



# Cahier des charges

## *Glarner Alpkäse*

Enregistré comme appellation d'origine protégée (AOP)

selon la décision du 3 septembre 2013 de l'Office fédéral de l'agriculture, modifiée par les décisions du 17 mars 2020 et du 3 mars 2025.

### Section 1 Dispositions générales

#### Art. 1 Nom et protection

*Glarner Alpkäse*  
*Fromage d'alpage glaronais*  
*Formaggio d'alpe glaronese*

Appellation d'origine protégée (AOP)

#### Art. 2 Aire géographique

<sup>1</sup> La zone de production et de transformation comprend les exploitations d'estivage sises dans la région d'estivage des trois communes administratives Glarus Süd, Glarus Mitte et Glarus Nord, qui constituent ensemble le canton de Glaris.

<sup>2</sup> La zone d'affinage s'étend sur tout le canton de Glaris.

### Section 2 Description du produit

#### Art. 3 Caractéristiques physiques

*Glarner Alpkäse* est un fromage gras à pâte mi-dure au lait cru de non-ensilage, pourvu d'une croûte morgée ferme, saine et soignée (cicatrices). Sa meule ronde présente un diamètre de 28 à 32 cm et un poids de 5 à 9 kg. Une morge sèche se forme durant le processus de maturation et le fromage peut devenir une pâte dure.

#### Art. 4 Caractéristiques chimiques

Matière grasse dans l'extrait sec (MG/ES)	450 à 549 g/kg
Teneur en eau du fromage dégraissé (tefd)	>540-650 g/kg

Toutes les valeurs se réfèrent à la teneur au moment de la taxation.

**Art. 5** Caractéristiques organoleptiques

Texture: La pâte présente des trous circulaires réguliers clairsemés. Le diamètre des trous est le plus souvent de 3 à 9 mm. La pâte peut être de couleur blanc ivoire à jaunâtre ; de texture fine, elle est tendre à la coupe et souple (longue).

Arôme: végétal, lactique, de croûte morgée et fruitée, avec parfois une légère note torréfiée.

Goût: pur, légèrement à moyennement acide et moyennement salé. Le *Glarner Alpkäse* a un goût pur, lactique et doux soutenu d'une note d'herbes des Alpes. En vieillissant il prend en bouche un goût corsé.

**Section 3 Description de la production et de la méthode d'obtention**

**Art. 6** Alimentation des vaches laitières

<sup>1</sup> Les vaches laitières se nourrissent principalement du fourrage alpin poussant sur le pâturage d'estivage. Dans la région d'estivage, la production et l'affouragement d'ensilage sont interdits. Deux semaines avant le début de la production du fromage d'alpage, aucun fourrage d'ensilage ne doit être affouragé aux vaches.

<sup>2</sup> L'affouragement au moyen de fourrages secs ou d'aliments concentrés doit être conforme aux dispositions de l'OPD. Il y a lieu de consigner dans un journal le type et la quantité d'aliments fourragers complémentaires utilisés sur l'alpage.

<sup>3</sup> L'utilisation d'aliments fourragers complémentaires contenant des organismes génétiquement modifiés ou des substances qui en sont issues est interdite.

**Art. 7** Fumure

La fumure doit être effectuée à l'aide des engrais produits sur l'alpage. Le service cantonal compétent peut autoriser l'apport d'engrais ne provenant pas de l'alpage, comme le prévoit l'OPD.

**Art. 8** Lait et rafraîchissement du lait

<sup>1</sup> À l'exception du rafraîchissement, le lait cru ne doit être soumis à aucun autre traitement thermique.

<sup>2</sup> Il ne doit être ni bactofugé, ni ultrafiltré ou microfiltré.

<sup>3</sup> La teneur voulue en matières grasses du lait de cuve est obtenue par écrémage naturel.

<sup>4</sup> Il n'est permis de mélanger des laits qu'à la condition que ceux-ci proviennent de pâturages d'estivage voisins éloignés de 10 km au plus (par la route) du lieu de transformation.

**Art. 9** Fabrication/Principes de transformation

<sup>1</sup> La fabrication de *Glarner Alpkäse* est limitée à la durée d'estivage usuelle dans la région, mais elle ne peut commencer avant le 1<sup>er</sup> mai ni se prolonger au-delà du 30 septembre.

<sup>2</sup> La transformation commence dans un délai maximum de 24 heures après la traite la plus ancienne.

<sup>3</sup> L'adjonction de crème de petit-lait au lait de cuve est interdite.

<sup>4</sup> Le lait est transformé dans une cuve en cuivre chauffée directement ou indirectement.

<sup>5</sup> Des appareils de travail en bois, en polyéthylène et en acier inoxydable, ainsi que des toiles à fromage en matériau traditionnel dans un état d'hygiène impeccable peuvent être utilisés pour la transformation.

<sup>6</sup> Des parois et plafonds en bois sont autorisés dans les locaux de transformation et de stockage, pour autant qu'ils soient dans un état irréprochable.

<sup>7</sup> Pour autant que les zones de travail soient clairement séparées dans l'espace, le local de transformation de l'exploitation d'estivage peut aussi servir aux fins suivantes :

- à faire la cuisine et à manger, pour autant qu'aucune contamination croisée ne puisse avoir lieu ;
- les équipements utilisés pour cuisiner ou manger doivent se distinguer clairement de ceux réservés à la transformation du lait ;
- à empiler du bois de chauffage.

**Art. 10** Présures, cultures, substances auxiliaires et additifs

<sup>1</sup> Au moment de l'ensemencement et/ou de l'emprésurage, le *Glarner Alpkäse* est soumis à l'action de bactéries lactiques mésophiles et thermophiles.

<sup>2</sup> Une culture active de bactéries lactiques est ajoutée à du lait ou à du lait écrémé. La culture bactérienne autorisée est spécialement fabriquée pour les fromageries d'alpage et doit avoir été autorisée conformément aux prescriptions du groupement demandeur.

<sup>3</sup> Il est interdit d'utiliser des présures génétiquement modifiées, de même que d'autres additifs ou substances auxiliaires irradiées ou génétiquement modifiées.

<sup>4</sup> L'utilisation de sel de cuisine ou de sel de cuisine iodé est autorisée.

<sup>5</sup> Aucun autre ingrédient, additif ou auxiliaire technologique n'est autorisé.

**Article 11** Transformation en *Glarner Alpkäse*

<sup>1</sup> La culture lactique et la présure sont ajoutées au lait de cuve à une température de 30 à 33° C. L'ensemencement peut précéder l'emprésurage de 10 à 40 minutes : 2 à 8 cuillères de culture par 100 l sont ajoutées au lait de cuve.

<sup>2</sup> Le caillé est obtenu après 25 à 45 minutes de coagulation (trancher, retourner à la louche et rompre, d'abord à la main avec la louche et la harpe, ensuite soit à la main avec un tranche-caillé soit avec un brasseur mécanisé à hélice). Le travail du caillé dure de 20 à 40 minutes; la taille des grains de caillé peut aller de celle d'un grain de blé à celle d'un grain de maïs.

<sup>3</sup> Température de chauffage      au moins 44 °C, max. 47 °C

Temps de chauffage                      25 à 60 minutes

Le chauffage commence lentement. La température est choisie de telle sorte que le caillé atteigne le taux de dessiccation souhaité après le brassage.

<sup>4</sup> Après le brassage, la masse de fromage est retirée manuellement de la cuve au moyen d'une toile d'égouttage ou s'égoutte spontanément. Il est interdit d'utiliser une pompe à caillé. Le cas échéant, le caillé peut être prépressé. La masse de caillé prépressé est ensuite découpée en portions et versée dans des moules d'un diamètre fixe de 28 à 32 cm, puis pressée une nouvelle fois.

<sup>5</sup> La marque de caséine, selon l'art. 15, est apposée sur les meules au cours du premier ou du deuxième retournement.

## **Article 12**                      Soins à apporter au fromage

<sup>1</sup> Seul l'ajout de sel de cuisine à l'eau de frottage est autorisé. Une culture de surface d'Agroscope (pour le développement et le soin de la croûte) peut être utilisée au début de la saison d'alpage.

<sup>2</sup> L'affinage a lieu en cave. Sorti de la presse, le fromage est plongé pendant une journée dans un bain de saumure. Les deux premiers jours après le saumurage, les meules sont bien frottées avec du sel de cuisine et un peu d'eau de frottage. À partir du troisième jour, elles ne sont plus qu'emmorgées. Elles ne doivent jamais sécher avant la formation de la croûte. Ensuite, elles sont emmorgées tous les deux jours. Elles ne doivent plus être retournées « avec des cicatrices mouillées ». Au bout de quatre semaines, les meules sont soignées quand nécessaire, mais au moins une fois par semaine.

<sup>3</sup> L'affinage doit se faire sur des planches en bois.

<sup>4</sup> Bain de saumure :

La quantité de saumure correspond au moins au triple du poids du fromage produit dans la journée.

Teneur en sel                      20 à 22° Bé, ou dépôt visible de sel de cuisine

Température                      12 à 15 °C ou climat naturel

Degré d'acidité                      10 à 15° SH

<sup>5</sup> Conditions climatiques :

Température d'entreposage      12 à 15 °C ou climat naturel

Humidité de l'air                      au moins 85 % HR ou climat naturel

<sup>6</sup> Chaque meule de *Glarner Alpkäse* doit être soignée et entreposée dans l'aire géographique de production pendant toute la durée de l'affinage. La durée minimale d'affinage est de 60 jours.

## Section 4 Exigences minimales relatives au contrôle

### Article 13 Taxation

<sup>1</sup> La commission de taxation effectue une taxation du *Glarner Alpkäse* conformément au règlement de taxation.

<sup>2</sup> La taxation a lieu dans la cave de stockage de l'entreprise acquéreur. L'entreprise doit présenter les fromages triés selon un barème classe 1a jusqu'à marchandise déclassée. On procède à au moins deux taxations par unité d'exploitation:

Prétaxation: en juin, dès que les fromages sont stockés pour la vente.

Taxation principale: au cours de la deuxième moitié du mois d'octobre pour l'ensemble de la production encore en stock.

### Article 14 Critères d'appréciation et de classification pour *Glarner Alpkäse*

<sup>1</sup> Critères d'appréciation

Ouverture: ouverture régulière, clairsemée, propre et circulaire, le plus souvent de 3 à 9 mm de diamètre.

Pâte: de couleur blanc ivoire à jaunâtre ; de texture fine, elle est tendre à la coupe et souple (longue).

Arôme: (arôme et goût) : végétal, lactique, de croûte morgée et fruitée, avec parfois une légère note torréfiée. Goût typique de fromage d'alpage glaronnais, pur, doux, lactique, avec une note d'herbes des Alpes. Prend en bouche un goût corsé en vieillissant.

Aspect extérieur: croûte uniformément propre, saine, fermée, forme normale, diamètre de 28 à 32 cm, transportable et stockable.

<sup>2</sup> Les caractéristiques d'appréciation du *Glarner Alpkäse* des unités d'exploitation: la note accordée pour chacun des quatre critères donne la note générale suivante:

Échelle des notes concernant les différents critères d'appréciation

Très bon	4,75 - 5
Bon	4,5
Satisfaisant	4 – 4,25
En partie satisfaisant	3,5 – 3,75
Médiocre, insuffisant	3 – 3,25

La somme des quatre notes particulières donne la note générale. Note maximale: 20.

<sup>3</sup> Les lots bénéficiant du marquage AOP doivent totaliser au moins 18,5 points et obtenir 4 points au moins pour chaque critère.

## Section 5                   Étiquetage et certification

### Article 15                   Traçabilité de *Glarner Alpkäse*

<sup>1</sup> Lors de la fabrication, la marque de caséine indiquant le numéro d'agrément de l'exploitation, le numéro d'ordre de fabrication et la date de fabrication ou le numéro du lot seront apposés sur les meules.

<sup>2</sup> Toute entreprise qui prend en charge des meules de *Glarner Alpkäse*, les affine, les emballe, les découpe en portions et les vend (en Suisse ou à l'étranger) tient un journal de contrôle. Il convient d'y consigner au moins les données suivantes :

Contrôle à la réception :                   date de réception, fournisseur ou numéro d'agrément, nombre des meules et poids à la réception ;

Contrôle à la sortie :                   date de sortie, nombre des meules ou d'unités emballées et poids à la sortie.

<sup>3</sup> Les marques de caséine sont disponibles auprès du groupement demandeur. Pour la taxation, il convient de convoquer la commission de taxation.

<sup>4</sup> Les comptes rendus des contrôles doivent être conservés trois ans au moins et présentés spontanément à l'organisme de certification.

<sup>5</sup> La marque de caséine apposée sur les meules de *Glarner Alpkäse* et la date de production ou le numéro du lot permettent de garantir en tout temps la traçabilité du produit jusqu'à l'exploitation d'estivage.

<sup>6</sup> La marque de caséine apposée sur les meules permet de savoir quels *Glarner Alpkäse* proviennent d'exploitations titulaires d'un permis d'exportation.

<sup>7</sup> Tous les producteurs de *Glarner Alpkäse* peuvent se procurer auprès du groupement demandeur les marques de caséine pourvues du numéro correspondant à l'unité d'exploitation.

### Article 16                   Étiquetage

<sup>1</sup> La désignation *Glarner Alpkäse* est réservée aux meules provenant des lots qui ont subi une taxation de prise en charge et n'ont pas été déclassés.

<sup>2</sup> Les lots classés 1a lors de la taxation selon l'art. 13 doivent être désignés comme suit :

- meules : label reproduit ci-après et marque de traçabilité (Glarner Alpkäse, timbre ou label)
- vente en vrac ou marchandise préemballée : *Glarner Alpkäse* muni du logo AOP reproduit ci-après. L'utilisation de signes supplémentaires est autorisée pour autant qu'ils ne dominent pas la désignation et la présentation décrites ci-dessus.

**Marques de caséine de Glarner Alpkäse AOP :**



**Logo à apposer sur les meules de Glarner Alpkäse ou pour la vente en vrac:**



**Article 17**                      Organisme de certification

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

- ProCert (SCES 0038)
- q.inspecta GmbH (SCEsp 0107)

<sup>2</sup> Les exigences minimales relatives au contrôle figurent dans le manuel établi par le service de certification et par le groupement demandeur. Ces exigences sont contraignantes pour les utilisateurs de l'AOP.