A Production du lait****Article 6** Interdiction d'ensilage

La distribution d'ensilage de toute espèce est interdite dans la ration des vaches dont le lait est destiné à la fabrication de *Vacherin fribourgeois*.

Article 7 Composition de la ration

Le 70% de la ration calculée en matière sèche (MS) du bétail laitier doit provenir de la surface fourragère de l'exploitation.

Article 8 Aliments prohibés

¹L'affouragement d'ensilage, d'urée et de ses dérivés et ainsi que des sels d'ammonium est prohibé.

²Sont aussi considérés comme ensilage, au sens du présent cahier des charges, les pulpes et les feuilles de betteraves, le maïs haché stocké depuis plus de 24 heures, les feuilles de pois, les drêches de brasserie, les balles de fourrages enrubannées et les autres fourrages stockés dans des entrepôts de fortune durant plusieurs semaines.

³Sont assimilés à des ensilages le maïs en grains humides et autres céréales humides traitées avec de l'acide propionique, ou avec d'autres additifs ou encore d'une autre manière.

Article 9 Exception à l'interdiction d'affourager de l'ensilage

Exceptionnellement, le jeune bétail peut être affouragé à l'aide d'ensilage de maïs, à condition que les sites de détention du jeune bétail et de stockage du fourrage soient éloignés et séparés de ceux dévolus aux vaches laitières.

Article 10 Fumure

Les fumures proviennent de l'exploitation. Les engrais minéraux sont acceptés selon les normes PER.

Article 11 Critères de qualité du lait

En plus des critères de l'assurance qualité, la teneur en germes butyriques et propioniques du lait est contrôlée.

Article 12 Travail du lait

Le travail en chaudière ou le traitement thermique et la maturation se déroulent dans un délai maximum de 24 heures après la traite la plus ancienne.

B Fabrication du fromage**Article 13** Matière première et traitement du lait

¹Le lait cru de vache sans aucune modification de la composition à l'exception de la standardisation de la matière grasse est admis comme matière première exclusive. Aucune réincorporation n'est autorisée.

²Les traitements mécaniques du lait telles que la microfiltration ou l'ultrafiltration sont interdits.

³Le lait de fabrication peut subir une seule thermisation.

Article 14 Présure, cultures de bactéries lactiques et auxiliaires technologiques

¹Les estomacs utilisés pour la fabrication de présures proviennent de troupeaux où aucun animal présentant des symptômes de l'ESB n'a pu être décelé.

²Aucune culture de bactéries lactiques manipulées génétiquement n'est admise pour la fabrication du *Vacherin fribourgeois*. L'ensemencement du lait de fabrication doit être réalisé exclusivement avec des cultures spécifiques au *Vacherin fribourgeois*. Le groupement demandeur dresse la liste des cultures mères utilisées pour la fabrication du *Vacherin fribourgeois*.

³Aucun autre additif n'est autorisé.

Article 15 Equipement des ateliers

¹La fabrication doit être exécutée dans des cuves en cuivre.

²La fabrication dans les cuves en acier inoxydable qui étaient utilisées avant le 22 août 1997 pour la production de *Vacherin fribourgeois* est autorisée jusqu'à leur remplacement.

Article 16 Fabrication

¹Le lait de fromagerie estensemencé avec des bactéries lactiques selon l'article 14.

²Les différentes phases de la fabrication du *Vacherin fribourgeois* sont les suivantes:

- a) l'emprésurage s'effectue à une température de 30° à 33° C
- b) le décaillage jusqu'à l'obtention de grains dont la taille est comprise entre la taille d'un grain de blé et celle d'une noisette
- c) le chauffage à une température entre 30° et 36° C

- d) le brassage mécanique ou manuel
- e) le repos éventuel.

³Le dé lactosage s'effectue en ajoutant de l'eau potable jusqu'à un maximum de 20% du volume de lait contenu dans la cuve.

⁴Pour le pressage, le caillé est placé dans des moules d'un diamètre de 30 à 40 cm.

⁵Le salage est effectué par saumurage ou manuellement en surface. En cas de saumurage, les conditions suivantes doivent être respectées:

- a) température: entre 12° et 18° C
- b) concentration: entre 18° et 22° Bé

⁶Le cerclage doit s'effectuer dans les 7 jours qui suivent la fabrication.

C Affinage

Article 17 Paramètres d'affinage

¹Dès sa fabrication, le fromage est entreposé durant 30 jours dans une cave «chaude» (12 - 18° C) et humide (88 - 96 %).

²Chaque meule est retournée plusieurs fois par semaine et frottée avec de l'eau emmorgée et/ou légèrement salée. La formation de morge est obtenue grâce à ce traitement régulier à l'eau, éventuellement additionnée de sel et/ou de *Brevibacterium linens* sélectionné ou naturel, de cultures spécifiques autorisées. L'usage d'agent antimicrobien est interdit.

³L'affinage s'effectue sur des planches d'épicéa « picea abies ».

Article 18 Stockage

Au terme de sa maturation, le fromage est affiné dans une cave plus froide (10 - 16° C) et légèrement plus humide (90 - 96 %). Chaque meule est retournée au minimum une fois par semaine et frottée avec de l'eau fraîche ou légèrement salée.

Article 19 Durée minimale d'affinage

La durée minimale d'affinage des meules est de 9 semaines. La cave d'affinage doit se situer dans le canton de Fribourg.

Section 4 Test du produit final

Article 20 Taxation

¹L'organisme de certification nomme sur proposition du groupement demandeur la Commission de taxation. La Commission de taxation se compose de cinq membres représentant: la fabrication, l'affinage et le groupement demandeur.

²Les productions de chaque fabricant de *Vacherin fribourgeois*, à l'exception de celles de *Vacherin fribourgeois* d'alpage, sont contrôlées au moins trois fois par année par la Commission

de taxation. Les contrôles se déroulent soit sur les sites de fabrication, soit dans les maisons d'affinage.

³La Commission de taxation prélève chez tous les fabricants les échantillons pour effectuer les contrôles bactériologiques selon la législation sur les denrées alimentaires.

Article 21 Critères de taxation

¹La taxation est exécutée sur les critères suivants :

- a) organoleptiques,
- b) caractéristiques physiques,
- c) caractéristiques chimiques,
- d) caractéristiques bactériologiques,
- e) aptitude à la fonte.

²Chaque critère est évalué sur un maximum de 5 points. Pour pouvoir utiliser la dénomination *Vacherin fribourgeois*, le fromage doit obtenir un minimum de 17 points sur un total de 25 points et aucune note en dessous de 3 points.

Section 5 Etiquetage et certification

Article 22 Marque de traçabilité

¹La traçabilité du *Vacherin fribourgeois* est assurée par une marque de caséine et le marquage de la bande de gaze ou de la ceinture en bois d'épicéa.

²Une marque de traçabilité des meules de *Vacherin fribourgeois* est obligatoirement fixée sur la croûte; elle doit être lisible, porter le nom *Vacherin fribourgeois* ou «VF» et indiquer la date de fabrication ou du lot et le numéro d'agrément du site de production.

³La bande de cerclage est distribuée par le groupement demandeur sous la surveillance de l'organisme de certification. Son prix est identique pour tous les fabricants et permet de couvrir:

- a) les coûts de production de la bande de cerclage ;
- b) les coûts de certification ;
- c) les coûts liés à la défense de l'appellation *Vacherin fribourgeois*.

Article 23 Étiquetage et conditionnement

¹Les dispositions minimales d'étiquetage pour les pièces entières, les demi-pièces et les pièces découpées et vendues en préemballé sont:

- a) le logo officiel du *Vacherin fribourgeois* suivant :



- b) la mention « appellation d'origine contrôlée » ou le logo suivant :



- c) le cas échéant ; le logo de la marque privée des fabricants ou maisons de commerce

²La couleur du logo officiel du *Vacherin fribourgeois* est le noir sur fond blanc. L'utilisation de la couleur blanche sur fond noir ou une autre couleur foncée est également autorisée. L'utilisation de la barre avec le mot "Switzerland" est facultative.

³Le logo de la marque selon l'alinéa 1 lettre c ne peut dépasser en taille et en nombre le logo officiel du *Vacherin fribourgeois*.

Article 24 Organisme de certification

¹L'organisme de certification est l'Organisme Intercantonal de Certification (OIC), Jordils 1, CP 128, 1000 Lausanne 6, SCES 054.

²Les exigences minimales de contrôle sont décrites dans le manuel de contrôle du *Vacherin fribourgeois* valable pour l'ensemble des entreprises de la filière.

Annexe

Disposition transitoire concernant l'article 13

1. Les ateliers de fabrication de *Vacherin fribourgeois* qui pasteurisaient le lait avant le 22 août 1997 peuvent encore utiliser cette pratique pendant 10 ans au maximum à compter du 30 juin 2005.
2. Les ateliers de fabrication du *Vacherin fribourgeois* au bénéfice de la disposition transitoire mentionnée au chiffre 1 sont autorisés à bactofuger le lait de fabrication pour autant qu'ils abandonnent la pasteurisation. Dans ce cas, la température de la thermisation du lait ne dépassera pas 62 °C.
3. Au plus tard à l'échéance de la disposition transitoire du chiffre 1, les ateliers de fabrication concernés et le groupement demandeur concluront, en collaboration avec une instance de recherche indépendante, une nouvelle évaluation des traitements thermiques et mécaniques du lait de fabrication, dans le but d'appliquer le procédé de fabrication :
 - préservant le mieux possible la flore native du lait,
 - susceptible de renforcer la typicité du *Vacherin fribourgeois* et
 - respectant les exigences de la sécurité alimentaire.