



Tête de Moine, Fromage de Bellelay

enregistré comme Appellation d'origine contrôlée

selon la décision du 19 janvier 2001 de l'Office fédéral de l'agriculture

Section 1 Dispositions générales

Article 1 Nom et protection

Tête de Moine, Fromage de Bellelay, appellation d'origine contrôlée (AOC).

Article 2 Aire géographique

L'aire géographique comprend la région de montagne et d'estivage (comprise dans la région de montagne) des districts des Franches-Montagnes, de Porrentruy, de Moutier et de Courtelary, la Commune de Saulcy ainsi que la parcelle de la fromagerie de Courgenay¹.

Section 2 Description du produit

Article 3 Caractéristiques physiques

Matière première: lait cru

Forme: meule cylindrique ou très légèrement bombée

Croûte : ferme, emmorgée, grainée, humide et saine

Couleur: brun-rouge

Hauteur: 70 à 100 pour cent tout au plus du diamètre

Diamètre: 10 à 15 cm

Poids: 0,7 à 2 kg

Ouverture: de 1 à 8 mm, plutôt rare, petites fentes isolées

Pâte/Texture : fine, se prêtant au raclage et à la coupe, de couleur ivoire à jaune pâle, homogène, légèrement humide et adhésive, crémeuse. La pâte fond rapidement en bouche.

Teneur en matière grasse: au minimum 510 g/kg et au maximum 540 g/kg en poids de matière grasse dans l'extrait sec (MG/ES), de préférence en

¹ Commune de Courgenay, route de Courtemblin 9 et 7, numéro du feuillet au registre foncier 0356

	moyenne 525 g/kg et au minimum 315 g/kg en poids de matière grasse dans le fromage.
Teneur en eau:	teneur en eau du fromage dégraissé: 550 à 620 g/kg (tefd).
Sel:	au minimum: 15 g/kg de fromage au maximum: 25 g/kg de fromage
Additifs et ingrédients:	aucun
Raclabilité :	à température idéale (15 - 20° C), les rosettes obtenues avec une girolle ou avec un instrument analogue doivent rester compactes.

Article 4 Caractéristiques organoleptiques

Saveur/Odeur:	saveur franche et aromatique, plus marquée au fur et à mesure de la maturation. En général faible odeur de croûte et de champignon.
Goût:	lactique acidifié, avec en général faible arôme de croûte et de foin. Moyennement salé et légèrement piquant.

Section 3 Description de la méthode d'obtention

Article 5 Fourrages grossiers, généralités

¹Les fourrages grossiers doivent représenter, en moyenne, 70 pour cent au moins de la ration alimentaire du bétail laitier et provenir de l'aire géographique de l'AOC (critère déterminant: matière sèche (MS)).

²L'emploi de la somatotropine, d'urée, de produits contenant de l'urée, de farines animales et d'hormones de croissance ou produits du même type est interdit.

³La distribution de fourrages ensilés de tous types (balles enrubannées incluses) est interdite toute l'année.

⁴Les producteurs sont autorisés à donner des ensilages au jeune bétail, à condition que les bâtiments et sites de stockage du fourrage soient séparés de ceux prévus pour les vaches laitières, y compris les vaches tarées. L'interprofession, en collaboration avec l'acheteur de lait et la société de laiterie, autorise ces exceptions après avoir consulté l'organisme de certification.

⁵Durant la période d'affouragement en vert, les vaches laitières doivent être principalement mises au pâturage.

Article 6 Fourrages autorisés pendant le régime vert

¹Sont autorisés comme fourrages durant la période d'affouragement en vert:

- a) L'herbe.
- b) Les céréales fauchées en vert y compris le maïs.
- c) Les mélanges à base de vesces, le colza, la navette et les autres fourrages annuels semblables.

- d) Les pommes de terre crues, propres, non verdies et non pourries, de même que les fruits à pépins propres et sains.
- e) Les feuilles et collets de betteraves fraîches. La distribution de ces aliments doit intervenir dans les 24 heures suivant la coupe.

²L'utilisation des fourrages cités à l'al. 1 est interdite après le 1^{er} décembre jusqu'au début de l'affouragement en vert de l'année suivante.

Article 7 Aliments complémentaires autorisés pendant le régime vert

Sont autorisés comme aliments complémentaires :

- a) Le foin, le regain, la paille.
- b) Le son de blé, les marcs de fruits, les pulpes de betteraves séchées, les drêches de brasserie desséchées et non réhydratées.
- c) Les balles de céréales, le duvet d'avoine ainsi que les autres denrées fourragères d'origine végétale.

Article 8 Fourrages pendant le régime sec

¹Le foin et le regain qui constituent la ration de base doivent être sains, ne pas avoir subi une fermentation excessive et ne pas être moisissés. A l'exception du sel de cuisine (NaCl), aucun agent conservateur n'est admis pour la conservation du fourrage de base.

²Le conditionnement en balles haute densité est autorisé seulement si ces dernières sont entressées sur un fond sec, à l'abri de la pluie et des risques de condensation.

³En cas de besoin, il est également possible de donner au bétail de la paille propre de bonne qualité.

⁴Les betteraves fourragères, demi-sucrières et sucrières, ainsi que les carottes, à raison d'un maximum de 15 kg par vache et par jour au total, doivent être propres et saines. Lorsqu'elles sont coupées en morceaux, elles doivent être préparées chaque jour; elles peuvent être mélangées, sur une aire propre, à du fourrage sec haché. Les coupe-racines et les autres ustensiles utilisés doivent être tenus propres.

⁵Les pommes de terre nettoyées, dégermées, saines et non verdies, ainsi que les fruits à pépins propres et sains sont autorisés. Afin de prévenir leur germination, seuls les produits autorisés pour les pommes de terre de consommation peuvent être utilisés aux mêmes doses.

⁶Les marcs de fruits séchés, les pulpes de betteraves séchées, les drêches de brasserie desséchées non réhydratées ainsi que les aliments mélassés (mélasse mélangée à une substance de support) peuvent être affouragés.

Article 9 Aliments concentrés

¹Sont autorisés comme aliments concentrés pour les vaches laitières:

- a) Les céréales fourragères, le son de blé et les autres sous-produits de meunerie de qualité irréprochable.
- b) Les fourrages verts séchés artificiellement qui n'ont pas été surchauffés.

- c) Les pommes de terre séchées.
- d) Les tourteaux de graines oléagineuses, les farines d'extraction et les féveroles; pour les résidus d'extraction d'huile de graines de colza, de pavot ou de cotonnier, la ration journalière ne doit pas dépasser 500 g par vache.
- e) Les mélanges préparés avec les aliments mentionnés aux let. a, b, c et d du présent alinéa.

²Il est interdit d'humecter les aliments concentrés ou de les donner sous forme de breuvage. Ils doivent être donnés dans la crèche nettoyée, soit seuls, soit mélangés à des betteraves, des pommes de terre, du foin haché, de la fleur de foin ou des balles de céréales immédiatement avant la distribution.

Article 10 Livraison du lait

Le lait doit être en principe livré deux fois par jour. En cas d'une seule livraison, il doit être livré à la fromagerie à une température maximale de 10 °C.

Article 11 Conditions générales de fabrication

¹Pour l'origine du lait, l'emplacement des bâtiments d'exploitation est déterminant. Afin de garantir une traçabilité sans faille, les fromageries tiennent un registre de leurs entrées de lait.

²La bactofugation et l'ultrafiltration sont interdites. Les seules techniques de standardisation du taux de matière grasse autorisées sont l'écrémage naturel ou la centrifugation.

³Les ateliers de fabrication doivent être certifiés d'après les normes d'assurance de la qualité selon ISO 9000 ss. Les exploitations agricoles qui transforment du lait doivent remplir des exigences équivalentes.

Article 12 Présures, cultures et additifs

¹Le lait doit par principe être soumis à l'action de cultures d'exploitation et de présure. Le groupement demandeur dresse une liste des cultures mères recommandées dans les cas problématiques par une instance fédérale compétente, p.ex. la Station fédérale de recherches laitières à Liebefeld.

² L'emploi d'organismes génétiquement modifiés et de produits issus de tels organismes est interdit.

³Tout additif est interdit.

Article 13 Procédé de fabrication

¹Le lait doit être transformé dans un délai maximum de 24 heures après la traite. Il doit être refroidi et stocké à 15 °C au maximum dans la fromagerie.

²Le lait doit être transformé dans des cuves en cuivre.

³Le fromage doit être fabriqué avec du lait de qualité fromagère n'ayant pas été chauffé à plus de 38 °C.

⁴Le caillé est chauffé à une température comprise entre 46 et 53 °C, puis pressé.

⁵Les meules sont immergées dans un bain de saumure pendant au moins 12 heures. La durée du saumurage est adaptée selon la teneur en sel souhaitée.

Article 14 Procédé d'affinage

¹Pour provoquer la formation de la morge sur la croûte, le fromage est traité régulièrement, pendant la maturation, avec des bactéries de *Brevibacterium linens* et de l'eau ou de l'eau salée. En cas de besoin, l'addition de levure naturelle ou d'autres cultures est possible, si elles sont recommandées par une instance fédérale compétente, p.ex. la Station fédérale de recherches laitières à Liebefeld.

² Les fromages sont affinés sur des planchettes en épicea.

³Pendant l'entreposage, la température de cave idéale est comprise entre 13 et 14 °C. Pour la maturation normale, l'humidité relative de l'air doit avoisiner 90 %.

⁴La *Tête de Moine, Fromage de Bellelay*, doit avoir été affinée au moins 3 mois dans l'aire géographique.

Section 4 Test du produit final

Article 15 Taxation

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

Article 16 Critères de taxation

¹Les fromages sélectionnés pour la taxation seront appréciés conformément à l'art. 3. Les principaux critères sont les suivants :

- a) Caractéristiques optiques extérieures
- b) Texture
- c) Ouverture
- d) Saveur / Goût

²L'évaluation est effectuée sur une échelle de 5 points par critère. Pour porter la dénomination *Tête de moine, Fromage de Bellelay*, le fromage doit obtenir un minimum de 16 points, sans aucun critère avec un pointage inférieur à 4.

Article 17 Utilisation de la dénomination *Tête de Moine, Fromage de Bellelay*

L'appellation *Tête de Moine, Fromage de Bellelay*, est réservée au fromage vendu sous forme de meules entières, de demi-meules ou de rosettes présentées en barquettes. *La Tête de Moine, Fromage de Bellelay*, doit être revêtu de sa croûte typique, exception faite des surfaces de coupe et du fromage présenté sous forme de rosettes.

Article 18 Commercialisation des fromages déclassés

¹Les fromages ne répondant pas aux exigences qualitatives de l'appellation *Tête de Moine, Fromage de Bellelay* ne peuvent pas porter la dénomination protégée. Ils doivent être vendus

de telle sorte qu'ils ne puissent être consommés que sous une forme transformée, notamment comme fromage fondu ou mélange pour la fondue. Ils doivent être commercialisés sans leur croûte.

²Les affineurs tiennent un registre de l'utilisation des fromages déclassés.

Section 5 Etiquetage et certification

Article 19 Marque de traçabilité

¹ A la fromagerie, il est apposé, sur chaque meule, une marque de caséine indiquant au moins le numéro d'agrément de la fromagerie et la date de fabrication.

²Cette marque de caséine est vendue par le groupement demandeur à chaque fabricant de *Tête de Moine, Fromage de Bellelay* respectant les exigences du présent cahier des charges sous le contrôle de l'organisme de certification. Le prix couvre, d'une part, ses frais de production et de distribution et, d'autre part, ceux de certification et de défense de la *Tête de Moine, Fromage de Bellelay*.

Article 20 Étiquetage

La *Tête de Moine*, indépendamment de sa forme, est commercialisée avec l'étiquette ci-dessous, appliquée sur l'emballage prévu pour la consommation finale. Le diamètre de l'étiquette appliquée sur les meules ou demi-meules ne doit pas être inférieur à 8 cm. Le prix de l'étiquette peut permettre de couvrir, d'une part, ses frais de production et de distribution et, d'autre part, ceux de certification et de défense de la *Tête de Moine, Fromage de Bellelay*. L'adresse du groupement demandeur ainsi que d'éventuelles exigences légales peuvent figurer sur l'étiquette.



Article 21 Organisme de certification

¹La certification est assurée par l'Organisme Intercantonal de Certification (OIC), Jordils 3, 1000 Lausanne 6.

²Les exigences minimales de contrôle sont décrites dans le manuel de contrôle de la *Tête de Moine, Fromage de Bellelay* valable pour l'ensemble des entreprises de la filière.