Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'économie DFE

Office fédéral de l'agriculture OFAG
Section Promotion de la qualité et de ventes

26 juillet 2002

Résumé de la demande d'enregistrement pour L'*Emmentaler*

1. Groupement demandeur

EMMENTALER SWITZERLAND, Kapellenstrasse 28, case postale 6011, 3001 Berne

2. Nom du produit

Emmentaler

3. Protection demandée

Appellation d'origine contrôlée (AOC)

4. Type de produit

Fromage à pâte dure

5. Preuve de la représentativité du groupement demandeur

Le groupement est une interprofession composée de producteurs de lait, ainsi que de fabricants et de commerçants d'*Emmentaler*. Vu le nombre des membres (producteurs de lait [coopératives] : 99,8 %, fabricants de fromage : 99,8 % et affineurs/commerçants : 100 %) et la part des quantités de lait ou de fromage qu'ils écoulent sur le marché intérieur, l'interprofession EMMENTALER SWITZERLAND constitue un groupement représentatif.

6. Preuve que la dénomination n'est pas générique

Les éléments mentionnés ci-après permettent de conclure qu'il ne s'agit pas d'une dénomination générique. La Convention de Stresa de 1953 précise que l'utilisation de la désignation *« Emmentaler »* implique l'observation de prescriptions traditionnelles sévères. Sans complément, cette désignation ne peut par ailleurs être utilisée que pour l'Emmental provenant de Suisse. Depuis 1962, la dénomination *« Emmentaler »* est définie comme indication de provenance dans la législation suisse relative à la protection de la provenance, conformément à l'art. 1, al. 2.1, de l'ordonnance du DFI réglant la désignation des fromages suisses[1]. En outre, un sondage effectué sur mandat du groupement demandeur a montré que 39% des interlocuteurs, en Suisse, qui connaissent l'Emmental, s'attendent à ce que ce fromage soit produit exclusivement en Suisse alémanique.

[1] RS 817.141

Registre des appellations d'origine et des indications géographiques
Mattenhofstrasse 5, 3003 Berne
Tel. +41 31 322 25 11, Fax +41 31 322 26 34
www.blw.admin.ch

7. Dossier historique

L'*Emmentaler* a reçu son nom d'après la vallée de l'Emmental dans le canton de Berne, qui est restée une des principales régions de production. Il y est fabriqué depuis le 12e siècle. Pour la première fois, l'*Emmentaler* est mentionné dans un registre de Langenthal en 1542. Au début, il n'était produit que sur les alpages. Au 17e et 18e siècles, par contre, la production a fortement augmenté. En 1813, on enregistre la création d'une première fromagerie de plaine à Kiesen, qui fut rapidement suivie par d'autres entreprises dans le canton de Berne. La vallée de l'Emmental était connue pour l'étendue de ses pâturages alpestres soignés, par le zèle de ses vachers; elle était considérée comme exemplaire pour l'économie laitière. A partir de 1840, la fabrication de l'*Emmentaler* s'est propagée à d'autres régions de la Suisse alémanique, et on a aussi commencé à en exporter à l'étranger.

8. Typicité du produit liée au terroir

Le mélange équilibré de la flore, utilisée comme fourrage dans la production laitière, et la limitation des matières auxiliaires dans la fabrication du fromage sont les caractéristiques clés du terroir de l'*Emmentaler*. La production au lait cru permet de conserver une partie de cette flore, qui favorise le développement de l'arôme typique de l'*Emmentaler* durant une période d'affinage de 4 mois au moins dans la région.

9. Description des méthodes locales, loyales et constantes

L'absence de l'ensilage dans l'alimentation des animaux, la distance entre la fromagerie et les exploitations lui livrant le lait laquelle ne doit pas dépasser 30 km à vol d'oiseau, la limitation des matières auxiliaires à la présure, les bactéries lactiques traditionnelles, les bactéries propioniques, le sel comestible et l'eau potable, ainsi que la transformation du lait dans une cuve ou une chaudière en cuivre donnent à l'*Emmentaler* son empreinte caractéristique. Le procédé de fabrication n'a pas changé au cours du dernier siècle, mis à part certaines influences de la mécanisation et une amélioration de la technologie de transformation.

10. Cahier des charges

a) Aire géographique

Cantons d'Argovie et de Berne (sans le district de Moutier), Glaris, Lucerne, Schwytz, Soleure, Saint-Gall, Thurgovie, Zoug et Zurich; district des lacs et celui de la Singine dans le canton de Fribourg.

b) Description du produit et principales caractéristiques

L'*Emmentaler* est un formage gras au lait de vache cru, affiné au moins 4 mois dans la région. Les meules rondes à la croûte ferme d'une couleur jaune-brunâtre présentent une hauteur de 16 à 27 cm, un diamètre d'environ 85 cm et un poids moyen de quelque 90 kg. Un trait caractéristique, ce sont les grands trous ronds de 2 à 4 cm dans une pâte élastique jaune claire en été et ivoire en hiver, avec des grains fins à moyens. Le goût aigre-sucré, légèrement salé et aromatique s'explique par la fermentation propionique. La teneur en matière grasse s'élève à 450 g/kg au moins dans l'extrait sec et la teneur en eau, à 380 g/kg au plus. Exposées à l'air humide, les meules d'*Emmentaler* peuvent avoir une croûte brune à noire avec patine.

c) Description de la méthode d'obtention du produit

Le lait utilisé pour la fabrication de l'*Emmentaler* a été produit sans ensilage. La distance entre la fromagerie et les exploitations laitières qui l'approvisionnent ne doit pas dépasser 30 km à vol d'oiseau. La traite ne doit pas se faire plus tôt que 18 heures avant la livraison du lait et plus tôt que 24 heures avant la transformation. Le lait ne doit être soumis à aucun traitement thermique avant la préparation. Les seules matières auxiliaires autorisées sont les présures non transgéniques, les bactéries lactiques définies provenant de l'aire géographique, les bactéries propioniques, le sel et l'eau potable. Le lait est stocké et transformé dans des cuves ou chaudières en cuivre. Le caillé est post-chauffé à une température de 52 à 55° C. Ensuite, il est procédé à un saumurage durant 24 à 72 heures (20 à 22° Bé). Enfin, l'*Emmentaler* mûrit de l'intérieur à l'extérieur d'abord dans un cave chaude et ensuite dans une cave de stockage plus fraîche. Vu le climat choisi, des soins réguliers sont absolument nécessaires. La durée d'affinage minimale dans la région s'élève à 4 mois. Afin que des désignations complémentaires relatives à une durée plus longue telles que extra, surchoix, affiné en grotte, réserve ou premium soient autorisées, l'*Emmentaler* doit être âgé de 8 mois au moins et affiné dans le climat humide d'une cave creusée dans la roche. La maturation dans la cave humide et ensuite dans la cave de stockage caractérise l'affinage de l'*Emmentaler*.

d) Organisme de certification

La certification du produit est assurée par OIC (Organisme intercantonal de certification), Lausanne, SCES 054 et SQS (Schweiz. Vereinigung für Qualitäts- und Management-Systeme), Zollikofen, SCES 049.

e) Etiquetage et traçabilité

La marque de caséine ou d'autres désignations doivent indiquer le numéro d'agrément de l'exploitation et être apportées sur chaque meule.

L'*Emmentaler* admis à la vente doit porter la désignation «Emmentaler» AOC ou GUB.