



Berne, le 26 mars 2004

Résumé de la demande d'enregistrement du *Berner Alpkäse et Berner Hobelkäse*

1. Groupement demandeur

CasAlp, INFORAMA Berner Oberland, 3702 Hondrich.

2. Nom du produit

Berner Alpkäse et Berner Hobelkäse

3. Protection demandée

Appellation d'origine contrôlée (AOC)

4. Type de produit

Fromage

5. Preuve de la représentativité du groupement demandeur

CasAlp est composée de producteurs particuliers, de sociétés de laiterie et de fromagerie, d'entreprises d'affinage et d'organisations agricoles. Elle représente plus de 90 % des producteurs et transformateurs et plus de 90 % de la production annuelle de *Berner Alpkäse*. Les producteurs et transformateurs affinent eux-mêmes 80 % de la production annuelle. Les entreprises d'affinage prennent en charge le reste.

6. Preuve que la dénomination n'est pas générique

Le fromage d'alpage est considéré comme le type originaire des sortes suisses à pâte dure. Depuis plus de vingt ans, le fromage fabriqué dans la fromagerie d'alpage bernoise porte la désignation *Berner Alpkäse*. Selon l'ouvrage de référence *Die Schweizerische Milchwirtschaft* de 1948, on distingue six aires de production de *Berner Alpkäse*. La désignation *Berner Alpkäse* contient l'indication géographique et le fromage n'est pas mentionné parmi les sortes à dénomination générique dans l'ordonnance du DFI du 10 décembre 1981 réglant la désignation des fromages suisses (SR. 817.142), ce qui permet de conclure qu'il ne s'agit pas d'une dénomination générique.

La dénomination *Hobelkäse* se réfère à la manière traditionnelle de consommer ce fromage d'alpage à pâte extra-dure, typique de la région géographique. Lors d'une enquête sur l'origine de *Hobelkäse*, une partie des consommateurs interrogés ont associé cette dénomination avec l'Oberland bernois. En outre, celle-là n'est pas systématiquement utilisée pour d'autres sortes à pâte mi-dure ou dure.

7. Dossier historique

La Gruyère, l'Oberland bernois, la Suisse centrale autour du Lac des Quatre-Cantons et l'Appenzell sont considérées comme les régions par excellence de la fromagerie d'alpage. Dans l'Oberland bernois, l'utilisation de la présure en fromagerie date de 1500 à peu près. La Chronique de Stumpf (1548) mentionne déjà la qualité particulière du fromage d'alpage de cette

région, connu sous les dénominations de Sibenthaler et de Saanerkäss. La production de fromage d'alpage dans l'Oberland bernois a gagné une grande importance économique au 17^e siècle. L'actuelle « bonne pratique de fabrication » ne diffère guère des instructions pour les fromageries d'alpage consignées en 1872. Le *Hobelkäse* à pâte extra-dure tire son origine de la tradition de conserver les denrées alimentaires par le séchage. Il est traditionnellement coupé en fines lamelles à l'aide d'un rabot (Hobel).

8. Typicité du produit liée au terroir

Demeurée tradition vivante jusqu'à ce jour, le rôle de l'économie alpestre de l'Oberland bernois dépasse son importance économique. La stabulation minimale des animaux, le fourrage alpin, le feu de bois, la transformation quotidienne dans la cuve en cuivre et l'utilisation du levain sur sérum obtenu dans l'exploitation, sont autant de conditions qui confèrent au *Berner Alpkäse* son arôme caractéristique.

9. Description des méthodes locales, loyales et constantes

vivant dans l'exploitation d'estivage et nourries avec l'herbe du pâturage d'estivage. On transforme le lait du soir et celui du matin mélangés dans une cuve en cuivre ouverte. Le lait estensemencé par le levain sur sérum obtenu dans l'exploitation. Le caillé est fabriqué à la main avec une harpe (tranche-caillé) et chauffé à 50° C au moins. *Berner Alpkäse* transformé en *Hobelkäse* sèche naturellement dans des conditions d'entreposage définies.

10. Cahier des charges

a) Aire géographique

La zone de production et de transformation comprend les exploitations d'estivage sises dans la zone d'estivage des district administratifs *Oberhasli*, *Interlaken*, *Thoune*, *Frutigen*, *Saanen*, *Obersimmental* et *Niedersimmental*, ainsi que les exploitations d'estivage ci-après sises en dehors de l'Oberland bernois, lesquelles fabriquent par tradition *Berner Alpkäse*, dont l'exploitation principale exploitée toute l'année se trouve dans le canton de Berne et dont l'activité principale est exercée dans ce canton :

N° d'agrément	Nom de l'alpage	Commune	Canton
1201	Rämisgummen	Eggiwil	BE
5201	Baumgarten	Schangnau	BE
5202	Obere Mastweid	Schangnau	BE
5701	Geisshalden	Trub	BE
8001	Tannisboden	Flühli	LU
8002	Gross Imbrig	Marbach	LU
1802	Diablerets/Lengmatte	Ormont-Dessus	VD
8016	Les Parchets	Rougemont	VD
8004	La Cru(v)az	Ormont-Dessus	VD
8007	Combettaz	Rougemont	VD
8008	Forclaz	Rougemont	VD
8009	Lévanchy	Rougemont	VD
8010	Martigny	Rougemont	VD
8012	La Raye	Rougemont	VD
8013	Savigny	Rougemont	VD
8017	Combe	Rougemont	VD
8020	Stoos	Plaffeien	FR
9001	Grön/Seeberg	Rüschegg	BE

Les sept districts précités de l'Oberland bernois constituent la zone d'affinage.

b) Description du produit et principales caractéristiques

Berner Alpkäse est un fromage gras à pâte dure au lait d'alpage cru, avec une croûte emmorgée. Sa meule ronde présente un diamètre de 28 à 48 cm et un poids de 5 à 14 kg. Son goût est légèrement à moyennement aigre, moyennement salé et enrichi d'une note nettement fumée.

Berner Hobelkäse est un fromage gras extra-dur à rebibes à la croûte ferme recouverte d'une pellicule naturelle de graisse. Il est fabriqué exclusivement avec du *Berner Alpkäse* de la classe de qualité surchoix produit dans des éclisses dites « Järbe ». Son goût est moyennement salé, légèrement aigre et piquant, avec des notes animale et épicée et, parfois, une touche rôtie.

c) Description de la méthode d'obtention du produit

La production de *Berner Alpkäse* est limitée à la période d'estivage. Le bétail se nourrit avec de l'herbe poussant sur le pâturage d'estivage. Le lait cru est transformé tous les jours dans une cuve en cuivre ouverte dans l'exploitation d'estivage.

Pour la transformation, on utilise un levain sur sérum multiplié sur l'alpage. Il est permis d'employer des outils de travail en bois, pour autant qu'ils soient maintenus dans un état hygiénique irréprochable. Des éclisses dites « Järbe » et « Vätteren » servent au moulage des fromages.

Au moment de la vente, *Berner Alpkäse* est âgé de 6 mois au moins.

Berner Alpkäse transformé en *Hobelkäse* ne doit pas sortir de la cave avant six mois. Les meules sont démorgées et ensuite affinées pendant douze mois supplémentaires au moins.

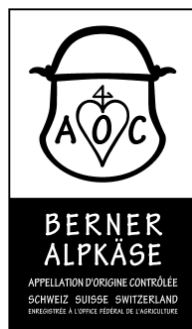
d) Organisme de certification

La certification du produit selon la norme EN 45'011 est assurée par l'Organisme Intercantonal de Certification (OIC), Jordils 1, CP 128, 1000 Lausanne 6, SCS 054.

Les exigences minimales en matière de contrôle sont fixées dans le manuel de contrôle établi par l'organisme de certification et le groupement demandeur.

e) Etiquetage et traçabilité

Le groupement demandeur a défini deux marques de traçabilité AOC et deux sigles AOC pour *Berner Alpkäse* et *Hobelkäse* respectivement. Afin que la traçabilité soit garantie, les meules de *Berner Alpkäse* sont munies, lors de la fabrication, d'une marque de caséine pourvue du numéro d'agrément et de la date de fabrication.



Sigle AOC destiné à *Berner Alpkäse* vendu en vrac ou préemballé.



Sigle AOC destiné à *Hobelkäse* vendu en vrac ou préemballé