RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture
et de la souveraineté alimentaire

Avis relatif à l'approbation par la Commission européenne d'une modification non mineure du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée « Salers »

Le présent avis porte à la connaissance du public, la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* en date du 3 janvier 2023, du règlement d'exécution (UE) 2023/1 de la Commission du 21 décembre 2022 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 : « Salers » (AOP).

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

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

homologué par l'arrêté du 7 juillet 2021, *JORF* du 16 juillet 2021
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2021-30

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

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

GROUPEMENT DEMANDEUR

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

Adresse : 52 avenue des Pupilles de la Nation
BP 124
15001 AURILLAC cedex

Tél. : 04.71.48.39.94
Fax : 04.71.48.35.34
Courriel : info@aop-cantal.com

Composition : Producteurs, transformateurs, affineurs

TYPE DE PRODUIT

Classe 1.3. Fromages

1) NOM DU PRODUIT

« Salers »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Le « Salers » est un fromage fabriqué au lait de vache mis en œuvre à l'état cru et entier (non normalisé en matière grasse et en protéines), à pâte ferme, pressée et non cuite.

Il se présente sous la forme d'un cylindre marqué aux deux extrémités par un léger renflement, d'un poids de 30 à 50 kilogrammes après un délai minimum d'affinage de trois mois à compter du jour de montage de la pièce.

La pâte est de couleur ivoire à jaune paille. La texture est maillée, caractéristique d'un agglomérat de tome broyée et compactée.

La croûte est sèche, boutonnée, de couleur dorée à ocre, pouvant être naturellement fleurie de moisissures rouges, orangées et jaunes.

Le « Salers » exprime une richesse et une grande variété d'arômes, avec une prépondérance de notes lactiques (beurre, crème fermentée), végétales (alliacés, herbe, foin), fruitées (agrumes, noix, noisette).

Il contient au minimum 44 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation. Le poids total de matière sèche ne doit pas être inférieur à 58 grammes pour 100 grammes de fromage affiné.

Lorsque le fromage est vendu après préemballage, les morceaux doivent obligatoirement présenter une partie croûtée caractéristique de l'appellation.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

La production de lait, la fabrication et l'affinage des fromages sont effectués dans l'aire géographique approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 15 juin 1999, qui recouvre une partie du département du Cantal et quelques cantons et communes des départements voisins.

Le périmètre de cette aire, à la date d'approbation du présent cahier des charges par le comité national compétent, englobe le territoire des communes ou parties de communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de 2020 :

Département de l'Aveyron

Communes prises en totalité : Brommat, Lacroix-Barrez, Mur-de-Barrez, Taussac, Thérondels

Département du Cantal

Communes prises en totalité : Albepierre-Bredons, Allanche, Ally, Anglards-de-Salers, Apchon, Arches, Arnac, Arpajon-sur-Cère, Aurillac, Auzers, Ayrens, Badailhac, Barriac-les-Bosquets, Besse, Brageac, Brezons, Carlat, Cézens, Chalvignac, Chanterelle, La Chapelle-d'Alagnon, Charmensac, Chaussenac, Cheylade, Le Claux, Collandres, Condat, Crandelles, Cros-de-Ronesque, Cussac, Dienne, Drugeac, Escorailles, Le Falgoux, Le Fau, Ferrières-Saint-Mary, Fontanges, Freix-Anglards, Giou-de-Mamou, Girgols, Gourdièges, Jaleyrac, Jou-sous-Monjou, Joursac, Jussac, Lacapelle-Barrès, Landeyrat, Laroquevieille, Lascelle, Laveissenet, Laveissière, Lavigerie, Lugarde, Malbo, Mandailles-Saint-Julien, Marcenat, Marchastel, Marmanhac, Mauriac, Méallet, Menet, La Monselie, Montboudif, Le Monteil, Montgreleix, Moussages, Murat, Narnhac, Naucelles, Neussargues en Pinatelle, Nieudan, Pailherols, Paulhac, Paulhenc, Peyrusse, Pierrefort, Pleaux, Polminhac, Pradiers, Raulhac, Reilhac, Riom-ès-Montagnes, Saint-Amandin, Saint-Bonnet-de-Condat, Saint-Bonnet-de-Salers, Saint-Cernin, Saint-Chamant, Saint-Cirgues-de-Jordanne, Saint-Cirgues-de-Malbert, Saint-Clément, Saint-Étienne-de-Carlat, Saint-Étienne-de-Chomeil, Saint-Hippolyte, Saint-Illide, Saint-Jacques-des-Blats, Saint-Martin-Cantalès, Saint-Martin-sous-Vigouroux, Saint-Martin-Valmeroux, Saint-Paul-de-Salers, Saint-Projet-de-Salers, Saint-Santin-Cantalès, Saint-Saturnin, Saint-Simon, Saint-Victor, Saint-Vincent-de-Salers, Sainte-Eulalie, Sainte-Marie, Salers, Salins, Ségur-les-Villas, Sourniac, Teissières-de-Cornet, Thiézac, Tournemire, Trizac, Ussel, Valette, Valuéjols, Le Vaulmier, Vebret, Velzic, Vernols, Vézac, Vèze, Vic-sur-Cère, Le Vigean, Virargues, Yolet, Ytrac

Communes prises en partie :

Mentières (édition du cadastre de 2017) :

Section B 1 : n° 122 et 146
Section ZM : n° 25, 29, 33 et 40 ;
Section ZP : n° 13, 14, 22, 23, 27, 29, 30 et 31 ;
Section ZK : n° 3, 40 et 41 ;

Neuvéglise-sur-Truyère :
Territoire des communes déléguées de Neuvéglise et Oradour ;

Saint-Flour (édition du cadastre de 2017) :
Section AE : n° 110, 112 à 114, 116 et 117 ;
Section AH : n° 380 ;

Saint-Mamet-la-Salvetat (édition du cadastre de 2017) :
Section B 2 : n° 281, 282 et 286 ;

Vieillespesse (édition du cadastre de 2017) :
Section C 2 : n° 100, 102 et 117 ;
Section ZX : n° 20 ;

Ydes (édition du cadastre de 2017) :
Section AP : n° 222.

Département de la Corrèze

Commune prise en totalité : Rilhac-Xaintrie

Commune prise en partie : Pandrignes (édition du cadastre de 2017) :
Section B 3 : n° 513, 514, 531, 534 à 538, 543, 545, 547, 557, 559, 560, 564, 565, 568, 569, 572, 573, 577, 578, 872, 891, 896.

Département de la Haute-Loire

Commune prise en partie : Lubilhac (édition du cadastre de 2017) :
Section E 2 : n° 277, 289 à 291, 471, 480, 483, 484, 492, 520, 900.

Département du Puy-de-Dôme

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

Commune prise en partie : Sayat (édition du cadastre de 2017) :
Section AO : n° 19, 20, 33 et 226.

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

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

4.1. Obligations déclaratives

4.1.1. Déclaration d'identification

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production, la fabrication ou l'affinage du « Salers » est tenu de déposer une déclaration d'identification. 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.

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

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

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

En période de production, les producteurs fermiers, y compris les producteurs fermiers affineurs, doivent communiquer mensuellement, au groupement, les éléments statistiques se rapportant à leur activité du mois précédent, c'est-à-dire les nombres de fromages fabriqués et de fromages commercialisés en blanc.

Les affineurs, y compris les producteurs fermiers affineurs, doivent communiquer mensuellement, y compris hors période de production, au groupement, les éléments statistiques se rapportant à leur activité du mois précédent : nombre de fromages entrés en cave, nombre de fromages en stock en cave, nombre de fromages commercialisés affinés.

Les affineurs, à l'exception des producteurs fermiers affineurs, communiquent annuellement au groupement, le nombre et le poids des fromages entrés en cave.

Le groupement adresse chaque année à l'Institut national de l'origine et de la qualité un rapport d'activité concernant notamment les données statistiques et économiques.

Le groupement conserve ces déclarations pendant au minimum 2 ans en plus de l'année au cours de laquelle il les reçoit.

4.1.4. Déclaration de mise à l'herbe

Chaque producteur remplit une déclaration annuelle de mise à l'herbe des vaches laitières dès que celles-ci sont effectivement en pâture et la transmet au groupement.
Le modèle de déclaration annuelle de mise à l'herbe des vaches laitières est établi et mis à disposition par le groupement.
Le groupement conserve cette déclaration pendant au minimum 2 ans en plus de l'année au cours de laquelle il la reçoit.

4.1.5. Déclaration nécessaire à l'utilisation de la mention « tradition salers »

Les fabricants qui utilisent la mention « tradition salers » doivent préalablement adresser au groupement un document joint à la déclaration d'identification, comportant l'engagement de n'utiliser que du lait issu de troupeaux constitués exclusivement de vaches de race salers.

4.2. Registres

Pour permettre le contrôle de la qualité, de l'origine et des règles de production de l'appellation, les producteurs fermiers, y compris les producteurs fermiers affineurs, tiennent une comptabilité matière journalière comportant les entrées et les sorties de lait et les entrées et les sorties de fromages (en nombre), indiquant notamment en sortie, par date de sortie, le nombre de fromages par quantième de montage.

Les affineurs, à l'exception des producteurs fermiers affineurs, tiennent une comptabilité matière comportant les entrées et les sorties des fromages, portant notamment les indications suivantes :

- numéro des lots ;
- par lot, nombre de fromages par quantième de montage et par provenance ;
- par lot, poids des fromages par provenance, en entrée et en sortie ;
- dates d'entrée et de sortie des lots de la cave d'affinage. En cas de sortie échelonnée d'un lot, la date de sortie de chaque fraction de lot, ainsi que le nombre de fromages par quantième de montage et par provenance et le poids des fromages, sont enregistrés.

Les producteurs fermiers affineurs tiennent une comptabilité matière comportant les entrées et les sorties des fromages, portant notamment les indications suivantes :

- numéro des lots ;
- par lot, nombre de fromages par quantième de montage ;
- par lot, poids des fromages en sortie ;
- dates d'entrée et de sortie des lots de la cave d'affinage. En cas de sortie échelonnée d'un lot, la date de sortie de chaque fraction de lot, ainsi que le nombre de fromages par quantième de montage et le poids des fromages, sont enregistrés.

Chaque opérateur tient à la disposition des autorités compétentes tout document nécessaire au contrôle du respect des conditions de production.

Les producteurs fermiers tiennent à jour, selon une fréquence minimale prévue par le plan de contrôle, des registres ou documents équivalents mentionnant notamment la nature et la quantité de la complémentation de la ration de base des vaches laitières.

Les producteurs fermiers enregistrent sur une fiche de fabrication ou tout document équivalent les paramètres de la fabrication nécessaires au contrôle, selon une fréquence minimale prévue par le plan de contrôle.

Les affineurs, y compris les producteurs fermiers affineurs, tiennent à jour, selon une fréquence minimale prévue par le plan de contrôle, des registres ou documents équivalents mentionnant notamment l'hygrométrie et la température de chaque local d'affinage.

4.3. Contrôle des produits

Dans le cadre du contrôle effectué sur les caractéristiques du produit d'appellation d'origine, un examen analytique et organoleptique vise à s'assurer de la qualité et de la typicité des produits présentés à cet examen.
Cet examen est réalisé par sondage sur les fromages ayant atteint la durée minimum d'affinage à compter du montage de la pièce, selon les procédures prévues par le plan de contrôle.

4.4. Identification du produit

L'identification du fromage est assurée lors du montage de la pièce :
- par une marque d'identification apposée sur le fromage et définie par la règlementation relative au marquage obligatoire de certains fromages ;
- par une empreinte en relief mise en place sur une face du fromage et comportant deux fois le nom de l'appellation.

Tous les fromages peuvent comporter une empreinte en relief portant l'inscription « Ferme de ... » sur une face du fromage et mise en place au montage de la pièce.

Le jour du montage de la pièce représenté par le quantième de l'année est apposé sur chaque fromage.

Les fromages provenant de la transformation de lait issu de troupeaux constitués exclusivement de vaches de race salers comportent, en outre, une empreinte en relief comportant la mention « tradition salers », obligatoirement mise en place sur le fromage au montage de la pièce, ainsi que des représentations de têtes de vache salers apposées au moment de la commercialisation par tapis encreur ou mousseline sur le côté des fromages. Les représentations de têtes de vache salers ont une dimension de 4 cm × 4 cm, et sont disposées en quinconce sur la totalité du pourtour du fromage.

Les marques d'identification et les empreintes sont distribuées exclusivement par le groupement à tout fabricant habilité.
Elles sont retirées au fabricant en cas de suspension ou de retrait de son habilitation.

Le groupement ne délivre les marques d'identification que lorsque le producteur a transmis sa déclaration de mise à l'herbe.

Lors de l'opération de déclassement, les marques d'identification sont enlevées des fromages déclassés et les inscriptions incluant la dénomination « Salers » laissées par la ou les empreintes sont supprimées du produit, selon les modalités prévues par le plan de contrôle.

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Production du lait

Le « Salers » est fabriqué sur l'exploitation agricole avec le lait produit sur celle-ci, entre le 15 avril et le 15 novembre et lorsque les animaux sont à l'herbe.

Le troupeau d'une seule exploitation agricole correspond à un cheptel disposant d'un seul numéro d'identification délivré par l'Etablissement Départemental de l'Elevage.

La ration de base de l'alimentation des vaches laitières provient de l'aire géographique et est exclusivement constituée d'herbe pâturée.

La complémentation de la ration de base de l'alimentation des vaches laitières ne peut être constituée que de concentrés à base de céréales, de tourteaux non tannés, de foin, de luzerne déshydratée, et de mélasse utilisée à titre de liant. Les céréales autorisées sont le blé, l'orge, le triticale, l'avoine, le maïs, le seigle. Les tourteaux autorisés sont issus de soja, colza, tournesol, coton et lin.

La complémentation est limitée à 25 % de la matière sèche ingérée.

5.2. Transformation fromagère

L'atelier de fabrication ne peut pas être commun à plusieurs exploitations agricoles.

Les fromages sont fabriqués exclusivement avec du lait de vache entier, non normalisé en matière grasse et en protéines, mis en œuvre à l'état cru immédiatement après la traite.

Pendant la traite, le lait est immédiatement réceptionné dans un récipient en bois, tronconique ou cylindrique, de capacité variable, dénommé la « gerle ».

Outre les matières premières laitières, les seuls ingrédients ou auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés dans les laits et au cours de la fabrication sont la présure ; les cultures de bactéries, de levures et de moisissures dont l'innocuité est démontrée ; et le sel.

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

Le lait est emprésuré dans la gerle à une température comprise entre 30°C et 34°C. L'emprésurage ne peut être réalisé qu'avec de la présure. La dose employée permet d'obtenir un temps de prise compris entre 12 et 16 minutes.

Le caillé est découpé. L'ajustement de la température de caillage est autorisé mais ne peut en aucun cas dépasser 34°C.

Le découpage du caillé, environ une heure après emprésurage, est effectué manuellement à l'aide d'un tranche-caillé ou « fréniale » pour obtenir un grain plutôt régulier. Le sérum surnageant est évacué.
Le caillé, rassemblé en une masse compacte au fond de la gerle, subit un égouttage supplémentaire par pression du « pouset »[1].

Un premier pressage au presse-tome dénommé « catchaïre » a pour but d'amener l'extrait sec du caillé à une valeur minimale de 54 %. Le caillé subit des pressages progressifs, séparés par des découpes de la tome en blocs et au minimum six retournements, étapes effectuées manuellement.

La tome subit ensuite une phase d'acidification au cours de laquelle elle est laissée au repos pendant une durée de huit à douze heures afin de favoriser le développement des germes lactiques.
Cette phase est suivie d'une phase de maturation de la tome d'une durée équivalente à celle de l'acidification.

La tome est ensuite broyée en cossettes et le sel, obligatoirement sec, est incorporé manuellement dans la masse. Le taux de sel apporté est de 2 % minimum par rapport au poids de tome. Le mélange de la tome avec le sel est réalisé par brassages successifs.
La phase de maturation au sel, dont la durée est supérieure à trois heures, permet une bonne répartition du sel et une maturation aérobie de la tome par les levures.

Pour le montage de la pièce, la tome broyée et salée est tassée manuellement dans le moule, tapissé d'une fine toile de lin, afin d'obtenir la forme définitive du fromage.
Le moule, d'un diamètre de 38 à 48 centimètres, est constitué d'un assemblage de trois pièces : l'« assiette », sorte de cuvette au corps galbé, la « tresse », cylindre de tôle fine et souple non fermé, et le « corps de moule », tronc de cône destiné à coiffer l'ensemble et muni de deux poignées.

La tome en moule est placée sous un pressoir ou « pesadou » où elle subit un deuxième pressage pendant quarante-huit heures environ. Les pressions sont très progressives.
Des retournements sont régulièrement effectués de façon à régulariser l'égouttage.

[1]« Pouset » : Outil traditionnel ou équivalent utilisé lors du décaillage permettant de soutirer manuellement du sérum en exerçant une pression sur le caillé

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

5.3. Affinage

L'affinage est effectué pendant une période de trois mois au moins à compter du jour du montage de la pièce, à une température adaptée à la durée d'affinage, comprise entre 6°C et 14°C, et à une hygrométrie relative supérieure à 95 % permettant un bon développement du croûtage.

Les fromages sont retournés et essuyés régulièrement pendant la période d'affinage.

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

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

Le « Salers » est un fromage d'une grande richesse aromatique liée à sa fabrication pendant la période de pâturage des vaches dans les herbages des terrains essentiellement volcaniques, à partir du lait cru de l'exploitation. La fabrication fait également appel à des matériels spécifiques (gerle, presse-tome) ainsi qu'à des méthodes traditionnelles, qui confèrent au « Salers » sa texture et sa croûte caractéristiques ainsi que sa capacité de conservation.

➢ Spécificité de l'aire géographique

Facteurs naturels

L'aire géographique de l'appellation d'origine « Salers » correspond globalement au massif du Cantal, qui culmine au Plomb du Cantal à 1855 m. Le climat est de type montagnard, humide et frais avec des précipitations importantes qui dépassent 1000 mm par an. Les sols sont essentiellement d'origine volcanique et possèdent une bonne capacité de rétention de l'eau, favorable à une pousse importante et continue de l'herbe du printemps à l'automne.
L'herbe est en effet prépondérante dans l'occupation du territoire agricole. Les terrains volcaniques, riches en acides phosphorique, potasse et magnésie, associés à une pluviométrie importante, contribuent au développement de riches herbages où pousse une flore spontanée, variée, originale et aromatique, avec des plantes telles que le fenouil des Alpes, l'alchémille ou le gaillet vrai.

Facteurs humains

Les fromages produits dans l'aire géographique étaient déjà réputés à l'époque romaine et ont rythmé la vie rurale pendant des siècles. Obtenu essentiellement pendant l'estivage des bêtes, le « Salers » était élaboré dans des "burons", constructions traditionnelles de pierre servant à la fois d'habitation, d'atelier de fabrication et de cave, avec le lait des vaches traites deux fois par jour et nourries à partir des pâturages d'altitude riches en flores variées. A l'automne, les fromages élaborés en estive étaient généralement vendus à des marchands situés dans les vallées, qui en prolongeaient l'affinage dans leurs caves puis les vendaient à des intermédiaires qui les transportaient sur les lieux de consommation. La fabrication de « Salers » était ainsi un moyen de conserver et reporter le lait sur de longues périodes.
La dénomination « Salers » a été reconnue en appellation d'origine par décret du 21 décembre 1961.

Au fil du temps, les principes d'une fabrication du « Salers » à la ferme seulement durant la période de pâturage, avec des techniques et du matériel traditionnels, se sont maintenus.

Ainsi, le « Salers » est aujourd'hui fabriqué sur l'exploitation agricole, à la suite de la traite, à partir de lait cru provenant des vaches d'un seul troupeau, entre le 15 avril et le 15 novembre, lorsque les animaux sont à l'herbe.
Le caillage du lait est effectué dans une cuve en bois appelée « gerle ». Le caillé est découpé puis pressé plusieurs fois au presse-tome pour éliminer un maximum de sérum et augmenter l'extrait sec. La tome obtenue est alors laissée au repos pour s'acidifier et maturer pendant plusieurs heures. Elle est ensuite broyée et salée dans la masse. Après une phase de maturation au sel, elle est tassée manuellement dans le moule pour monter la pièce de fromage. Cette pièce est ensuite pressée progressivement, pendant 2 jours environ, avec des retournements réguliers pour régulariser l'égouttage.
L'affinage dure trois mois minimum à compter du jour de montage de la pièce. Il est réalisé dans des caves fraîches et humides, les fromages étant retournés et frottés régulièrement.

- **Spécificité du produit**

Le « Salers » est un fromage de grand format de 30 à 50 kg, avec un taux élevé de matière sèche de 58 % minimum, fabriqué à la ferme à partir de lait cru et affiné trois mois minimum. Sa pâte pressée non cuite présente une texture maillée et sa croûte a un aspect boutonné.
Le « Salers » exprime à la fois une richesse et une grande variété d'arômes, avec une prépondérance de notes lactiques, végétales et fruitées, chaque fromage ayant un goût unique.

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

Fruit de pratiques et savoir-faire séculaires, les méthodes traditionnelles de production du lait, de fabrication et d'affinage du « Salers » permettent d'obtenir un fromage de garde d'une grande richesse et diversité aromatiques, avec une prépondérance de notes lactiques, végétales et fruitées.
Les propriétés des sols volcaniques de l'aire géographique, associées à une pluviométrie importante, assurent une pousse de l'herbe abondante et continue du printemps à l'automne. La fabrication du « Salers », limitée à la période de pâturage des vaches laitières, tire le meilleur parti de cette ressource : nourries à base d'herbe pâturée, les vaches consomment une flore variée et aromatique qui contribue à parfumer le lait et par conséquent le « Salers » qui en est issu.
La mise en œuvre du lait à l'état cru, aussitôt après la traite, préserve la microflore bactérienne du lait, ce qui contribue également à la richesse aromatique du « Salers ».
La gerle, dans laquelle s'effectuent les premières opérations de transformation du lait jusqu'à la découpe du caillé, occupe une place essentielle dans la spécificité du « Salers », du fait de l'écologie microbienne permise par le bois dont elle est constituée. Elle assure un ensemencement naturel du lait, propre à chaque atelier de fabrication, qui confère au fromage son goût unique.
La longue durée d'acidification et de maturation de la tome favorise le développement des ferments lactiques présents dans le lait.
L'égouttage du fromage, à travers le pressage de la tome au presse-tome puis le pressage de la pièce en moule, permet d'obtenir une pâte pressée non cuite au taux de matière sèche élevée, gage d'une bonne conservation du fromage par la suite.
Le broyage de la tome entre les deux pressages confère à la pâte sa texture maillée.
L'action des microorganismes et des enzymes présents sur la surface et à l'intérieur du fromage développe lors de l'affinage toute une palette d'arômes. Les soins apportés durant cette période permettent au « Salers » d'acquérir sa croûte boutonnée caractéristique.

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 cedex
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04

Courriel : info@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).
Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13
Tél : 01.44.97.17.17
Fax : 01.44.97.30.37
La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

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

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Salers » comporte, dans le même champ visuel :

- l'indication du nom de l'appellation d'origine inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage ;
- le symbole AOP de l'Union européenne.

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 ;
- de la mention « tradition Salers ».

9) EXIGENCES NATIONALES

Le tableau suivant présente les principaux points à contrôler du cahier des charges et leur méthode d'évaluation.

Thèmes	***Points principaux à contrôler***	***Valeurs de référence***	***Méthodes d'évaluation***
PRODUCTION DE LAIT			
Aire géographique	*Localisation de la production du lait*	*Liste des communes de l'aire géographique*	*Documentaire et/ou visuel*
Place prioritaire de l'herbe dans la ration	*Origine de la ration de base des vaches laitières*	*Liste des communes de l'aire géographique*	*Documentaire et/ou visuel*
	Composition de la ration de base des vaches laitières	*Exclusivement constituée d'herbe pâturée*	*Documentaire et/ou visuel*
	Niveau de complémentation	*Maximum 25 % de la matière sèche ingérée*	*Documentaire et/ou visuel*
Réception du lait pendant la traite	*Matériel*	*Gerle obligatoire*	*Visuel*

Mise en œuvre du lait	*Délai*	*Immédiatement après la traite*	*Documentaire et/ou visuel*

TRANSFORMATION

Aire géographique	*Localisation de la fabrication*	*Liste des communes de l'aire géographique* *Fabrication sur l'exploitation agricole avec le lait produit sur celle-ci*	*Documentaire et/ou visuel*
Période de fabrication		*Entre le 15 avril et le 15 novembre et lorsque les animaux sont à l'herbe*	*Documentaire et/ou visuel*
Nature du lait	*Nature du lait*	*Lait de vache*	*Documentaire et/ou visuel*
Préparation du lait	*Standardisation en matière protéique*	*Interdite*	*Documentaire et/ou visuel*
Emprésurage	*Lait cru*	*Mise en œuvre du lait à l'état cru*	*Documentaire et/ou analytique et/ou visuel*
	Matériel	*Gerle obligatoire*	*Documentaire et/ou visuel*
Premier pressage	*Matériel*	*Utilisation du presse-tome*	*Documentaire et/ou visuel*
	Méthode	*Pressages progressifs, séparés par des découpes de la tome en blocs et au minimum six retournements, étapes effectuées manuellement*	*Documentaire et/ou visuel*
Acidification et maturation de la tome	*Durée de la phase d'acidification*	*De huit à douze heures*	*Documentaire et/ou visuel*
	Durée de la phase de maturation	*Durée équivalente à celle de l'acidification*	*Documentaire et/ou visuel*
Broyage	*Méthode*	*Broyage en cossettes*	*Documentaire et/ou visuel*
Salage	*Méthode*	*Sel sec incorporé manuellement dans la masse et mélangé avec la tome par brassages successifs*	*Documentaire et/ou visuel*
Montage de la pièce	*Moule*	*Moule d'un diamètre de 38 à 48 cm, constitué d'un assemblage de 3 pièces (assiette, tresse et corps de moule) obligatoire*	*Mesure et/ou visuel*

AFFINAGE

Aire géographique	*Localisation de l'affinage*	*Liste des communes de l'aire géographique*	*Documentaire et/ou visuel*
Affinage	*Durée*	*Trois mois minimum à compter du jour de montage de la pièce*	*Documentaire et/ou visuel*

IDENTIFICATION

Marques d'identification	*Obligatoire sur chaque fromage*	*Documentaire et/ou visuel*

Empreintes comportant la mention "Salers-Salers"		*Présence sur une face du fromage*	*Visuel*
Empreintes comportant la mention "tradition salers"	*Conditions d'apposition*	*Apposées sur les fromages provenant de la transformation de lait issu de troupeaux constitués exclusivement de vaches de race salers*	*Documentaire et/ou visuel*
	Modalités d'apposition	*Présence sur une face du fromage*	*Visuel*
Têtes de vaches salers	*Conditions d'apposition*	*Apposées sur les fromages provenant de la transformation de lait issu de troupeaux constitués exclusivement de vaches de race salers*	*Documentaire et/ou visuel*
	Modalités d'apposition	*Apposées au moment de la commercialisation par tapis encreur ou mousseline sur le côté des fromages*	*Visuel*
	Dimensions	*4 cm x 4 cm*	*Documentaire et/ou Mesure et/ou visuel*
	Disposition	*En quinconce sur la totalité du pourtour du fromage*	*Visuel*

PRODUIT

Caractéristiques chimiques du produit	*Matière grasse*	*Minimum 44 gr pour 100 gr de fromage après complète dessiccation*	*Analytique et/ou documentaire*
	ES	*Minimum 58 gr pour 100 gr de fromage affiné*	*Analytique et/ou documentaire*
Caractéristiques physiques du produit	*Forme*	*Cylindre marqué aux deux extrémités par un léger renflement*	*Visuel*
Caractéristiques organoleptiques du produit	*Pâte*	*Ferme, maillée, de couleur ivoire à jaune paille*	*Organoleptique*
	Croûte	*Sèche, boutonnée, de couleur dorée à ocre pouvant être naturellement fleurie de moisissures rouges, orangées et jaunes*	*Organoleptique*