MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION

Liberté
Égalité
Fraternité

Avis relatif à l'approbation par la Commission européenne de la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée « Cantal » / « fourme de Cantal » / « cantalet »

Le présent avis porte à la connaissance du public, la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* en date du 22 juin 2020 approuvant une modification non mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Cantal / fourme de Cantal / cantalet (AOP)].

La version du cahier des charges sur laquelle la Commission européenne a fondé sa décision est jointe au présent avis.

Cahier des charges de l'appellation d'origine « Cantal » / « Fourme de Cantal »

homologué par l'arrêté du 3 janvier 2019, *JORF* du 11 janvier 2019 - Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2019-03

et associé à l'avis publié au **Bulletin officiel n°2020-29 du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation** qui fait suite à l'approbation par la Commission européenne de la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée « Cantal » / « fourme de Cantal » / « cantalet » par publication au *Journal officiel de l'Union européenne* en date du 22 juin 2020 du règlement d'exécution (UE) 2020/861 du 16 juin 2020

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

Comité Interprofessionnel des Fromages produits dans le département du Cantal et de ceux produits dans l'aire géographique de l'appellation d'origine « Cantal » (CIF)

Adresse : 52 avenue des Pupilles de la Nation – BP 124 – 15001 Aurillac cedex
Tél**. :** +33 (0)4 71 48 39 94
Fax : +33 (0)4 71 48 35 34
Courriel : info@aop-cantal.com

Composition : Producteurs, transformateurs, affineurs

Type de produit

Classe 1.3. Fromages

1) NOM DU PRODUIT

« Cantal » / « Fourme de Cantal »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Le « Cantal » / « Fourme de Cantal » est un fromage à croûte sèche dont l'épaisseur s'accroît avec la durée d'affinage, fabriqué exclusivement avec du lait de vache emprésuré, à pâte ferme, non cuite, deux fois pressée, avec broyage du caillé entre les deux pressages, salée dans la masse, renfermant au moins 45 pour cent de matière grasse dans l'extrait sec total**.** L'extrait sec minimum est de 57 % à l'issue de la durée minimum d'affinage du « Cantal » / « Fourme de Cantal », soit 30 jours à compter de la date d'emprésurage.

Le « Cantal » / « Fourme de Cantal » se présente sous la forme caractéristique d'un cylindre régulier, dont les arêtes sont arrondies, sans renflement :

- Soit d'un poids de 35 à 45 kilogrammes, fabriqué dans des moules d'un diamètre de 36 à 42 centimètres (grand format) ;
- Soit d'un poids de 8 à 10 kilogrammes, fabriqués dans des moules d'un diamètre de 20 à 22 centimètres (format réduit).

Les fromages « Cantal » / « Fourme de Cantal » portent la mention jeune, entre-deux ou vieux en fonction de la durée d'affinage et du taux d'extrait sec définis comme suit :

- Jeune : la durée d'affinage est de 30 jours minimum et 60 jours maximum, l'extrait sec de 57 % minimum ;
- Entre**-**deux : la durée d'affinage est de 90 jours minimum et 210 jours maximum, l'extrait sec de 58 % minimum ;
- Vieux : la durée d'affinage est de 240 jours minimum, l'extrait sec de 60 % minimum.

La durée d'affinage est décomptée à partir du quantième d'emprésurage.

La pâte ferme, de couleur ivoire à jaune foncé, souple pour les fromages les plus jeunes, peut devenir légèrement friable pour les plus affinés.

La croûte sèche est évolutive, d'abord de couleur gris-blanc puis dorée puis brune pouvant être parsemée de boutons ocre à bruns.

Le goût, lactique, pouvant être légèrement acidulé en début d'affinage, s'enrichit au fur et à mesure pour devenir fruité, intense et persistant.

Le fromage « Cantal » / « Fourme de Cantal » peut être présenté en portions ou râpé. A l'exception des portions individuelles inférieures à 70 grammes, des dés ou du râpé, la présence d'une partie croûtée est obligatoire.

Le mélange de râpés obtenus à partir de fromage « Cantal » / « Fourme de Cantal » portant des mentions d'affinage différentes est interdit.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

La production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages d'appellation d'origine « Cantal » / « Fourme de Cantal » ont lieu dans l'aire géographique approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 21 mars 2018. Le périmètre de cette aire englobe le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de 2017 :

Département de l'Aveyron

Communes comprises dans l'aire en totalité : Brommat, Lacroix-Barrez, Mur-de-Barrez, Taussac, Thérondels.

Département du Cantal

Communes comprises dans l'aire en totalité : Albepierre-Bredons, Allanche, Alleuze, Ally, Andelat, Anglards-de-Saint-Flour, Anglards-de-Salers, Antignac, Apchon, Arches, Arnac, Arpajon-sur-Cère, Auriac-l'Église, Aurillac, Auzers, Ayrens, Badailhac, Barriac-les-Bosquets, Bassignac, Beaulieu, Besse, Boisset, Bonnac, Brageac, Brezons, Calvinet, Carlat, Cassaniouze, Cayrols, Celoux, Cézens, Chaliers, Chalvignac, Champagnac, Champs-sur-Tarentaine-Marchal, Chanterelle, Chapelle-d'Alagnon (La), Chapelle-Laurent (La), Charmensac, Chaussenac, Chazelles, Cheylade, Claux (Le), Clavières, Collandres, Coltines, Condat, Coren, Crandelles, Cros-de-Montvert, Cros-de-Ronesque, Cussac, Dienne, Drugeac, Escorailles, Falgoux (Le), Fau (Le), Ferrières-Saint-Mary, Fontanges, , Freix-Anglards, Fridefont, Giou-de-Mamou, Girgols, Glénat, Gourdièges, Jaleyrac, Joursac, Jou-sous-Monjou, Junhac, Jussac, Labesserette, Labrousse, Lacapelle-Barrès, Lacapelle-del-Fraisse, Lacapelle-Viescamp, Ladinhac, Lafeuillade-en-Vézie, Landeyrat, Lanobre, Lapeyrugue, Laroquebrou, Laroquevieille, Lascelle, Lastic, Laurie, Laveissenet, Laveissière, Lavigerie, Leucamp, Leynhac, Leyvaux, Lorcières, Lugarde, Madic, Malbo, Mandailles-Saint-Julien, Marcenat, Marchastel, Marcolès, Marmanhac, Massiac, Mauriac, Maurines, Maurs, Méallet, Menet, Mentières, Molèdes, Molompize, Monselie (La), Montboudif, Montchamp, Monteil (Le), Montgreleix, Montmurat, Montsalvy, Montvert, Mourjou, Moussages, Murat, Narnhac, Naucelles, Neussargues en Pinatelle, Neuvéglise-sur-Truyère, Nieudan, Omps, Pailherols, Parlan, Paulhac, Paulhenc, Peyrusse, Pierrefort, Pleaux, Polminhac, Pradiers, Prunet, Quézac, Rageade, Raulhac, Reilhac, Rézentières, Riom-ès-Montagnes, Roannes-Saint-Mary, Roffiac, Rouffiac, Rouget-Pers (Le), Roumégoux, Rouziers, Ruynes-en-Margeride, Saignes, Saint-Amandin, Saint-Antoine, Saint-Bonnet-de-Condat, Saint-Bonnet-de-Salers, Saint-Cernin, Saint-Chamant, Saint-Cirgues-de-Jordanne, Saint-Cirgues-de-Malbert, Saint-Clément, Saint-Constant-Fournoulès, Saint-Étienne-Cantalès, Saint-Étienne-de-Carlat, Saint-Étienne-de-Chomeil, Saint-Étienne-de-Maurs, Saint-Flour, Saint-Georges, Saint-Gérons, Saint-Hippolyte, Saint-Illide, Saint-Jacques-des-Blats, Saint-Julien-de-Toursac, Saint-Mamet-la-Salvetat, Saint-Martial, Saint-Martin-Cantalès, Saint-Martin-sous-Vigouroux, Saint-Martin-Valmeroux, Saint-Mary-le-Plain, Saint-Paul-de-Salers, Saint-Paul-des-Landes, Saint-Pierre, Saint-Poncy, Saint-Projet-de-Salers, Saint-Santin-Cantalès, Saint-Santin-de-Maurs, Saint-Saturnin, Saint-Saury, Saint-Simon, Saint-Victor, Saint-Vincent-de-Salers, Sainte-Eulalie, Sainte-Marie, Salers, Salins, Sansac-de-Marmiesse, Sansac-Veinazès, Sauvat, Ségalassière (La), Ségur-les-Villas, Sénezergues, Siran, Soulages, Sourniac, Talizat, Tanavelle, Teissières-de-Cornet, Teissières-lès-Bouliès, Ternes (Les), Thiézac, Tiviers, Tournemire, Trémouille, Trioulou (Le), Trizac, Ussel, Vabres, Val-d'Arcomie, Valette, Valjouze, Valuéjols, Vaulmier (Le), Vebret, Védrines-Saint-Loup, Velzic, Vernols, Veyrières, Vézac, Vèze, Vezels-Roussy, Vic-sur-Cère, Vieillespesse, Vieillevie, Vigean (Le), Villedieu, Virargues, Vitrac, Ydes, Yolet, Ytrac.

Département de la Corrèze

Communes comprises dans l'aire en totalité : Auriac, Latronche, Neuvic, Rilhac-Xaintrie, Saint-Julien-aux-Bois, Saint-Privat, Soursac.

Commune comprise dans l'aire en partie : Pandrignes (parcelles n^{os} 513, 514, 531, 534 à 538, 543, 545, 547, 557, 559, 560, 564, 565, 568, 569, 572, 573, 577, 578, 872, 891, 896, 898 & 899 de la section B feuille 3).

Département de la Haute-Loire

Communes comprises dans l'aire en totalité : Ally, Lubilhac.

Département du Puy-de-Dôme

Communes comprises dans l'aire en totalité : Anzat-le-Luguet, Besse-et-Saint-Anastaise, Bourboule (La), Chambon-sur-Lac, Chastreix, Compains, Égliseneuve-d'Entraigues, Espinchal, Godivelle (La), Laqueuille, Mazoires, Mont-Dore, Murat-le-Quaire, Picherande, Roche-Charles-la-Mayrand, Saint-Alyre-ès-Montagne, Saint-Donat, Saint-Genès-Champespe, Saint-Pierre-Colamine, Saint-Sauves-d'Auvergne, Saint-Victor-la-Rivière, Tauves, Tour-d'Auvergne (La), Valbeleix.

Commune comprise dans l'aire en partie : Sayat (section AO parcelles n° 19, 20, 33, 226)

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes retenues en partie les documents graphiques établissant les limites de l'aire géographique ainsi approuvée.
Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

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

4.1. Obligations déclaratives

4.1.1. Déclaration d'identification

Chaque opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production du lait, la collecte du lait, la transformation et l'affinage du fromage d'appellation d'origine « Cantal » / « Fourme de Cantal » doit déposer une déclaration d'identification auprès du groupement puis être habilité par l'organisme chargé du contrôle et s'engage à respecter les conditions de production.
La déclaration d'identification est effectuée selon un modèle validé par le Directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

4.1.2. Déclarations préalables de non-intention de production et de reprise de la production

Tout opérateur adresse, le cas échéant, au groupement une déclaration préalable de non-intention de production pour l'appellation d'origine « Cantal » / « Fourme de Cantal », qui peut porter sur tout ou partie de son outil de production dans le délai prévu par le plan de contrôle avant l'arrêt de sa production pour l'appellation d'origine « Cantal » / « Fourme de Cantal ».
En l'absence d'une telle déclaration, l'opérateur respecte les conditions de production de l'appellation d'origine « Cantal » / « Fourme de Cantal ».
Lorsqu'il souhaite reprendre son activité, l'opérateur ayant auparavant fait une déclaration de non-intention de production effectue une déclaration préalable de reprise de la production en indiquant notamment la date envisagée pour la reprise de production pour l'appellation d'origine « Cantal » / « Fourme de Cantal », qu'il adresse au groupement dans le délai prévu par le plan de contrôle avant la date de reprise de la production.
Le groupement informe l'organisme chargé du contrôle de la réception de ces déclarations.
Il les conserve pendant au minimum 2 ans en plus de l'année au cours de laquelle il les reçoit.

4.1.3. Déclarations nécessaires à la connaissance et au suivi des produits destinés à être commercialisés en appellation d'origine

Les différentes entreprises, y compris les producteurs fermiers, communiquent mensuellement, au groupement, les éléments statistiques se rapportant à leur activité : production ou collecte de lait, production de fromages, stock et commercialisation par mention jeune, entre-deux ou vieux, collecte de fromages, quantités entrées et sorties cave et quantités de fromages déclassés par mention jeune, entre-deux ou vieux.
Le groupement conserve les données communiquées par les entreprises au minimum 2 ans en plus de l'année en cours.

Le groupement adresse chaque année à l'Institut national de l'origine et de la qualité un rapport d'activité concernant notamment les données statistiques et économiques relatives aux fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Cantal » / « Fourme de Cantal ».

4.2. Enregistrements relatifs à la traçabilité, au suivi et au contrôle des conditions de production

Chaque opérateur tient à la disposition des autorités compétentes ou de tout organisme reconnu par elles tout document nécessaire au contrôle de l'origine, de la qualité et des conditions de production du lait et des fromages, notamment une comptabilité journalière des entrées et des sorties de lait ou de fromages ou tout autre document comptable équivalent.

4.2.1. Enregistrements relatifs à la production du lait

Afin de vérifier l'origine et la gestion du troupeau, les éleveurs tiennent à disposition des agents de contrôle tout document permettant de contrôler l'origine et la gestion des animaux.
Les références des vaches de réforme en engraissement et la date d'entrée en engraissement sont portées sur un registre.

Le producteur tient un état récapitulatif de ses récoltes et de ses achats de fourrages. Sur cet état figurent l'origine, la quantité exprimée en matière sèche, la nature du fourrage, le mode de conservation et conditionnement, les résultats des analyses effectuées.
Un inventaire du stock de fourrages est réalisé annuellement avant la rentrée des vaches à l'étable selon les modalités décrites précédemment.

Le producteur fournit aux services de contrôle les factures relatives aux achats d'aliments et semences et tout élément (étiquettes et emballages) indiquant la composition de ces aliments ou semences. Ces obligations s'appliquent également à l'achat de récolte sur pied. Concernant l'achat de fourrages, la facture précise l'origine géographique de la production.

Le producteur tient aussi un registre d'alimentation sur lequel figurent la nature et les quantités de fourrages et d'aliments complémentaires, exprimées en kilogrammes de matière sèche, distribués au troupeau laitier.

Les sites servant au stockage de l'ensemble des fourrages récoltés et des aliments complémentaires destinés au troupeau laitier sont localisés à travers un plan schématique de l'exploitation effectué par les soins de l'éleveur.

Le producteur tient un cahier de pâturage indiquant notamment les jours de sortie des vaches laitières en lactation.

Les éleveurs qui réalisent de l'épandage de matières organiques fertilisantes d'origine non agricole remplissent un cahier d'épandage comprenant notamment les éléments fournis par le producteur de boues et le tiennent à disposition des agents de contrôle.

Le producteur doit pouvoir fournir la preuve écrite des contrôles du fonctionnement de l'installation de traite et des actions correctives apportées le cas échéant.

4.2.2. Enregistrements relatifs à la collecte et à la transformation

La collecte et le stockage du lait ont des éléments de traçabilité établis de manière indépendante pour le lait cru et le lait traité thermiquement.

Le contrôle du respect de toutes les opérations de transformation est fait à partir des fiches de fabrication internes à chaque entreprise. Ces fiches de fabrication doivent comporter tous les éléments permettant ce contrôle.

4.2.3. Enregistrements relatifs à l'affinage

Les exploitants de cave d'affinage sont soumis à la tenue de registres spéciaux ou de documents comptables équivalents, d'entrées et de sorties portant notamment les indications suivantes :

- numéro des lots ;
- par lot, nombre de fromages par quantième de fabrication et par provenance ;
- en sortie de cave : mention jeune, entre-deux ou vieux, ou le cas échéant « Cantal » / « Fourme de Cantal » sans autre qualificatif ;
- dates d'entrée et sortie des lots de la cave d'affinage. En cas de sortie échelonnée d'un lot, la date de sortie de chaque fraction de lot, ainsi que le nombre de fromages par quantième et par provenance, sont enregistrés.

En outre, ils tiennent des registres de cave portant sur l'indication de la température qui fait l'objet d'un enregistrement au moins bi-hebdomadaire.

Une fiche par lot qui contient tous ces renseignements peut en tenir lieu. Ces fiches sont classées et conservées.

4.3. Identification du produit

L'identification du fromage est obligatoire. Elle est assurée par une marque d'identification, apposée sur le fromage lors du montage de la pièce. Cette marque d'identification est à usage unique et ne peut être réutilisée.

La nature, la couleur, les dimensions, la description de la marque d'identification sont conformes à la réglementation en vigueur.

Les fromages « Cantal » / « Fourme de Cantal » fermiers comportent, en sus de la marque d'identification, une empreinte en relief sur les deux faces portant l'intitulé « Cantal Fermier » mise en place au montage de la pièce. Ils peuvent également comporter une empreinte en relief portant l'inscription « Ferme de … » sur une face, mise en place au montage de la pièce.

Les marques d'identification et les empreintes en relief sont distribuées exclusivement par le groupement à tout fabricant habilité. Le groupement tient à jour un registre d'attribution des marques d'identification consultable par les structures de contrôle. Les marques d'identification et les empreintes sont retirées au fabricant par le groupement en cas de suspension ou de retrait de son habilitation notifiées par les structures de contrôle. Lors de l'opération de déclassement, les marques d'identification sont enlevées des fromages déclassés et les inscriptions incluant la dénomination « Cantal » laissées par la ou les empreintes sont supprimées du produit, selon les modalités prévues par le plan de contrôle.

4.4. Contrôle du 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 la qualité et de la typicité des produits présentés à cet examen. Cet examen est réalisé par sondage sur les fromages portant respectivement les mentions d'affinage jeune, entre-deux et vieux, selon les procédures prévues par le plan de contrôle.

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Production du lait

Le lait mis en œuvre pour la fabrication du fromage « Cantal » / « Fourme de Cantal » provient d'exploitations dont la superficie est au minimum égale à un hectare de surface agricole utile par vache. Le terme 'vache' reprend l'ensemble des bovins laitiers et allaitants ayant déjà eu un veau et présents sur l'exploitation. Les hectares de SAU comptabilisent strictement la superficie utilisée par l'exploitant pour l'alimentation de l'ensemble des animaux présents sur l'exploitation.

5.1.1. Troupeau laitier

Le troupeau laitier comprend l'ensemble des vaches laitières et les génisses de renouvellement présentes sur l'exploitation. Les vaches laitières sont les animaux en lactation et les animaux taris, à l'exception des vaches de réforme en cours d'engraissement. Les génisses sont les animaux compris entre le sevrage et leur première mise-bas.

L'ensemble du troupeau laitier d'une exploitation respecte les conditions de production de l'appellation d'origine « Cantal » / « Fourme de Cantal ».

Le lait utilisé pour la fabrication de fromage « Cantal » / « Fourme de Cantal » provient de troupeaux laitiers composés de vaches et de génisses nées et élevées sur l'aire géographique.

Toute introduction dans les troupeaux laitiers de vache ou génisse nées et/ou élevées hors de l'aire géographique est interdite.

Néanmoins pour des raisons sanitaires ou pour les races de montagne à faible effectif Brune, Simmental française, Abondance, Aubrac et Tarentaise présentes sur l'aire géographique pour lesquelles la demande d'animaux est supérieure à l'offre reconnue par le Directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité, une dérogation aux dispositions des trois paragraphes précédents peut être accordée par le Directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

5.1.2. Alimentation des animaux

La ration de base du troupeau laitier est constituée exclusivement de fourrages grossiers issus de l'aire géographique.

L'herbe pâturée et/ou conservée représente 70 % minimum de la matière sèche composant la ration de base journalière du troupeau laitier.

L'herbe conservée par voie humide distribuée au troupeau laitier est issue d'herbe pré-fanée.

Les fourrages ensilés sont stockés sur une dalle bétonnée ou goudronnée et les fourrages fermentés autres que les ensilages sont stockés sur des aires bétonnées ou stabilisées avant le 1er novembre de chaque année.

L'ensilage de maïs ayant un pH supérieur ou égal à 4,4 ou un taux de matière sèche inférieur à 30 % ne peut être distribué aux vaches laitières.
Les ensilages d'herbe ayant un pH supérieur ou égal à 4,4 ou un taux de matière sèche inférieur à 25 % ne peuvent être distribués aux vaches laitières.
L'enrubannage distribué aux vaches laitières a un taux de matière sèche supérieur à 50 %.

Une analyse systématique de ces fourrages est effectuée chaque année avant le 1er novembre, par un laboratoire agréé sur la base de prélèvements coordonnés par le groupement.

Sont interdits dans l'alimentation du troupeau laitier :

- les fourrages conservés par voie humide de plus de 12 mois,
- les fourrages qui influent défavorablement sur l'odeur ou le goût du lait, tels que les poireaux, choux, colzas, raves, navets, feuilles de betteraves.

Seuls les enzymes et inoculants bactériens sont autorisés comme additifs pour l'ensilage.

En période de disponibilité d'herbe, dès que les conditions climatiques le permettent, le pâturage des vaches en lactation est obligatoire et quotidien. Pendant une durée annuelle minimum de 120 jours, le pâturage doit couvrir au moins 70 % de la ration de base exprimée en quantité de matière sèche par vache et par jour.

L'affouragement en vert du troupeau laitier est interdit.

L'élevage hors sol du troupeau laitier est interdit.

Pendant la période où le pâturage ne permet pas de couvrir 70 % minimum de la ration de base, chaque vache laitière en lactation reçoit au minimum 5 kilogrammes de matière sèche de foin quotidiennement. On entend par foin de l'herbe fauchée et séchée avec un taux de matière sèche supérieur à 80 %.

Pour les vaches laitières, l'apport d'aliments complémentaires dont la teneur en matière sèche est supérieure à 85 % ne peut pas excéder 1800 kg bruts par vache laitière et par année civile. Pour les génisses de renouvellement, l'apport d'aliments complémentaires ne peut pas excéder 30 % de la ration totale, exprimée en matière sèche, en moyenne sur l'année.

Seuls les aliments complémentaires suivants sont autorisés dans la ration journalière du troupeau laitier :

- *1* – Céréales : orge, maïs, blé, avoine, seigle, triticale.
- *2* – Co-produits de céréales : son et remoulage de blé, drêches de blé, drêches de maïs, corn gluten feed, gluten de maïs, gluten de blé, tourteaux de germes de maïs, radicelles d'orge.
- *3* – Fourrages déshydratés et agglomérés : luzerne déshydratée.
- *4* – Graines entières protéagineuses et oléo-protéagineuses : soja, colza, tournesol, lin, féverole, lupin, pois.
- *5* – Co-produits des graines protéagineuses et oléo-protéagineuses : tourteaux de soja, de colza, de tournesol, de lin, huile de soja, de colza, de tournesol.
- *6* – Racines, tubercules et leurs co-produits : pulpe de betterave déshydratée, mélasse comme liant avec un taux maximum de 5 % de l'aliment composé pris en référence au taux de matière sèche.
- *7* – Minéraux : minéraux autorisés figurant à l'annexe du décret 86-1037 modifié portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne les produits et substances destinés à l'alimentation animales.
- *8* – Additifs : autorisés conformément au règlement *(CE)* n° 1831/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 relatif aux additifs destinés à l'alimentation des animaux et suivant la liste ci-après :
  - émulsifiants
  - stabilisants
  - épaississants
  - gélifiants
  - conservateurs
  - liants
  - anti-agglomérants
  - anti-oxygènes d'origine naturelle
  - vitamines, provitamines et substances à effet analogue chimiquement bien définies

- composés d'oligo-éléments

Seul le lactosérum en provenance de l'exploitation est autorisé comme aliment liquide.

Les aliments complémentaires ont un taux de matière sèche supérieur à 85 %, à l'exception du lactosérum liquide.

Les aliments composés sont fabriqués uniquement à partir des matières premières autorisées dans la liste figurant ci-dessus. Chaque sac et/ou chaque livraison d'aliment composé est accompagné d'une étiquette comportant, entre autres, la liste des matières premières incorporées et indiquant que le pourcentage de mélasse est inférieur à 5 % de l'aliment composé, en matière sèche.

L'ensemble des fourrages récoltés et des aliments complémentaires destinés au troupeau laitier est stocké sur des sites repérés.

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux, les végétaux, les coproduits et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques. L'implantation de cultures transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en fromage d'appellation d'origine « Cantal » / « Fourme de Cantal ». Cette interdiction s'entend pour toute espèce végétale susceptible d'être donnée en alimentation aux animaux de l'exploitation, et toute culture d'espèce susceptible de les contaminer.

5.1.3. Epandage des matières organiques fertilisantes

Afin de préserver l'alimentation des vaches de tout risque de contamination par des éléments polluants à travers les matières organiques fertilisantes, l'épandage de ces matières organiques fertilisantes dans les exploitations produisant du fromage d'appellation d'origine « Cantal » / « Fourme de Cantal » respecte les mesures suivantes :

Origine : les seules matières organiques fertilisantes autorisées proviennent de l'aire géographique de l'appellation d'origine « Cantal » / « Fourme de Cantal » et sont le compost, le fumier, le lisier, le purin (d'origine agricole) ainsi que les matières organiques fertilisantes d'origine non agricole, type boues d'épuration (ou sous-produits), déchets verts.

Suivi de la qualité des matières organiques fertilisantes d'origine non agricole : tout épandage d'une matière organique fertilisante d'origine non agricole s'accompagne d'un suivi analytique lot par lot (camion, citerne,…) des germes pathogènes, des métaux lourds et des composés-traces organiques retenus dans la réglementation.

Conditions d'épandage des matières organiques fertilisantes d'origine non agricole : l'épandage des matières organiques fertilisantes d'origine non agricole est autorisé sur les surfaces de l'exploitation, mais avec enfouissement immédiat, et en respectant la réglementation en vigueur concernant les restrictions particulières (dates, périmètres protégés,…), les quantités….

Dans le cadre d'un épandage sur les prés et pâturages destinés à l'alimentation des vaches dont le lait est destiné à la production de fromages d'appellation d'origine « Cantal » / « Fourme de Cantal », il convient de respecter une période de latence après épandage d'au moins huit semaines avant toute utilisation. De fait, les surfaces sont utilisées pendant cette période à d'autres fins que la production de fourrage pour l'appellation d'origine « Cantal » / « Fourme de Cantal ».

5.2. Traite et stockage du lait

Le fonctionnement de l'installation de traite est vérifié tous les ans et chaque fois que cela est nécessaire par une entreprise agréée pour le contrôle de ces installations.

En production laitière, après la traite, le lait destiné à la fabrication du fromage « Cantal » / « Fourme de Cantal » est stocké dans une cuve à lait réfrigérante conforme à la norme obligatoire. Le stockage du lait à la ferme ne peut excéder 48 heures après la traite la plus ancienne.

En production fermière, l'emprésurage a lieu dans les 24 heures après la traite la plus ancienne. Si l'emprésurage n'intervient pas sitôt la traite terminée, le lait est stocké dans une cuve à lait réfrigérante conforme à la norme obligatoire.

5.3. Fabrication du fromage

Le lait peut être utilisé cru ou traité thermiquement.

Dans le cas d'une fabrication de fromage « Cantal » / « Fourme de Cantal » au lait cru, ou d'une fabrication fermière de fromage « Cantal » / « Fourme de Cantal », la totalité du lait emprésuré est cru.

En cas de fabrication au lait traité thermiquement, le délai entre le début de ramassage et l'emprésurage du lait est au maximum de 48 heures. Ce délai intègre le temps de collecte, le report de lait, la standardisation, ainsi que le temps de maturation qui ne peut excéder 24 heures.

En cas de fabrication au lait cru, en production laitière, le lait est mis en œuvre dès sa réception à la laiterie.

Seul le lait produit par des exploitations répondant aux conditions décrites, collecté et stocké séparément des autres laits, peut être destiné à la fabrication de fromage d'appellation d'origine « Cantal » / « Fourme de Cantal ».

La standardisation en matière protéique est interdite, celle en matière grasse est autorisée afin de corriger le taux de celle-ci dans le lait, dans le but d'obtenir un gras-sur-sec de 45 % minimum.

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 sel et le chlorure de calcium.

L'emprésurage du lait s'effectue à une température comprise entre 30 et 34°C, exclusivement avec de la présure.

Dans le cas d'une fabrication fermière de fromage « Cantal » / « Fourme de Cantal », l'emprésurage du lait peut être réalisé dans une cuve en bois dénommée « gerle » qui ne peut être utilisée comme un élément de stockage. Toutefois lors de la traite elle peut être utilisée comme élément de réception et de transport du lait.

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

La durée de coagulation est comprise entre 22 et 45 minutes. Elle est obtenue en multipliant le temps de prise par un coefficient variant de 1,5 à 3.

Le décaillage et le brassage sont réalisés de façon manuelle ou mécanique afin d'obtenir des grains de caillé compris entre la taille d'un grain de blé et celle d'un grain de maïs.

Le caillé subit un pressage progressif dans un presse-tome. Deux retournements minimum de la tome, masse cohérente émanant du caillé, y sont effectués. Ces opérations consistent, après ouverture des presse-tome, en découpage des blocs de tome et empilage des morceaux obtenus avant nouvelle pression. La conduite du pressage permet d'obtenir un extrait sec de la tome supérieur à 48 % en moins de quatre heures après l'emprésurage.

Après ce pressage, la tome obtenue subit une phase de maturation de 10 heures minimum, dans une salle dont la température est comprise entre 15 et 20°C.

La tome, dont le pH est compris entre 5 et 5,4, est ensuite broyée et salée dans la masse. Cette opération intervient au minimum treize heures après l'emprésurage.

La température de la tome broyée et salée est comprise entre 17 et 21°C. Le salage est réalisé avec du sel sec. Le temps d'attente au sel est au minimum d'une heure avant la mise en moule.

Le moulage est réalisé par couches successives entrecoupées de pressages manuels ou mécaniques.

L'utilisation du moule « Cantal » / « Fourme de Cantal » est obligatoire. Celui-ci est un cylindre droit dont les fonds sont plats et rejoignent les parois du cylindre par un arrondi de hauteur inférieure à 20 millimètres. La partie centrale du moule est constituée d'une seule pièce.

Le pressage, progressif, est alors effectué verticalement ou horizontalement. Il est d'une durée minimum de 12 heures pour les formats réduits et de 18 heures pour les grands formats.

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.

5.4. Affinage

L'affinage dure au moins trente jours. La durée d'affinage est décomptée à partir du quantième d'emprésurage.

L'affinage des fromages est effectué dans des locaux dont l'hygrométrie est de 95 % au minimum et la température comprise entre 6°C minimum et 12°C maximum. Les fromages sont régulièrement frottés ou brossés et retournés pour obtenir une croûte régulière.

L'affinage sous film est interdit.

La conservation sous atmosphère modifiée des fromages frais et des fromages en cours d'affinage est interdite.

Les fromages dont la durée d'affinage est comprise entre 61 jours au moins et 89 jours au plus après l'emprésurage ou entre 211 jours au moins et 239 jours au plus après l'emprésurage doivent rester dans les sites habilités pour l'affinage des fromages « Cantal » / « Fourme de Cantal ». Ils sont commercialisables uniquement vers une entreprise habilitée, sous le seul qualificatif « Cantal » / « Fourme de Cantal ».

Le changement de mention se fait si et seulement si le produit est maintenu dans les conditions d'affinage telles que prévues ci-dessus, dans un ou plusieurs sites habilités pour l'affinage de « Cantal » / « Fourme de Cantal ». Le transfert d'un site habilité à un autre site habilité, exploité ou non par la même entreprise, ne constitue pas une rupture des conditions d'affinage.

Le produit prend son nom définitif à la date de sortie de cave d'un site habilité avant commercialisation vers le consommateur ou vers un distributeur qui n'est pas susceptible de bénéficier de l'appellation d'origine pour l'affinage.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

Le « Cantal » / « Fourme de Cantal » est un fromage au lait de vache de grand format apte à la conservation, à la pâte deux fois pressée et salée dans la masse, dont la texture, la croûte et le goût se développent avec son degré d'affinage.
La rudesse du climat, l'altitude et le relief de l'aire géographique, à vocation herbagère, ont permis l'émergence de savoir-faire particuliers dans la conduite des troupeaux, la transformation fromagère et l'affinage qui confèrent de telles caractéristiques au « Cantal » / « Fourme de Cantal ».

- **Spécificité de l'aire géographique**

Facteurs naturels

L'aire géographique du fromage « Cantal » / « Fourme de Cantal » couvre la majeure partie du département du même nom, ainsi que quelques communes des départements limitrophes du Puy-de-Dôme, de la Corrèze, de l'Aveyron et de la Haute-Loire.

C'est un territoire de moyenne montagne fraîche et humide, marqué par une certaine rudesse. Il présente une altitude minimale de 500 m et/ou des dénivelés importants supérieurs à 15 % et un climat continental largement ouvert aux influences océaniques, avec une pluviométrie importante d'au minimum 700 mm par an. Son cœur est constitué par la zone volcanique des Monts du Cantal, qui culmine à 1858 m au Plomb du Cantal. Sur la périphérie, il s'étend sur le socle hercynien constitué de roches magmatiques et métamorphiques, avec très localement des petits bassins sédimentaires intra-montagnards.

La combinaison de la nature des sols, de l'altitude, du relief et du climat explique la vocation herbagère des communes composant l'aire géographique.
Les pratiques d'élevage actuelles tirent partie de cette ressource pour produire le lait destiné à la fabrication du « Cantal » / « Fourme de Cantal ». Ainsi, le pâturage des vaches en lactation est obligatoire sur une partie de l'année et la ration de base du troupeau laitier est constituée exclusivement de fourrages grossiers issus de l'aire géographique, dont l'herbe représente 70 % minimum, avec une limitation de l'apport d'aliments complémentaires.

Facteurs humains

De nombreuses références historiques établissent la longue histoire du « Cantal » / « Fourme de Cantal », produit identitaire de la communauté historique de la Haute-Auvergne et du département du Cantal. Des auteurs des XVIe et XVIIe siècles ont témoigné de sa réputation. Au XVIIIe siècle, la célèbre encyclopédie de Diderot et d'Alembert présente sur des planches gravées la fabrication de ce fromage. Le « Cantal » / « Fourme de Cantal » est reconnu comme appellation d'origine par le jugement du tribunal civil de Saint-Flour du 17 mai 1956, puis comme appellation d'origine contrôlée par décret du 19 février 1980.

Le « Cantal » / « Fourme de Cantal » était initialement un fromage fabriqué à partir du lait de grands troupeaux conduits sur les estives des Monts du Cantal de mai à octobre, dont l'effectif important permettait de produire la quantité de lait nécessaire à la fabrication de ce fromage de grand format grâce aux ressources en herbe abondantes à cette période de l'année. Les fromages étaient fabriqués et stockés dans les « burons », constructions de pierre de forme trapue servant également d'habitation, et descendus dans les vallées à l'automne pour être vendus à des entreprises de négoce sur différents marchés. Ces entreprises se chargeaient de poursuivre leur affinage et de les expédier. De nombreuses archives mentionnent le « Cantal » / « Fourme de Cantal » comme produit d'échange entre les régions viticoles du sud de la France et la Haute-Auvergne. Dès l'origine, la technologie de fabrication mise en œuvre devait donc permettre au produit de se conserver pour rendre possible le transport sur de longues distances et une consommation échelonnée tout au long de l'année, faisant du « Cantal » / « Fourme de Cantal » un fromage de garde.

A partir de la fin du XIXe siècle, on a vu s'opérer le passage d'une fabrication en burons à une fabrication en laiterie avec du lait collecté dans plusieurs exploitations, qui a permis de produire du « Cantal » / « Fourme de Cantal » toute l'année et s'est accompagné d'une extension de l'aire géographique sur les périphéries du massif cantalien. La plupart des unités de fabrication apparues à cette période ne disposaient toutefois pas de la maîtrise technique, des locaux et des capitaux nécessaires à l'affinage des fromages, qu'elles confiaient donc à des acteurs spécialisés.

Ces derniers ont développé un savoir-faire en matière d'affinage, à travers la maîtrise des conditions d'ambiance (caves fraîches et humides) et des soins apportés aux fromages (frottages ou brossages et retournements réguliers), qui leur a toujours permis de commercialiser le « Cantal » / « Fourme de Cantal » à différents stades d'affinage aujourd'hui qualifiés de « jeune », « entre-deux » ou « vieux ».

Les techniques de fabrication actuelles découlent des techniques anciennes empiriquement utilisées par les vachers lors de la fabrication en buron pour maîtriser les paramètres permettant une longue conservation du produit. Ainsi, le pressage du caillé au presse-tome, outil traditionnel, favorise son égouttage et augmente l'extrait sec. La longue maturation de la tome permet son acidification. Le broyage de la tome entre les deux pressages confère au « Cantal » / « Fourme de Cantal » la texture de sa pâte. Le salage dans la masse, en assurant une bonne répartition du sel, prépare l'affinage. Le deuxième pressage donne sa forme au fromage.

- **Spécificité du produit**

Le fromage « Cantal » / « Fourme de Cantal » est un fromage au lait de vache de grand format, à pâte deux fois pressée et salée dans la masse. Le fromage portant la mention « jeune » présente une durée d'affinage de 30 à 60 jours après emprésurage et un extrait sec de 57 % minimum. Les fromages portant les mentions « entre-deux » et « vieux » présentent des durées d'affinage respectivement de 90 à 210 jours et de 240 jours minimum et des extraits secs respectivement de 58 % minimum et 60 % minimum.

La pâte a une texture souple pour les fromages les plus jeunes, qui peut devenir légèrement friable pour les plus affinés. La croûte sèche est évolutive, d'abord de couleur gris-blanc puis dorée puis brune pouvant être parsemée de boutons ocre à bruns. Le goût, lactique, pouvant être légèrement acidulé en début d'affinage, s'enrichit au fur et à mesure pour devenir fruité, intense et persistant.

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

La conjonction d'un climat rude et pluvieux et d'un relief accidenté, à l'origine de la vocation herbagère de l'aire géographique, a orienté la production agricole vers l'élevage bovin laitier qui, à travers les pratiques mises en œuvre, valorise au mieux les ressources herbagères de l'aire géographique pour produire le lait destiné à la fabrication du « Cantal » / « Fourme de Cantal ».

La rudesse du climat, les difficultés de circulation liées au relief et au climat hivernal et la production importante de lait ont favorisé l'émergence de savoir-faire partagés dans la fabrication du « Cantal » / « Fourme de Cantal », fromage de garde de grand format bien reconnaissable qui constituait une réserve de nourriture toujours disponible et un produit de négoce apte au transport sur de longues distances.
Les techniques de fabrication mises en œuvre aujourd'hui (double pressage, longue acidification, salage dans la masse) sont issues des savoir-faire particuliers et traditionnels qui permettent de proposer ce fromage à différents stades d'affinage et de le conserver sur de longues périodes, grâce à un extrait sec élevé.

Les caractéristiques spécifiques du « Cantal » / « Fourme de Cantal », en particulier sa croûte, la texture de sa pâte et son goût, se développent au cours de l'affinage, grâce aux conditions d'ambiance et aux soins particuliers apportés par l'affineur.

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

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

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 : 01.44.97.17.17
Fax : 01.44.97.30.37
La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du R (UE) n° 1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

L'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Cantal » / « Fourme de Cantal » doit comporter obligatoirement :

- le nom de l'appellation d'origine ;
- la mention jeune, entre-deux ou vieux ;
- le qualificatif « petit » pour les fromages de format réduit tel que prévu dans le chapitre « Description du produit » ;

Le tout est inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.

- le symbole AOP de l'Union européenne, dans le même champ visuel que le nom de l'appellation d'origine ;
- les mentions « fabriqué (par)… » et « affiné par… ».

Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, l'emploi de tout qualificatif ou autre mention accompagnant l'appellation d'origine est interdit dans l'étiquetage, la publicité, la communication, les factures ou papiers de commerce à l'exception :

- des marques de commerce ou de fabrique particulières ;
- des mentions « affiné à la ferme », « affiné en tunnel », « fabriqué avec du lait issu de vaches de la race Salers » (pour les fromages fabriqués avec du lait à 100 % issu de vaches de la race Salers), « fabriqué (par)… » et « affiné par… », dans des caractères dont les dimensions n'excèdent pas les deux tiers de celles du nom de l'appellation d'origine « Cantal » / « Fourme de Cantal » ;
- des mentions d'affinage jeune, entre-deux ou vieux ;
- du qualificatif « petit » sur les fromages « Cantal » / « Fourme de Cantal » de format réduit tel que prévu dans le chapitre « Description du produit » ;
- le cas échéant, en cas de découpe, des mentions indiquant l'état physique dans lequel se trouve le fromage ou le traitement mécanique qu'il a subi.

La durée d'affinage peut être précisée en mois dès 120 jours soit le quatrième mois après emprésurage.

9) EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

Thèmes	Points principaux à contrôler	Valeurs de référence	Méthodes d'évaluation
PRODUCTION DE LAIT			
Aire géographique	Localisation de la production du lait	Liste des communes de l'aire géographique	Documentaire et/ou visuel
Lien des animaux au terroir	Origine des animaux	Interdiction de toute introduction dans les troupeaux laitiers de vaches ou génisses nées et/ou élevées hors de l'aire géographique Troupeaux laitiers exclusivement composés de vaches et de génisses nées et élevées sur l'aire géographique	Documentaire et/ou visuel
Autonomie fourragère de l'exploitation	Chargement	Au minimum 1 hectare de SAU par vache	Documentaire
	Origine de la ration de base du troupeau laitier	Liste des communes de l'aire géographique	Documentaire et/ou visuel
Place prioritaire de l'herbe	Proportion d'herbe pâturée et/ou conservée dans la ration de base	70 % minimum de la matière sèche composant la ration de base journalière du troupeau laitier	Documentaire et/ou visuel
	Pâturage des vaches en lactation	Obligatoire et quotidien en période de disponibilité d'herbe, dès que les conditions climatiques le permettent, Au moins 70 % de la ration de base (exprimée en MS/vache/jour) pendant une durée minimum de 120 jours	Documentaire et/ou visuel
	Quantité de foin reçue par les vaches en lactation pendant la période où le pâturage ne permet pas de couvrir 70 % minimum de la ration de base	Au minimum cinq kilogrammes en matière sèche par vache laitière et par jour	Documentaire et/ou visuel
Conduite du troupeau laitier	Affouragement en vert	Interdit	Documentaire et/ou visuel
	Elevage hors sol	Interdit	Documentaire et/ou visuel
COLLECTE DU LAIT			
Collecte du lait	Collecte du lait destiné à la fabrication du produit	Lait produit par des exploitations répondant aux conditions du cahier des charges séparé des autres laits	Documentaire et/ou visuel

	Preuve de l'origine	Comptabilité journalière des entrées et des sorties de lait ou tout autre document comptable équivalent, établie de manière indépendante pour le lait cru et le lait traité thermiquement	Documentaire et/ou visuel

TRANSFORMATION

Aire géographique	Localisation de la fabrication	Liste des communes de l'aire géographique	Documentaire et/ou visuel
	Nature du lait	Fabriqué exclusivement avec du lait de vache	Documentaire et/ou visuel
Stockage du lait	Stockage du lait destiné à la fabrication du produit	Lait produit par des exploitations répondant aux conditions du cahier des charges séparé des autres laits	Documentaire et/ou visuel
	Preuve de l'origine	Comptabilité journalière des entrées et des sorties de lait ou tout autre document comptable équivalent, établie de manière indépendante pour le lait cru et le lait traité thermiquement	Documentaire et/ou visuel
Préparation du lait	Standardisation en matière protéique	Interdite	Documentaire et/ou visuel
Emprésurage	Caractéristiques du lait emprésuré en cas d'une fabrication au lait cru ou d'une fabrication fermière	Exclusivement lait cru	Documentaire et/ou analytique et/ou visuel
Premier pressage	Matériel	Utilisation du presse-tome obligatoire	Documentaire et /ou visuel
	Méthode	Pressage progressif, avec au minimum deux retournements de la tome	Documentaire et/ou visuel
Maturation	Durée	Dix heures minimum	Documentaire et /ou visuel
Broyage	Méthode	Broyage obligatoire	Documentaire et /ou visuel
Montage de la pièce	Moule	Utilisation du moule « Cantal » / « Fourme de Cantal » obligatoire Diamètre de 36 à 42 centimètres pour les fromages de grand format Diamètre de 20 à 22 centimètres pour les fromages de format réduit	Mesure et/ou visuel

AFFINAGE

Aire géographique	Localisation de l'affinage	Liste des communes de l'aire géographique	Documentaire et/ou visuel
Affinage	Durée (à partir du quantième d'emprésurage)	Cantal jeune : 30 à 60 jours Cantal entre-deux : 90 à 210 jours Cantal vieux : 240 jours et plus	Documentaire et/ou visuel
	Circulation et commercialisation des fromages âgés respectivement de 61 à 89 jours après emprésurage et de 211 à 239 jours après emprésurage	Maintien dans les sites habilités pour l'affinage des fromages « Cantal » / « Fourme de Cantal », commercialisation possible uniquement vers une entreprise habilitée, sous le seul qualificatif « Cantal » / « Fourme de Cantal » Maintien dans les conditions d'affinage obligatoire pour changer de mention	Documentaire et/ou visuel

IDENTIFICATION

Marques d'identification	Obligatoire.	Documentaire et/ou visuel
Empreintes fromage fermier	Empreinte en relief sur les deux faces portant l'intitulé « Cantal Fermier » obligatoire	Documentaire et/ou visuel

PRODUIT

Caractéristiques chimiques du produit	Matière Grasse	Minimum 45 gr pour 100 gr de fromage après complète dessiccation	Analytique et/ou documentaire
	Extrait Sec	« Cantal » / « Fourme de Cantal » jeune : 57 % minimum « Cantal » / « Fourme de Cantal » entre-deux : 58 % minimum « Cantal » / « Fourme de Cantal » vieux : 60 % minimum	Analytique et/ou documentaire
Caractéristiques organoleptiques du produit	Croûte	Sèche, dont l'épaisseur s'accroît avec la durée d'affinage Evolutive : d'abord de couleur gris-blanc, puis dorée, puis brune, pouvant être parsemée de boutons ocre à bruns	Organoleptique
	Pâte	Ferme, de couleur ivoire à jaune foncé, souple pour les fromages les plus jeunes, pouvant devenir légèrement friable pour les plus affinés	Organoleptique
	Goût	Lactique, pouvant être légèrement acidulé en début d'affinage, s'enrichissant au fur et à mesure pour devenir fruité, intense et persistant	Organoleptique
Caractéristiques physiques du produit	Forme	Cylindre régulier, dont les arêtes sont arrondies, sans renflement	Visuel