Cahier des charges de l'appellation d'origine « Crottin de Chavignol» ou « Chavignol »

associé à l'avis n°AGRT1421225V

Cette version du cahier des charges est d'application depuis l'entrée en vigueur du règlement d'exécution (UE) n°928/2014 de la commission européenne. Elle annule et remplace la version du cahier des charges associée au décret du 30 mars 2007 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Crottin de Chavignol» ou « Chavignol »

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n° 39-2014

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 du Crottin de Chavignol
9, route de Chavignol- 18300 SANCERRE
Tél. : 02 48 78 51 05
Fax : 02 48 78 51 06
Courriel : info@crottindechavignol.com

Composition : producteurs de lait, producteurs fromagers, affineurs, transformateurs et collecteurs.
Statut juridique : association

Type de produit : Classe 1-3 - Fromages

1. NOM DU PRODUIT : CROTTIN DE CHAVIGNOL OU CHAVIGNOL

2. DESCRIPTION DU PRODUIT

1. Les « Crottins de Chavignol » ou « Chavignol » sont des fromages obtenus par coagulation lactique du lait de chèvre entier et cru, avec addition d'une faible quantité de présure.
2. Le « Crottin de Chavignol » ou « Chavignol » a une croûte fine ivoire avec ou sans moisissures blanches ou bleues allant jusqu'à un stade plus foncé voire marron pour des fromages dits « repassés » : le fromage repassé étant un fromage bleu affiné en atmosphère confinée lui conférant son caractère moelleux.
3. Le « Crottin de Chavignol » ou « Chavignol » a une forme de cylindre plat très légèrement bombé à la périphérie. Les arrêtes sont arrondies. Le diamètre central est supérieur aux diamètres haut et bas. Cette caractéristique est la conséquence du retournement en moule obligatoire.
4. Les fromages « Crottin de Chavignol » ou « Chavignol » présentent les caractéristiques analytiques suivantes :
la matière sèche totale est comprise entre 37 g et 45 g par fromage ;
la matière grasse est au minimum de 45% de la matière sèche ;
le poids en sortie d'entreprise est compris entre 60 g et 90 g.

3. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire de production est pour l'essentiel la région agricole du Pays-Fort Sancerrois mais également les régions voisines comme la Champagne Berrichonne, les coteaux de Loire et la Sologne. Cette zone s'étend sur la majeure partie du département du Cher, mais également pour partie sur les départements de la Nièvre et du Loiret.

La production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages sont effectués dans l'aire géographique suivante :

Cher (18) : Achères , (Les) Aix-d'Angillon , Allogny , Allouis , Annoix , Arçay , Argent-sur-Sauldre , Argenvières , Assigny , Aubigny-sur-Nère , Aubinges , Avord , Azy , Bannay , Barlieu , Baugy , Beffes , Belleville-sur-Loire , Bengy-sur-Craon , Berry-Bouy , Blancafort , Blet , Boulleret , Bourges , Brécy , Bué , Bussy , Cerbois , (La) Chapelle-d'Angillon , (La) Chapelle-Montlinard , (La) Chapelle-Saint-Ursin , (La) Chapelotte , Charentonnay , Charly , Chassy , Chaumoux-Marcilly , Civray , Concressault , Cornusse , Corquoy , Couargues , Couy , Crézancy-en-Sancerre , Croisy , Crosses , Dampierre-en-Crot , Ennordres , Étréchy , Farges-en-Septaine , Feux , Flavigny , Foëcy , Fussy , Gardefort , Garigny , Groises , Gron , Henrichemont , Herry , Humbligny , Ignol , Ivoy-le-Pré , Jalognes , Jars , Jussy-Champagne , Jussy-le-Chaudrier , Lantan , Lapan , Laverdines , Lazenay , Léré , Levet , Limeux , Lissay-Lochy , Lugny-Bourbonnais , Lugny-Champagne , Lunery , Mareuil-sur-Arnon , Marmagne , Marseilles-lès-Aubigny , Mehun-sur-Yèvre , Menetou-Couture , Menetou-Râtel , Menetou-Salon , Ménétréol-sous-Sancerre , Méry-ès-Bois , Montigny , Mornay-Berry , Morogues , Morthomiers , Moulins-sur-Yèvre , Nançay , Nérondes , Neuilly-en-Sancerre , Neuvy-Deux-Clochers , Neuvy-sur-Barangeon , Nohant-en-Goût , (Le) Noyer , Oizon , Osmery , Osmoy , Ourouer-les-Bourdelins , Parassy , Pigny , Plaimpied-Givaudins , Plou , Poisieux , Précy , Presly , Preuilly , Primelles , Quantilly , Quincy , Raymond , Rians , Saint-Bouize , Saint-Caprais , Saint-Céols , Saint-Denis-de-Palin , Saint-Doulchard , Saint-Éloy-de-Gy , Saint-Florent-sur-Cher , Saint-Georges-sur-Moulon , Saint-Germain-des-Bois , Saint-Germain-du-Puy , Saint-Hilaire-de-Gondilly , Saint-Just , Saint-Laurent , Saint-Léger-le-Petit , Saint-Martin-d'Auxigny , Saint-Martin-des-Champs , Saint-Michel-de-Volangis , Saint-Palais , Saint-Satur , Sainte-Gemme-en-Sancerrois , Sainte-Lunaise , Sainte-Solange , Sainte-Thorette , Saligny-le-Vif , Sancergues , Sancerre , Santranges , Savigny-en-Sancerre , Savigny-en-Septaine , Senneçay , Sens-Beaujeu , Serruelles , Sévry , Soulangis , Soye-en-Septaine , (Le) Subdray , Subligny , Sury-en-Vaux , Sury-ès-Bois , Sury-près-Léré , Tendron , Thauvenay , Thou , Trouy , Vailly-sur-Sauldre , Vasselay , Veaugues , Verdigny , Vignoux-sous-les-Aix , Villabon , Villegenon , Villeneuve-sur-Cher , Villequiers , Vinon , Vorly , Vornay , Vouzeron

Loiret (45) : Autry-le-Châtel , Beaulieu-sur-Loire , Bonny-sur-Loire , Cerdon , Cernoy-en-Berry , Châtillon-sur-Loire , Coullons , Faverelles , Ousson-sur-Loire , Pierrefitte-ès-Bois , Poilly-lez-Gien , Saint-Brisson-sur-Loire , Saint-Firmin-sur-Loire , Saint-Martin-sur-Ocre , Thou

Nièvre (58) : Alligny-Cosne , Annay , Arquian , Bulcy , (La) Celle-sur-Loire , (La) Charité-sur-Loire , Cosne-Cours-sur-Loire , Donzy , Garchy , Mesves-sur-Loire , Myennes , Narcy , Neuvy-sur-Loire , Pougny , Pouilly-sur-Loire , Raveau , Saint-Andelain , Saint-Laurent-l'Abbaye , Saint-Loup , Saint-Martin-sur-Nohain , Saint-Père , Saint-Quentin-sur-Nohain , Saint-Vérain , Suilly-la-Tour , Tracy-sur-Loire , Varennes-lès-Narcy

4. ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

4.1. La déclaration d'identification

Chaque opérateur intervenant dans la production laitière, fromagère, la transformation et/ou l'affinage des fromages en appellation d'origine Crottin de Chavignol ou Chavignol, s'engage à s'identifier auprès du groupement selon un modèle de déclaration validé par le directeur de l'INAO.

4.2. Contrôle de l'origine, de la qualité et des conditions de production

Chaque opérateur tient à la disposition des autorités compétentes tout document nécessaire au contrôle de l'origine, de la qualité et des conditions de production du lait et des fromages.

Les opérateurs de la filière « Crottin de Chavignol » ou « Chavignol » fournissent au groupement un état de leur production comportant les données suivantes :
- quantité de lait répondant aux dispositions du présent cahier des charges acheté et/ou produit,
- quantité de ce lait transformé et nombre de fromages fabriqués dont quantités de Crottin de Chavignol ou Chavignol produites,
- stock de caillé congelé répondant aux dispositions du présent cahier des charges.
Cet état est trimestriel pour les transformateurs et affineurs et annuel pour les autres.
Les opérateurs vendant exclusivement du lait sont exonérés de cette déclaration de production.

4.3. Contrôles sur le produit

Dans le cadre du contrôle effectué sur les caractéristiques du produit d'appellation d'origine, un examen analytique et organoleptique vise à s'assurer de l'appartenance du produit à la famille de l'AOP.

5. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT :

5.1. Troupeau, race, reproduction, alimentation

Le troupeau caprin est défini comme le troupeau constitué par les chèvres adultes après une 1ère mise bas. L'ensemble du troupeau caprin d'une exploitation dont le lait est destiné en totalité ou en partie à la production de fromages en appellation d'origine protégée « Crottin de Chavignol » ou « Chavignol » répond aux dispositions suivantes :
- A compter du 1er janvier 2017, les animaux vivant en permanence en chèvrerie (zéro pâturage), bénéficient d'une aire paillée au moins égale à 2 m² par chèvre. Au moment du pic de chargement, l'aire paillée disponible n'est jamais inférieure à 1,5 m² par chèvre.
- A compter du 1er janvier 2017, la surface paillée destinée aux animaux allant au pâturage est d'au moins 1,5 m² par animal adulte.
- A compter du 1er janvier 2017, la surface paillée destinée aux animaux bénéficiant d'une aire d'exercice est d'au moins 1,5 m^2 minimum par chèvre. Dans ce cas, l'aire d'exercice est d'une surface au moins équivalente à celle de l'aire paillée, c'est-à-dire de 1,5 m² minimum par chèvre.
Le calcul se fait au moment du chargement minimum, au vu du registre d'élevage. Les chevrettes (de la naissance à la première mise bas) présentes dans le bâtiment sont prises en compte dans le chargement comme suit : deux chevrettes sont équivalentes à une chèvre.
Le troupeau doit être composé uniquement de chèvres de race Alpine au plus tard le 1er janvier 2017.
Toute utilisation de boucs ou de semences (en insémination artificielle) autres qu'alpins est interdite (la référence est le standard alpin français).
Le désaisonnement de tout ou partie du troupeau est autorisé.
Le désaisonnement et la synchronisation des chaleurs sont autorisés. Ils doivent être obtenus :
- soit naturellement,
- soit par action sur la durée de l'éclairement,
- soit par méthode hormonale
- soit par une association de ces techniques.

Le système d'alimentation doit répondre aux dispositions suivantes :
Le fourrage est la base de l'alimentation du troupeau.
75% minimum de la ration alimentaire totale journalière mise à disposition du troupeau laitier sont produits dans l'aire géographique au plus tard le 1er janvier 2017.

Les fourrages représentent au minimum 50% de la matière sèche de la ration quotidienne ; ils sont intégralement produits en zone d'appellation « Crottin de Chavignol ou Chavignol » au plus tard le 1er janvier 2017.
Ils sont constitués au minimum de 70% d'herbe, de foin ou d'enrubanné
L'éleveur peut sécuriser la conservation de ses fourrages grâce à deux techniques :

- L'utilisation d'un conservateur du fourrage comme le chlorure de sodium ou l'acide propionique tamponné, à l'exclusion de toute autre molécule.
- L'enrubannage, dans la limite de 50% de la matière sèche des fourrages ingérés quotidiennement. Afin d'assurer une conservation optimale, l'objectif technique est d'enrubanner des fourrages dont le taux de matière sèche est supérieur à 55%.

En conséquence, les systèmes d'alimentation basés sur la distribution exclusive de paille et de concentrés sont interdits.
La ration complémentaire, composée d'aliments concentrés (riches en azote et/ou en énergie) et/ou déshydratés, représente au maximum 50% de la matière sèche de la ration quotidienne. Elle est produite, pour moitié au minimum, en zone d'appellation d'origine « Crottin de Chavignol » ou « Chavignol ».
Sont considérés comme des matières premières tous les ingrédients entrant dans la composition de la ration complémentaire pour plus de 1%.
Seuls peuvent entrer dans la composition de la ration complémentaire, qu'il s'agisse d'un mélange fermier ou d'aliments du commerce, les matières premières suivantes :

- Les produits et issues de céréales (avoine, blé, orge, maïs, triticale, seigle, épeautre, …) ;
- Les produits et issues d'oléo protéagineux (tournesol, coprah, lin, palmiste, colza, soja, vesce, gesce, lupin, féverole, haricot, lentille, pois, coton…) ;
- Les graines naturelles ou extrudées ;
- Les produits et issues de tubercules et de racines ;
- Les produits et issues de brasserie et de la fabrication du sucre ;
- Les matières grasses d'origines végétales ;
- Les produits cellulosiques et les fourrages séchés ;
- La mélasse ;
- Tous les minéraux ;
- Les macro-éléments (agents texturants et liants) ;
- Les oligo-éléments et les vitamines ;
- Lactosérum provenant de l'exploitation
- correcteurs azotés du commerce.

Les matières premières produites dans la zone d'appellation d'origine Crottin de Chavignol ou Chavignol et entrant dans la composition d'aliments du commerce peuvent être prises en compte dans le calcul des 50 %, si le fabricant peut en garantir l'origine.
Les additifs autorisés par la législation en vigueur pour l'alimentation des caprins sont autorisés.
L'utilisation d'ensilage est interdite.
Cette interdiction s'entend pour la totalité de l'atelier caprin (chèvres en production, chèvres taries, chevrettes de renouvellement…).
Dans le cas des exploitations mixtes, les ensilages sont stockés à l'écart du parcours normal des chèvres.
Au plus tard le 1er janvier 2017, la surface fourragère minimale effectivement utilisée annuellement pour l'alimentation du troupeau caprin :

- est de 1 hectare pour 12 chèvres
- est située dans l'aire géographique définie au point 3 ci-dessus.

L'achat de fourrages est autorisé. La superficie herbagère propre à l'exploitation doit être d'au moins 1 ha pour 24 chèvres.
La surface herbagère de l'exploitation est définie comme étant la somme des surfaces occupées par les prairies permanentes, les prairies temporaires, les prairies artificielles et les pacages destinés à l'alimentation du troupeau caprin de l'exploitation.

Lors de l'achat de fourrages sur l'aire de production, une surface équivalente est déterminée sur la base de 4 tonnes de matière sèche = 1 hectare de surface fourragère. Toutefois cette équivalence est limitée à la moitié de la consommation annuelle du troupeau.

5.2. Lait mis en œuvre

Le lait mis en œuvre dans la fabrication d'un fromage en appellation d'origine protégée « Crottin de Chavignol » ou « Chavignol » est un lait de chèvre entier cru, non homogénéisé, n'ayant subi aucun traitement thermique ou d'effet équivalent. Il provient au plus de la traite des deux derniers jours et est mis en œuvre au maximum dans les 24 heures suivant la dernière traite.
Tout procédé ayant pour but de séparer ou d'homogénéiser le lait est interdit. Seule la filtration destinée à enlever les impuretés macroscopiques est autorisée.

La concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation est interdite.

5.3. Fabrication

Une préparation biologique du lait est possible par ensemencement et pré-maturation du lait.
Elle s'effectue à 10 °C minimum et pendant 24 heures maximum.
Le caillage est de type mixte à dominante lactique et dure au minimum 24h.
L'opération d'emprésurage des laits doit être réalisée exclusivement avec de la présure, dont la dose peut varier entre 1 et 4 ml/100L pour une présure de référence à 520mg de chymosine par litre.
Outre les matières premières laitières, les seuls ingrédients ou auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés, dans les laits et au cours de la fabrication, sont la présure, les cultures de bactéries, de levures, de moisissures dont l'innocuité est démontrée, le chlorure de calcium et le sel. Le lactosérum de fromagerie apte à la production de Crottin de Chavignol ou Chavignol est autorisé pour l'ensemencement sous sa forme fraîche ou congelée. L'ensemencement à partir d'une seule souche est interdit. Les ferments du commerce ne peuvent pas être utilisés en ensemencement direct. Les ferments du commerce doivent êtres cultivés préalablement sur lait de chèvre de la zone Crottin de Chavignol ou Chavignol.
L'égouttage se fait par un pré-égouttage sur toile puis en moule tronconique, avec au moins un retournement lui conférant sa forme caractéristique.
Sont autorisés tous les moules qui permettent au fromage d'obtenir la forme et les qualités de pâte et de goût du Crottin de Chavignol ou Chavignol. Les faisselles, les bloc-moules ainsi que les multi-moules sont autorisés.
Le caillé pré-égoutté est disposé dans les moules sans qu'une pression (autre que manuelle) ne soit exercée sur celui-ci. De fait, l'utilisation de tout procédé d'extrusion (notamment l'utilisation d'une boudineuse) est interdite.
Les dimensions intérieures des moules sont les suivantes : diamètre inférieur maximal 5,5 cm, diamètre supérieur maximal 7,5 cm et hauteur maximale 8 cm.
Le pré-égouttage est obligatoire.
Le tranchage du caillé est interdit, ainsi que toute pratique visant à accélérer l'égouttage en bac avant le pré-égouttage.
La production peut éventuellement être reportée sous forme de caillé congelé.
Le caillé congelé doit être réincorporé en mélange avec du caillé frais. Le taux maximum de réincorporation de caillé congelé est de 50%. Ce taux s'entend à des extraits secs équivalents.
La congélation, le stockage et la décongélation se feront intégralement dans la zone définie au point 3 relatif à la délimitation de l'aire géographique.
La réincorporation du caillé congelé se fait dans un délai maximum de 15 mois après congélation.
Le fromage obtenu à partir de caillé congelé ne pourra pas comporter le terme « fermier » ou toute autre indication laissant entendre une origine fermière.
Le salage se fait au sel sec, dans la masse ou en surface.
Le salage dans la masse se fait avant moulage, en mélangeant le sel au caillé pré-égoutté. Le salage en surface se fait à la salière ou à la main. Il peut intervenir en deux fois au retournement pour une face puis au

démoulage pour la deuxième face, ou en une seule fois pour les deux faces au démoulage ou à l'arrivée chez l'affineur.
Le ressuyage est facultatif. S'il a lieu, il se déroule sans utilisation de papier absorbant.

5.4. Affinage, conditionnement

L'ensemencement par des flores complexes de surface est autorisé (levures et moisissures).
La durée minimum d'affinage est de 10 jours à compter du jour de moulage.
Pour les affineurs, la période de transport puis de stockage avant salage à une température positive et inférieure à 10°C ne peut pas excéder 72 heures. Cette période préalable à l'affinage n'est pas prise en compte dans la durée minimum d'affinage.
L'affinage se déroule en deux phases :
Une première phase, de 5 jours minimum, à plus de 10°C et plus de 70% d'humidité relative pour permettre l'implantation de la flore de surface.
Une deuxième phase sous température positive jusqu'à l'âge minimum de 10 jours après moulage.
L'affinage se déroule sans autre modification d'atmosphère que celles entraînées par la maîtrise de la température et de l'humidité de l'air. L'affinage sous film, dans l'huile, les alcools, les vins, les herbes et aromates divers, ainsi que le cendrage sont interdits.
Tout emballage modifiant l'atmosphère est interdit.
Pour les fromages dits « repassés », les fromages après une phase d'affinage classique leur permettant d'acquérir un recouvrement bleuté, sont affinés en atmosphère confinée.

6. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

6.1. Spécificités de l'aire :

L'aire géographique est centrée sur la région agricole du Pays fort sancerrois et s'étend sur les régions voisines : Champagne berrichonne, Coteaux de la Loire et Sologne, caractérisées par la présence de prairies sur terres argileuses et argilo-calcaire, propices à l'alimentation fourragère des chèvres.
Cette zone était historiquement une région agricole pauvre, où les exploitations de polyculture, fourrages, vignes, vergers, et d'élevage de petits ruminants rustiques ont développé une production caprine de subsistance. Sur ces exploitations, l'élevage des chèvres ainsi que la transformation fromagère, étaient assurées par les femmes. La pratique du pré égouttage a été l'un des moyens pour la femme berrichonne de s'affranchir de l'astreinte du moulage en différant cette tâche dans le temps afin de gérer au mieux ses autres priorités domestiques ou professionnelles, nombreuses dans ces exploitations de polyculture–polyélevage.
Le terme « crottin » viendrait du terme berrichon « crot » qui signifie trou et désignait notamment les bords des rivières où les femmes venaient laver leur linge. La terre argileuse qui bordait ces « crots » était utilisée par les paysans qui l'utilisèrent en poterie et en firent d'abord des petites lampes à huile puis des moules à fromage de petite taille.
L'élevage de la chèvre et la valorisation fromagère ont donc constitué depuis au moins le XVIe siècle un complément de ressource pour les exploitants agricoles de l'aire géographique. Dans les domaines agricoles et viticoles berrichons, ces petits fromages étaient souvent destinés à l'alimentation dans les champs ou dans les vignes des ouvriers ou journaliers. En fonction des saisons et de l'abondance ou non de lait, le Chavignol se présentait avec ou sans moisissures blanches ou bleues, voire « repassé » en plein hiver.
Aujourd'hui les techniques de production sont issues de celles utilisées par le passé. Le fromage est obtenu par coagulation lactique dominante de lait de chèvre entier et cru, avec addition d'une faible quantité de présure. Lors de la fabrication, le caillé subit un préégouttage sur toile obligatoire. Le caillé est ensuite moulé en moule tronconique de dimensions déterminées, avec au moins un retournement en moule. L'affinage est d'au moins 10 jours à température et humidité contrôlées. La phase de confinement pour l'élaboration des fromages « repassées » est complémentaire de la durée minimale d'affinage.

6.2. Spécificités du produit :

Le «Crottin de Chavignol» / «Chavignol» est un fromage au lait cru et entier de chèvre, de petite taille, en forme de cylindre plat très légèrement bombé au niveau du diamètre central. Il possède une croûte fine avec ou sans moisissures blanches ou bleues.
Le fromage de type « repassé » est recouvert d'un pénicillium bleu et possède un caractère de pâte moelleux.

6.3. Lien causal :

L'utilisation d'un moule tronconique de dimensions déterminées donne au « Crottin de Chavignol » / « Chavignol » sa forme caractéristique accentuée par un retournement pratiqué à mi-égouttage dans le moule. La forme du «Crottin de Chavignol » /« Chavignol » est par ailleurs liée à un diagramme de fabrication qui fait intervenir un pré-égouttage du caillé.
La phase de pré-égouttage, conférant au fromage frais le taux d'humidité attendu lors du démoulage, et la forme (rapport poids/surface) vont orienter les flores d'affinages pour donner au « Crottin de Chavignol » / « Chavignol » ses caractéristiques. La forme est également liée à l'utilisation du moule dont l'origine locale est avérée.
Le Chavignol »/« Chavignol »est également caractérisé par la diversité de son aspect (croûte fine, avec ou sans moisissures blanches ou bleues, à marron avec moisissures bleues pour le type « repassé »).

7. REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Organisme certificateur :
Qualisud, Certifications labels contrôles
Adresse : 15 Avenue de Bayonne 40500 ST SEVER
Tél.: (33) (0)5.58.06.15.21
Télécopieur: (33) (0)5.58.75.13.36
Courrier électronique: qualisud@wanadoo.fr
L'Organisme certificateur est accrédité selon la norme 45011

Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)
Adresse: 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cedex 13
Tél.: (33) (0)1 44 87 17 17
Télécopieur: (33) (0)1 44 97 30 37
La DGCCRF est un service du ministère chargé de l'économie.

8. ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

L'étiquetage de chaque fromage ou lot de fromages d'appellation d'origine «Crottin de Chavignol» / «Chavignol» comporte :

- le nom de l'appellation d'origine inscrit en caractères de dimensions au moins égales au deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage,
- la mention « appellation d'origine protégée »,
- le symbole AOP de l'Union européenne.

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

Tout fromage vendu par un intermédiaire doit porter une étiquette individuelle.

Le nom de «Crottin de Chavignol » ou « Chavignol » suivi de la mention «Appellation d'origine protégée» doit obligatoirement apparaître sur les factures et papiers de commerce.

9. EXIGENCES NATIONALES

Principaux points à contrôler

POINTS PRINCIPAUX Á CONTROLER	VALEURS DE RÉFÉRENCE	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Production du lait, fabrication et affinage	Ateliers de production, de transformation et d'affinage dans l'aire géographique de l'AOP Crottin de Chavignol ou Chavignol	Documentaire et/ou visuel
Boucs reproducteurs et semences (en insémination artificielle)	100% alpin	Visuel et/ou documentaire
Achats de fourrages	Possible à hauteur de la moitié de la consommation annuelle	Documentaire
Surfaces fourragères	Surface herbagère (y compris achat de fourrages) de minimum 1 ha/24 chèvres	Documentaire
Composition des fourrages	Au moins 70% des fourrages sont constitués d'herbe, de foin ou d'enrubanné	Visuel et/ou documentaire
Qualité du lait	Lait de chèvre	Visuel et/ou documentaire et/ou analytique
Préparation du lait	Lait cru	Visuel et/ou documentaire et/ou analytique
Transformation	Préégouttage sur toile	Visuel
Durée d'affinage	10 jours minimum à compter du jour de moulage	Documentaire et/ou visuel
Contrôle produit-caractéristiques du fromage	Respect des caractéristiques analytiques et organoleptiques	Analytique et /ou organoleptique