Cahier des charges de l'appellation d'origine « Chevrotin »

associé à l'avis AGRT1512587V

Cette version du cahier des charges est d'application depuis l'entrée en vigueur du règlement d'exécution (UE) n°2015/794 de la commission européenne. Elle annule et remplace la version du cahier des charges associée au décret n°2011-1645 en date du 24 novembre 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Chevrotin »

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n°24-2015

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

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

GROUPEMENT DEMANDEUR

Syndicat Interprofessionnel du Chevrotin
Maison du Reblochon,
28 rue Louis Haase, BP 55
74230 Thônes
Tél.- fax : (33) (0)4.50.32.74.79
Courriel: aftalp@wanadoo.fr

Composition

Le groupement est composé de l'ensemble des producteurs fermiers de Chevrotin et de l'ensemble des affineurs de Chevrotin.
La structure de l'Assemblée Générale se compose des familles suivantes :

- Famille professionnelle des Producteurs de Chevrotin fermiers ;
- Famille professionnelle des Affineurs de Chevrotin.

Statut juridique

Le groupement est un syndicat régi par les dispositions du titre premier du Livre IV du Code du Travail.

TYPE DE PRODUIT

Classe 1-3 - Fromages

1. NOM DU PRODUIT

« Chevrotin »

2. DESCRIPTION DU PRODUIT

Le fromage Chevrotin est fabriqué à partir exclusivement de lait de chèvre cru et entier, de forme cylindrique de 9 à 12 centimètres de diamètre et de 3 à 4,5 centimètres de hauteur, d'un poids de 250 à 350 grammes.

C'est un fromage à pâte pressée non cuite, à croûte lavée, recouvert après affinage en tout ou partie d'une fine mousse blanche principalement composée de *Géotricum*, contenant au minimum 40 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation et dont la teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 45 grammes pour 100 grammes de fromage.
Sa pâte est souple et onctueuse et peut présenter un cœur plus dur et de petites ouvertures. De couleur crème, elle est légèrement salée avec un goût de chèvre.
Le Chevrotin est conditionné dans un emballage individuel incluant notamment la présence d'un faux fond en épicéa tranché.

Le Chevrotin est emballé sous la forme d'un fromage entier.

3. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

La production de lait, la fabrication, l'affinage et le conditionnement des fromages sont effectués dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes :

DÉPARTEMENT DE LA HAUTE-SAVOIE
Communes comprises dans l'aire en totalité :
Abondance, Alex, Allèves, Arâches, Aviernoz, Bellevaux, Bernex, Boëge, Bogève, Bluffy, Bonnevaux, Brizon, Burdignin, Chamonix-Mont-Blanc, Châtel, Chevenoz, Chevaline, Combloux, Cons-Sainte-Colombe, Cordon, Demi-Quartier, Dingy-Saint-Clair, Domancy, Doussard, Entremont, Entrevernes, Essert-Romand, Faverges, Giez, Habère-Lullin, Habère-Poche, La Balme-de-Thuy, La Baume, La Chapelle-d'Abondance, La Chapelle-Saint-Maurice, La Clusaz, La Côte-d'Arbroz, La Forclaz, La Rivière-Enverse, La Tour, La Vernaz, Lathuile, Le Biot, Le Bouchet, Le Grand-Bornand, Le Petit-Bornand-les-Glières, Le Reposoir, Les Clefs, Les Contamines-Montjoie, Les Gets, Les Houches, Les Villards-sur-Thônes, Leschaux, Lullin, Magland, Manigod, Marlens, Megève, Mégevette, Mieussy, Montmin, Montriond, Mont-Saxonnex, Morillon, Morzine, Nancy-sur-Cluses, Nâves-Parmelan, Novel, Onnion, Passy, Praz-sur-Arly, Reyvroz, Sallanches, Samoëns, Saxel, Serraval, Servoz, Seythenex, Seytroux, Sixt-Fer-à-Cheval, Saint-André-de-Boëge, Saint-Eustache, Saint-Ferréol, Saint-Gervais-les-Bains, Saint-Jean-d'Aulps, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholome, Saint-Jeoire, Saint-Laurent, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Talloires, Taninges, Thollon-les-Mémises, Thônes, Thorens-Glières, Vacheresse, Vailly, Vallorcine, Verchaix, Villard-sur-Boëge, Villaz, Ville-en-Sallaz, Viuz-en-Sallaz.

Communes comprises dans l'aire en partie :
Annecy le Vieux, Ayze, Duingt, Gruffy, La Roche-sur-Foron, Lugrin, Marignier, Marnaz, Perrignier, Scionzier, Saint-Jorioz, Viuz-la-Chiésaz.

DÉPARTEMENT DE LA SAVOIE
Communes comprises dans l'aire en totalité :
Aillon-le-Jeune, Aillon-le-Vieux, Allondaz, Arith, Bellecombe-en-Bauges, Cléry, Cohennoz, Crest-Volland, Doucy-en-Bauges, Ecole-en-Bauges, Flumet, Jarsy, La Compôte, La Giettaz, La Motte-en-Bauges, La Thuile, Le Châtelard, Le Noyer, Les Déserts, Lescheraines, Notre-Dame-de-Bellecombe, Puygros, Saint-François-de-Sales, Saint-Nicolas-la-Chapelle, Sainte-Reine, Thoiry, Ugine.

Communes comprises dans l'aire en partie :
Hauteluce, Le Montcel, Marthod, Mercury, Montailleur, Plancherine, Saint-Jean-d'Arvey, Saint-

Jean-de-la-Porte, Saint-Offenge-Dessus, Thénésol, Verrens-Arvey, Villard-sur-Doron.

Pour les communes incluses en partie, il est fait référence aux plans cadastraux déposés en mairie.

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

4.1 Déclaration d'identification

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine Chevrotin est tenu de remplir une déclaration d'identification adressée au groupement au plus tard une semaine avant le début de l'activité concernée, suivant le modèle type approuvé par le Directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

4.2 Obligations déclaratives

Les fabricants fournissent au groupement un état trimestriel de leur production :

- quantité de lait transformé en Chevrotin ;
- nombre de fromages fabriqués ;
- poids total.

Les affineurs communiquent au groupement les quantités achetées et vendues de Chevrotin par trimestre.

4.3 Tenue de registre

4.3.1 Traçabilité

Pour permettre le contrôle de la qualité et de l'origine du Chevrotin, tous les opérateurs de la filière Chevrotin tiennent une comptabilité matière détaillée des laits, des fromages et des plaques de caséine qu'ils utilisent et la tiennent à disposition des agents de contrôle.

Les producteurs tiennent une comptabilité matière faisant apparaître :

- Pour chaque fabrication :
  - la quantité totale de lait transformé ;
  - la quantité de lait mise en œuvre pour la fabrication de Chevrotin ;
  - le nombre de Chevrotins fabriqués.
- Pour chaque livraison, la quantité de fromages sortis avec leur destination.

Les opérateurs vérifient au moins une fois par an le stock comptable des fromages et des plaques par rapport au stock réel.

Les affineurs tiennent une comptabilité faisant apparaître :

- les quantités achetées de fromage ainsi que leur origine (nom et adresse du fournisseur) ;
- les quantités sorties de Chevrotin et de fromages déclassés avec leur destination (nom et adresse du destinataire).

4.3.2 Suivi du respect des conditions de production

Les producteurs tiennent à disposition des structures de contrôle, les documents destinés à vérifier :

- la production moyenne de lait par chèvre ;
- la surface minimale de pâturage par chèvre et la durée de ce pâturage ;
- la quantité, l'origine et la composition des aliments achetés ;
- la conformité des aliments aux règles non OGM ;
- l'origine et la composition des fumures organiques d'origine non agricole.

4.3.3 Report au froid positif

Le registre particulier des entrées et sorties en chambre froide prévu au point 5.2.6 du présent cahier

des charges doit comporter :
- le numéro de lot ;
- la quantité ;
- la date de fabrication ;
- la date d'entrée ;
- la date de sortie.

4.4 Éléments de marquage des produits

Tout fromage commercialisé sous le nom de l'appellation d'origine Chevrotin comporte sur sa croûte une plaque de caséine ronde, de couleur translucide, comportant le nom de l'appellation et le numéro d'identification du producteur.

Cette plaque est apposée au moulage sur le fromage.
Ces plaques sont distribuées par le groupement.
En cas de retrait ou de suspension de l'habilitation, les plaques sont restituées au groupement. Lorsque la suspension ou le retrait de l'habilitation est levé, les plaques sont restituées au fabricant.

4.5 Contrôle des produits

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

4.6 Déclassement

Si les fromages ne correspondent plus aux critères de l'appellation d'origine Chevrotin, les opérateurs doivent les déclasser. Les fromages déclassés sont ensuite conditionnés dans un emballage qui ne comporte aucune indication ou signe susceptible de faire croire à l'acheteur que le fromage a droit à l'appellation d'origine Chevrotin.

Sur un registre spécifique, une comptabilité des fromages déclassés est tenue, elle mentionne :
- le numéro de lot des fromages déclassés ;
- la quantité ;
- la date de fabrication ;
- la date de déclassement ;
- la date de sortie et la destination des fromages.

5. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Production du lait

5.1.1 Races des chèvres laitières et moyenne de production

On entend par troupeau, au sens du présent cahier des charges, l'ensemble du troupeau caprin composé des chèvres en lactation, des chèvres taries, des chevrettes et des boucs.
L'ensemble du troupeau caprin d'une exploitation qui destine sa production de lait de chèvre en totalité ou en partie à la production de Chevrotin est constitué au minimum de 80 % d'animaux de race alpine incluant les animaux appartenant à la population dite « chèvre des Savoie » répertoriés par l'Institut de l'élevage dans le cadre du programme des races caprines en conservation.

Au niveau de chaque exploitation, la production moyenne par chèvre en lactation et par an est plafonnée à 800 kilogrammes de lait.

5.1.2 Alimentation

L'alimentation fourragère est assurée principalement à partir d'herbe pâturée et de foin. La base de l'alimentation fourragère est pendant au moins cinq mois la végétation prélevée par le pâturage des chèvres sur l'aire de production. L'éleveur dispose d'une surface minimale de 1 000 mètres carrés de

pâturage par chèvre, situés dans l'aire géographique.

Seuls sont autorisés pour l'alimentation de tout le troupeau tel que défini au point 5.1.1. du cahier des charges les aliments mentionnés dans la liste ci-dessous :

- les fourrages grossiers : végétation prélevée par le pâturage et foin de prairies naturelles et de prairies artificielles de graminées et de légumineuses conservé dans de bonnes conditions ;
- les fourrages déshydratés : pulpes de betteraves déshydratées et luzerne déshydratée qui sont aussi considérés comme fourrage, et dont les modalités de distribution sont définies ci-après ;
- les matières premières suivantes, utilisées dans la composition des aliments complémentaires: toutes les céréales et leurs issues, la mélasse à titre de liant, les graines entières ou broyées de pois, féveroles, lupin, soja, les tourteaux de tournesol, coprah, lin, palmiste, colza, soja, coton, pomme de terre, les matières grasses d'origine végétale, tous les minéraux, les macro-éléments, le lactosérum de l'exploitation conservé dans de bonnes conditions pour éviter toutes contaminations par des germes pathogènes. Les seuls additifs autorisés sont les oligo-éléments et les vitamines.

Les fourrages produits dans l'aire géographique, représentent au moins 70 % de l'alimentation totale en fourrage du troupeau, exprimé en matière sèche.
L'utilisation de fourrages extérieurs à l'aire géographique porte sur le foin, les pulpes de betteraves déshydratées, ainsi que sur la luzerne déshydratée.
L'apport d'aliments complémentaires pour les chèvres en lactation est limité à 300 grammes par litre de lait produit.
En cas d'apport de fourrages déshydratés, l'apport d'aliments complémentaires et de fourrage déshydratés est limité à 500 grammes par litre de lait produit.

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 Chevrotin. 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. Le seuil toléré est conforme à la réglementation en vigueur et il s'entend pour chaque composant de l'aliment.

Tous les aliments sont conservés dans des conditions qui respectent leur intégrité.

Afin de préserver l'alimentation des chèvres de tout risque de contamination par des éléments polluants à travers les fumures organiques, l'épandage des fumures organiques dans les exploitations produisant du Chevrotin doit respecter les mesures suivantes :

Origine : les seules fumures organiques autorisées proviennent de la zone d'appellation d'origine Chevrotin et sont le compost, le fumier, le lisier, le purin (d'origine agricole) ainsi que les fumures organiques d'origine non agricole, type boues d'épuration (ou sous produits), déchets verts.

Suivi de la qualité des fumures d'origine non agricole : tout épandage d'une fumure organique non agricole doit s'accompagner 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 fumures d'origine non agricole : l'épandage des fumures organiques 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 pâtures destinés à l'alimentation des chèvres, dont le lait est destiné à la production du Chevrotin, il conviendra de respecter une période de latence après

épandage d'au moins 8 semaines avant toute utilisation. De fait, les surfaces doivent être utilisées pendant cette période à d'autres fins que la production de fourrage pour l'appellation d'origine Chevrotin.

5.2 Transformation fromagère

5.2.1 L'atelier de fabrication

Un atelier de fabrication de Chevrotin ne peut recevoir que le lait de chèvre produit conformément aux dispositions du présent cahier des charges et provenant d'un seul troupeau conforme aux dispositions du point 5.1.1. Ce même atelier peut toutefois recevoir, pour d'autres fabrications, des laits d'autres espèces animales.

5.2.2 Caractéristiques du lait mis en œuvre

Le lait mis en œuvre dans la fabrication du Chevrotin doit être cru et entier, non normalisé en protéines et matières grasses. Tout traitement physique autre qu'une filtration destinée à éliminer les impuretés macroscopiques est interdit.
Le temps de report entre la traite la plus ancienne et l'emprésurage ne dépasse pas 14 heures.
De la traite à la fin de la fabrication, la température du lait n'est à aucun moment inférieure à 10°C et supérieure à 40°C ce qui implique le bénéfice de dérogations sanitaires. L'exploitation dont tout ou partie du lait mis en œuvre est destiné à la fabrication de Chevrotin respecte l'ensemble des conditions de production de lait définies par le présent cahier des charges.

5.2.3 Les auxiliaires de fabrication

Les seuls auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés sont la présure, les ferments lactiques, la flore de surface et le sel.
Les cultures sélectionnées de levains lactiques doivent respecter les flores spécifiques et permettre l'expression de la typicité du Chevrotin.

5.2.4 La fabrication

La fabrication du Chevrotin est exclusivement fermière. Ainsi, les opérations définies dans ce paragraphe sont réalisées sur l'exploitation.
L'emprésurage est effectué à une température comprise entre 30 et 38° Celsius.
La coagulation après emprésurage dure de 30 à 40 minutes à une température comprise entre 30 et 38°C.
Les opérations suivantes : décaillage, brassage, soutirage, moulage, pressage et salage sont effectuées manuellement.
Le délactosage est interdit, de même que l'addition d'eau.
La taille du grain de caillé se situe entre grain de riz et grain de maïs.
Le travail en cuve après décaillage peut comporter un réchauffage du grain, au plus à 38°C.
Le soutirage du caillé est effectué manuellement, au seau, à la faisselle ou à la toile.
Pour le moulage, le caillé est réparti en moules individuels dans lesquels est disposée une toile de lin ou de coton. Le remplissage des moules est immédiatement suivi d'un premier retournement.
Les moules utilisés pour la fabrication du Chevrotin respectent les dimensions suivantes : un diamètre intérieur en haut du moule de 99 mm, un diamètre intérieur en bas du moule de 92 mm et une hauteur intérieure du moule de 78 mm.
Le pressage dure de 6 à 12 heures et comporte au moins un deuxième retournement. Chaque fromage est pressé individuellement avec un poids de 500 grammes à 1 kilogramme.
Le salage est réalisé avec une saumure ou à sec.
Après salage, le fromage subit une phase de séchage de 5 à 9 jours, dans une pièce dont le degré hygrométrique est supérieur à 85 %, à une température comprise entre 15 et 20°C.
Pendant cette durée, les fromages posés sur une planche en bois d'épicéa sont retournés tous les jours. A la fin de cette phase, le Chevrotin est lavé à l'eau, à l'eau salée ou au sérum acidifié.

5.2.5 L'affinage

L'affinage est conduit sur différents supports dont des planches en bois d'épicéa à une température comprise entre 8 et 18°C, à une hygrométrie supérieure à 85 %.
Les fromages sont retournés au moins trois fois par semaine pendant toute la durée de l'affinage.
Les soins en cave sont réalisés manuellement.
La durée totale des phases de séchage et d'affinage est au minimum de 21 jours à compter du jour d'emprésurage.
A partir du 15ème jour (à compter du jour de l'emprésurage) les fromages peuvent être emballés mais ils doivent rester dans les conditions d'ambiance définies précédemment.
Seuls sont autorisés les colorants de surface caroténoïdes (E 160 a), rocou (E 160 b)**.**

5.2.6 Report des fromages au froid positif

Toute pratique de conservation ou de report du produit, de l'emprésurage à la commercialisation, à température négative est interdite. Un report au froid est autorisé dans les conditions suivantes : les opérateurs qui conservent le fromage entre 0°C et +8°C au cours de la vie du fromage doivent tenir un registre particulier des entrées et sorties en chambre froide.

5.3 Conditionnement

Le Chevrotin, emballé sous la forme d'un fromage entier, est conditionné dans un emballage individuel incluant notamment la présence d'un faux fond en épicéa tranché.

6. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE

6.1 Spécificités de l'aire géographique

6.1.1. Facteurs naturels

Le territoire de l'aire géographique recouvre la partie montagneuse du département de la Haute-Savoie constituée par les trois massifs du Chablais, du Mont Blanc et des Aravis, et le massif des Bauges dans le département de la Savoie. Il est caractérisé par:

- un climat froid et humide (pluviosité annuelle supérieure à 1200 millimètres avec notamment une pluviosité estivale supérieure à 60 millimètres) ;
- la présence de l'étage bioclimatique du montagnard sur l'ensemble de la zone ;
- la présence de barres calcaires dures dans le paysage, déterminant par ailleurs des sols calciques sur prairie ;
- une végétation prairiale dominée par des espèces adaptées aux caractéristiques de cet étage montagnard.

L'aire géographique de l'appellation se distingue par des conditions climatiques sélectives et par la diversité des biotopes. Les flores et les végétations sont de ce fait, originales et diversifiées.
L'originalité de la flore se traduit par une forte proportion (à basse altitude, dès l'étage montagnard) puis une dominance (au-dessus de 1 500 m) d'espèces particulières (parmi les graminées prairiales fréquentes : Poa alpina, Festuca violacea), voire de genres et de familles peu représentés dans les plaines voisines (par exemple les gentianacées).
Les prairies de montagne situées dans l'aire de production du « Chevrotin » se distinguent en terme de végétation floristique par la rareté de certaines graminées dominantes en plaine en conditions intensives, notamment du Lolium perenne (effet de l'altitude) et par l'exubérance corrélative de certaines dicotylédones spécifiques, Géranium silvaticum, Chaerophyllium hirsutum.
Le maximum de diversité s'observe dans les pâturages d'altitude, notamment en raison des contrastes de la couverture pédologique. Les sols varient, selon la durée d'enneigement, selon les roches mères locales, l'amont et la circulation d'eau dans les versants, selon le pendage des roches, d'un versant à l'autre d'une même montagne.

En conséquence, les troupeaux rencontrent fréquemment, dans un même quartier de pâture, toute une gamme de milieux et de groupements végétaux, de calcicoles à acidophiles, de xérophiles à frais.

6.1.2. Facteurs humains

L'ensemble climat - milieu géologique confère à la zone retenue un potentiel fourrager important qui a conditionné l'économie régionale basée essentiellement sur des systèmes agricoles tournés vers l'exploitation de l'herbe, l'élevage et surtout la production laitière.
Au fil des siècles, les hommes ont établi un système agro-pastoral basé sur une période de pâturage (au moins 5 mois) dont une partie en prairie d'altitude et une période hivernale durant laquelle les animaux sont nourris notamment de foin.
Ce milieu montagnard est le lieu de prédilection de la race Alpine dont la population dite « chèvre des Savoie » particulièrement bien adaptées, de par leur rusticité et leurs qualités laitières, à la valorisation de milieux difficiles et à la transformation fromagère.
Dans ce contexte, l'élevage de chèvres a très longtemps été un revenu pour les familles de la région pour lesquelles celui-ci était complémentaire de celui des bovins. Les produits qui en étaient issus (lait, fromage, viande) étaient destinés à la consommation familiale.
Certains documents mentionnent dès le XVIIIème l'existence dans la région du fromage nommé « Chevrotin ».
Les témoignages les plus pertinents demeurent les actes d'amodiations (formes de locations) où très souvent, le fermier (il s'agissait d'un «alpagiste») devait s'acquitter d'une redevance sous forme de fromages. Parmi ceux-ci apparaît régulièrement le « Chevrotin ».
Des savoir-faire fromagers se sont transmis de génération en génération (fabrication avec le lait chaud, aussitôt après la traite, ou après un report maximum de 14 h et à une température minimum de 10°C, peu de réchauffage en cuve, pré-affinage et lavage).

6.2 Spécificité du produit

Dans la famille des fromages de chèvre, le « Chevrotin» présente la particularité d'être issu d'une technologie à coagulation rapide et à croûte lavée. Le « Chevrotin » est un fromage à pâte pressée non cuite, à croûte lavée, obtenu à partir de lait de chèvre entier et cru, et issu d'une production exclusivement fermière.
La croûte du « Chevrotin » est de fine épaisseur, légèrement rosée et recouverte pour toute ou en partie d'une fine mousse blanche. Sa pâte est souple et onctueuse et peut présenter un cœur plus dur et de petites ouvertures. De couleur crème, elle est légèrement salée avec un goût de chèvre.

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

L'aire géographique de l'appellation est située dans les Préalpes calcaires du Nord et reçoit une pluviométrie importante du fait de son exposition directe aux flux d'Ouest. Cette humidité conjuguée à une altitude relativement modérée favorise le développement des herbages et de la forêt.
Les techniques de conduite des troupeaux caprins tournées vers l'exploitation extensive des ressources naturelles favorisent la diversité de cette flore alpine, qui se révèle dans les caractéristiques aromatiques de ce fromage.
La proximité des élevages (bovin et caprin) dans l'aire géographique pourrait expliquer le fait que la technologie mise en œuvre pour la fabrication du « Chevrotin » soit proche de celle utilisée pour la fabrication des fromages au lait de vache de la région.
La fabrication du fromage « Chevrotin », exclusivement fermière, à partir de lait cru, non modifié avant l'emprésurage, permet la préservation de la flore native du lait, notamment la flore lactique et la flore de surface.

Le savoir-faire de chaque producteur, sur chaque étape clé de la fabrication participe ensuite à l'expression des caractéristiques physico-chimiques du lait (équilibre minéral, préservation des matières grasses) et à l'expression de la flore lactique présente dans le lait.

La microflore et plus particulièrement le géotrichum candidum confère au « Chevrotin » non seulement son aspect spécifique, mais participe aussi largement à l'évolution de la pâte. Elle a donc une forte influence sur la qualité des fromages tant pour l'aspect extérieur que pour sa texture (souple et onctueuse) et sa flaveur. Elle est la seule flore permanente en surface du « Chevrotin » et est responsable de la fine « fleur » blanche qui le caractérise. Le faible poids et la petite taille du fromage se traduisent par un affinage de courte durée et un croûtage fin.

Les générations successives d'opérateurs ont sélectionné, parfois empiriquement, une microflore spécifique adaptée à la fois aux conditions microclimatiques du milieu naturel et à la technologie fromagère.

7. REFERENCES CONCERNANT LA SRUCTURE DE CONTRÔLE

Nom : CERTIPAQ
Adresse : Adresse : 11, Villa Thoréton - 75015 Paris - FRANCE
Tél : 01 45 30 92 92
Fax : 01 45 30 93 00
Courriel : certipaq@certipaq.com

Site Annecy
Adresse : 52 av des Iles - 74 994 Annecy cedex 9
Tél/Fax : 04 50 88 18 78
Cet organisme de contrôle est agréé et accrédité conformément à la norme 45 011

Nom : 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 : 01.44.87.17.17
Fax : 01.44.97.30.37
La DGCCRF est un service du ministère chargé de l'économie.

8. ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Chaque fromage d'appellation d'origine Chevrotin est commercialisé muni d'un étiquetage individuel comportant le nom de l'appellation d'origine inscrit en caractères de dimension au moins égale à 120 % de tout autre caractère figurant sur l'étiquette.

L'étiquetage doit comporter le symbole « AOP » de l'Union européenne. Il peut également comporter la mention « appellation d'origine protégée ».

9. EXIGENCES NATIONALES

Principaux points à contrôler	Valeurs de référence		Méthodes d'évaluation
Condition de production du lait	Aire géographique.	Localisation des bâtiments et des surfaces de l'exploitation dans l'aire géographique	Contrôle visuel et/ou documentaire
	Races du troupeau laitier	Respect des règles définies sur les races du troupeau caprin laitier.	Contrôle documentaire et/ou Contrôle visuel.
	Conduite du pâturage	Durée de 5 mois minimum et 1000 m² minimum par chèvre	Contrôle documentaire Et/ou visuel
	Ration hivernale	Alimentation fourragère uniquement composée de foin, De pulpes déshydratées et de luzerne déshydratées.	Contrôle documentaire et/ou visuel.
	Autonomie fourragère	70 % minimum des fourrages proviennent de la zone (dont le pâturage et fourrages déshydratés)	Contrôle documentaire et/ou visuel.
	Complémentation	Apport d'aliments complémentaire (liste positive et quantité),	Contrôle documentaire et/ou visuel.
	Niveau de production	800 kg de lait maxi par chèvre par an	Contrôle documentaire et/ou visuel.
	Examen organoleptique et analytique	Les caractéristiques organoleptiques et physico-chimiques sont conformes aux critères définis.	organoleptique et analytique

Principaux points à contrôler	Valeurs de référence		Méthodes d'évaluation
Critères Physico-chimique et organoleptique	Format	Format et poids des fromages conformes.	Contrôle documentaire Contrôle visuel et/ou mesure
	Preuve de l'origine	La présence d'une comptabilité matière chez tous les opérateurs.	Contrôle documentaire et/ou visuel
	Conformité du lait mis en œuvre	Le lait utilisé pour la fabrication est conforme au cahier des charges (lait cru et entier, d'un seul troupeau)	Contrôle visuel et/ou documentaire
	Maturation et conservation du lait	Report du lait (14 h maxi, à 10°C mini) et emprésurage	Contrôle visuel et/ou documentaire
	Respect des étapes de fabrication	Les différentes étapes de la fabrication (décaillage, brassage, soutirage, moulage, pressage, salage réalisés manuellement) sont conformes au cahier des charges.	Contrôle visuel et/ou Contrôle documentaire
		Moulage à la toile	Contrôle visuel et/ou documentaire
	Séchage - lavage	Le lavage des fromages est réalisé sur l'exploitation après un temps de séchage de 5 à 9 j	Contrôle visuel et/ou documentaire
	Identification	La présence d'une plaque de caséine, conforme et apposée lors du moulage sur l'une des faces du fromage, identifiant le fabriquant.	Contrôle visuel
	Affinage des fromages	La durée totale de fabrication, de séchage et d'affinage est de 21 jours minimum.	Contrôle visuel et/ou documentaire
		Conduite des soins en cave en conformité (retournement, conservation)	Contrôle visuel et/ou documentaire
Emballage - conditionnement		Conditionnement dans la zone	Contrôle visuel et/ou documentaire
		Emballage individuel avec présence d'un faux fond	Contrôle visuel et/ou documentaire