RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture
et de l'alimentation

Avis relatif à l'approbation par la Commission européenne de la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée « Bleu d'Auvergne »

Le présent avis porte à la connaissance du public, la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* en date du 24 octobre 2017 du règlement d'exécution (UE) n°2017/1931 de la Commission européenne du 17 octobre 2017 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 [Bleu d'Auvergne (AOP)].

La version consolidée 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 « Bleu d'Auvergne »

homologué par l'arrêté du 16 décembre 2016 publié au JORF du 22 décembre 2016
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2016-53

et associé à l'avis publié au **Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-43** relatif à l'approbation par la Commission européenne de la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée « Bleu d'Auvergne » par la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* en date du 24 octobre 2017 du règlement d'exécution (UE) n°2017/1931 du 17 octobre 2017

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 Régional du Bleu d'Auvergne

Mairie – 15400 Riom-ès-Montagnes
Tél**. :** +33 (0)4 71 78 11 98
Fax **:** +33 (0)4 71 78 11 98
Courriel **:** bleudauvergne@wanadoo.fr

Composition : Producteurs, Collecteurs privés et coopératifs, Transformateurs et Affineurs privés et coopératifs

TYPE DE PRODUIT

Classe 1-3 – Fromages

1) NOM DU PRODUIT

« Bleu d'Auvergne »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Le « Bleu d'Auvergne » est un fromage fabriqué exclusivement avec du lait de vache emprésuré, à pâte persillée, non pressée, non cuite, fermentée et salée.
Ce fromage se présente sous la forme d'un cylindre plat de 19 cm à 23 cm de diamètre, de 8 à 11 cm de hauteur et d'un poids de 2 à 3 kg.
La teneur en matière grasse est d'au moins 50 % après complète dessiccation et la teneur en matière sèche

non inférieure à 51 %.
Le fromage ne peut être commercialisé sous l'appellation d'origine « Bleu d'Auvergne » qu'à partir du 28ème jour à compter de la date d'emprésurage.
La croûte du « Bleu d'Auvergne » est saine, sans mouillères, ni exsudation. Elle ne présente pas une seule couleur uniforme. Elle peut présenter des moisissures blanches, grises, vertes, bleues et noires.
La pâte présente une couleur blanche à ivoire avec des ouvertures et un persillage régulièrement réparti, de couleur bleu à vert.
Ce persillage est de grosseur grain de blé à grain de maïs.
La texture est fondante, onctueuse et fine.
Le goût du « Bleu d'Auvergne » est intense, typé, équilibré, avec des arômes de bleu, de sous-bois, voire de champignons. Il peut présenter une légère pointe de sel et d'amertume. Il est rehaussé, de façon plus ou moins accentuée selon le degré d'affinage, par les saveurs issues de l'activité de la moisissure *Penicillium roqueforti*.
Le « Bleu d'Auvergne » peut être commercialisé sous forme de portions de tous formats.

3) DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

La production du lait, la fabrication, l'affinage et la conservation des fromages jusqu'au 28ème jour à compter de la date d'emprésurage sont effectués dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes :

Département de l'Aveyron :
Communes de Brommat, Lacroix-Barrez, Mur-de-Barrez, Murols, Taussac, Thérondels.

Département du Cantal :
Communes d'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, Celles, Celoux, Cézens, Chaliers, Chalinargues, Chalvignac, Champagnac, Champs-sur-Tarentaine-Marchal, Chanterelle, La Chapelle-d'Alagnon, La Chapelle-Laurent, Charmensac, Chastel-sur-Murat, Chaussenac, Chavagnac, Chazelles, Cheylade, Le Claux, Clavières, Collandres, Coltines, Condat, Coren, Crandelles, Cros-de-Montvert, Cros-de-Ronesque, Cussac, Dienne, Drugeac, Escorailles, Le Falgoux, Le Fau, Ferrières-Saint-Mary, Fontanges, Freix-Anglards, 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, Lavastrie, Laveissenet, Laveissière, Lavigerie, Leucamp, Leynhac, Leyvaux, Lorcières, Lugarde, Madic, Malbo, Mandailles-Saint-Julien, Marcenat, Marchastel, Marcolès, Marmanhac, Massiac, Mauriac, Maurs, Méallet, Menet, Mentières, Molèdes, Molompize, La Monselie, Montboudif, Montchamp, Le Monteil, Montgreleix, Montsalvy, Montvert, Mourjou, Moussages, Murat, Narnhac, Naucelles, Neussargues-Moissac, Neuvéglise, Nieudan, Omps, Oradour, Pailherols, Parlan, Paulhac, Paulhenc, Peyrusse, Pierrefort, Pleaux, Polminhac, Pradiers, Prunet, Quézac, Rageade, Raulhac, Reilhac, Rézentières, Riom-ès-Montagnes, Roannes-Saint-Mary, Roffiac, Rouffiac, Le Rouget-Pers, 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-Maurs, Saint-Étienne-de-Chomeil, Saint-Flour, Saint-Georges, Saint-Gérons, Saint-Hippolyte, Saint-Illide, Saint-Jacques-des-Blats, Saint-Julien-de-Toursac, Saint-Mamet-la-Salvetat, Saint-Martin-Cantalès, Saint-Martin-sous-Vigouroux, Saint-Martin-Valmeroux, Saint-Mary-le-Plain, Saint-Paul-des-Landes, Saint-Paul-de-Salers, Saint-Pierre, Saint-Poncy, Saint-Projet-de-Salers, Saint-Santin-Cantalès, Saint-Saturnin, Saint-Saury, Saint-Simon, Saint-Victor, Saint-Vincent-de-Salers, Sainte-Anastasie, Sainte-Eulalie, Sainte-Marie, Salers, Salins, Sansac-de-Marmiesse, Sansac-Veinazès, Sauvat, La Ségalassière, Ségur-les-Villas, Sénezergues, Sériers, Siran, Soulages, Sourniac, Talizat, Tanavelle, Teissières-de-Cornet, Teissières-lès-Bouliès, Les Ternes, Thiézac, Tiviers, Tournemire, Trémouille, Trizac, Ussel, Vabres, Val d'Arcomie, Valette, Valjouze, Valuéjols, Le Vaulmier, Vebret, Védrines-Saint-Loup, Velzic,

Vernols, Veyrières, Vézac, Vèze, Vezels-Roussy, Vic-sur-Cère, Vieillespesse, Vieillevie, Le Vigean, Villedieu, Virargues, Vitrac, Ydes, Yolet, Ytrac.

Département de la Corrèze :

Communes d'Altillac, Auriac, Bassignac-le-Bas, Bassignac-le-Haut, Bort-les-Orgues, Camps-Saint-Mathurin-Léobazel, La Chapelle-Saint-Géraud, Confolent-Port-Dieu, Darazac, Eygurande, Feyt, Goulles, Hautefage, Lafage-sur-Sombre, Lamazière-Basse, Lapleau, Laroche-près-Feyt, Latronche, Laval-sur-Luzège, Liginiac, Margerides, Mercœur, Merlines, Mestes, Monestier-Merlines, Monestier-Port-Dieu, Neuvic, Palisse, Reygade, Rilhac-Xaintrie, Saint-Bonnet-les-Tours-de-Merle, Saint-Bonnet-près-Bort, Saint-Cirgues-la-Loutre, Saint-Étienne-aux-Clos, Saint-Exupéry-les-Roches, Saint-Fréjoux, Saint-Geniez-ô-Merle, Saint-Hilaire-Foissac, Saint-Hilaire-Luc, Saint-Julien-aux-Bois, Saint-Julien-le-Pèlerin, Saint-Julien-près-Bort, Saint-Pantaléon-de-Lapleau, Saint-Privat, Saint-Victour, Sarroux, Sérandon, Servières-le-Château, Sexcles, Soursac, Thalamy, Ussel, Veyrières.

Département de la Haute-Loire :

Communes d'Ally, Arlet, Autrac, Auvers, La Besseyre-Saint-Mary, Blesle, Bonneval, La Chaise-Dieu, La Chapelle-Geneste, Charraix, Chastel, Chazelles, Cistrières, Cronce, Desges, Espalem, Ferrussac, Grenier-Montgon, Lubilhac, Malvières, Mercœur, Pébrac, Pinols, Saint-Austremoine, Saint-Cirgues, Saint-Étienne-sur-Blesle, Sembadel, Tailhac.

Département du Lot :

Communes d'Anglars, Bannes, Bessonies, Le Bourg, Le Bouyssou, Cahus, Cardaillac, Cornac, Espeyroux, Frayssinhes, Gorses, Labastide-du-Haut-Mont, Labathude, Lacapelle-Marival, Latouille-Lentillac, Latronquière, Lauresses, Laval-de-Cère, Leyme, Molières, Montet-et-Bouxal, Prendeignes, Sabadel-Latronquière, Saint-Bressou, Saint-Cirgues, Saint-Hilaire, Saint-Maurice-en-Quercy, Saint-Médard-Nicourby, Saint-Perdoux, Saint-Vincent-du-Pendit, Sainte-Colombe, Sénaillac-Latronquière, Sousceyrac-en-Quercy, Terrou, Teyssieu, Viazac.

Département de la Lozère :

Communes d'Albaret-le-Comtal, Albaret-Sainte-Marie, Arzenc-d'Apcher, Aumont-Aubrac, Auroux, Les Bessons, Blavignac, Brion, Chambon-le-Château, Chastanier, Chauchailles, Chaulhac, La Chaze-de-Peyre, Cheylard-l'Évêque, Estables, La Fage-Montivernoux, La Fage-Saint-Julien, Fau-de-Peyre, Fontans, Fournels, Grandrieu, Javols, Julianges, Lachamp, Lajo, Langogne, Les Laubies, Laval-Atger, Luc, Le Malzieu-Forain, Le Malzieu-Ville, Les Monts-Verts, Naussac-Fontanes, Noalhac, La Panouse, Paulhac-en-Margeride, Prunières, Ribennes, Rieutort-de-Randon, Rimeize, Rocles, Saint-Alban-sur-Limagnole, Saint-Amans, Saint-Bonnet-de-Montauroux, Saint-Chély-d'Apcher, Saint-Denis-en-Margeride, Saint-Flour-de-Mercoire, Saint-Gal, Saint-Juéry, Saint-Laurent-de-Veyrès, Saint-Léger-du-Malzieu, Saint-Paul-le-Froid, Saint-Pierre-le-Vieux, Saint-Privat-du-Fau, Saint-Sauveur-de-Peyre, Saint-Symphorien, Sainte-Colombe-de-Peyre, Sainte-Eulalie, Serverette, Servières, Termes, La Villedieu.

Département du Puy-de-Dôme :

Communes d'Aix-la-Fayette, Ambert, Les Ancizes-Comps, Anzat-le-Luguet, Apchat, Arlanc, Augerolles, Aurières, Auzelles, Avèze, Baffie, Bagnols, Bertignat, Besse-et-Saint-Anastaise, Beurières, Bongheat, Bort-l'Étang, La Bourboule, Bourg-Lastic, Briffons, Bromont-Lamothe, Brousse, Bulhon, La Celle, Ceilloux, Ceyssat, Chambon-sur-Dolore, Chambon-sur-Lac, Chaméane, Champagnat-le-Jeune, Champétières, Chapdes-Beaufort, La Chapelle-Agnon, La Chapelle-sur-Usson, Charbonnières-les-Vieilles, Charensat, Charnat, Chastreix, Chaumont-le-Bourg, Cisternes-la-Forêt, Combrailles, Compains, Condat-en-Combraille, Condat-lès-Montboissier, Courpière, Crevant-Laveine, Cros, Culhat, Cunlhat, Domaize, Doranges, Dorat, Dore-l'Église, Échandelys, Égliseneuve-d'Entraigues, Égliseneuve-des-Liards, Églisolles, Escoutoux, Espinchal, Estandeuil, Esteil, Fayet-le-Château, Fayet-Ronaye, Fernoël, La Forie, Fournols, Gelles, Giat, La Godivelle, La Goutelle, Grandrif, Grandval, Herment, Heume-l'Église, Isserteaux, Job, Jumeaux, Labessette, Landogne, Laqueuille, Larodde, Lastic, Lezoux, Limons, Luzillat, Manglieu, Manzat, Marat, Marsac-en-Livradois, Mauzun, Mayres, Mazaye, Mazoires, Medeyrolles, Messeix, Miremont, Le Monestier, Mons, Mont-Dore, Montel-de-Gelat, Montfermy, Montmorin, Murat-le-Quaire, Murol, Nébouzat, Néronde-sur-Dore, Neuville, Noalhat, Novacelles, Olby, Olliergues, Olmet, Orcival, Orléat, Paslières, Perpezat, Peschadoires, Peslières, Picherande, Pontaumur, Pontgibaud, Prondines, Pulvérières, Puy-Saint-Gulmier,

Queuille, Roche-Charles-la-Mayrand, Rochefort-Montagne, Saillant, Saint-Alyre-d'Arlanc, Saint-Alyre-ès-Montagne, Saint-Amant-Roche-Savine, Saint-Anthème, Saint-Avit, Saint-Bonnet-le-Bourg, Saint-Bonnet-le-Chastel, Saint-Bonnet-près-Orcival, Saint-Clément-de-Valorgue, Saint-Dier-d'Auvergne, Saint-Donat, Saint-Éloy-la-Glacière, Saint-Étienne-des-Champs, Saint-Étienne-sur-Usson, Saint-Ferréol-des-Côtes, Saint-Flour, Saint-Genès-Champanelle, Saint-Genès-Champespe, Saint-Genès-la-Tourette, Saint-Georges-de-Mons, Saint-Germain-près-Herment, Saint-Germain-l'Herm, Saint-Gervais-sous-Meymont, Saint-Hilaire-les-Monges, Saint-Jacques-d'Ambur, Saint-Jean-d'Heurs, Saint-Jean-des-Ollières, Saint-Jean-en-Val, Saint-Jean-Saint-Gervais, Saint-Julien-Puy-Lavèze, Saint-Just, Saint-Martin-des-Olmes, Saint-Martin-d'Ollières, Saint-Nectaire, Saint-Ours, Saint-Pierre-Colamine, Saint-Pierre-le-Chastel, Saint-Pierre-Roche, Saint-Priest-des-Champs, Saint-Quentin-sur-Sauxillanges, Saint-Romain, Saint-Sauves-d'Auvergne, Saint-Sauveur-la-Sagne, Saint-Sulpice, Saint-Victor-la-Rivière, Sainte-Agathe, Sainte-Catherine, Sallèdes, Saulzet-le-Froid, Sauvagnat, Sauvessanges, Sauviat, Sauxillanges, Savennes, Sermentizon, Singles, Sugères, Tauves, Thiers, Thiolières, Tortebesse, La Tour-d'Auvergne, Tours-sur-Meymont, Tralaigues, Trémouille-Saint-Loup, Trézioux, Valbeleix, Valz-sous-Châteauneuf, Vernet-la-Varenne, Le Vernet-Sainte-Marguerite, Verneugheol, Vernines, Vertolaye, Villosanges, Vinzelles, Viverols, Voingt.

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

4.1. Éléments déclaratifs

4.1.1. Déclaration d'identification

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production, la collecte, la transformation et l'affinage du « Bleu d'Auvergne » est tenu de déposer une déclaration d'identification. Cette déclaration est réceptionnée par le groupement et enregistrée. Elle est conservée pendant la durée de l'habilitation de l'opérateur concerné.
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 nécessaires à la connaissance et au suivi des produits destinés à être commercialisés en appellation d'origine

Chaque atelier ou entreprise fabricant et/ou affinant du « Bleu d'Auvergne », à l'exception des producteurs fermiers, fournit au groupement, mensuellement, les volumes de « Bleu d'Auvergne » commercialisés, ainsi qu'un récapitulatif en fin d'année.
Chaque producteur fermier fournit au groupement, avant le 15 janvier de l'année suivante, les volumes de « Bleu d'Auvergne » commercialisés annuellement.
Ces documents sont conservés par le groupement pendant 3 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 courrier concernant notamment les données statistiques relatives aux fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Bleu d'Auvergne ».

4.2. Registres

Les registres permettant d'apporter la preuve du respect du cahier des charges sont tenus par les opérateurs.
Chaque opérateur tient à la disposition des autorités compétentes des registres ainsi que 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 comportant les entrées et les sorties de lait et fromages ou tout autre document comptable équivalent.

Les producteurs de lait :

- fournissent 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.
- enregistrent les dates d'entrées et de sorties au pâturage des vaches laitières en lactation.
- tiennent à jour un registre d'alimentation précisant notamment la nature et les quantités des aliments distribués, la période de distribution, les animaux auxquels les aliments sont distribués.

Les producteurs de lait réalisant de l'épandage de matières organiques fertilisantes d'origine non agricole (hormis celles provenant de la filière laitière) disposent d'un cahier d'épandage où sont enregistrées les dates d'épandage, les parcelles concernées ainsi que les données analytiques fournies par le producteur de ces matières organiques fertilisantes d'origine non agricole.

Les fabricants et les exploitants de cave enregistrent sur une fiche de fabrication ou tout document équivalent les paramètres de la fabrication et de l'affinage nécessaires au contrôle des conditions de production.

Les transformateurs et/ou 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 : date de piquage, nombre de fromages et indication des lots, date de sortie des caves ou hâloirs après période d'affinage.

4.1. 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 la qualité et de la typicité des produits présentés à cet examen. Les examens sont réalisés par sondage sur des fromages ayant au minimum 28 jours à compter de la date d'emprésurage, selon les procédures décrites dans le plan de contrôle.

1) DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Production du lait

5.1.1. Définition du troupeau

Le lait utilisé pour la fabrication des fromages provient de troupeaux laitiers définis comme suit :

- 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.
- Les génisses sont les animaux compris entre le sevrage et leur première mise bas.

5.1.1. Lieu de naissance et d'élevage du troupeau

L'introduction dans les troupeaux laitiers de vaches ou génisses nées et/ou élevées hors de l'aire géographique est interdite.
Une dérogation à cette disposition peut être accordée par le Directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité pour des raisons sanitaires ou pour les races Abondance, Aubrac, Brune, Ferrandaise, Simmental Française et Tarentaise présentes en faibles effectifs dans l'aire géographique.

5.1.2. Ration de base

Durant toute l'année, la ration de base du troupeau laitier est composée exclusivement de fourrages provenant de l'aire géographique de l'appellation.
A l'exclusion des crucifères, qui sont interdits sous forme de fourrages pour l'ensemble des animaux de l'exploitation, tous les fourrages peuvent entrer dans la composition de la ration de base du troupeau laitier. Les luzernes brin long séchées en bottes en font partie.
En moyenne sur l'année, l'herbe pâturée, fanée, pré-fanée ou ensilée représente au moins 70 % de la ration de base des vaches laitières, exprimée en matière sèche.
Quotidiennement, l'herbe pâturée, fanée, pré-fanée ou ensilée représente au moins 30 % de la ration de base

des vaches laitières, exprimée en matière sèche.
Hors période de pâturage, les vaches laitières reçoivent quotidiennement au minimum 3 kg de foin par vache, exprimés en matière sèche. On entend par foin, de l'herbe fauchée et séchée avec un taux de matière sèche supérieur à 80 %.

5.1.3. Pâturage

En période de disponibilité d'herbe, dès que les conditions climatiques le permettent, le pâturage des vaches laitières en lactation est obligatoire. En tout état de cause, la durée de pâturage ne peut être inférieure à 150 jours par an. La surface mise à disposition pour le pâturage des vaches laitières en lactation est au minimum de 30 ares par vache, en moyenne sur la période de pâturage.

5.1.4. Conduite du troupeau

L'élevage hors-sol du troupeau laitier est interdit.
Le lait mis en œuvre pour la fabrication provient d'exploitations dont le chargement ne dépasse pas une vache laitière par hectare de surface fourragère.

5.1.5. Stockage des fourrages

Pour les vaches laitières :

- Les silos de type « taupinière » et couloir sont confectionnés sur plate-forme bétonnée ou stabilisée.
- Les fourrages secs sont stockés sous abri fixe.

5.1.1. Aliments complémentaires

Pour les vaches laitières, l'apport d'aliments complémentaires est limité à 1800 kilogrammes en matière sèche par vache laitière et par an, en moyenne sur l'ensemble des vaches laitières. Pour les génisses, l'apport d'aliments complémentaires ne peut excéder 30 % de la ration totale, exprimée en matière sèche, en moyenne sur l'année.
Seules sont autorisées dans l'alimentation complémentaire des vaches laitières, les matières premières suivantes :

- Tous les grains de céréales et leurs produits dérivés, non traités à la soude caustique ; le maïs grain humide ;
- Les épis de maïs conservés par voie sèche ou humide ;
- Les graines oléagineuses ; les produits dérivés des graines oléagineuses sans addition d'urée ;
- Les produits dérivés des fruits oléagineux sans addition d'urée, à l'exception des huiles et matières grasses végétales et des coques et cabosses de cacao, qui sont interdits ;
- Les graines de légumineuses et leurs produits dérivés ;
- La luzerne déshydratée ;
- La pulpe de betterave séchée ;
- Le lactosérum ;
- Les mélasses ;
- Les minéraux et produits dérivés ;
- Les sous-produits de fermentation de micro-organismes dont les cellules ont été inactivées ou tuées, autres que les produits obtenus à partir de la biomasse de micro-organismes spécifiques cultivés sur des substrats déterminés et autres que la vinasse.

Le tannage des tourteaux est autorisé à l'exception du tannage au formaldéhyde.

5.1.1. Additifs

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des vaches laitières les additifs suivants :

- conservateurs ; anti-oxygènes d'origine naturelle ; émulsifiants ; stabilisants ; épaississants ; gélifiants ; liants ; anti-agglomérants ; additifs pour ensilage ;
- vitamines, provitamines et substances à effet analogue chimiquement bien définies ; composés d'oligo-éléments.

5.1.1. Produits transgéniques

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux les végétaux, les co-produits 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 appellation d'origine « Bleu d'Auvergne ». 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.

5.1.2. Matières organiques fertilisantes

Les seules matières organiques fertilisantes autorisées sont : le compost, le fumier, le lisier, le purin d'origine agricole, le co-compost de déchets verts, les matières organiques fertilisantes d'origine non agricole (type boues d'épuration ou sous-produits, rejets de laiteries).
L'épandage des matières organiques fertilisantes d'origine non agricole, hormis celles provenant de la filière laitière, ne peut être fait que dans les conditions suivantes :

- sur les surfaces de l'exploitation avec enfouissement immédiat ;
- en respectant une période de latence après épandage d'au moins 8 semaines avant toute utilisation ;
- avec un suivi analytique lot par lot (camion, citerne,…) des germes pathogènes, des métaux lourds et des composés-traces organiques retenus dans la réglementation.

5.1. Lait mis en œuvre

Après la traite, le lait est stocké en tank réfrigéré.
Le stockage à la ferme ne peut excéder 48 heures.
Le dépotage des citernes dans des tanks fixes est obligatoirement réalisé dans l'aire géographique de l'appellation.
Les laits utilisés pour la fabrication du « Bleu d'Auvergne » peuvent être crus, thermisés ou pasteurisés.
La concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation est interdite.

5.2. Transformation

Le « Bleu d'Auvergne » est fabriqué à partir de lait de vache emprésuré.
En fabrication fermière, il est utilisé le lait de deux traites successives maximum, la première étant réfrigérée pour sa conservation. L'emprésurage a lieu 16 heures au maximum après la traite la plus ancienne.
En fabrication laitière, une phase de prématuration précède l'emprésurage. Elle s'effectue à une température comprise entre 6 et 14°C pendant une durée minimum de 4 heures. La mise en température de prématuration s'accompagne ou non d'une adjonction de ferments et a lieu dans les 24 heures après réception du lait à l'atelier.
Pour les deux types de fabrication laitière et fermière, la standardisation en matière protéique est interdite.
L'homogénéisation et la standardisation en matière grasse sont autorisées.
L'emprésurage a lieu à une température comprise entre 30 et 34°C.
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, le *Penicillium roqueforti*, les autres cultures dont l'innocuité est démontrée par l'usage de bactéries, de levures, de moisissures, le chlorure de calcium et le sel.
L'ensemencement s'effectue avec des cultures de *Penicillium roqueforti*.
Les milieux de culture reconstitués sont autorisés comme support de croissance des ferments.
Après coagulation, le caillé est tranché en cubes de grosseur grain de maïs à noisette.
Le brassage permet d'obtenir un grain « coiffé »[1].
Avant moulage, la majeure partie du sérum est séparée du caillé.
Le caillé est mis en moule après découpage et brassage.
Après moulage, le fromage est égoutté sans pressage, pendant une durée maximum de 72 heures, avec des retournements et à une température permettant d'obtenir un pH inférieur à 5 en fin d'égouttage.
Le report du caillé est interdit ainsi que la conservation par maintien à une température négative, des matières premières laitières, des produits en cours de fabrication ou du fromage frais.
Le fromage est salé en fin d'égouttage, par frottage ou saupoudrage de sel, sur toute sa surface, dans une salle dont la température peut varier de 14°C à 22°C. Ce salage est éventuellement précédé d'un saumurage.

[1] Les grains coiffés sont entourés d'une fine pellicule les empêchant de se souder entre eux.

Le fromage subit un seul piquage destiné à aérer la pâte, les cheminées d'aération ainsi pratiquées permettant au "Bleu" de se développer dans la masse. Le délai entre l'emprésurage et le piquage est de 10 jours maximum.

5.3. Affinage

L'affinage s'effectue en caves humides, fraîches et aérées.
A compter de la date de piquage, les fromages sont affinés nus durant au minimum 15 jours en cave ou hâloir, à une température comprise entre 6 et 12°C et une hygrométrie supérieure à 90 %.
Les fromages sont ensuite conservés, le cas échéant, dans une salle à une température comprise entre 0 et 6°C, tant que le délai de 28 jours à compter de la date d'emprésurage n'est pas atteint.
La conservation sous atmosphère modifiée des fromages frais et des fromages en cours d'affinage est interdite.
Aucune opération de découpe du produit ne peut intervenir avant le délai de 28 jours à compter de la date d'emprésurage.

1) ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE

➢ Spécificité de l'aire géographique

Facteurs naturels
L'aire géographique du « Bleu d'Auvergne » correspond à la partie centre-nord du Massif Central.
Elle repose essentiellement sur le socle hercynien du Massif Central, composé de roches métamorphiques et granitiques, avec une couverture volcanique.
Il s'agit d'une zone de moyenne montagne culminant généralement à plus de 1 000 m et présentant une altitude toujours supérieure à 500 m.
Elle se caractérise par la prédominance d'un climat de montagne nuancé, à l'ouest par les influences d'un climat océanique altéré et à l'est par les influences d'un climat continental dégradé. Au sein de ce climat parfois complexe, le paramètre le plus déterminant est le régime pluviométrique, qui conditionne de façon importante la production d'herbe abondante observée sur le territoire. L'aire géographique correspond ainsi aux secteurs où la pluviométrie est supérieure à 800 mm/an.

Facteurs humains
La zone du Puy-de-Dôme située à l'ouest des Monts d'Auvergne, propice à la pousse de l'herbe et à la production de lait, est le berceau historique de la production de « Bleu d'Auvergne », qui apparaît au milieu du XIXème siècle. Ce secteur constitue le premier noyau de l'appellation, à partir duquel se développe progressivement la production. A l'origine fermière, la fabrication s'étend progressivement aux laiteries dans la deuxième moitié du XIXème siècle, notamment grâce aux innovations techniques proposées par Antoine Roussel, un auvergnat qui instaure le piquage du fromage. La diffusion de cette méthode dès la fin du XIXème siècle conduit à l'apparition d'un second noyau de production dans le sud-ouest du massif du Cantal, puis la production de « Bleu d'Auvergne » s'étend progressivement à l'ensemble de l'aire géographique. Une définition du « Bleu d'Auvergne » est entérinée en 1934 par le ministère de l'agriculture et le produit est reconnu en appellation d'origine en mars 1975.
Aujourd'hui encore l'alimentation des vaches laitières privilégie l'herbe produite dans l'aire géographique, qui représente en moyenne sur l'année plus des deux tiers de la ration de base. Le pâturage est obligatoire au minimum 150 jours par an.
Par ailleurs, la fabrication du « Bleu d'Auvergne » met en œuvre des savoir-faire spécifiques. Les grains de caillé sont brassés en cuve de fabrication afin de les coiffer, c'est-à-dire les entourer d'une fine pellicule les empêchant de se souder entre eux lors du moulage. Ils sont ensuite mis en moule. Suit un égouttage sans pressage, accompagné de retournements. Le fromage est salé en fin d'égouttage par frottage ou saupoudrage de sel, sur toute sa surface, puis piqué une seule fois pour aérer la pâte. Enfin, il suit un affinage en cave humide et aérée.

- **Spécificité du produit**

Le « Bleu d'Auvergne » est un fromage au lait de vache de 2 à 3 kg, dont la pâte présente un persillage de grosseur grain de blé à grain de maïs régulièrement réparti sur toute sa surface, de couleur bleu à vert.
Son goût est intense, typé, équilibré, avec des arômes de bleu, de sous-bois, voire de champignons. Il est réhaussé par les saveurs issues de l'activité de la moisissure *Penicillium roqueforti*.

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

La production du « Bleu d'Auvergne » est ancrée dans une zone de moyenne montagne où l'altitude et le climat, marqué par d'importantes précipitations, favorisent une importante production d'herbe utilisée pour l'alimentation des vaches laitières, notamment à travers la pratique du pâturage.
Ces hautes terres volcaniques et granitiques du plateau central, aux hivers longs et rigoureux, ont par ailleurs déterminé depuis longtemps des usages de production spécifiques.
La fabrication de ce fromage d'un poids de 2 à 3 kg permettait un temps de conservation important et constituait une solution aux problèmes de transformation et de report imposés par les caractéristiques du climat et les besoins des hommes. Par ailleurs, cette fabrication fut longtemps une alternative à la production de « Cantal » pour les petits producteurs qui n'avaient pas suffisamment de lait pour fabriquer une fourme de « Cantal ».
Les caractéristiques organoleptiques du « Bleu d'Auvergne » sont notamment déterminées par la mise en œuvre d'une technologie de fabrication particulière. Le coiffage des grains grâce au brassage en cuve et l'égouttage sans pressage favorisent la création d'ouvertures dans la pâte, réparties de façon régulière. Le piquage crée des cheminées d'aération dans la pâte. L'apport d'oxygène par ces cheminées permet le développement du *Penicillium roqueforti* dans les ouvertures. Cela explique le persillage très fin (de grosseur grain de blé à grain de maïs) et régulièrement réparti de couleur bleu-vert du « Bleu d'Auvergne ». L'activité du *Penicillium roqueforti* contribue également à la formation du goût du produit. Le salage par frottage ou saupoudrage de sel sur toute la surface du fromage permet de parfaire l'égouttage et joue un rôle important dans la construction du goût intense et typé du « Bleu d'Auvergne ». Enfin, l'affinage dans des caves humides et aérées permet le développement des arômes caractéristiques de bleu, de sous-bois et de champignons du « Bleu d'Auvergne ».

1) RÉFÉRENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTRÔLE

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.

2) ÉLÉMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ÉTIQUETAGE

L'étiquetage doit comporter obligatoirement la mention du nom de l'appellation inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.

L'apposition du symbole AOP de l'Union européenne est obligatoire.
L'emploi de tout qualificatif directement accolé au nom de l'appellation d'origine est interdit dans l'étiquetage, la publicité, les factures ou papiers de commerce, à l'exception des marques de commerce ou de fabrique particulières.

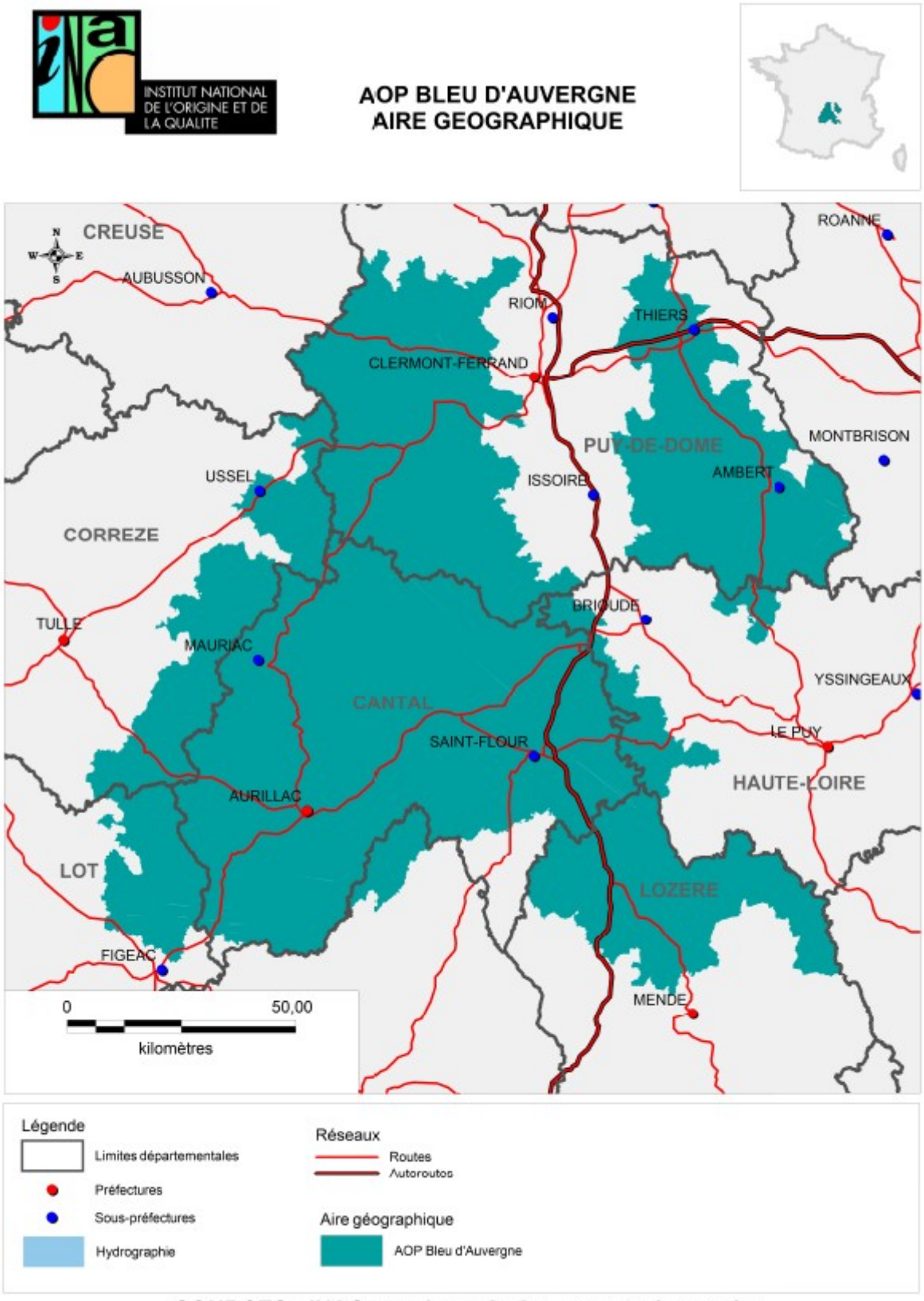
3) EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

principaux points à contrôler	valeurs de référence	méthodes d'évaluation
Production de lait		
Localisation de la production de lait	La production de lait est effectuée dans les communes de l'aire géographique de l'appellation.	Visuel et/ou Documentaire
Nature du lait	Lait de vache	Documentaire
Origine des fourrages de la ration de base du troupeau laitier durant toute l'année	Durant toute l'année, la ration de base du troupeau laitier est composée exclusivement de fourrages provenant de l'aire géographique de l'appellation.	Visuel et/ou Documentaire
Base de l'alimentation des vaches laitières	En moyenne sur l'année, l'herbe pâturée, fanée, pré-fanée ou ensilée représente au moins 70 % de la ration de base des vaches laitières, exprimée en matière sèche. Quotidiennement, l'herbe pâturée, fanée, pré-fanée ou ensilée représente au moins 30 % de la ration de base des vaches laitières, exprimée en matière sèche.	Visuel et/ou Documentaire
Nature des fourrages	Tous les fourrages exclusion faite des crucifères	Visuel et/ou Documentaire
Pâturage des vaches laitières en lactation	En période de disponibilité d'herbe, dès que les conditions climatiques le permettent, le pâturage des vaches laitières en lactation est obligatoire.	Visuel et/ou Documentaire
Système d'élevage du troupeau laitier	L'élevage hors-sol du troupeau laitier est interdit.	Visuel et/ou Documentaire
Transformation fromagère		
Localisation de la fabrication des fromages	La fabrication est effectuée dans les communes de l'aire géographique de l'appellation.	Visuel et/ou Documentaire
Nature du lait	Lait de vache	Documentaire

Preuve de l'origine du lait	Comptabilité journalière des entrées et des sorties de lait ou tout autre document comptable équivalent	Documentaire
Standardisation en matière protéique	Interdite	Visuel et/ou Documentaire
Ingrédients et auxiliaires de fabrication	Liste positive : Présure, *Penicillium roqueforti*, chlorure de calcium, sel, autres cultures de bactéries, de levures et de moisissures	Documentaire
Séparation du caillé et du sérum	Avant moulage, la majeure partie du sérum est séparée du caillé.	Visuel
Egouttage après mise en moule	Égouttage sans pressage par retournements	Visuel et/ou Documentaire
Salage	Le fromage est salé en fin d'égouttage, par frottage ou saupoudrage de sel, sur toute sa surface, dans une salle dont la température peut varier de 14°C à 22°C. Ce salage est éventuellement précédé d'un saumurage.	Visuel et/ou Documentaire
Piquage	Le fromage subit un seul piquage destiné à aérer la pâte.	Visuel et/ou Documentaire
Affinage		
Localisation de l'affinage et de la conservation des fromages jusqu'au 28ème jour à compter de la date d'emprésurage	L'affinage et la conservation des fromages jusqu'au 28ème jour à compter de la date d'emprésurage sont effectués dans les communes de l'aire géographique de l'appellation.	Visuel et/ou Documentaire
Durée d'affinage à nu en cave ou hâloir	Au minimum 15 jours à compter de la date de piquage	Visuel et/ou Documentaire
Age du fromage avant bénéfice de l'appellation d'origine	Le fromage ne peut être commercialisé sous l'appellation d'origine « Bleu d'Auvergne » qu'à partir du 28ème jour à compter de la date d'emprésurage.	Visuel et/ou Documentaire
Contrôle produit		
Caractéristiques organoleptiques	Fromage répondant aux critères produit : format, aspect, avis conforme de la commission chargée de l'examen organoleptique	Mesure et/ou organoleptique
Caractéristiques physico-chimiques	Minimum de 51 g / 100 g de matière sèche	Analytique
	Minimum 50 % de matière grasse sur matière sèche	Analytique

Annexe : Carte de l'aire géographique de l'appellation d'origine « Bleu d'Auvergne »



SOURCES : INAO, BD-CARTO IGN, MAPINFO, 2016/10