Cahier des charges de l'appellation d'origine « Bleu de Gex Haut-Jura » ou « Bleu de Septmoncel »

associé à l'avis n°AGRT1413740V

Cette version du cahier des charges est d'application depuis l'entrée en vigueur du règlement d'exécution (UE) n°618/2014 de la commission européenne. Elle annule et remplace la version du cahier des charges associée au décret n°2011-701 en date du 20 juin 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Bleu de Gex Haut-Jura » ou « Bleu de Septmoncel»

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n° 27-2014

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Syndicat interprofessionnel du Bleu de Gex Haut-Jura,
avenue de la Résistance, BP 20035,
39801 Poligny Cedex 1.
Téléphone : 03-84-37-37-57, fax : 03-84-37-78-12.
Courriel : syndicat@bleu-de-gex.com.
Composition : Producteurs et transformateurs.

TYPE DE PRODUIT
Classe 1-3 – Fromages

1. NOM DU PRODUIT

« Bleu de Gex Haut- Jura » ou « Bleu de Septmoncel ».

2. DESCRIPTION DU PRODUIT

Le « Bleu de Gex Haut-Jura » ou « Bleu de Septmoncel » est un fromage obtenu exclusivement avec du lait de vache transformé à l'état cru.
Sa pâte persillée, non cuite, non pressée, contient au minimum 50 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation et sa teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 52 grammes pour 100 grammes de fromage.
Il se présente sous la forme de meules à faces planes, avec des angles nettement arrondis entre les faces et le talon, d'un poids de 6 à 9 kilogrammes, et d'un diamètre compris entre 31 et 35 cm au moment de la commercialisation.
La croûte est fine, sèche, blanchâtre à jaunâtre, légèrement farineuse avec présence éventuelle de petites tâches rougeâtres à brunâtres. La croûte présente des traces de trame de toile et éventuellement des traces de pli de toile.
La pâte est douce, de couleur blanc à ivoire, présentant une légère ouverture et marbrée de moisissures bleu-vert assez pâles. Les zones de bleu, de protéolyse (aspect jaune) et éventuellement crayeuses (blanches et sèches) sont réparties uniformément sur la tranche du fromage. Les marques de piqûre peuvent être apparentes et être associées à des développements de moisissures bleues ou blanches.
Les fromages ont une teneur en sel (NaCl) minimale de 0,8 gramme pour 100 grammes de fromage.

3. DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique dans laquelle doivent être réalisés la production laitière, la transformation en fromage et l'affinage du fromage, correspond à la partie montagneuse des départements de l'Ain et du Jura. Cet ensemble constitue le massif des Monts du Jura.
Elle s'étend aux communes ou parties de communes suivantes :

Département de l'Ain

Canton de Gex : les communes de Gex, Lélex et Mijoux et les parties situées à une altitude d'au moins huit cent mètres des communes de Crozet, Echenevex, Vesancy et Divonne-les-Bains.
Canton de Collonges : les communes de Chézery-Forens, Confort, Lancrans, Léaz et les parties situées à une altitude d'au moins huit cent mètres des communes de Péron, Farges, Collonges et Saint-Jean-de-Gonville.
Canton de Ferney-Voltaire : les parties situées à une altitude d'au moins huit cent mètres des communes de Thoiry et Sergy.
Canton de Bellegarde-sur-Valserine : les communes de Champfromier, Giron, Montanges, Plagne et Saint- Germain-de-Joux, les parties situées à une altitude d'au moins huit cent mètres des communes de Billiat, Châtillon-en-Michaille, Injoux-Génissiat et Villes et la partie de la commune de Bellegarde-sur-Valserine située au nord-est du Rhône ou de la Valserine.
Canton de Brénod : les communes du Grand-Abergement et du Petit-Abergement.
Canton d'Oyonnax : les communes de Belleydoux et d'Echallon.
Canton de Nantua : les communes d'Apremont, Charix, Lalleyriat et Le Poizat.

Département du Jura

Canton des Bouchoux : les communes de Bellecombe, Les Bouchoux, Choux, Coiserette, Coyrière, Larrivoire, Les Moussières, La Pesse, Rogna, Viry, Vulvoz.
Canton de Morez : les communes de Lézat, Longchaumois, La Mouille, Prémanon et Tancua.
Canton de Saint-Claude : les communes de Chassal, Lajoux, Lamoura, Lavancia-Epercy (à l'exclusion de la partie de cette commune correspondant à l'ancienne section de commune d'Epercy), Molinges, Les Molunes, La Rixouse, Saint-Claude, Septmoncel, Vaux-lès-Saint-Claude, Villard-Saint-Sauveur et Villard-sur-Bienne.
Canton de Saint-Laurent-en-Grandvaux : les communes de Château-des-Prés, La Chaumusse, Chaux-des-Prés, La Chaux-du-Dombief, Fort-du-Plasne, Grande-Rivière, Lac-des-Rouges-Truites, Les Piards, Prénovel, Saint- Laurent-en-Grandvaux, Saint-Maurice-Crillat (à l'exclusion de la partie de cette commune correspondant à l'ancienne commune de Crillat) et Saint-Pierre.

4. ÉLÉMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

4.1. *Identification des opérateurs*

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine « Bleu de Gex Haut-Jura » ou « Bleu de Septmoncel » est tenu de remplir une déclaration d'identification adressée au groupement au plus tard un mois avant le début de l'activité concernée, suivant un modèle type approuvé par le directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

4.2. *Obligations déclaratives nécessaires à la connaissance et au suivi des produits destinés à être commercialisés en appellation d'origine*

Chaque atelier est tenu de retourner chaque mois, pour le 15 du mois suivant, correctement remplie, une fiche de renseignements statistiques relatifs à la production et à la commercialisation de l'appellation d'origine « Bleu de Gex Haut-Jura » ou « Bleu de Septmoncel » demandée par le groupement.

4.3. *Tenue de registres*

4.3.1. Traçabilité

Les données suivantes sont enregistrées sur des documents propres à chaque opérateur :
Producteur de lait :
– les volumes journaliers de lait destinés à la transformation en « Bleu de Gex Haut-Jura » ou « Bleu de Septmoncel », traits par chaque producteur.

Transformateur :
– les quantités de lait destinées à la transformation en « Bleu de Gex Haut-Jura » ou « Bleu de Septmoncel », collectées à chaque tournée et leur provenance ;
– les quantités de lait transformées en « Bleu de Gex Haut-Jura » ou « Bleu de Septmoncel » par jour de fabrication ;
– le nombre de fromages produits en appellation d'origine « Bleu de Gex Haut-Jura » ou « Bleu de Septmoncel » par jour de fabrication.
Affineur :
– le cas échéant, les quantités et la provenance des fromages achetés en vue de l'affinage, destinés à l'appellation d'origine « Bleu de Gex Haut-Jura » ou « Bleu de Septmoncel » ;
– le nombre de « Bleu de Gex Haut-Jura » ou « Bleu de Septmoncel » affinés/conditionnés.
Ces données sont accompagnées des numéros de lot permettant d'identifier et de suivre les laits et les fromages destinés à l'appellation d'origine « Bleu de Gex Haut-Jura » ou « Bleu de Septmoncel ».

4.3.2. Suivi du respect des conditions de production

Les producteurs de lait tiennent notamment à la disposition des structures de contrôle les documents destinés à vérifier :
– le chargement global de l'exploitation ;
– la nature et les quantités de fumures minérales utilisées ;
– la nature, le volume et la provenance des fourrages achetés ;
– la nature et les quantités d'aliments complémentaires utilisés ;
– les éléments donnés par le fournisseur de fumures organiques d'origine non agricole ;
– la (les) date(s) de mise au pâturage et la (les) date(s) de rentrée à l'étable.
Les transformateurs et/ou affineurs tiennent à la disposition des structures de contrôle les documents destinés à vérifier le respect des paramètres de fabrication définis au chapitre 5, et notamment le cahier de fabrication où est inscrit la température d'emprésurage, les factures de présure, d'additifs ou d'auxiliaires, etc.

4.4. Éléments *de marquage des produits*

Une plaque de caséine de couleur ivoire, qui assure l'identification de l'atelier, doit être apposée sur le fromage au cours de la fabrication ; elle apporte l'identification de l'atelier et le jour de fabrication du fromage.
Cette plaque de caséine est distribuée par le groupement.

4.5. *Contrôle des produits*

A l'issue de la période minimale d'affinage, les fromages sont soumis par sondage à un examen analytique et organoleptique.

5. DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. *Races*

Le fromage est fabriqué exclusivement avec du lait de vache provenant uniquement de vaches de race Montbéliarde (type racial 46) ou de vaches de race Simmental française (type racial 35) ou des produits du croisement des deux races aux filiations certifiées.

5.2. *Entretien des prairies et amendements*

Compte tenu de l'impact de la biodiversité des prairies sur la richesse du produit, les réensemencements se font à partir d'un mélange avec au moins une graminée et une légumineuse et comprenant au moins quatre espèces.
Les doses d'épandage sur les prairies sont limitées de façon à préserver leur flore naturelle.
L'épandage de fumure minérale ne peut se faire qu'après la fauche de la première coupe et la dose est limitée à 35 unités d'azote par hectare.
Pour les fumures organiques, seuls sont autorisés le fumier, le lisier, le purin, les composts de déchets verts qui sont issus de l'exploitation, les co-composts agricoles « fumier déchet vert », les boues d'épuration stabilisées issues de l'aire géographique de l'appellation d'origine « Bleu de Gex Haut-Jura » ou « Bleu de Septmoncel ». Les fumures provenant

d'animaux nourris à l'ensilage sont interdites. Les boues d'épuration ne sont pas épandues entre le 15 juin et le 15 septembre.
Toute exploitation de la surface fourragère (pâturage et fauche) est interdite moins de quatre semaines après la date d'épandage de la fumure organique.

5.3. *Alimentation des vaches laitières*

Sur l'exploitation, la superficie herbagère effectivement exploitée doit être au minimum égale à un hectare par vache laitière.
Les vaches laitières pâturent après la fonte de la neige et dès que la portance des sols le permet. Elles pâturent aussi longtemps que les conditions climatiques, de portance et de présence d'herbe le permettent. Les dates de mise en pâture et de mise en étable doivent être enregistrées.
En cas de risque de dégradation du sol ou d'insuffisance d'apports par le pâturage, un complément d'affouragement en vert est toléré, limité à un seul repas quotidien, de sorte que le repas pris en pâture représente au minimum la moitié de la ration quotidienne de fourrage grossier. Dans ce cas, le fourrage vert, récolté proprement, doit être amené à l'état frais à la ferme. Il ne devra pas subir d'échauffement avant d'être donné aux animaux. En tout état de cause, le délai maximum de consommation ne devra pas excéder quatre heures après la fauche.
La ration de base des vaches laitières doit être constituée de fourrages issus des prairies situées dans l'aire géographique.
L'apport de concentrés dans l'alimentation des vaches laitières (y compris l'apport en plantes déshydratées) est plafonné en moyenne pour le troupeau de vaches laitières à 1 800 kilogrammes par vache laitière par an.
Sont interdits dans l'alimentation des vaches laitières : les fourrages qui influent défavorablement sur l'odeur et le goût du lait, tels que poireaux, choux, colzas, raves, navets, feuilles de betteraves, les pailles traitées à l'ammoniaque, la distribution de lactosérum sauf si celui-ci est produit sur l'exploitation.

5.4. *Aliments interdits pour les cheptels ruminants de l'exploitation*

Les conditions suivantes s'appliquent toute l'année, à tous les cheptels ruminants d'une exploitation laitière qui produit du lait à « Bleu de Gex Haut-Jura » ou « Bleu de Septmoncel ».
Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux les végétaux et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques. Le seuil de contamination fortuite et techniquement inévitable maximum toléré doit être conforme à la réglementation en vigueur. Dans les aliments composés, ce seuil maximum s'entend pour chaque composant.
Sont interdits : l'humidification des aliments avant leur distribution ; les conservateurs de foin autres que le chlorure de sodium ; les aliments complémentaires dont l'humidité est supérieure à 15 % (ceux-ci sont néanmoins autorisés pour les génisses) ; la distribution d'aliments mélassés dont le taux de mélasse excède 5 % du poids total ; l'urée, les vinasses et les concentrés contenant de l'urée et de la vinasse ; tout additif à l'exception des vitamines et minéraux (sont interdits notamment les acides aminés protégés).
Les produits d'ensilages et les autres aliments fermentés, dont les balles rondes enrubannées sous film plastique, sont interdits sur l'exploitation et pour l'alimentation des cheptels ruminants.
Les betteraves fourragères doivent être soigneusement nettoyées avant leur distribution. Lorsqu'elles sont coupées en morceaux, les betteraves doivent être préparées chaque jour.
En cas de mélange d'aliments, toute humidification est interdite, notamment par l'ajout d'eau, de betteraves ou de fourrage vert.

5.5. *Traite*

La traite doit se faire deux fois par jour le matin et le soir à des heures régulières. La suppression d'une traite est interdite.
Les procédures de traite et de nettoyage sont mises en œuvre dans le respect de la flore naturelle du lait.

5.6. *Délais de mise en cuve de fabrication*

Seuls des laits conformes au présent cahier des charges peuvent entrer dans les locaux de fabrication du « Bleu de Gex Haut-Jura » ou « Bleu de Septmoncel ».
Ne peuvent être collectés que des mélanges au maximum de deux traites consécutives sur une durée maximale de vingt-quatre heures par exploitation laitière.

Lorsque le lait est rafraîchi entre 10 à 18°C, la mise en fabrication intervient au plus tard avant midi si la traite la plus ancienne est celle du matin du jour précédent et avant minuit si la traite la plus ancienne est celle du soir du jour précédent.
Lorsque le lait est refroidi entre 2°C et 8°C, le délai maximum entre la traite la plus ancienne et la mise en fabrication est de trente-six heures.
Le nombre de traites collectées peut être porté à trois sur trente-six heures par exploitation et le délai d'emprésurage peut être étendu de douze heures supplémentaires en cas de difficultés routières exceptionnelles dues aux aléas climatiques.

5.7. *Transformation*

L'atelier de fabrication du « Bleu de Gex Haut-Jura » ou « Bleu de Septmoncel » et ses dépendances ne doivent détenir aucun système ou installation susceptibles de chauffer en un temps court le lait avant emprésurage à une température supérieure à 40°C.
Le lait ne doit pas être emprésuré à une température supérieure à 30°C.
La concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation est interdite.
Seules les présures fabriquées à partir de caillettes de veau sont autorisées.
Le fromage est moulé manuellement et individuellement dans un moule de 36 cm de diamètre (plus ou moins 2 cm pour tenir compte d'une éventuelle déformation légère du moule), avec une toile de jute ou de lin.
Le salage n'est réalisé qu'après démoulage. Le salage journalier doit être effectué au gros sel sec, individuellement dans des cuveaux pendant au moins deux jours. Le premier salage intervient quatre à six heures après le moulage du caillé. Le séjour du fromage en cuveau-saloir individuel est au minimum de trois jours, à une température au moins égale à 18°C.
Les seuls additifs ou auxiliaires de fabrication autorisés dans le lait, le caillé ou le fromage frais, sont les cultures sélectionnées de ferments lactiques, le *Penicillium glaucum* et le *Penicillium roqueforti,* le sel, la présure. En cave d'affinage, afin de préserver les caractéristiques du croûtage, les ferments d'affinage sont autorisés.

5.8. *Affinage*

L'affinage des fromages est au minimum de vingt et un jours à compter du jour de fabrication, dont au moins dix-huit jours dans les caves des ateliers de fabrication.
Le fromage doit reposer sur des planches d'épicéa.
La température d'affinage doit être comprise entre 6°C et 14°C.
Le piquage, destiné à aérer les fromages, doit être effectué entre le septième et le quinzième jour à compter du jour de fabrication.
La conservation par maintien à une température négative, des matières premières laitières, des produits en cours de fabrication, du caillé ou du fromage frais est interdite.
La conservation sous atmosphère modifiée des fromages frais et des fromages en cours d'affinage est interdite.

6. ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE

6.1. *Spécificités de l'aire géographique*

6.1.1. Facteurs naturels

La zone de l'appellation correspond à la région originelle de production de ce fromage : le haut Jura.
Les zones comprises entre 800 et 1 200 mètres dominent mais les terrains d'altitude inférieure à 400 mètres, qui représentent peu par rapport aux autres ensembles, existent et sont parfois exploités pour la production de lait.
Géologiquement, le massif haut jurassien est assez homogène, constitué essentiellement de calcaires et de marnes du Jurassique ou du Crétacé inférieur. Ces formations peuvent être recouvertes par des structures glaciaires datant essentiellement du Würm (quaternaire récent).
Le climat est marqué par des précipitations très abondantes et par une grande fréquence des basses températures, corrélativement à l'élévation de l'altitude. La durée d'enneigement s'étend fréquemment sur plusieurs mois. Les précipitations abondantes et régulières donnent un bilan hydrique presque toujours excédentaire (la sécheresse estivale est exceptionnelle, même pour des sols peu profonds) et conduisent à un engorgement des sols hydromorphes.
Les températures basses limitent la durée des cycles biologiques.

Dans ce territoire fortement boisé en résineux, essentiellement épicéa (le taux de boisement de certaines communes dépasse 60 %), les principales sources de fourrage sont les prairies.
On constate sur le territoire du haut Jura une très grande diversité topographique et floristique. Sur une même commune on rencontre des situations très diverses de pente, d'altitude, d'exposition, et avec des flores très spécifiques.
La prédominance forte des prairies naturelles (la superficie toujours en herbe représente 100 % de la superficie agricole utilisée de la plupart des communes de la zone) garantit un lien fort entre les facteurs naturels du milieu et les spécificités du produit.
Cette région est constituée par un massif plissé dont l'orientation et l'altitude expliquent l'abondance des précipitations, notamment pendant la période estivale. Le climat humide favorable aux prairies ainsi que le relief ont conduit à l'essor de l'élevage et au développement de la production fromagère.

6.1.2. Facteurs humains

Le fromage à pâte persillée est fabriqué de longue date dans la montagne jurassienne.
Des documents administratifs attestent que pour le moins, dès la fin du XVIIIe siècle, il est fabriqué dans les chalets de montagne, avec le lait provenant des pâturages situés sur ce territoire humide du fromage bleu à moisissures internes. Le produit était vendu sous la dénomination de « Gex » ou de « Septmoncel », ou encore de « fromage bleu du Haut-Jura ».
La production de bleu dans le haut Jura est réalisée depuis plusieurs siècles dans cette région, dans les chalets d'alpage ou fruitières. Fabriqué dans la zone des hauts pâturages du Jura, il a conservé un mode de fabrication original ainsi que ses particularités.
Cette production fait partie intégrante de l'équilibre de l'économie locale et la reconnaissance de l'appellation a permis le maintien d'activités agricoles traditionnelles dans cette région.
La transformation fromagère se faisait dans du matériel rustique : utilisation de bois pour le caillage et le moulage. Les fruitières de village (ateliers collectifs de transformation) se sont développées dans cette zone comme dans tout le massif jurassien. Elles ont repris cette fabrication à côté des productions de Comté et de Morbier.
L'appellation d'origine a été reconnue par jugement du tribunal de Nantua en date du 24 juillet 1935.

6.2. *Spécificités du produit*

Le « Bleu de Gex Haut-Jura » ou « Bleu de Septmoncel » est un fromage au lait de vache, à pâte persillée, non cuite, non pressée. Il se présente sous la forme de meules à faces planes, avec des angles nettement arrondis entre les faces et le talon, d'un poids de 6 à 9 kilogrammes et d'un diamètre compris entre 31 et 35 cm au moment de la commercialisation.
La croûte est fine, sèche, blanchâtre à jaunâtre, légèrement farineuse avec présence éventuelle de petites tâches rougeâtres à brunâtres. La croûte présente des traces de trame de toile et éventuellement des traces de pli de toile.
La pâte est douce, de couleur blanc à ivoire, présentant une légère ouverture et marbrée de moisissures bleu-vert assez pâles. Les zones de bleu, de protéolyse (aspect jaune) et éventuellement crayeuse (blanches et sèches) sont réparties uniformément sur la tranche du fromage. Les marques de piqûre peuvent être apparentes et être associées à des développements de moisissures bleues ou blanches.
Le fromage présente des « trous de moulage » et d'autres ouvertures liées aux fermentations hétérofermentaires en partie dues à la flore native des laits.
Le « persillage » est dû aux moisissures dont l'activité protéolytique adoucit la pâte et développe des arômes caractéristiques. Faute de cette activité protéolytique, la pâte reste crayeuse du fait des difficultés du travail en cuve, de l'absence de pressage, et donc du maintien d'une « réserve acide » consécutive à la non-élimination complète du lactosérum.
Cet équilibre entre aspect crayeux, zones protéolysées et zone de développement du bleu est une caractéristique fondamentale du fromage. C'est aussi cet équilibre qui détermine le format optimum : plus petit, l'ensemble de la pâte serait protéolysé rapidement, limitant la souplesse commerciale indispensable pour un fromage de montagne. A l'inverse, un format plus important conduirait à des difficultés de maîtrise, d'une part, de l'équilibre entre crayeux et protéolysé et, d'autre part, de la répartition du bleu dans la pâte.

6.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit*

De par sa situation géographique, le haut Jura, pays de montagne, conserve une vocation agricole naturelle : une vocation herbagère utilisée pour la production d'un fromage fin et raffiné.
L'herbe produite en montagne est considérée comme un véritable patrimoine floristique.

Dans le haut Jura, les pratiques agricoles peu intensives ont permis de garder une flore riche et diversifiée : pas moins de soixante-dix espèces différentes dans les prés de fauche et les pâtures, ce qui permet de donner du goût au fromage.
Pour une utilisation durable de cette ressource, les éleveurs font pâturer les animaux au maximum, jouant sur l'alternance pâture/fauche de certaines parcelles. Un nettoyage régulier entretient la biodiversité de la ressource
et participe également au maintien du paysage.
La limite entre la zone de pâturage et la forêt est constituée de prébois, territoire partagé entre le forestier et l'éleveur. Pour l'éleveur, ces surfaces sont des réserves de biodiversité ainsi que des ressources fourragères pour les troupeaux, permettant l'élevage de tous les animaux de renouvellement.
Les races Montbéliarde et Simmental française, adaptées à la montagne et à des rations à base d'herbe, participent à une esthétique paysagère partagée par les éleveurs et les habitants de cette région.
Dans cette région où alternent les prés, les bois et les combes, la flore extrêmement variée et parfumée donne au lait de vache, de races Montbéliarde et Simmental française particulièrement adaptées à l'aire géographique, une saveur spécifique préservée par l'usage du lait cru.
La prédominance de l'herbe et le souci de limiter les intrants pour l'alimentation des animaux ont conduit à la production d'un lait équilibré entre matières grasses et protéiques mais avec une richesse limitée.
Comme dans tous les pays de montagne, il convient de réaliser des fromages ayant un format le plus important possible.
La relative pauvreté du lait, la rusticité des ustensiles de fromagerie ont certainement été à l'origine d'une fabrication de bleu : du fait de l'altitude, le lait arrive sur le lieu de fabrication à une température souvent inférieure à 30 oC, entraînant des difficultés de cohésion du caillé. Cette difficulté était compensée par un brassage en cuve du caillé, à la limite du coiffage du grain, rendant la cohésion des grains dans le moule délicate. L'opération manuelle du moulage permet au fromager d'exprimer son savoir-faire.
L'usage d'une toile dans le moule améliore le drainage du lactosérum en surface du fromage, préparant ainsi l'aspect de la croûte. Faute d'un pressage, le complément d'égouttage est obtenu par maintien au sel pendant plusieurs jours. Le piquage, en amenant de l'air au sein du fromage, permet le développement du bleu.
La forme ronde et le rapport poids/diamètre correspondent à un bon compromis entre surface et volume permettant ainsi un report (souplesse) indispensable en montagne.
Les angles arrondis des fromages sont le fait de la forme des cuveaux dans lesquels a eu lieu le salage. Il convient de les distinguer d'un détalonnage classique lié à la protéolyse de la pâte.
La technologie du « Bleu de Gex Haut-Jura » ou « Bleu de Septmoncel » permet un affinage rapide par rapport au volume de chaque fromage. Au moment de sa consommation, ce fromage présente donc un équilibre d'aspect et de goûts. Entre les aspects crayeux et des goûts acides si l'affinage est incomplet, il peut devenir graisseux et amer dans le cas d'un affinage trop poussé. Au stade optimum d'affinage, une pointe d'amertume et de sel soutient les arômes.
Les caves naturellement sèches du fait du sous-sol calcaire, et la relativement courte durée d'affinage (pour la taille du fromage), font que le « Bleu de Gex Haut-Jura » ou « Bleu de Septmoncel » ne connaîtra pas un fort développement de moisissures superficielles, généralement blanches ou grises, laissant apparaître jusqu'à la fin de l'affinage la trame de la toile de moulage. Cette croûte sèche est aussi en partie le fait de la technique de salage.
L'affinage sur planche de bois va créer des zones d'aérobie pendant le temps de contact du fromage avec la planche. Ces zones seront favorables à des bactéries qui coloreront la croûte de tâches rougeâtres à brunâtres.
Les retournements réguliers en cave et l'utilisation d'une ressource locale, l'épicéa, limiteront ce phénomène.
En effet, l'épicéa, du fait de sa porosité, régule mieux qu'une autre essence de bois l'humidité de la surface du fromage.

7. RÉFÉRENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTRÔLE

Bureau Veritas Certification France, immeuble Le Guillaumet, 60, avenue du Général-de-Gaulle, 92046 Paris-La Défense Cedex.
Téléphone : 01-41-97-00-74, fax : 01-41-97-08-32.
Cet organisme certificateur est accrédité selon la norme 45011.

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, 59, boulevard Vincent-Auriol, TELEDOC 251, 75703 Paris Cedex 13.
Téléphone : 01-44-87-17-17, fax : 01-44-97-30-37.
La DGCCRF est un service du ministère chargé de l'économie.

8. ÉLÉMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ÉTIQUETAGE

Le mot « Gex » doit être moulé en creux sur chaque fromage au cours de la fabrication, sur une des surfaces planes du fromage.

L'étiquetage des fromages doit comporter le nom de l'appellation d'origine « Bleu de Gex Haut-Jura » ou « Bleu de Septmoncel » inscrit en caractères de dimensions au moins égales au deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.

Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages**,** l'emploi de tout qualificatif ou autre mention accompagnant ladite appellation est interdit dans l'étiquetage, la publicité, les factures ou papiers de commerce, à l'exception des marques de commerce ou de fabrique particulières.

L'étiquetage doit comporter le logo « AOP » communautaire. Il peut également comporter la mention « appellation d'origine protégée ».

9. EXIGENCES NATIONALES

Principaux points à contrôler

POINTS À CONTRÔLER	VALEUR DE RÉFÉRENCE	MÉTHODE D'ÉVALUATION
Situation géographique de l'exploitation	Bâtiment vaches laitières dans la zone	Documentaire
Race des vaches	Montbéliarde (46) et/ou Simmental (35) ou le croisement certifié des 2	Visuel et/ou documentaire
Surface en herbe	1 ha minimum/vache laitière	Documentaire
Origine du fourrage des vaches laitières	Aire géographique: chapitre 3.	Documentaire
Nature du fourrage	Fourrages autorisés	Visuel et/ou documentaire
Situation géographique de l'atelier de fabrication	Aire géographique: chapitre 3.	Documentaire
Délai de collecte après la traite	Après la traite, une fois par jour, délai maxi 36 h	Documentaire
Fabrication au lait cru	Equipement de la fromagerie conforme	Visuel
Température d'emprésurage	Inférieure ou égale à 30°C	Mesure et/ou documentaire
Ingrédients et auxiliaires	Présure, souches de ferments et milieu de cultures, sel, plaques de caséine couleur ivoire	Visuel et/ou documentaire
Moulage	Manuel	Visuel
Salage	Le salage est réalisé 4 à 6 h après démoulage, au gros sel sec en cuveau saloir individuel. Les fromages restent en cuveau, à une température > à 18°C, pendant au moins 3 jours, avec salage journalier pendant au moins 2 jours	Documentaire et/ou visuel
Identification	Plaque caséine obligatoire	Visuel
Situation géographique de l'atelier d'affinage	Aire géographique: chapitre 3.	Documentaire
Affinage	21 jours minimum	Visuel et/ou documentaire
Caractéristiques visuelles Organoleptiques et Physicochimiques	Meule plane à angles nettement arrondis, d'un diamètre de 31 à 35 cm, d'un poids de 6 à 9 kg. Caractéristiques organoleptique et/ou physicochimiques définies au chapitre 2.	Visuelles, organoleptiques et analytiques