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

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire n°2025-07

(homologué par l'arrêté du 05/02/2025, publié au Journal officiel le 09/02/2025)

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

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

GROUPEMENT DEMANDEUR

Syndicat de la « Fourme de Montbrison » AOP
Espace Alexis de Tocqueville – 7 montée des Visitandines
42600 Montbrison
Tél : +33 (0)4 77 58 91 30
Courriel : syndicat@fourme-montbrison.fr

Composition : Toute personne physique ou morale, qui participe effectivement aux activités de production, de transformation ou d'élaboration prévues par le cahier des charges de l'AOP « Fourme de Montbrison »

1. NOM DU PRODUIT

L'appellation d'origine définie par le présent cahier des charges est : « Fourme de Montbrison ».

Le nom du fromage « Fourme de Montbrison » provient du nom de la commune de Montbrison, située dans le département la Loire, important marché où ce produit était commercialisé depuis longtemps. Le terme « Fourme » vient du grec « Formos » qui a donné en latin « forma » puis « forme » qui veut dire récipient qui sert à contenir le caillé.

2. DESCRIPTION DU PRODUIT

La « Fourme de Montbrison » est un fromage fabriqué avec du lait de vache emprésuré se présentant sous la forme d'un cylindre de 17 à 21 centimètres de hauteur et de 11,5 à 14,5 centimètres de diamètre et d'un poids de 2,1 à 2,7 kilogrammes, à pâte persillée, non pressée, non cuite, fermentée et salée par incorporation de sel au caillé à la mise en moule.

La croûte sèche, fleurie, est de couleur orangée et peut présenter des moisissures blanches, jaunes et rouges.
La pâte, de couleur crème, présente peu d'ouvertures avec un persillage marbré de couleur bleu clair.
La teneur en matière grasse est de 50 grammes au minimum pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation.
La teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 52 grammes pour 100 grammes de fromage affiné.

La « Fourme de Montbrison » possède une texture homogène, légèrement ferme et fondante en bouche. Elle a une saveur fine et parfumée, un goût de laitage fruité avec un caractère de bleu peu marqué lui conférant une certaine douceur. Une pointe de sel et une légère amertume sont acceptées.

La découpe de la « Fourme de Montbrison » est autorisée si elle ne dénature pas sa texture. La présence de croûte est obligatoire pour les portions dont le poids est supérieur à 50 grammes.

3. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

La partie centrale de l'aire géographique de l'appellation comprend les Hautes Chaumes du Forez, unité naturelle bien définie par la géomorphologie, la botanique et les systèmes anciens des jasseries (bâtiments d'alpage), située sur les départements de la Loire et du Puy de Dôme.
Cette zone est complétée par une extension sur quelques communes du département de la Loire, sur le massif du Forez, à proximité de la zone centrale, et présentant un usage de transformation du lait en « Fourme de Montbrison » sur ce massif.
Elle est délimitée :

- à l'est : par la plaine du Forez, et le couloir emprunté par les rivières Le Lignon et l'Anzon
- à l'ouest : par la ligne de crête des monts du Forez
- au nord : au pied des Bois Noirs, par la dépression qu'emprunte la RD 1 et le col de Saint Thomas
- au sud : par la rivière La Vidressonne

Le périmètre de l'aire géographique approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 13 octobre 2000 englobe le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique (COG) 2024 :

Département de la Loire :
Bard, Cervières, Chalmazel-Jeansagnière, La Chamba, La Chambonie, Champoly, Châtelneuf, La Côte-en-Couzan, Écotay-l'Olme, Essertines-en-Châtelneuf, Lérigneux, Noirétable, Palogneux, Roche, Saint-Bonnet-le-Courreau, Saint-Didier-sur-Rochefort, Saint-Georges-en-Couzan, Saint-Jean-la-Vêtre, Saint-Just-en-Bas, Saint-Laurent-Rochefort, Saint-Priest-la-Vêtre, Saint-Romain-d'Urfé, Les Salles, Sauvain, La Valla-sur-Rochefort, Verrières-en-Forez, Vêtre-sur-Anzon (pour le seul territoire de la commune déléguée de Saint-Julien-la-Vêtre).

Département du Puy-de-Dôme :
Le Brugeron, Job, Saint-Anthème, Saint-Pierre-la-Bourlhonne, Valcivières.

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

La production du lait, la fabrication, l'affinage et la conservation des fromages jusqu'à 32 jours à compter de la date d'emprésurage sont effectués dans l'aire géographique.

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

4.1 Obligations déclaratives

a) Déclaration d'identification

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production, la collecte, la transformation et l'affinage de la « Fourme de Montbrison » est tenu de déposer une déclaration d'identification auprès du

groupement. Cette déclaration est effectuée selon un modèle validé par le Directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

b) Déclaration préalable de non intention de production

Tout opérateur adresse, le cas échéant, au groupement une déclaration préalable de non-intention de production pour l'appellation d'origine « Fourme de Montbrison », qui peut porter sur tout ou partie de son outil de production, au minimum une semaine avant l'arrêt de sa production pour l'appellation d'origine « Fourme de Montbrison ». Le groupement en informe l'organisme de contrôle. Le groupement conserve cette déclaration pendant au minimum 3 ans en plus de l'année au cours de laquelle il la reçoit.

c) Déclaration préalable de reprise de la production

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 « Fourme de Montbrison », et l'adresse au groupement au minimum une semaine avant la date de reprise de la production. Le groupement en informe l'organisme de contrôle. Le groupement conserve cette déclaration pendant au minimum 3 ans en plus de l'année au cours de laquelle il la reçoit.

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

Chaque atelier ou entreprise, y compris chaque producteur fermier, fournit chaque année n au groupement, avant le 28 février de l'année n+1, un récapitulatif des volumes produits sous l'appellation d'origine « Fourme de Montbrison », des volumes non aptes à la commercialisation et des stocks pour l'année civile n.
Le groupement conserve ces informations pendant au minimum 3 ans en plus de l'année au cours de laquelle il les reçoit.
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 « Fourme de Montbrison ».

4.2 Registres

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 tiennent à jour des registres indiquant notamment :

- les rations alimentaires et les stocks fourragers
- les dates de chaque entrée, sortie ou interruption de pâturage
- les dates des collectes de lait
- le cas échéant les surfaces hors de l'aire géographique et leur utilisation

Les producteurs de lait fournissent aux services de contrôles 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.

Les fabricants tiennent des registres qui doivent notamment faire apparaître journellement les quantités de lait achetées et/ou collectées susceptibles d'être transformées en fromages sous l'appellation d'origine « Fourme de Montbrison », les quantités de lait réellement transformées en fromages sous l'appellation d'origine « Fourme de Montbrison », le nombre de fromages fabriqués sous l'appellation, leur destination et le nombre de fromages déclassés, ainsi que les paramètres de fabrication nécessaires au contrôle des conditions de production.

Les exploitants de cave d'affinage sont soumis à la tenue de registres spéciaux ou de documents comptables équivalents, d'entrées et de sorties, portant notamment les indications suivantes : date de piquage, nombre de fromages et indication des lots, date de sortie des caves ou hâloirs après période d'affinage.

Ces éléments permettent notamment de vérifier en permanence que la production de lait, la transformation et l'affinage ont lieu dans l'aire géographique délimitée. Ils doivent également faire apparaître la liste des opérateurs intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine.

4.3 Contrôle du produit

Les fromages font l'objet périodiquement de prélèvements aléatoires, par sondage, sous la responsabilité de l'organisme de contrôle. Ils font ensuite l'objet d'un examen analytique et organoleptique dont le but est de s'assurer de la qualité et de la typicité du produit. Cet examen est réalisé sur des fromages ayant au minimum 32 jours à compter de la date d'emprésurage, selon les procédures prévues par le plan de contrôle ou d'inspection.

5. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1 Production du lait

Le lait destiné à la fabrication de « Fourme de Montbrison » 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 production et les animaux taris ;
- Les génisses sont les animaux compris entre le sevrage et leur première mise bas.

a) Ration de base

Durant toute l'année, la ration de base des vaches laitières est assurée par du fourrage provenant de l'aire géographique de l'appellation.

Les aliments autorisés dans la ration de base sont tous les fourrages, exclusion faite des crucifères sous forme de fourrages.

La part d'herbe pâturée, fanée, préfanée, enrubannée ou ensilée, exprimée en matière sèche, est supérieure ou égale à 80 % des fourrages de la ration de base des vaches laitières, en moyenne sur l'ensemble des vaches laitières et sur l'année.

Au sein du troupeau laitier, la consommation de maïs ensilé plante entière est réservée aux génisses entrant dans leur dernier mois de gestation et aux vaches laitières.
La part du maïs ensilé, exprimée en matière sèche, ne doit pas dépasser 20 % de la ration de base des vaches laitières, en moyenne sur l'ensemble des vaches laitières et sur l'année.
Le cumul, dans la ration quotidienne des vaches laitières, de maïs plante entière (en vert ou ensilage) avec du maïs en grains ou en épis conservé par voie humide est interdit.

Hors période de pâturage, le foin représente au minimum 3 kilogrammes de matière sèche par vache laitière et par jour, en moyenne, sur l'ensemble des vaches laitières.

b) Conduite des vaches laitières et pâturage

Pour les vaches laitières, l'élevage en stabulation permanente exclusive pendant la période de pâturage, de même que l'élevage hors sol, sont interdits.

En période de disponibilité d'herbe, dès que les conditions climatiques le permettent, le pâturage des vaches laitières est obligatoire. Sa durée est au minimum de 150 jours par an.
L'affourragement en vert d'herbe provenant de l'aire géographique, en complément du pâturage, est autorisé pour les vaches laitières.
Le chargement de l'exploitation doit être inférieur ou égal à 1,4 UGB (unité gros bovin) par hectare de SAU (surface agricole utile) totale de l'exploitation. Le calcul du chargement prend en compte les bovins, caprins et ovins présents sur l'exploitation, selon les modalités précisées dans le plan de contrôle ou d'inspection.

c) Compléments et additifs

L'apport de compléments et additifs est limité à 1800 kilogrammes de matière sèche maximum par vache laitière et par an, en moyenne sur l'ensemble des vaches laitières.

Seules sont autorisées dans les compléments apportés aux 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 ;
- Les pulpes de betterave séchées ;
- La luzerne déshydratée ;
- Les mélasses ;
- Le lactosérum ;
- 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.

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.

d) 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 « Fourme de Montbrison ». 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.

e) Stockage du lait à la ferme

Après la traite, le lait est stocké en tank réfrigéré.
Le stockage du lait à la ferme ne peut excéder 48 heures après la traite la plus ancienne.

5.2 Lait mis en œuvre

La première intervention pour la transformation du lait en fromage a lieu dans les 24 heures après réception à l'atelier.
La concentration par élimination partielle de la partie aqueuse avant coagulation est interdite.
La normalisation en matière grasse est autorisée, la normalisation en matière protéique et l'homogénéisation sont interdites.
La maturation primaire du lait ainsi que le traitement thermique sont autorisés.

5.3 Transformation

Le persillage de la pâte du fromage est obtenu par l'ensemencement en *Penicillium roqueforti*.
Outre les matières premières laitières, les seuls ingrédients ou auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés dans les laits ou au cours de la fabrication sont la présure, le *Penicillium roqueforti*, les cultures de bactéries, de levures, et de moisissures dont l'innocuité est démontrée, le chlorure de calcium et le sel.

L'emprésurage s'effectue à une température comprise entre 29°C et 34°C. Il est réalisé à l'aide de présure exclusivement.

Le lait coagulé dit « coagulum ou caillé » est divisé par découpage en grains d'environ 0,5 centimètre à 1 centimètre de côté donnant en fin de travail un grain de type « grain de blé ».
Le mélange caillé sérum subit une série de brassages et de repos jusqu'à l'obtention d'un grain suffisamment égoutté.
Une partie du sérum peut être soutirée avant moulage.
Le caillé subit un égouttage préalable par un repos pouvant s'accompagner d'un léger pressage.

Le caillé est ensuite émietté et salé dans la masse, au plus tard au moment de la mise en moule.
Après moulage du caillé, l'égouttage en salle dont la température est comprise entre 18°C et 25°C est réalisé sans pressage par retournements pendant 18 à 48 heures.
Au démoulage, les fromages sont enrobés d'un léger salage extérieur puis disposés sur des chéneaux[1] en bois de résineux, pendant une durée supérieure à 6 jours. La température de la salle est comprise entre 18 et 22°C.

5.4 Affinage et conservation

A la sortie de la salle des chéneaux, après ressuyage éventuel, est réalisé un affinage en cave ou hâloir à une température maintenue entre 6°C et 12°C avec une hygrométrie de 90 à 98 % d'humidité relative.
Une opération de piquage des fromages s'effectue à partir du dixième jour après emprésurage.
Après piquage, les fromages sont affinés au minimum 15 jours en cave ou hâloir dans les conditions de température et d'hygrométrie décrites ci-dessus.

Les fromages sont ensuite conservés dans une salle à une température comprise entre 2°C et 6°C tant que le délai minimum d'affinage n'est pas atteint (32 jours à compter de la date d'emprésurage).
Le fromage ne peut bénéficier de l'appellation d'origine « Fourme de Montbrison » qu'à partir du trente-deuxième jour à compter de la date d'emprésurage.

La conservation sous atmosphère modifiée des fromages frais et des fromages en cours d'affinage est interdite.
La conservation par maintien à une température négative, des matières premières laitières, des produits en cours de fabrication, du caillé et du fromage en blanc par quelques moyens que ce soit est interdite.

5.5 Production fermière

[1] Les chéneaux sont des sortes de gouttières traditionnellement réalisées dans un demi-tronc de bois de résineux.

Dans le cas particulier des productions fermières, il est utilisé le lait de deux traites successives maximum, la première étant réfrigérée pour sa conservation.
La fabrication du fromage s'effectue avec du lait cru et entier, non normalisé en protéine et matière grasse.
L'emprésurage a lieu 16 heures au maximum après la traite la plus ancienne.

6. ÉLEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

1. Spécificités de l'aire

Facteurs naturels
L'aire géographique de l'appellation d'origine « Fourme de Montbrison » s'étend principalement sur les « hautes chaumes » formant la partie sommitale des monts du Forez, aux confins des départements de la Loire et du Puy-de-Dôme, ainsi que sur la partie est des monts du Forez. Il s'agit d'une zone de moyenne montagne (altitude de 1634 mètres au point culminant) globalement orientée nord-sud, implantée sur un soubassement granitique et bordée de limites naturelles. Elle présente un paysage de landes montagnardes et subalpines, structurant un paysage de plateaux dénudés avec des croupes rondes et douces, ceinturés par des versants forestiers, notamment de résineux. On y trouve de nombreuses tourbières et des prairies. La pluviométrie est relativement importante (supérieure à 1000 millimètres par an en moyenne). Le climat est soumis à une influence océanique et continentale. Les températures annuelles moyennes sont donc plutôt froides, inférieures à 10°C et souvent inférieures à 5°C. Les hivers sont longs et froids, avec fréquemment de la neige. Du fait de l'altitude et de la pluviométrie élevées, la production fourragère est basée essentiellement sur les prairies permanentes.

Facteurs humains
La fabrication de la « Fourme de Montbrison » remonte aux temps du haut Moyen Âge dans la région du Haut-Forez où un système agro-pastoral s'est maintenu jusqu'à la dernière guerre mondiale. La production de ce fromage était réalisée dans les « jasseries », bâtiments d'alpage qui colonisaient les deux versants des monts du Forez. Le fromage était à l'époque fabriqué lors de la saison d'estive, à partir du lait de troupeaux de taille modeste, par des femmes, alors que les hommes restaient au village et continuaient les travaux d'été aux champs. Le milieu naturel fournissait alors des troncs de résineux, qui, une fois creusés, constituaient des gouttières (nommées chéneaux) parfaitement adaptées à l'égouttage des fourmes en cours de fabrication. Ces dernières étaient souvent conservées jusqu'à la descente de l'estive, puis vendues sur les marchés de part et d'autre du massif, dont l'important marché de Montbrison.
Aujourd'hui les élevages laitiers recourent largement à la prairie permanente. Les conditions de production de la « Fourme de Montbrison » et notamment le pâturage obligatoire pendant la période où il est possible, la ration basée sur l'utilisation de l'herbe et la limitation de l'ensilage de maïs mettent en valeur cette ressource naturelle.
Hérité de la technique ancestrale, le schéma technologique de la « Fourme de Montbrison » fait valoir un savoir-faire local, mettant en œuvre :

- un brassage adapté lié à une taille de grain de caillé réduite, d'environ 0,5 centimètre à 1 centimètre de côté,
- un salage dans la masse, et un salage extérieur réduit,
- la technique très particulière de l'égouttage supplémentaire en chéneau de bois de résineux.

2. Spécificités du produit

Fromage à pâte persillée à la saveur fine et parfumée, se présentant sous la forme d'un cylindre de 17 à 21 centimètres de hauteur et de 11,5 à 14,5 centimètres de diamètre habillé d'une robe orangée, la « Fourme de Montbrison » possède une pâte présentant des ouvertures réduites et un caractère de « bleu » peu marqué qui lui confère une certaine douceur.

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

Les caractéristiques spécifiques de la « Fourme de Montbrison » trouvent notamment leur origine dans des usages de production du lait et de fabrication particuliers.
La production du lait s'appuie sur la richesse des pâturages des monts du Forez et contribue à la saveur fine et parfumée de la « Fourme de Montbrison ».
Son format relativement petit est lié à son origine : troupeaux de petite taille avec une faible production de lait et fabrication par une main d'œuvre féminine.
Le goût plutôt doux de la « Fourme de Montbrison » est lié à la découpe fine des grains de caillé. Cette taille réduite des grains de caillé génère des ouvertures de petite dimension dans la pâte, donnant ainsi un développement contraint des moisissures de *Penicillium roqueforti*, plus faible que dans d'autres pâtes persillées.
La couleur orangée de la croûte, si particulière, est influencée par les techniques de salage, qui favorisent l'implantation d'une flore superficielle. Le développement de la flore superficielle est également entretenu par l'égouttage sur chéneau de bois de résineux. En effet les chéneaux en bois sont un réservoir de la flore superficielle et participent directement au développement de cette flore en évitant un dessèchement trop rapide de la croûte.
Les techniques de salage font également de la « Fourme de Montbrison » un fromage moins salé que d'autres fromages de la famille des bleus.

7. REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Adresse : Arborial – 12, rue Henri Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex
Tél. : +33 (0)1 73 30 38 00
Courriel : contact@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 : +33 (0)1 44 97 17 17
Fax : +33 (0)1 44 97 30 37

La DGCCRF est une direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions des articles 39 et 40 du R (UE) 2024/1143, 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. ÉLEMENTS 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 « Fourme de Montbrison » comporte, dans le même champ visuel :

- Le 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, tout qualificatif directement accolé au nom de l'appellation d'origine est interdit, exception faite des marques de fabrique ou de commerce particulières.

9. EXIGENCES NATIONALES

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

	Points à contrôler	Valeurs de référence	Méthodes d'évaluation
Production du lait	Localisation de la production de lait	Liste des communes de l'aire géographique	visuel et/ou documentaire
	Origine des fourrages de la ration de base des vaches laitières	Liste des communes de l'aire géographique	visuel et/ou documentaire
	Part d'herbe dans l'alimentation	Herbe pâturée, fanée, préfanée, enrubannée ou ensilée ≥ 80 % des fourrages de la ration de base des vaches laitières, en matière sèche, en moyenne sur l'ensemble des vaches laitières et sur l'année	visuel et/ou documentaire
	Pâturage des vaches laitières	Obligatoire en période de disponibilité d'herbe, 150 jours par an minimum	visuel et/ou documentaire
	Quantité de foin hors période de pâturage	Minimum 3 kilogrammes de matière sèche par vache laitière et par jour, en moyenne, sur l'ensemble des vaches laitières	visuel et/ou documentaire
	Part de maïs ensilage	Maximum 20 % en matière sèche de la ration de base des vaches laitières, en moyenne sur l'ensemble des vaches laitières et sur l'année	visuel et/ou documentaire
Transformation	Localisation de la fabrication, de l'affinage et de la conservation des fromages jusqu'au 32e jour à compter de la date d'emprésurage	Liste des communes de l'aire géographique	visuel et/ou documentaire
	Homogénéisation du lait	Interdite	visuel et/ou documentaire
	Additifs et auxiliaires de fabrication	Liste positive : présure, *Penicillium roqueforti*, chlorure de calcium, sel, cultures de bactéries, de levures et de moisissures dont l'innocuité est démontrée	visuel et/ou documentaire
	Salage après émiettage du caillé	Dans la masse	visuel et/ou documentaire
	Utilisation de chéneaux	Dépôt des fromages sur des chéneaux en bois de résineux	visuel et/ou documentaire
	Durée de mise en chéneaux	Supérieure à 6 jours	visuel et/ou documentaire
	Piquage	Réalisation de l'opération de piquage	visuel et/ou documentaire

	Durée d'affinage en cave ou hâloir	15 jours minimum après piquage	visuel et/ou documentaire
	Age du fromage avant bénéfice de l'appellation d'origine	32 jours minimum à compter de la date d'emprésurage	visuel et/ou documentaire
Production fermière	Mise en œuvre du lait après la traite	Utilisation du lait de 2 traites successives maximum, la 1ère étant réfrigérée pour sa conservation	visuel et/ou documentaire
		Emprésurage dans les 16 heures au maximum après la traite la plus ancienne	documentaire
	Caractéristiques du lait mis en œuvre	Lait cru et entier, non normalisé en protéine et matière grasse	documentaire, analytique et/ou visuel
Fromage	Hauteur du fromage	Entre 17 et 21 centimètres	mesure
	Diamètre	Entre 11,5 et 14,5 centimètres	mesure
	Poids	Entre 2,1 et 2,7 kilogrammes	mesure
	Aspect de la croûte	Croûte sèche, fleurie, de couleur orangée, pouvant présenter des moisissures blanches, jaunes et rouges	organoleptique
	Aspect de la pâte	Pâte de couleur crème, présentant peu d'ouvertures, avec un persillage marbré de couleur bleu clair	organoleptique
	Goût et texture	Texture homogène, légèrement ferme et fondante en bouche Saveur fine et parfumée, goût de laitage fruité avec un caractère de bleu peu marqué lui conférant une certaine douceur (une pointe de sel et une légère amertume sont acceptées)	organoleptique
	Teneur en matière sèche	52 grammes minimum pour 100 grammes de fromage affiné	analytique et/ou documentaire
	Teneur en matière grasse	50 grammes minimum pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation	analytique et/ou documentaire