



# Cahier des charges

## *Vacherin Mont-d'Or*

enregistré comme Appellation d'origine protégée

selon la décision du 7 mai 2003 de l'Office fédéral de l'agriculture, modifiée par les décisions du 5 janvier 2006, 1<sup>er</sup> avril 2008, 12 avril 2010, 27 mai 2014, 21 octobre 2014 et du 8 octobre 2015.

### **Section 1 Dispositions générales**

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

*Vacherin Mont-d'Or*; appellation d'origine protégée (AOP)

#### **Article 2** Aire géographique

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

- a. le district du Jura-Nord vaudois à l'exception des communes suivantes : Belmont-sur-Yverdon, Bioley-Magnoux, Chamblon, Champvent, Chavannes-le-Chêne, Chêne-Pâquier, Cheseaux-Noréaz, Cronay, Cuarny, Démoret, Donneloye, Ependes, Essert-Pittet, Method, Molondin, Montagny-près-Yverdon, Orzens, Pomy, Rovray, Suchy, Suscévaz, Treycovagnes, Ursins, Valeyres-sous-Montagny, Valeyres-sous-Ursins, Villars-Epeney, Yverdon-les-Bains, Yvonand;
- b. le district de Morges à l'exception des communes suivantes : Denges, Echandes, Préverenges;
- c. les communes suivantes du district du Gros de Vaud : Bettens, Bournens, Bousens, Daillens, Lussery-Villars, Mex, Penthaz, Penthaz, Sullens, Vufflens-la-Ville ;
- d. les communes suivantes du district de Nyon : Longirod, Marchissy, St-George ;
- e. les alpages des communes de Bassins, Le Vaud, Arzier et St-Cergue; et
- f. 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 de liber d'épicéa issue de l'aire géographique.
Diamètres & poids:	Le <i>Vacherin Mont-d'Or</i> peut se présenter sous trois formats:
Petit ou mini:	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.

#### **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.

### **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 règles de l'alinéa 1 ne concernent que les vaches laitières durant la période de production du *Vacherin Mont-d'Or* et s'appliquent en tenant compte des conditions suivantes :

L'affouragement d'ensilage aux vaches laitières est autorisé lorsque le lait n'est pas destiné à la fabrication du *Vacherin Mont-d'Or*. Lorsqu'une exploitation commence ou recommence à produire du lait destiné à la fabrication de *Vacherin Mont-d'Or*, elle doit arrêter la distribution d'ensilage au plus tard dix jours avant la livraison du lait à la fromagerie.

**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.

**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 de liber d'épicéa et vendu dans une boîte en sapin.

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

<sup>1</sup> Les fromageries doivent être certifiées par un organisme agréé d'après des normes d'assurance de la qualité.

<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 thermisé au minimum à une température de 62° C pendant 15 secondes ou à une combinaison température/temps jugée équivalente.

<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 :

- 4 à 15° C si le lait est transformé dans un délai maximum de 20 h après la traite du soir précédant la fabrication ;
- 4 à 13° C si le lait est transformé dans un délai de 20 à 24 h après la traite du soir précédant la fabrication.

<sup>2</sup> L'emprésurage doit intervenir dans un délai maximum de 24 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 de liège 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. ou tout autre traitement thermique jugé équivalent.

<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 au maximum 4 heures dans un bain de sel avec une concentration de 10 à 22° Bé, une température de 12 à 20° C et une acidité de 7 à 20° SH au maximum.

### **C. Maturation et affinage**

#### **Article 16** Conditions de production pour les affineurs

<sup>1</sup> Les entreprises d'affinage doivent être certifiées par un organisme agréé d'après des normes d'assurance de la qualité.

<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 jours au minimum à une température comprise entre 6 et 16° C et à un taux d'humidité relative d'au minimum 85 %. Cependant, lors de la première semaine d'affinage, la température ne descendra pas en-dessous de 9° C.

#### **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.

<sup>3</sup> La distance comprise entre le haut du *Vacherin Mont-d'Or* et le haut de la boîte est au maximum de 15 mm.

#### **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*.

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> À la sortie des caves tous les *Vacherins Mont-d'Or* doivent obligatoirement être commercialisés dans des boîtes ou des demi-boîtes dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Bois d'épicéa issu de l'aire géographique ;
- Dimensions : épaisseur maximale du couvercle: 6 mm  
épaisseur maximale du fond: 7 mm  
hauteur maximale de la pliure 6 cm  
épaisseur maximale de la pliure 1,5 mm

<sup>2</sup> En plus des formats définis à l'article 3, les vacherins peuvent se présenter sous forme de :

- Demi-vacherin d'un poids de 260 à 350 g
- Tranche pré-coupée d'un poids de 150 à 300 g.

Les boîtes des petits ou minis et celles des demi-*Vacherins Mont-d'Or* doivent être commercialisées sans couvercle. Les tranches pré-coupées doivent être commercialisées dans des boîtes d'épicéa en respectant la traçabilité. Lorsqu'elles sont vendues en libre-service, elles doivent être munies d'une étiquette individuelle en respectant la traçabilité du lot.

<sup>3</sup> Les 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.



<sup>4</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. 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 ou sur une étiquette collée sur le film.

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

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

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