Cahier des charges de l'appellation d'origine « Maroilles » ou « Marolles »
homologué par décret n° 2015-1032 du 19 août 2015, *JORF* du 21 août 2015

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n°37-2015

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut National de l'Origine et de la qualité
12, rue Henri Rol -Tanguy - TSA 30003
93 555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Tél : 33 (0)1 73 30 38 00
Fax : 33 (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Syndicat du Maroilles
148, avenue du Général de Gaulle
02260 La Capelle
Tél : 03 23 97 57 57
Fax : 03 23 97 57 58
Courriel : sfam@uriane.com

Composition : Producteurs de lait, collecteurs, transformateurs et affineurs

TYPE DE PRODUIT : Classe 1-3 - Fromages

1) NOM DU PRODUIT

« Maroilles » ou « Marolles »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Le « Maroilles » ou « Marolles » est un fromage à pâte molle, fabriqué exclusivement avec du lait de vache. Il est de forme carrée, un léger détalonnage étant accepté, et les faces présentent les marques des claies d'affinage. C'est un fromage à croûte lavée de couleur rouge-orangé homogène, plus ou moins humide.

L'affinage est centripète (de l'extérieur vers l'intérieur). La pâte est de couleur blanche à crème et présente de légères ouvertures mécaniques et fermentaires, elle est souple au toucher, avec un cœur marqué plus ferme s'assouplissant avec un affinage prolongé.
Le « Maroilles » ou « Marolles » a une odeur soutenue de cave, de brique humide et de sous-bois, légèrement ammoniaquée et un goût lacté légèrement salé présentant une acidité en pâte ainsi qu'une légère amertume, des saveurs de lait caillé (à l'issue de la période minimale d'affinage), de noisette, et des notes alliacées. Lors d'un affinage prolongé, le goût devient plus puissant et typé.

Le « Maroilles » ou « Marolles » renferme au minimum 45 grammes de matière grasse (MG) pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation. Il contient au moins 50 grammes de matière sèche (MS) pour 100 grammes de fromage, soit au moins 22,5 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage. Les différents formats sont décrits ci-après :

	Dimensions intérieures des moules*	Poids total minimum de matière sèche (MS)	Durée minimum d'affinage (à compter de la date d'emprésurage)
« Maroilles » ou « Marolles »	12,5 à 13 cm	360 g	35 jours
« Maroilles » ou « Marolles » complété de Sorbais	12 à 12,5 cm	270 g	28 jours
« Maroilles » ou « Marolles » complété de Mignon	11 à 11,5 cm	180 g	28 jours
« Maroilles » ou « Marolles » complété de Quart	8 à 8,5 cm	90 g	21 jours

*Une tolérance de plus ou moins 0,3 cm dans les dimensions des moules est accordée.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

La production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages doivent être effectués dans l'aire géographique (Carte Annexe 1), qui s'étend au territoire des communes suivantes :

Département du Nord : Aibes, Anor, Aulnoye-Aymeries, Avesnelles, Avesnes-sur-Helpe, Bachant, Baives, Bas-Lieu, Bazuel, Beaufort, Beaurepaire-sur-Sambre, Beaurieux, Bérelles, Berlaimont, Beugnies, Boulogne-sur-Helpe, Bousignies-sur-Roc, Cartignies, Catillon-sur-Sambre, Choisies, Clairfayts, Cousolre, Damousies, Dimechaux, Dimont, Dompierre-sur-Helpe, Dourlers, Eccles, Eclaibes, Ecuélin, Eppe-Sauvage, Étrœungt, Felleries, Féron, Flaumont-, Floursies, Floyon, Fontaine-au-Bois, Fourmies, Glageon, Grand-Fayt, Haut-Lieu, Hecq, Hestrud, La Groise, Landrecies, Larouillies, Le Favril, Leval, Lez-Fontaine, Limont-Fontaine, Liessies, Locquignol, Marbaix, Maroilles, Monceau-Saint-Waast, Moustier-en-Fagne, Noyelles-Sur-Sambre, Obrechies, Ohain, Ors, Petit-Fayt, Pommereuil, Pont-sur-Sambre, Preux-aux-Bois, Prisches, Quievelon, Rainsars, Ramousies, Rejet-de-Beaulieu, Robersart, Solre-le-Château, Solrinnes, Trélon, Saint-Aubin, Sains-du-Nord, Saint-Hilaire-sur-Helpe, Saint-Rémy-Chaussée, Sars-Poteries, Sassegnies, Sémeries, Semousies, Taisnières-en-Thiérache, Wallers-en-Fagne, Wattignies-la-Victoire, Waudrechies, Wignehies, Willies

Département de l'Aisne : Any-Martin-Rieux, Archon, Aubenton, Autreppes, Bancigny, Barzy-en-Thiérache, Beaumé, Bergues-sur-Sambre, Besmont, Brunehamel, Boué, Bucilly, Buire, Burelles, Buironfosse, Braye-en-Thiérache, Chigny, Clairfontaine, Coingt, Cuiry-lès-Iviers, Crupilly, Dagny-Lambercy, Dohis, Dorengt, Englancourt, Effry, Éparcy, Erloy, Esquéhéries, Étréaupont, Etreux, Fesmy-le-Sart, Flavigny-le-Grand-et-Beaurain, Fontaine-lès-Vervins, Fontenelle, Froidestrées, Gercy, Gergny, Grandrieux, Gronard, Guise, Harcigny, Hary, Haution, Hirson, Houry, Iron, Iviers, Jeantes, La Bouteille, La Capelle, La Flamengrie, La Hérie, Laigny, Landouzy-la-Cour, Landouzy-la-Ville, La Neuville-lès-Dorengt, La-Vallée-au-Blé, Lavaqueresse, Lemé, Le-Nouvion-en-Thiérache, Lerzy, Les Autels, Leschelles, Le-Sourd, Leuze, Logny-lès-Aubenton, Lugny, Luzoir, Malzy, Marly-Gomont, Martigny, Monceau-sur-Oise, Mondrepuis, Mont-Saint-Jean, Morgny-en-Tiérache, Nampcelles-la-Cour, Neuve-Maison, Ohis, Oisy, Origny-en-Thiérache, Papleux, Parfondeval, Plomion, Prisces, Proizy, Résigny, Rocquigny, Rogny, Romery, Sommeron, Sorbais, Saint-Algis, Saint-Clément, Saint-Michel, Thenailles, Vervins, Villers-lès-Guise Voulpaix, Watigny, Wiège-Faty, Wimy.

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

4.1. Identification des opérateurs

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production du lait, la collecte du lait, la transformation et l'affinage du « Maroilles » est tenu de déposer une Déclaration d'Identification (DI). Cette déclaration est réceptionnée et enregistrée par le groupement. Elle est effectuée selon un modèle validé par le Directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité.
Le groupement se charge d'enregistrer la DI et d'engager la procédure d'habilitation.
Les opérateurs sont habilités selon la méthodologie du plan de contrôle ou d'inspection. Le groupement tient à jour la liste des opérateurs identifiés.

4.2. Tenue des registres et documents relatifs à la traçabilité

L'ensemble des opérateurs (producteurs de lait, collecteurs, fabricants, affineurs) produit et conserve tout document nécessaire au contrôle de l'origine, de la qualité et des conditions de production du lait et de fabrication des fromages.

Documents spécifiques aux producteurs de lait :

- Enregistrement de la durée de pâturage (date de mise en pâture, ...) ;
- Déclaration des surfaces mises à disposition des vaches et des surfaces servant à l'affouragement en vert ou récoltées ;
- Plan d'alimentation des vaches laitières ou enregistrements des quantités de fourrages et aliments distribués, rations journalières ;
- Factures des quantités, de la nature et origine des aliments achetés, étiquettes des aliments ;
- Les opérateurs tiennent régulièrement à jour un registre des entrées et sorties de lait ou tout document comptable équivalent.

Documents spécifiques aux collecteurs :

- Registre du lait collecté (producteurs, quantités, tournées...) et vendu (acheteurs, quantités, producteurs...) ;
- Laits collectés indépendamment ou séparation des laits collectés.

Documents spécifiques aux fabricants et affineurs :

- Quantités de lait mis en œuvre (Fabricants fermiers), quantité et origine des laits transformés quotidiennement (Fabricants industriels) ;
- Fromages fabriqués ou affinés par catégorie, fromages vendus par catégorie, quantités déclassées par lot.

4.3. Connaissance et suivi de la production

Chaque transformateur (fabricant et affineur) transmet ses données de tonnages de fromage pour l'année civile écoulée au groupement dans les deux mois qui suivent la fin de l'année (soit au plus tard le dernier jour ouvrable du mois de février).
Le groupement adresse chaque année à l'INAO les données statistiques et économiques relatives aux fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Maroilles » ou « Marolles ».

4.4. Examen organoleptique

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 s'effectue par sondage, sur des fromages ayant au moins la durée minimum d'affinage exigée par le présent cahier des charges, soit 35 jours pour le « Maroilles » ou « Marolles », 28 jours pour le Sorbais, 28 jours pour le Mignon et 21 jours pour le Quart.

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Production du lait - Alimentation des vaches laitières

Le lait utilisé pour la fabrication du « Maroilles »ou « Marolles » doit répondre aux conditions de production suivantes :

On entend par vaches laitières, au sens du présent cahier des charges, les vaches en lactation et les vaches taries.

5.1.1. Pâturage

- **Durée et surfaces**

La durée annuelle de pâturage est d'au moins 170 jours.
La surface mise à disposition, pendant cette période, est au minimum de 30 ares de surface en herbe dont au moins 15 ares pâturés par vache laitière. Les 15 ares d'écart correspondent soit à de la surface pâturée par les vaches soit à un stockage d'herbe ou à de l'affouragement en vert.

- **Présence de haies**

Compte tenu de l'impact de la diversité floristique des prairies sur la richesse du produit, les vaches laitières de l'aire géographique pâturent dans une zone de bocage. Cette zone de bocage est identifiée par deux critères :

- la présence de haies
- la présence d'une surface toujours en herbe.

Une « haie », au sens du présent cahier des charges, est constituée d'une continuité d'arbres et d'arbustes. Les végétaux constituant cette haie sont majoritairement des feuillus.

Les alignements de végétaux pris en compte comme haies sont :
- les haies comprises dans la parcelle ou en bordure de parcelle
- les bordures de bois, de forêts, les bosquets, les ripisylves (bordures de rivières plantées).

Les haies s'étendent sur au moins 90 mètres linéaires par hectare de surface fourragère principale.

Ces haies sont prises en compte à condition qu'elles répondent à ces caractéristiques, qu'elles soient en propriété ou non, et qu'elles soient dans l'aire.

- **Proportion des surfaces d'herbe sur l'exploitation**

Sur l'exploitation, le rapport de la surface toujours en herbe et de la surface des prairies temporaires sur la surface fourragère principale doit être au moins égal au coefficient de 0,65.

5.1.2. Ration des vaches laitières

- **Part de l'herbe dans la ration**

Pendant la période de pâturage, la part d'herbe dans l'alimentation des vaches laitières représente au moins 65 %, en moyenne, de la matière sèche des fourrages grossiers. Cette part d'herbe est pâturée, affourragée en vert ou distribuée sous forme d'herbe stockée à plus de 35% de matière sèche (MS). En aucun cas, la part d'herbe de la ration journalière ne peut, au quotidien, descendre en dessous de 25% de la matière sèche des fourrages grossiers.

En dehors de la période de pâturage, la part de l'herbe dans la ration journalière des vaches laitières représente au moins 25 % de la matière sèche des fourrages grossiers. Cette herbe peut être consommée sous toutes ses formes.

- **Dispositions propres aux fourrages grossiers et aux aliments concentrés**

Les produits suivants sont considérés comme fourrages grossiers :

- herbe sous toutes ses formes ;
- pulpes surpressées de betteraves ;
- pulpes de pomme de terre à plus de 20% de MS ;
- maïs plante entière ;
- betteraves fourragères ;
- toutes les pailles ;
- racines d'endives ;
- drèches de brasserie et de blé à moins de 75% de MS ;
- luzerne ;
- fanes de pois ;
- céréales immatures ;
- méteil (céréales immatures et protéagineux).

Les aliments concentrés sont constitués à partir de :

- grains de céréales et produits dérivés;
- graines de légumineuses et produits dérivés;
- graines ou fruits d'oléagineux et produits dérivés;
- produits et sous produits des tubercules et racines à plus de 75 % de MS ;
- mélasse ;
- luzerne déshydratée ;
- poudre de lactosérum ;
- minéraux et produits dérivés ;
- levures et composants de levures ;
- vinasse ;
- sous-produits de la fabrication d'acide L-glutamique ;
- sous-produits de la fabrication d'acides aminés ;
- vitamines.

A la ferme, la préparation des céréales se fait uniquement par des moyens mécaniques.
Les aliments liquides sont acceptés sous réserve que leur composition soit clairement spécifiée et respecte la liste ci-dessus des aliments autorisés.

L'apport en aliments concentrés est limité à 1 800 kg en matière sèche (MS) par vache laitière et par an.

5.1.3. Autonomie alimentaire

Au minimum 80% en matière sèche des fourrages grossiers consommés par les vaches laitières dans l'année (dont la liste a été décrite précédemment) proviennent de l'aire géographique.

5.2. Fabrication du fromage

5.2.1 Lait mis en œuvre

Les fromages sont fabriqués exclusivement au lait de vache.

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 inoffensives de bactéries, de levures, de moisissures, le chlorure de calcium et le sel. Tous les colorants sont interdits.

Le lait peut être utilisé cru, thermisé ou pasteurisé.

L'écrémage est autorisé mais la matière protéique ne peut pas être standardisée. La concentration du lait par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation est interdite.

5.2.2. Transformation

L'ensemencement en ferments est réalisé dans les 72 heures qui suivent la traite la plus ancienne.

Avant coagulation, le lait passe par une phase préalable d'acidification qui se fait par l'utilisation de ferments lactiques à majorité mésophiles.

Les laits peuvent être ensemencés en flores spécifiques d'affinage.

La température d'emprésurage est comprise entre 32 et 38 °C et l'acidité est comprise entre 18 et 24 °D soit un pH compris entre 6,35 et 6,65. L'emprésurage des laits est réalisée exclusivement avec de la présure issue de caillette de veau à des doses comprises entre 18 et 30 ml pour 100 l de lait, pour de l'extrait de présure à 520mg/l de chymosine (en cas d'utilisation d'autres forces de présure, la proportion sera respectée).

Avant le moulage, il est procédé à un décaillage en cubes, obtenus par découpage(s) puis, un égouttage partiel est réalisé, une partie du sérum est éliminée avant le moulage

Le délactosage est interdit.

L'égouttage en moules est réalisé dans une salle dont la température n'est pas inférieure à 16°C, et il est complété par au minimum 3 retournements.

Le démoulage est réalisé après au minimum 16 heures en moules.

Le salage est réalisé au sel à sec, au sel à sec et en saumure ou en saumure seule.

La phase de ressuyage et de levuration démarre après le salage, elle est réalisée dans un local dédié, pendant au minimum 48 heures, avant que les fromages soient transférés dans la cave d'affinage.

La conservation par maintien à une température négative des matières premières laitières, des produits en cours de fabrication, du caillé ou du fromage frais est interdite.

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

5.2.3. Affinage

Les caves d'affinage sont en briques nues, en briques et en pierres nues ou en matériaux hygiéniquement inertes. Elles sont maintenues à une humidité minimum de 90 % et à des températures comprises entre 9 et 16°C.

Des soins de surface sont réalisés, par brossage ou lavage avec une solution salée et ensemencée ou non avec les ferments de surface, composés majoritairement des *brevibacterium linens*.

Au cours de l'affinage, le nombre et la qualité des soins dépendent de l'évolution du produit. Au minimum un brossage est effectué au cours de l'affinage. Les soins ultérieurs peuvent être des brossages et/ou des lavages.

La durée d'affinage varie selon les formats, elle est précisée au point 2 du présent cahier des charges.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE :

6.1. Spécificité de l'aire géographique

6.1.1. Les facteurs naturels

L'aire géographique du « Maroilles » ou « Marolles » correspond au pays naturel de la Thiérache, situé au sud de l'arrondissement d'Avesnes (département du Nord) et au nord de l'arrondissement de Vervins (département de l'Aisne). Son paysage est très particulier, véritable bocage entre la plaine du Nord et le plateau crayeux de Picardie.
L'identité de la Thiérache est étroitement liée aux herbages maillés de haies.

La Thiérache se caractérise par un relief moyen présentant des pentes courtes et raides, couvertes de prairies et de bois (notamment de frênes et de hêtres), et par des précipitations abondantes (plus de 900 mm par an). Les formations géologiques reconnues sont les marnes du Cénomanien et les limons lœssiques argileux, substrats qui conservent une humidité et une température relativement constantes. Sur ces sols argileux, gras et imperméables, ont été opérés des relevés floristiques, mettant en évidence la présence d'une flore riche et diversifiée.
Largement ouverte aux vents d'ouest, qui apportent des précipitations abondantes, la Thiérache est d'autant plus humide que son sol est imperméable, ce qui est favorable à l'herbe. Toutefois la dynamique de pousse n'est pas constante et donne une irrégularité dans la récolte.

Albert Ledant[1] attire ainsi l'attention sur « les particularités naturelles de la Thiérache et en particulier sur son sous-sol et sur son climat humide, assuré et régularisé par l'importance des forêts, par la végétation herbacée généralisée, par les abris nombreux constitués par les haies …».

6.1.2 Les facteurs humains

L'origine du « Maroilles » ou « Marolles » est indéniablement liée à l'abbaye Saint-Humbert de Maroilles, fondée au VII^{e} siècle et dont les possessions étaient situées pour l'essentiel dans les actuels arrondissements d'Avesnes et de Vervins. Les moines bénédictins ont favorisé très tôt une production fromagère, comme en témoignent plusieurs textes médiévaux dont l'un fixe les obligations des habitants de quatre villages proches de l'abbaye en matière de mise à l'herbe et de livraison de fromages. Le « Maroilles » ou « Marolles » apparaît comme un produit spécifique dès 1723 dans le Dictionnaire universel du commerce, d'histoire naturelle, d'arts et de métiers de Savary des Brûlons sous la forme « Marolles ».

[1] Congrès national d'industrie laitière - 1930

Le XIX[e] siècle a vu en Thiérache le développement de l'élevage et la généralisation d'une économie herbagère qui se caractérise par la conversion des terres de culture en pâtures partiellement entourées de haies. Comme les provisions de foin récoltées dans les prairies étaient irrégulières, les « herbagers » (dénomination des agriculteurs de la Thiérache) avaient recours à d'autres fourrages produits localement (paille et plus récemment maïs) et à des coproduits de productions agroalimentaires locales : drêches de brasserie, racines d'endives, pulpes de betteraves par exemple. Aujourd'hui le système d'élevage des vaches laitières dont le lait est destiné à la production de « Maroilles » ou « Marolles » répond encore à ces caractéristiques.

La fabrication du « Maroilles » ou « Marolles » était à l'origine exclusivement fermière. Les fermes étaient équipées de caves en briques et parfois en pierre bleue, humides, orientées au sud-ouest, aérées et tempérées. Ces conditions étant favorables au développement du ferment du rouge sur les fromages fabriqués sur l'exploitation. A partir de la fin du XIX[e] siècle, les affineurs qui achètent sur les marchés locaux ou à la ferme les fromages en blanc, les amènent à maturité dans leurs propres caves. De nos jours, ces conditions d'ambiance des caves perdurent ou sont reproduites dans les installations plus modernes. Les affineurs apportent des soins constants, ils réalisent des brossages et /ou des lavages (à l'eau plus ou moins salée, avec ou sans ferments) selon l'évolution des fromages afin d'accélérer l'implantation et le développement des ferments et d'éviter que des moisissures (essentiellement bleues), ne persistent en surface.

6.2. Spécificité du produit

Le « Maroilles » ou « Marolles » est un fromage à croûte lavée, à pâte molle et fermentée, de forme carrée, de 12,5 à 13 cm de côté. Il peut également se présenter sous de plus petits formats : le Sorbais, le Mignon, et le Quart.
Le « Maroilles » ou « Marolles » se caractérise par :

- une croûte rouge-orangé homogène
- une pâte souple au toucher
- une odeur soutenue et caractéristique, légèrement ammoniaquée,
- un goût lacté légèrement salé présentant une acidité en pâte ainsi qu'une légère amertume, des saveurs de lait caillé (à l'issue de la durée minimale d'affinage), de noisette, et des notes alliacées.
  Ces caractères deviennent plus francs et plus typés avec un affinage prolongé.

6.3. Lien de causalité entre la qualité ou les caractéristiques du produit et le milieu géographique

Les éléments caractéristiques du milieu naturel de l'aire géographique expliquent la permanence des pâturages même en période estivale, mais également la faible portance des sols en certaines périodes et la difficulté à pâturer l'herbe. En effet, la pluviométrie régulière et abondante implique des difficultés à récolter et à conserver l'herbe. Malgré ces contraintes, la Thiérache reste une région dédiée à la production laitière. Les autres productions locales de fourrage permettent de nourrir les vaches pendant les périodes où l'herbe n'est pas accessible ou disponible en quantité suffisante. Le bocage est idéalement adapté à la production fourragère et à l'élevage en pâturages. Les haies protègent des variations brusques de température et permettent de conserver l'humidité. De plus, elles jouent un rôle dans la richesse floristique des prairies, et ont donc une influence sur la qualité du fromage.
La forme carrée caractéristique du « Maroilles » ou « Marolles » résulte des moules carrés traditionnels, qui étaient fabriqués avec le bois dur des arbres de l'aire géographique (hêtres, frênes…) qui ne se plie pas facilement à l'inverse des essences utilisées dans d'autres régions fromagères, où se sont développés des fromages ronds.
Le climat humide de l'aire géographique, qui permet de maintenir une ambiance particulière des caves d'affinage, associé au savoir-faire des affineurs dans les soins aux fromages favorise l'obtention d'une

croûte de couleur rouge-orangé homogène, due au ferment du rouge et contribue au développement du goût et de l'odeur caractéristiques du « Maroilles » ou « Marolles ».
Le « Maroilles » ou « Marolles » est donc un véritable fromage lié à son territoire comme en atteste dans ses attendus, le jugement du 17 Juillet 1955 du tribunal de première instance de Château-Thierry : « le fromage fabriqué dans cette région tire donc sa valeur du cru du lait, de la flore bactérienne particulière à la région, des caves d'affinage spéciales à son sous-sol pour en faire un fromage d'un aspect et d'un goût spécial impossible à obtenir dans une autre région. »

Notoriété :
Le « Maroilles » ou « Marolles » a été reconnu en appellation d'origine par décret du 24 mai 1976. Plusieurs foires locales s'articulent aujourd'hui autour de ce fromage. Produit phare du nord de la France, il a été cité dans un film à succès dédié au Nord en 2008, « Bienvenue chez les Ch'ti ».

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
Téléphone : 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 R11521/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise en 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 « Maroilles » ou « Marolles » doit comporter le nom de l'appellation d'origine inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celle des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage ainsi que le symbole AOP de l'Union Européenne.

Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, l'emploi de tout qualificatif ou autre mention accompagnant ladite 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
- des mentions complémentaires « Sorbais », « Mignon » et « Quart » qui doivent apparaître à proximité du nom de l'appellation dès lors que les conditions de production associées à ces mentions sont respectées.

9) EXIGENCES NATIONALES

Tableau des principaux points à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

Principaux points à contrôler	**Valeur de référence**	**Méthode d'évaluation**
Lieu de production du lait et de fabrication et d'affinage des fromages	Dans l'aire géographique	Examen visuel et/ou documentaire
Dimensions intérieure des moules :	12,5 à 13 cm Maroilles, 12 à 12,5 cm Sorbais, 11 à 11,5 cm Mignon, 8 à 8,5 cm Quart (+/- 0,3 cm)	Mesure
Durée d'affinage	« Maroilles » ou « Marolles » : 35 jours « Maroilles » ou « Marolles » complété de Sorbais : 28 jours « Maroilles » ou « Marolles » complété de Mignon : 28 jours « Maroilles » ou « Marolles » complété de Quart: 21 jours	Examen documentaire
Caractéristiques physico-chimiques	45g de MG / 100g de fromage après dessiccation (soit 50g de MS / 100g de fromage) Poids minimum total de MS : 360g Maroilles, 270g Sorbais, 180g Mignon, 90g Quart	Examen analytique
Contrôle produit	Avis conforme de la commission chargée des examens organoleptiques	Examen organoleptique

ANNEXE 1 : Carte de l'aire géographique de l'AOP « Maroilles » ou « Marolles »

