



## Vacherin Mont-d'Or

enregistré comme Appellation d'origine contrôlée

selon la décision du 7 mai 2003 de l'Office fédéral de l'agriculture

### **Section 1 Dispositions générales**

#### **Article 1** Nom et protection

*Vacherin Mont-d'Or*; appellation d'origine contrôlée (AOC)

#### **Article 2** Aire géographique

L'aire géographique du *Vacherin Mont-d'Or* comprend:

- a. les districts de la Vallée de Joux, Orbe, Grandson, Aubonne, Cossonay et Morges à l'exception des communes d'Ecublens, Bussigny, Prévèrenge, Echandens, Chavannes/Renens, Villars-Ste-Croix, St-Sulpice et Denges;
- b. les communes d'Orges et de Vugelles-la-Mothe du district d'Yverdon;
- c. les alpages des communes de Bassins, Le Vaud, Arzier et St-Cergue; et
- d. les alpages franco-suisse le Châlet brûlé, la Gaique, la vieille Landeau, le Pré-Loin, la Petite-Landeau, Landeau neuve, les Mauves, les Lezinettes, la Brûlée et le Patzard.

### **Section 2 Description du produit**

#### **Article 3** Caractéristiques physiques

Forme, aspect: Forme ronde, croûte lavée avec de légères ondulations, souple, de couleur jaune ambré à rouge brun.

Hauteur: 3 à 5 cm

Cerclage: Le fromage est cerclé par une sangle d'aulne d'épicéa, provenant de la région couvrant l'aire géographique franco-suisse d'obtention.

Diamètres & poids: Le *Vacherin Mont-d'Or* peut se présenter sous quatre formats:

Petit:	10 à 12 cm; 350 à 500 g.
Moyen:	12 à 20 cm; 500 g à 1,2 kg.
Grand:	20 à 32 cm; 1,2 à 3 kg.
Demi:	260 à 350 g.

**Article 4** Caractéristiques chimiques

Teneur en eau absolue:	500 à 575 g/kg
Teneur en eau du fromage dégraissé:	minimum 650 g/kg
Teneur en matière grasse:	490 à 549 g/kg d'extrait sec
Teneur en sel:	10 à 20 g/kg

**Article 5** Caractéristiques organoleptiques

Texture: Pâte de consistance molle, légèrement coulante et onctueuse, de couleur jaune ivoire.

Goût: Le goût est légèrement salé, peu acide; la saveur est caractérisée par des arômes boisés de résine d'épicéa dus à la sangle et à la boîte.

Boîte: En épicéa provenant de la même zone que la sangle, épaisseur maximale du couvercle: 4 mm, épaisseur maximale du fond: 5 mm, hauteur et épaisseur maximales de la pliure: 6 cm respectivement 1,5 mm.

**Section 3** Description de la méthode d'obtention**A. Production****Article 6** Conditions générales pour la production laitière

Les exploitations agricoles dont la production laitière est transformée en *Vacherin Mont-d'Or* doivent respecter les exigences de la production intégrée ou de la production biologique.

**Article 7** Affouragement

<sup>1</sup> Les exploitations produisant du lait destiné à la production de *Vacherin Mont-d'Or* doivent respecter les règles d'affouragement sans ensilage.

<sup>2</sup> Au moins 70 % de la ration calculée en matière sèche (MS) du bétail laitier dans son ensemble doivent provenir de la surface fourragère de l'exploitation.

<sup>3</sup> L'urée et les produits contenant de l'urée ainsi que les fourrages qui influencent défavorablement le goût et l'odeur du lait notamment les poireaux, les choux, les raves et les navets sont interdits.

<sup>4</sup> Le fourrage vert doit être récolté proprement et ramené à l'état frais à la ferme. Il ne devra pas subir d'échauffement avant d'être donné aux animaux. Le délai maximum de consommation ne devra pas excéder 2 traites après la fauche. Les crèches devront être nettoyées des refus avant que ne soit réalisé tout nouvel apport de fourrage vert.

<sup>5</sup> Les exploitations agricoles qui livraient du lait d'ensilage pour la transformation en *Vacherin Mont-d'Or* avant le 5 octobre 1998 peuvent poursuivre cette pratique jusqu'au 30 avril 2013 aux conditions cumulatives suivantes :

- a. seul l'ensilage de maïs de bonne qualité peut être distribué;
- b. le pH à 10 cm sous la coupe doit être inférieur à 4,5 et la coupe ne doit pas présenter de moisissure, ces deux critères étant contrôlés une fois par mois;

- c. la teneur en spores butyriques est contrôlée 2 fois par saison;
- d. les coûts de contrôle des lettres a à c sont à la charge des producteurs bénéficiant de cette exception.

#### **Article 8** Livraison du lait à la fromagerie

Le lait doit être livré deux fois par jour, immédiatement après la traite à la fromagerie. La livraison une fois par jour est exceptionnellement autorisée pour les producteurs qui:

- a. livraient une fois par jour avant le 5 octobre 1998 et dont le lait était déjà transformé en *Vacherin Mont-d'Or* ;
- b. ne transportent pas de lait pendant une durée supérieure à 1 ½ h et stockent le lait à une température comprise entre 4 et 14° C.

#### **Article 9** Rayon d'approvisionnement de la fromagerie

La collecte du lait doit s'effectuer dans un rayon maximum de 25 km à vol d'oiseau pour que le lait puisse être livré ou collecté dans les meilleures conditions.

### **B. Fabrication du *Vacherin Mont-d'Or***

#### **Article 10** Période de production

<sup>1</sup> La fabrication est saisonnière et se déroule entre le 15 août et le 31 mars. Un mois avant le début de fabrication, le groupement demandeur fixe la date définitive des premières fabrications.

<sup>2</sup> En dehors de la période de fabrication, les fabricants et affineurs ne peuvent pas produire un fromage similaire cerclé par une sangle d'aulne d'épicéa et vendu dans une boîte en sapin.

#### **Article 11** Conditions de production pour les fromagers

<sup>1</sup> Les exigences découlant de l'application des normes ISO 9002 sont obligatoires dans les fromageries.

<sup>2</sup> L'artisan fromager doit être au bénéfice d'un diplôme officiel de fromager.

<sup>3</sup> Les fabricants ou affineurs bénéficiant d'une formation équivalente au 5 octobre 1998 sont dispensés de l'al. 2.

#### **Article 12** Matière première

Le lait de vache est produit selon les règles définies sous le point A et ne peut subir de modification de sa composition à l'exception de la standardisation en matière grasse par centrifugation. La réincorporation de crème de petit-lait est interdite.

**Article 13** Chauffage du lait

<sup>1</sup> Le lait est chauffé à une température comprise entre 57 et 68° C pendant au maximum 15 secondes ou soumis à un traitement jugé équivalent.

<sup>2</sup> Il doit réagir positivement au test de la phosphatase.

<sup>3</sup> Tout autre traitement du lait, mécanique, thermique ou d'une autre nature est interdit.

**Article 14** Présure, cultures et matières auxiliaires

<sup>1</sup> Seules sont autorisées les matières auxiliaires suivantes:

- a. la présure naturelle;
- b. les cultures sélectionnées et spécifiques à la fabrication du *Vacherin Mont-d'Or*, élevées uniquement de manière traditionnelle et autorisées par le groupement demandeur;
- c. le sel de cuisine.

<sup>2</sup> Toute autre matière auxiliaire ou additif est interdit.

**Article 15** Procédé de fabrication

<sup>1</sup> Tout le lait du soir, filtré, est stocké durant la nuit à une température de 10 à 18° C.

<sup>2</sup> L'emprésurage doit intervenir dans un délai maximum de 20 h. après la traite du soir précédant la fabrication.

<sup>3</sup> Après le découpage, les grains de caillé doivent avoir la taille d'une cerise. La température de chauffage du caillé se situe entre 32 et 38° C.

<sup>4</sup> Les moules ont une dimension de 10 à 33 cm de diamètre et le pressage doit être léger.

<sup>5</sup> Lors de l'égouttage, la température du local se situe entre 20 à 35° C et il n'y a pas de courant d'air.

<sup>6</sup> Le cerclage s'effectue après le démoulage avec des sangles en aulne d'épicéa tenues par un élastique ou un chevillon. Les sangles sont traitées par immersion dans de l'eau à 90° C minimum, durant 30 min.

<sup>7</sup> Tous les fromages sont identifiés par une marque de caséine distribuée par le groupement demandeur sous le contrôle de l'organisme de certification.

<sup>8</sup> Le saumurage ou salage s'effectue par immersion pendant 2 à 4 heures dans un bain de sel avec une concentration de 10 à 18° Bé, une température de 14 à 20° C et une acidité de 7 à 16° SH au maximum.

## C. Maturation et affinage

### Article 16 Conditions de production pour les affineurs

<sup>1</sup> Les entreprises d'affinage doivent respecter les normes ISO 9002.

<sup>2</sup> La formation des affineurs doit être équivalente à celle des fromagers et les règles y relatives s'appliquent.

<sup>3</sup> En dehors la saison de production du *Vacherin Mont-d'Or*, d'autres fromages peuvent être affinés dans les locaux d'affinage.

### Article 17 Méthode d'affinage

<sup>1</sup> La mise en cave des fromages blancs (jeunes fromages sans morge), que l'on dispose sur des planchettes en épicéa, intervient au plus tard 48 heures après le début de la fabrication. Puis les fromages sont retournés chaque jour jusqu'au premier lavage qui intervient au plus tard dès l'apparition de la flore d'oïdium sur la surface des jeunes fromages.

<sup>2</sup> L'eau de lavage peut être légèrement additionnée de sel. Des cultures de surfaces peuvent être autorisées par le groupement demandeur pour permettre d'améliorer la qualité du produit.

<sup>3</sup> Les retournements et les lavages suivants dépendent de l'état de ressuyage de la croûte, mais interviennent au moins une fois tous les trois jours.

<sup>4</sup> La durée d'affinage est de 17 à 25 jours à une température comprise entre 9 et 16° C et à un taux d'humidité relative d'au minimum 85 %.

### Article 18 Emboîtage

<sup>1</sup> L'emboîtage intervient à la fin de la période d'affinage.

<sup>2</sup> L'élastique ou le chevillon est enlevé. La sangle est incisée et le *Vacherin Mont-d'Or* est inséré dans une boîte neuve en épicéa devant être propre dont le diamètre doit être légèrement inférieur à celui du fromage, de façon à obtenir les ondulations souhaitées. En dernier lieu, la croûte du fromage est lavée. Après l'emboîtage, la boîte doit être propre.

### Article 19 Stockage

Les *Vacherins Mont-d'Or* emboîtés sont entreposés en chambre froide dont la température est comprise entre 0 et 5° C.

### Article 20 Vente

La période de vente s'étend de septembre à avril.

## Section 4 Test du produit final

### Article 21 Système de taxation du fromage

<sup>1</sup> Le barème de taxation permet de sanctionner l'aptitude des fromages d'un lot à être vendus avec l'appellation *Vacherin Mont-d'Or*.

2

Critères	Descriptifs	Notes
Présentation, emboîtement	format, propreté, emballage	4
Croûte	aspect, couleur	4
Pâte	couleur, texture	6
Goût et arôme	légèrement salé, typé par l'écorce d'épicéa	8
Total		22

<sup>3</sup> La notation peut se faire par demi-point. Au-dessous de 16 points, le lot concerné n'est pas commercialisable sous l'appellation *Vacherin Mont-d'Or*. Les fromages déclassés portent sur la pliure la mention « 2e choix » imprimée avec un timbre humide en caractère au moins de même grandeur que celle de la dénomination spécifique. Ces fromages sont vendus sans couvercle avec un film plastique. Ils sont désignés par la dénomination spécifique «fromage à pâte molle». Le nom du fabricant est mentionné sur l'étiquette.

<sup>4</sup> L'organisme de certification nomme sur proposition du groupement demandeur une commission de taxation composée de 4 à 6 personnes dont au moins 1 représentant de chaque partenaire de la filière.

<sup>5</sup> Une fois par mois, la commission de taxation se réunit et sanctionne l'aptitude des fromages de tous les fabricants prélevés au hasard dans les caves.

## Section 5 Etiquetage et certification

### Article 22 Etiquetage et conditionnement

<sup>1</sup> Les *Vacherins Mont-d'Or* doivent obligatoirement être vendus dans des boîtes ou des demi-boîtes d'épicéa. La boîte des petits et celle des demi-*Vacherins Mont-d'Or* peut être commercialisée sans couvercle. La boîte peut être conditionnée sous film avec le couvercle dessus ou dessous.

<sup>2</sup> Les couvercles des boîtes doivent porter le logo commun *Vacherin Mont-d'Or* figurant ci-dessous et mentionner le nom ou la raison sociale du fabricant ou de l'affineur. Le marquage des boîtes doit être effectué par pyrogravure ou à défaut par étiquetage. Pour les réserves locales, le timbre humide est autorisé. Pour les petits *Vacherins Mont-d'Or*, le logo doit être porté sur le film d'emballage de chaque unité.



<sup>3</sup> Au centre du logo, peuvent être portés les indications ou signes graphiques supplémentaires suivants:

- a) L'adresse du fabricant ou de l'affineur ainsi que le cas échéant le nom ou la raison sociale ainsi que l'adresse de l'importateur ou du conditionneur (s'il n'y a pas d'équivoque, le nom de la localité suffit). Ces mentions doivent avoir un lien avec le processus de transformation et/ou d'affinage, en particulier les noms de lieu doivent correspondre au lieu effectif de fabrication et/ou d'affinage.
- b) Des marques ainsi que des signes graphiques.

#### **Article 23** Traçabilité

<sup>1</sup> Les marques de caséine ainsi que le marquage des boîtes constituent les éléments essentiels de la traçabilité.

<sup>2</sup> Le numéro du fabricant (numéro d'agrément), le numéro du lot, ainsi que le numéro de la semaine de sortie sont imprimés sur la boîte.

#### **Article 24** Organisme de certification

<sup>1</sup> La certification est assurée par l'Organisme Intercantonal de Certification (OIC), Jordils 1, 1000 Lausanne 6, SCES 054.

<sup>2</sup> Les exigences minimales de contrôle figurent dans un manuel de contrôle s'appliquant à l'ensemble de la filière.