



# Cahier des charges

## *Emmentaler*

Enregistré comme Appellation d'origine protégée

selon la décision du 26 juillet 2002 de l'Office fédéral de l'agriculture, modifiée par les décisions du 1<sup>er</sup> juillet 2009, du 10 septembre 2012, du 18 mars 2014, du 1<sup>er</sup> juillet 2014, du 15 avril 2016 et du 11 juillet 2018.

### Section 1 Dispositions générales

**Article 1** Nom et protection

*Emmentaler*, appellation d'origine protégée (AOP)

**Article 2** Aire géographique

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

<sup>2</sup> 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

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> 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;  
au maximum 380 g/kg d'eau dans le fromage;

**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 production et de la méthode d'obtention**

**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 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) L'intervalle de traite est de 8 heures au minimum.

**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 20 km (à vol d'oiseau). Restent réservées les conditions de livraison fixées par contrat avant le 1<sup>er</sup> mai 2012 (distance inchangée à 30 km).
- 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. 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.
- 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'utilisation de cultures d'amorçage à inoculation directe pour l'acidification du lait de 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

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> 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.

<sup>4</sup> 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

<sup>1</sup> L'évaluation est effectuée selon les critères suivants:

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

<sup>2</sup> L'évaluation est effectuée sur une échelle de 5 points par critère. Seul le fromage répondant aux exigences qualitatives, qui n'est pas déclassé dans le courant de l'affinage consécutif, peut porter la désignation *Emmentaler*.

*Emmentaler* Classe 1: *Emmentaler* ayant obtenu au moins 18 points, sans aucun critère avec un pointage inférieur à 4. Est destiné à la vente en vrac et au préemballage.

*Emmentaler* Classe 2A: *Emmentaler* ayant obtenu au moins 17 points, le critère de l'arôme étant au moins de 4. Ne peut être vendu en vrac ou préemballé. La transformation doit avoir lieu dans une fonderie de fromage suisse. La désignation *Emmentaler* peut être utilisée pour le produit fini.

Classe 2B: Fromage dont les teneurs se situent en dehors des normes du cahier des charges (fromage ayant obtenu moins de 17 points ou dont le critère de l'arôme est inférieur à 4 points) ; il doit être transformé dans une fonderie de fromage.  
La désignation *Emmentaler* ne peut pas être utilisée pour le produit fini.

Classe 3: Le fromage de la classe 3 est destiné à une utilisation particulière (p. ex. alimentation des porcs). Il ne doit en aucun cas servir à l'alimentation humaine.

<sup>3</sup> 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

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

<sup>2</sup> 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.

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

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

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

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

<sup>7</sup> Le fromage fondu et le fromage fondu à tartiner peuvent porter, en plus de la dénomination spécifique, la désignation *Emmentaler* aux conditions suivantes :

- a) si le nom *Emmentaler* est utilisé en plus de la dénomination spécifique, seul de l'*Emmentaler* de la classe 1 et/ou de la classe 2A peut être fondu ;
- 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

<sup>1</sup> Les organismes suivants sont compétents pour la certification:

- OIC (Organisme intercantonal de certification), n° SCESp 054.
- SQS (Schweiz. Vereinigung für Qualitäts- und Management-Systeme), n° SCESp 049.

<sup>2</sup> 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 et 8)****Principaux paramètres techniques**

<b>Paramètre</b>	<b>Emmentaler</b>
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 - 90 % h.r. au-delà de 90 % h.r.