



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Avis relatif à l'approbation par la Commission européenne de la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée « Munster » / « Munster-Géromé »

Le présent avis porte à la connaissance du public, la publication au [*Journal officiel de l'Union européenne en date du 8 février 2021*](#) 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 [« Munster » / « Munster-Géromé » (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
« MUNSTER » ou « MUNSTER-GEROME »**

Homologué par [l'arrêté du 08 novembre 2018, publié au JORF du 21 novembre 2018](#) modifié par [l'arrêté du 18 juillet 2019, publié au JORF du 26 juillet 2019](#) – BO AGRI n°2019-31

et associé à l'avis publié au Bulletin officiel n°2021-07 du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation qui fait suite à l'approbation par la Commission européenne de la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée de la dénomination « Munster » ou « Munster-Géromé » par publication au [Journal officiel de l'Union européenne en date du 8 février 2021 du règlement d'exécution \(UE\) 2021/140 du 1^{er} février 2021](#)

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arboreal – 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

Nom Syndicat Interprofessionnel du Fromage Munster ou Munster-Géromé
Adresse 1 Place de la Gare – BP 40007 – 68001 COLMAR Cedex - France

Tél. : (33) (0) 3.89.20.20.89
Fax : (33) (0) 3.89.20.21.20
Courriel : sifmunster@calixo.net

Composition : Producteurs, collecteurs, fabricants, affineurs

TYPE DE PRODUIT

Classe 1-3 – Fromages

1) NOM DU PRODUIT

« Munster » ou « Munster-Géromé »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Le « Munster » ou « Munster-Géromé » est un fromage à pâte molle et à croûte lavée, fabriqué avec du lait de vache.

Sa teneur en matière grasse est au minimum de 20 grammes pour 100 grammes de fromage.
Sa teneur en matière sèche est au minimum de 44 grammes pour 100 grammes de fromage.

Il se présente sous la forme d'un cylindre plat ou épais, en trois catégories de formats :

Catégorie de format	Diamètre intérieur du moule	Hauteur du fromage maximum	Poids du fromage
1 : de 120 à 340g	7,5cm à 8cm	4 cm	120g à 170g
	10cm à 11cm	4 cm	200g à 280g
	11 à 12 cm	4 cm	280 à 340 g
2 : 450 à 1000g	14cm à 16cm	4 cm	450g à 600g
	16,5cm à 19cm	4 cm	700g à 1000g
3 : de 1000 à 1750g	16,5cm à 19cm	7 cm	1000g à 1750g

La croûte est fine et légèrement morgée, elle présente une couleur allant de ivoire-orangé à orangé-rouge, couleur due essentiellement aux ferments du rouge (dont *Brevibacterium linens*).

La pâte est de couleur ivoire à beige clair, et peut présenter quelques ouvertures, sans excès.

A l'issue de la durée minimum d'affinage, la pâte présente un cœur. Selon la maturité du fromage et, selon sa hauteur, ce cœur est plus ou moins affiné.

L'odeur est puissante et légèrement ammoniaquée. En bouche, la pâte est légèrement salée, sa texture est fine, souple et fondante. Son goût est doux avec des notes lactiques, végétales (foin, fruits mûres, fruits à coque), boisées, ou encore légèrement levurées.

Le « Munster » ou « Munster-Géromé » peut contenir dans sa pâte des graines de cumin des prés (*carum carvi* L.). Dans ce cas, il conserve les mêmes caractéristiques que le « Munster » ou « Munster-Géromé », avec un goût de cumin des prés en plus.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Toutes les étapes de la production ont lieu dans l'aire géographique dont le périmètre englobe le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de l'année 2018.

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

Département de la Meurthe et Moselle : les communes de : Amenoncourt, Ancerville, Angomont, Autrepierre, Avricourt, Baccarat, Badonviller, Barbas, Bertrambois, Bertrichamps, Bionville, Blamont, Blemerey, Bremenil, Buriville, Chazelles-Sur-Albe, Cirey-Sur-Vezouze, Deneuvre, Domevre-Sur-Vezouze, Domjevin, Embermenil, Fenneviller, Fremenil, Fremonville, Gogney, Gondrexon, Halloville, Harbouey, Herbeviller, Igney, Lachapelle, Leintrey, Merviller, Migneville, Montigny, Montreux, Neufmaisons, Neuville-Les-Badonviller, Nonhigny, Ogeville, Parux, Petitmont, Pettonville, Pexonne, Pierre-Percee, Raon-Les-Leau, Reclonville, Reherrey, Reillon, Remoncourt, Repaix, Saint-Martin, Saint-Maurice-Aux-Forges, Sainte-Pole, Saint-Sauveur, Tanconville, Thiaville-Sur-Meurthe, Vacqueville, Val-Et-Chatillon, Vaucourt, Vaxainville, Veho, Veney, Verdenal, Xousse.

Département de la Moselle : les communes de : Abreschviller, Albestroff, Arzviller, Aspach, Assenoncourt, Avricourt, Azoudange, Barchain, Bassing, Bebing, Benestroff, Berling, Bermering, Berthelming, Bettborn, Bickenholtz, Bidestroff, Belles-Forets, Blanche-Eglise, Bourgaltruff, Bourdonnay, Bourscheid, Brouderdorff, Brouviller, Buhl-Lorraine, Cutting, Dabo, Danne-Et-Quatre-Vents, Dannelbourg, Desseling, Diane-Capelle, Dieuze, Dolving, Domnom-Les-Dieuze, Donnelay, Fenetrange, Fleisheim, Foulcrey, Francaltroff, Fraquelfing, Fribourg, Garrebourg, Gelucourt, Givrycourt, Gondrexange, Gosselming, Guebestroff, Gueblange-Les-Dieuze, Guebling, Val-De-Bride, Guermange, Guinzeling, Guntzviller, Hangviller, Harreberg, Hartzviller, Haselbourg, Hattigny, Haut-Clocher, Helling-Les-Fenetrange, Heming, Henridorff, Herange, Hermelange, Hertzling, Hesse,

Hilbesheim, Hommarting, Hommert, Honskirch, Hulthouse, Ibigny, Imling, Insming, Insviller, Juvelize, Kerprich-Aux-Bois, Lafrimbolle, Lagarde, Landange, Laneuveville-Les-Lorquin, Langatte, Languimberg, Lening, Lidrezing, Lindre-Basse, Lindre-Haute, Lixheim, Lhor, Lorquin, Lostroff, Loudrefing, Lutzelbourg, Maizieres-Les-Vic, Marimont-Les-Benestroff, Metairies-Saint-Quirin, Metting, Mittelbronn, Mittersheim, Molring, Montdidier, Moussey, Mulcey, Munster, Nebing, Neufmoulins, Neufvillage, Niderhoff, Niderviller, Niederstinzel, Nitting, Oberstinzel, Ommeray, Phalsbourg, Plaine-De-Walsch, Postroff, Rechicourt-Le-Chateau, Reding, Rening, Rhodes, Richeval, Rodalbe, Romelfing, Rorbach-Les-Dieuze, Saint-Georges, Saint-Jean-De-Bassel, Saint-Jean-Kourtzerode, Saint-Louis, Saint-Medard, Saint-Quirin, Sarraltroff, Sarrebourg, Schalbach, Schneckenbusch, Tarquimpol, Torcheville, Troisfontaines, Turquestein-Blancrupt, Vahl-Les-Benestroff, Vasperviller, Veckersviller, Vergaville, Veschem, Vibersviller, Vieux-Lixheim, Vilsberg, Virming, Vittersbourg, Voyer, Walscheid, Waltembourg, Wintersbourg, Xouaxange, Zarbeling, Zilling, Zommange.

Département du Bas Rhin : les communes de : Albe, Sommerau, Alteckendorf, Altenheim, Andlau, Avolsheim, Balbronn, Barembach, Barr, Bassembourg, Bellefosse, Belmont, Bergbieten, Bernardswiller, Bernardville, Berstett, Bischholtz, Bischoffsheim, Bitschhoffen, Blancherupt, Blienschwiller, Boersch, Bosselshausen, Bossendorf, Bourg-Bruche, Bourghem, Bouxwiller, Breitenau, Breitenbach, La Broque, Buswiller, Chatenois, Cleebourg, Colroy-La-Roche, Cosswiller, Crastatt, Dahlenheim, Dambach-La-Ville, Dangolsheim, Dauendorf, Dettwiller, Dieffenbach-Au-Val, Dieffenbach-Les-Woerth, Dieffenthal, Dimbsthal, Dinsheim-Sur-Bruche, Dorlisheim, Dossenheim-Sur-Zinsel, Drachenbronn-Birlenbach, Duntzenheim, Durningen, Eckartswiller, Eichhoffen, Wangenbourg-Engenthal, Engwiller, Epfig, Erckartswiller, Ergersheim, Ernolsheim-Les-Saverne, Eschbourg, Ettendorf, Flexbourg, Forstheim, Fouchy, Fouday, Friedolsheim, Froeschwiller, Frohmuhl, Furchhausen, Geiswiler-Zoebersdorf, Gertwiller, Goersdorf, Gottenhouse, Gottesheim, Gougenheim, Goxwiller, Grandfontaine, Grassendorf, Grendelbruch, Gresswiller, Gumbrechtshoffen, Gundershoffen, Gunstett, Haegen, Hattmatt, Hegene, Heiligenberg, Heiligenstein, Hengwiller, Hinsbourg, Hochfelden, Hohengoeft, Hohfrankenheim, Le Hohwald, Huttendorf, Ingenheim, Ingwiller, Issenhausen, Itterswiller, Neugartheim-Ittlenheim, Jetterswiller, Keffenach, Kienheim, Kindwiller, Kintzheim, Kirchheim, Kirrwiller, Kleingoeft, Knoersheim, Kuttolsheim, Kutzenhausen, Lalaye, Lampertsloch, Landersheim, Laubach, Lichtenberg, Littenheim, Lixhausen, Lobsann, Lochwiller, Lupstein, Lutzelhouse, Maennolsheim, Maisongoutte, Marlenheim, Marmoutier, Melsheim, Memmelshoffen, Menchhoffen, Merkwiler-Pechelbronn, Mietesheim, Minversheim, Mittelbergheim, Mollkirch, Molsheim, Monswiller, Morsbronn-Les-Bains, Morschwiller, Muhlbach-Sur-Bruche, Mulhausen, Mutzenhouse, Mutzig, Natzwiler, Neubois, Neuve-Eglise, Neuviller-La-Roche, Neuviller-Les-Saverne, Niederhaslach, Niedermodern, Niedersoultzbach, Nordheim, Nothalten, Oberbronn, Oberdorf-Spachbach, Oberhaslach, Obermodern-Zutzendorf, Oberrain, Obersoultzbach, Odratzheim, Orschwiller, Otterthal, Otterswiller, Ottrott, Petersbach, La Petite-Pierre, Val De Moder, Pfalzweyer, Plaine, Preuschdorf, Printzheim, Puberg, Rangen, Ranrupt, Reichsfeld, Reinhardsmunster, Reipertswiller, Reutenbourg, Riedseltz, Ringeldorf, Ringendorf, Romanswiller, Rosenwiller, Rosheim, Rosteig, Rothau, Rothbach, Russ, Saales, Saessolsheim, Saint-Blaise-La-Roche, Saint-Jean-Saverne, Saint-Martin, Saint-Maurice, Saint-Nabor, Saint-Pierre, Saint-Pierre-Bois, Saulxures, Saverne, Schalkendorf, Scharrachbergheim-Irmstett, Scherlenheim, Scherwiller, Schillersdorf, Schirmeck, Schnersheim, Schwenheim, Schwindratzheim, Solbach, Soultz-Les-Bains, Soultz-Sous-Forets, Sparsbach, Steige, Steinbourg, Still, Struth, Thal-Marmoutier, Thanville, Tieffenbach, Traenheim, Triembach-Au-Val, Uhlwiller, Uhrwiller, Urbeis, Urmatt, Uttenhoffen, Uttwiller, La Vancelle, Ville, Waldersbach, Waldolwisheim, Wangen, Wasselonne, Weinbourg, Weiterswiller, Westhoffen, Westhouse-Marmoutier, Wickersheim-Wilshausen, Wildersbach, Willgottheim, Wilwisheim, Wimmenau, Wingen-Sur-Moder, Wingersheim Les Quatre Bans (Uniquement Le Territoire De L'ancienne Commune De Gingsheim), Wintzenheim-Kochersberg, Wisches, Woerth, Wolschheim, Wolxheim, Zehnacker, Zeinheim, Zinswiller, Zittersheim.

Département du Haut Rhin : les communes de : Altenach, Altkirch, Ammerschwihr, Bernwiller, Aspach, Aspach-Le-Bas, Aspach-Michelbach, Aubure, Ballersdorf, Balschwiller, Beblenheim, Bellemagny, Bendorf, Bennwihr, Berentzwiller, Bergheim, Bergholtz, Bergholtzell, Berrwiller,

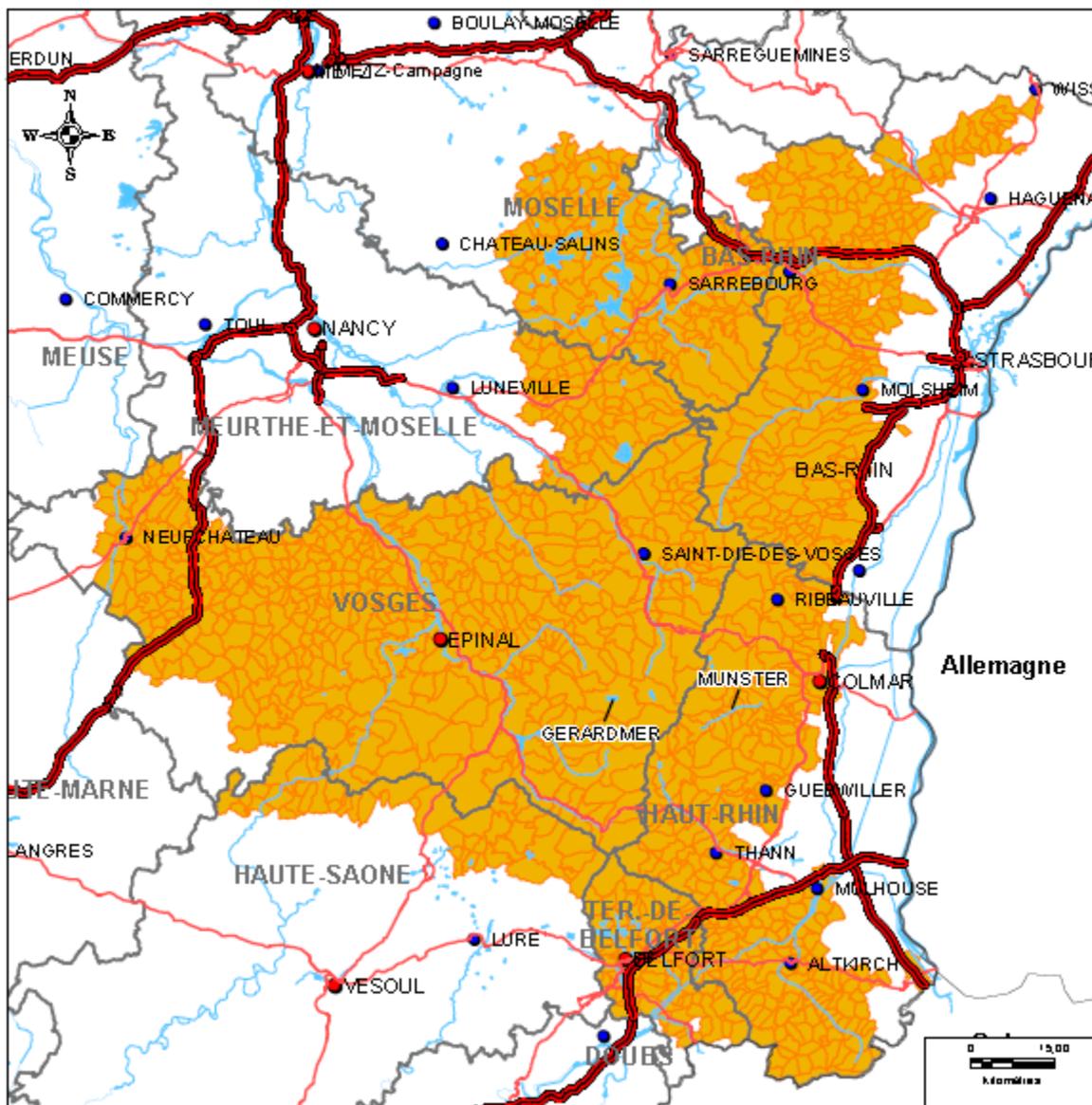
Bettendorf, Bettlach, Biederthal, Bisel, Bitschwiller-Les-Thann, Le Bonhomme, Bourbach-Le-Bas, Bourbach-Le-Haut, Bouxwiller, Brechaumont, Breitenbach-Haut-Rhin, Bretten, Bruebach, Brunstatt-Didenheim, Buethwiller, Buhl, Burnhaupt-Le-Bas, Burnhaupt-Le-Haut, Carspach, Chavannes-Sur-L'etang, Colmar, Courtavon, Dannemarie, Diefmatten, Dolleren, Durlinsdorf, Durmenach, Eglingen, Eguisheim, Elbach, Emlingen, Saint-Bernard, Eschbach-Au-Val, Eteimbes, Falkwiller, Feldbach, Fellerling, Ferrette, Fislis, Flaxlanden, Franken, Freland, Friesen, Froeningen, Fulleren, Galfingue, Geishouse, Gildwiller, Goldbach-Altenbach, Gommersdorf, Griesbach-Au-Val, Gueberschwihr, Guebwiller, Guevenatten, Guewenheim, Gunsbach, Hagenbach, Hartmannswiller, Hattstatt, Hausgauen, Hecken, Heidwiller, Heimersdorf, Heimsbrunn, Heiwiller, Helfrantzkirch, Hindlingen, Hirsingue, Hirtzbach, Hochstatt, Hohrod, Hunawihir, Hundsbach, Husseren-Les-Chateaux, Husseren-Wesserling, Illfurth, Ingersheim, Jettingen, Jungholtz, Katzenthal, Kaisersberg Vignoble, Kiffis, Kirchberg, Knoeringue, Koestlach, Kruth, Labaroche, Lapoutroie, Largitzen, Lautenbach, Lautenbachzell, Lauw, Leimbach, Levoncourt, Liebsdorf, Liepvre, Ligsdorf, Linsdorf, Linthal, Lucelle, Luemswiller, Valdieu-Lutran, Luttenbach-Pres-Munster, Lutter, Magny, Malmerspach, Manspach, Masevaux-Niederbruck, Mertzen, Metzeral, Michelbach-Le-Bas, Mittelwihr, Mittlach, Mitzach, Moernach, Mollau, Montreux-Jeune, Montreux-Vieux, Mooslargue, Moosch, Morschwiller-Le-Bas, Le Haut Soultzbach, Muespach, Muespach-Le-Haut, Muhlbach-Sur-Munster, Mulhouse, Munster, Murbach, Niedermorschwihr, Oberbruck, Illtal, Oberlarg, Obermorschwihr, Obermorschwiller, Oderen, Oltingue, Orbey, Orschwihr, Osenbach, Ostheim, Pfaffenheim, Pfatterhouse, Raedersdorf, Rammersmatt, Ranspach, Ranspach-Le-Bas, Ranspach-Le-Haut, Retzwiller, Ribeauville, Riespach, Rimbach-Pres-Guebwiller, Rimbach-Pres-Masevaux, Rimbachzell, Riquewihr, Roderen, Rodern, Romagny, Rombach-Le-Franc, Roppentzwiller, Rorschwihr, Rouffach, Ruederbach, Saint-Amarin, Saint-Cosme, Sainte-Croix-Aux-Mines, Saint-Hippolyte, Saint-Louis, Sainte-Marie-Aux-Mines, Saint-Ulrich, Schweighouse-Thann, Schwoben, Senthem, Seppois-Le-Bas, Seppois-Le-Haut, Sewen, Sickert, Sondernach, Sondersdorf, Soppe-Le-Bas, Soultz-Haut-Rhin, Soultzbach-Les-Bains, Soultzeren, Soultzmatt, Spechbach, Steinbach, Steinsoultz, Sternenber, Storckensohn, Stosswihr, Strueth, Tagolsheim, Tagsdorf, Thann, Thannenkirch, Traubach-Le-Bas, Traubach-Le-Haut, Turckheim, Ueberstrass, Urbes, Vieux-Ferrette, Vieux-Thann, Voegtlinshoffen, Walbach, Waldighofen, Walheim, Wasserbourg, Wegscheid, Werentzhouse, Westhalten, Wettolsheim, Wihr-Au-Val, Wildenstein, Willer, Willer-Sur-Thur, Winkel, Wintzenheim, Wittersdorf, Wolfersdorf, Wolschwiller, Wuenheim, Zellenberg, Zillisheim, Zimmerbach.

Département de la Haute Saône : les communes de : Aillevillers-Et-Lyaumont, Alaincourt, Amage, Ambievillers, Amont-Et-Effrenay, La Basse-Vaivre, Belfahy, Betoncourt-Saint-Pancras, Beulotte-Saint-Laurent, Bouligney, Bourbevelle, Bousseraucourt, Breuchotte, La Bruyere, Corravillers, Corre, Cuve, Dampvalley-Saint-Pancras, Demangevelle, Esmoulières, Faucogney-Et-La-Mer, Les Fessey, Fleurey-Les-Saint-Loup, Fontenois-La-Ville, Fougerolles, Haut-Du-Them-Chateau-Lambert, Hurecourt, Jonvelle, La Longine, Mailleroncourt-Saint-Pancras, La Montagne, Montcourt, Montdore, Passavant-La-Rochere, Plancher-Les-Mines, Pont-Du-Bois, La Proiseliere-Et-Langle, Raddon-Et-Chapendu, La Rosiere, Saint-Bresson, Sainte-Marie-En-Chanois, Selles, Servance-Miellin, Ternuay-Melay-Et-Saint-Hilaire, La Vaivre, Vauvillers, La Voivre, Vougecourt.

Département des Vosges : les communes de : Les Ableuvenettes, Aheville, Aingeville, Allarmont, Ambacourt, Anglemont, Anould, Aouze, Arches, Archettes, Arrentes-De-Corcieux, Attigneville, Attigny, Aulnois, Autigny-La-Tour, Autrey, Auzainvilliers, Avillers, Avrainville, Aydoilles, Badmenil-Aux-Bois, La Baffe, La Voie-Les-Bains, Bainville-Aux-Saules, Balleville, Ban-De-Laveline, Ban-De-Sapt, Barbey-Seroux, Barville, Basse-Sur-Le-Rupt, Battexey, Baudricourt, Bayecourt, Bazegney, Bazien, Bazoilles-Et-Menil, Bazoilles-Sur-Meuse, Beaufremont, Beaumenil, Begnecourt, Bellefontaine, Belmont-Les-Darney, Belmont-Sur-Buttant, Belmont-Sur-Vair, Belrupt, Belval, Bertrimoutier, Bettegney-Saint-Brice, Bettoncourt, Le Beulay, Biecourt, Biffontaine, Blemerey, Bleurville, Bocquegney, Bois-De-Champ, Bonvillet, Boulaincourt, La Bourgonce, Bouxieres-Aux-Bois, Bouxurulles, Bouzemont, Brantigny, La Bresse, Brouvelieures, Bru, Bruyeres, Bulgneville, Bult, Bussang, Celles-Sur-Plaine, Certilleux, Chamagne, Champdray, Champ-Le-Duc, Chantraine, La Chapelle-Aux-Bois, La Chapelle-Devant-Bruyeres, Charmes, Charmois-Devant-Bruyeres, Charmois-L'orgueilleux, Chatas, Chatel-Sur-Moselle, Chatenois, Chauffecourt, Chaumousey, Chavelot, Chef-

Haut, Chenimenil, Circourt, Circourt-Sur-Mouzon, Claudon, Ban-Sur-Meurthe-Clefcy, Clerey-La-Cote, Le Clerjus, Cleurie, Clezentaine, Coinches, Combrimont, Contrexeville, Corcieux, Cornimont, Courcelles-Sous-Chatenois, Coussey, Crainvilliers, La Croix-Aux-Mines, Damas-Aux-Bois, Damas-Et-Bettegney, Darney, Darney-Aux-Chenes, Darnieulles, Deinwillers, Denipaire, Derbamont, Destord, Deycimont, Deyvillers, Dignonville, Dinoze, Docelles, Dogneville, Dolaincourt, Dombasle-Devant-Darney, Dombasle-En-Xaintois, Dombrot-Le-Sec, Dombrot-Sur-Vair, Domevre-Sur-Aviere, Domevre-Sur-Durbion, Domevre-Sous-Montfort, Domfaing, Domjulien, Dommartin-Aux-Bois, Dommartin-Les-Remiremont, Dommartin-Les-Vallois, Dommartin-Sur-Vraine, Dompaire, Dompierre, Domptail, Domremy-La-Pucelle, Domvallier, Doncieres, Dounoux, Eloyes, Entre-Deux-Eaux, Epinal, Escles, Esley, Essegney, Estrennes, Etival-Clairefontaine, Evaux-Et-Menil, Faucompierre, Fauconcourt, Fays, Ferdrupt, Fimenil, Floremont, Fomerey, Fontenay, Fontenoy-Le-Chateau, La Forge, Les Forges, Fraize, Frapelle, Frebecourt, Fremifontaine, Frenelle-La-Grande, Frenelle-La-Petite, Frenois, Fresse-Sur-Moselle, Frizon, Gelvecourt-Et-Adompt, Gemaingoutte, Gemmelaincourt, Gendreville, Gerardmer, Gerbamont, Gerbepal, Gigneville, Gigny, Girancourt, Gircourt-Les-Vieville, Girecourt-Sur-Durbion, Girmont-Val-D'ajol, Gironcourt-Sur-Vraine, Golbey, Gorhey, La Grande-Fosse, Grandrupt-De-Bains, Grandrupt, Grandvillers, Granges-Aumontzey, Greux, Gruey-Les-Surance, Gugneucourt, Gugney-Aux-Aulx, Hadigny-Les-Verrieres, Hadol, Hagecourt, Hagneville-Et-Roncourt, Haillainville, Harchechamp, Hardancourt, Hareville, Harol, La Haye, Hennecourt, Hennezel, Hergugney, Herpelmont, Houecourt, Houeville, Housseras, La Houssiere, Hurbache, Hymont, Igney, Jainvillotte, Jarmenil, Jeanmenil, Jesonville, Jeuxy, Jorxey, Jubainville, Jussarupt, Juvaincourt, Landaville, Langley, Laval-Sur-Vologne, Laveline-Devant-Bruyeres, Laveline-Du-Houx, Legeville-Et-Bonfays, Lemmecourt, Lepanges-Sur-Vologne, Lerrain, Lesseux, Liezey, Ligneville, Longchamp, Longchamp-Sous-Chatenois, Lubine, Lusse, Luvigny, Maconcourt, Madecourt, Madegney, Madame-Et-Lamerey, Malaincourt, Mandray, Mandres-Sur-Vair, Marainville-Sur-Madon, Maroncourt, Martigny-Les-Gerbonvaux, Mattaincourt, Maxey-Sur-Meuse, Mazeley, Maziro, Medonville, Memenil, Menarmont, Menil-En-Xaintois, Menil-De-Senones, Menil-Sur-Belvitte, Le Menil, Mirecourt, Moncel-Sur-Vair, Le Mont, Mont-Les-Neufchateau, Monthureux-Le-Sec, Monthureux-Sur-Saone, Montmotier, Morelmaison, Moriville, Mortagne, Morville, Mousse, Moyemont, Moyenmoutier, Nayemont-Les-Fosses, Neufchateau, La Neuveville-Devant-Lepanges, La Neuveville-Sous-Chatenois, La Neuveville-Sous-Montfort, Neuvillers-Sur-Fave, Nomexy, Nompate, Nonville, Nonzeville, Norroy, Nossoncourt, Oelleville, Offroicourt, Ollainville, Ortoncourt, Padoux, Pair-Et-Grandrupt, Pallegney, Parey-Sous-Montfort, La Petite-Fosse, La Petite-Raon, Pierrefitte, Pierrepont-Sur-L'arentele, Plainfaing, Pleuvezain, Plombieres-Les-Bains, Pompierre, Pont-Les-Bonfays, Pont-Sur-Madon, Portieux, Les Poulieres, Poussay, Pouxoux, Prey, Provencheres-Les-Darney, Provencheres-Et-Colroy, Le Puid, Punerot, Puzieux, Racecourt, Rainville, Rambervillers, Ramecourt, Ramonchamp, Rancourt, Raon-Aux-Bois, Raon-L'etape, Raon-Sur-Plaine, Rapey, Raves, Rebeville, Regney, Rechaincourt, Rehaupal, Relanges, Remicourt, Remiremont, Remoncourt, Remomeix, Removille, Renauvoid, Repel, Rochesson, Rollainville, Romont, Les Rouges-Eaux, Le Roulier, Rouvres-En-Xaintois, Rouvres-La-Chetive, Roville-Aux-Chenes, Rozerotte, Rugney, Ruppes, Rupt-Sur-Moselle, Saint-Ame, Sainte-Barbe, Saint-Baslemont, Saint-Benoit-La-Chipotte, Saint-Die-Des-Vosges, Saint-Etienne-Les-Remiremont, Saint-Genest, Saint-Gorgon, Sainte-Helene, Saint-Jean-D'ormont, Saint-Leonard, Sainte-Marguerite, Saint-Maurice-Sur-Mortagne, Saint-Maurice-Sur-Moselle, Saint-Menge, Saint-Michel-Sur-Meurthe, Saint-Nabord, Saint-Ouen-Les-Parey, Saint-Paul, Saint-Pierremont, Saint-Prancher, Saint-Remimont, Saint-Remy, Saint-Stail, Saint-Vallier, La Salle, Sanchey, Sandaucourt, Sans-Vallois, Sapois, Sartres, Le Saulcy, Saulcy-Sur-Meurthe, Saulxures-Les-Bulgneville, Saulxures-Sur-Moselotte, Sauvillat, Savigny, Senones, Senonges, Sercoeur, Socourt, Soulosse-Sous-Saint-Elothe, Suriauville, Le Syndicat, Taintrux, Tendon, Capavenir Vosges, They-Sous-Montfort, Thiefosse, Le Thillot, Thiraucourt, Le Tholy, Thuillieres, Tilleux, Totainville, Tranqueville-Graux, Tremonzey, Ubexy, Urmenil, Urville, Uxegney, Uzemain, La Vacheresse-Et-La-Rouillie, Vagney, Le Val-D'ajol, Valfroicourt, Valleroy-Aux-Saules, Valleroy-Le-Sec, Les Vallois, Le Valtin, Varmonzey, Vaubexy, Vaudeville, Vaudoncourt, Vaxoncourt, Vecoux, Velotte-Et-Tatignecourt, Ventron, Le Vermont, Vervezelle, Vexaincourt, Vienville, Vieux-Moulin, Villers, Ville-Sur-Ilon, Villoncourt, Vimenil, Vincey, Viocourt, Viomenil, Vittel, Viviers-Le-Gras, Viviers-Les-Offroicourt, La Voivre, Les Voivres, Vomécourt, Vomécourt-Sur-Madon, Vouxey, Vrecourt, Vroville, Wisembach, Xaffevillers, Xamontarupt, Xaronval, Xertigny, Xonrupt-Longemer, Zincourt.

Département du Territoire de Belfort : les communes de : Andelnans, Angeot, Anjoutey, Argiesans, Auxelles-Bas, Auxelles-Haut, Banvillars, Bavilliers, Belfort, Bermont, Bessoncourt, Bethonvilliers, Boron, Botans, Bourg-Sous-Chatelet, Bourogne, Brebotte, Bretagne, Buc, Charmois, Chatenois-Les-Forges, Chaux, Chavanatte, Chavannes-Les-Grands, Chevremont, Courtelevant, Cravanche, Cunelieres, Danjoutin, Delle, Denney, Dorans, Eguenigue, Eloie, Essert, Etueffont, Evette-Salbert, Faverois, Felon, Florimont, Fontaine, Fontenelle, Fousse-magne, Frais, Froidefontaine, Giromagny, Grandvillars, Gros-magny, Grosne, Lachapelle-Sous-Chaux, Lachapelle-Sous-Rougemont, Lacollonge, Lagrange, Lamadeleine-Val-Des-Anges, Lariviere, Lepuix-Neuf, Lepuix, Leval, Menoncourt, Meroux, Montreux-Chateau, Morvillars, Moval, Novillard, Offemont, Perouse, Petit-Croix, Petitefontaine, Petitmagny, Phaffans, Rechesy, Autrechene, Recouvrance, Reppe, Riervescemont, Romagny-Sous-Rougemont, Roppe, Rougegoutte, Rougemont-Le-Chateau, Saint-Germain-Le-Chatelet, Sermamagny, Sevenans, Suarce, Thiancourt, Trevenans, Urcerey, Valdoie, Vauthiermont, Vellescot, Vescemont, Vetrigne, Vezelois.



Carte de l'aire géographique de l'appellation d'origine « Munster » ou « Munster-Géromé »

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

a) Déclaration d'identification

Chaque opérateur remplit une déclaration d'identification. Le groupement enregistre cette déclaration d'identification. Par cette déclaration, chaque opérateur s'engage à respecter les conditions de production de l'AOP « Munster » ou « Munster-Géromé ».

b) Obligations déclaratives

Les déclarations suivantes concernant l'année civile précédente doivent être déposées auprès du groupement, selon un formulaire type, tous les ans avant le 28 février :

- Les quantités fabriquées
- Les ventes en blanc aux affineurs
- Les achats en blanc par les affineurs
- Les quantités déclassées de l'AOP
- Les quantités commercialisées sous AOP

c) Tenue des registres

Chaque opérateur tient à la disposition des autorités compétentes ou de tout organisme reconnu par elles 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.

Producteurs de lait :

Le producteur de lait tient à jour un registre d'alimentation, ou tout document équivalent, sur lequel figurent notamment la composition de la ration de base et les apports en concentrés.

Il enregistre les quantités de fourrages et de concentrés auto-produites et/ ou achetées ainsi que leur provenance ou non de l'aire et conserve tout document (bons de livraison, factures d'achat, étiquettes des concentrés, etc) permettant de contrôler les quantités et la composition de l'alimentation du troupeau.

Le producteur de lait enregistre également les dates de début et de fin de pâturage ainsi que les parcelles mises à disposition du troupeau.

Collecte du lait :

La traçabilité du lait destiné à la fabrication du « Munster » ou « Munster-Géromé » est assurée au travers des documents relatifs à la collecte : feuilles de tournées, cahier de collecte.

Transformation :

Les fabricants tiennent une comptabilité-matière ou tout document comptable équivalent, comportant les quantités de lait standardisé ou entier mis en œuvre pour fabriquer du « Munster » ou « Munster-Géromé » et le nombre de fromages en blanc produits et leur destination.

Les fabricants enregistrent sur une fiche de fabrication, un cahier de fabrication ou tout document équivalent les paramètres de fabrication nécessaires au contrôle des conditions de production.

Affinage :

Les affineurs tiennent une comptabilité-matière ou tout document comptable équivalent comportant le nombre de fromages en blanc entrant en cave d'affinage et le nombre de fromages commercialisés sous AOP.

d) Contrôle des produits finis

Les « Munster » ou « Munster-Géromé » font l'objet de prélèvements par sondage. Les échantillons prélevés subissent un examen visuel, tactile, organoleptique et analytique. Les fromages emballés sont sélectionnés chez l'opérateur au plus tôt à l'issue de leur période minimum d'affinage en vue de l'examen organoleptique et analytique.

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Conditions de production du lait

Définitions :

- Les vaches laitières, en lactation ou tariées, sont des bovins femelles de race laitière ayant mis bas au moins une fois.
- Les génisses sont les animaux d'âge compris entre le sevrage et le premier vêlage.
- Le troupeau laitier est compris dans le présent cahier des charges comme l'ensemble des vaches laitières et des génisses laitières présentes sur l'exploitation.
- Ration de base : l'ensemble des fourrages destinés à couvrir les besoins des animaux avant l'apport d'aliments concentrés.
- Ration totale : l'ensemble des fourrages de la ration de base, ainsi que les aliments concentrés.

a) Races

Le lait utilisé pour la fabrication du « Munster » ou « Munster-Géromé » provient uniquement de vaches de race Vosgienne, Simmental, Prim'Holstein, Montbéliarde ou issues du croisement avec ces races. Dans ce cas, seules les vaches ayant pour père un taureau de race pure de l'une des quatre races définies ci-dessus sont acceptées.

b) Alimentation

Ration de base :

Les fourrages représentent 70% minimum en matière sèche de la ration totale du troupeau laitier.

Sont considérés comme fourrages, quel que soit leur mode de conservation :

- l'herbe de prairies naturelles, temporaires ou artificielles, pâturée, distribuée en vert, conservée sous forme d'ensilage, d'enrubannage, de foin, ou bien déshydratée ;
- le maïs ou le sorgho, distribué en vert, conservé sous forme d'ensilage, ou bien déshydraté ;
- les betteraves fourragères ;
- les céréales, distribuées en vert ou conservées sous forme d'ensilage ;
- les pailles de céréales, de protéagineux ;
- les coproduits agricoles dont le teneur en matière sèche est inférieure à 60% : drèches de céréales, pulpe de betterave.

Dans cette liste, sont exclus, tous les aliments pouvant influencer défavorablement sur le goût du lait, c'est-à-dire : les plantes crucifères (choux, colza, moutarde, raves, navets), les poireaux et les feuilles de betteraves.

Le traitement des pailles à l'ammoniaque est interdit.

Les betteraves fourragères sont distribuées propres et saines.

En moyenne annuelle, la ration de base du troupeau laitier (en matière sèche) est produite :

- au minimum à 95% dans l'aire géographique,
- et au minimum à 70% sur l'exploitation.

Sous une forme ou sous une autre, l'herbe (en matière sèche) représente pour les vaches laitières :

- au minimum 40% de la ration de base en moyenne annuelle,
- et au minimum 25% de la ration de base tous les jours de l'année.

Chaque vache laitière dispose d'une surface d'herbe à pâturer de 10 ares minimum. Elles pâturent pendant un minimum de 150 jours par an.

Affouragement en vert :

Le fourrage est ramené frais à la ferme et ne doit pas subir de réchauffement avant sa distribution aux vaches laitières.

Concentrés :

Les concentrés représentent au maximum une quantité de 1,8 tonne de matière sèche par an et par vache.

Les concentrés ne doivent pas contenir de farines animales ni de farine de poissons

Les concentrés sont constitués de :

- Grains de céréales et produits dérivés,
- Graines ou fruits oléagineux, et produits dérivés,
- Graines de légumineuses et produits dérivés,
- Pulpe de betterave, pressée ou séchée, mélassée ou non,
- Mélasse de betterave,
- Produits laitiers et produits dérivés
- Minéraux et produits dérivés,
- Additifs, dont vitamines.

5.2. Collecte, délai de mise en œuvre

a) A la ferme

A l'emprésurage, le lait est âgé au maximum de 26 heures. Quand le lait n'est pas emprésuré immédiatement après la traite, sa température de stockage est portée à 10°C minimum pendant au moins les 10 heures précédant l'emprésurage.

b) En laiterie

Si le lait est transformé cru, la collecte du lait est effectuée tous les jours.

Si le lait est pasteurisé, la collecte du lait est effectuée à une périodicité de 48 heures au maximum.

Si le lait est transformé cru, il est emprésuré dans les 36 heures qui suivent le dépotage du camion.

Si le lait est pasteurisé, il est emprésuré 48 heures maximum après le dépotage du camion.

5.3. Transformation

a) Traitements et additifs autorisés

Le lait peut être :

- standardisé en matière grasse,
 - pasteurisé à une température maximum de 73°C, maximum 40 secondes, ou tout autre traitement thermique équivalent. Dans le cas où le lait est stocké dans l'attente de sa mise en œuvre, une thermisation peut être réalisée (maximum 66°C, maximum 40 secondes).
- Tout autre traitement physique (microfiltration, ultrafiltration, etc.) est interdit.

Le « Munster » ou « Munster-Géromé » fermier est fabriqué exclusivement à partir de lait cru.

Outre les matières premières laitières, les seuls ingrédients ou auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés dans le lait et au cours de la fabrication sont :

- la présure (issue de la caillette de veau),
- les cultures inoffensives de bactéries, de levures, de moisissures,
- le chlorure de calcium,
- le sel,
- le *Carum carvi L.* également dénommé carvi ou carvi noir ou cumin des prés ou encore anis des Vosges.

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

La conservation sous atmosphère modifiée des fromages en blanc est interdite.

b) Emprésurage

Le lait est emprésuré à une température maximum de 38°C. Le temps de prise est compris entre 7 et 20 minutes.

c) Tranchage, délactosage

Le caillé est tranché afin d'obtenir une taille de grain comprise entre celle d'une noisette et celle d'une noix.

Le délactosage est interdit.

L'ajout des graines de cumin des prés se fait avant ou pendant le moulage. Les fromages ont une teneur en cumin des prés sec comprise entre 0.5% et 1.5% du produit fini.

d) Moulage, égouttage, salage

Le caillé n'est pas malaxé.

Le caillé est mis en moules cylindriques. L'égouttage du caillé se fait sans pressage. La durée d'égouttage avant salage est de 15 heures minimum. Les fromages sont retournés au moins une fois au cours de l'égouttage, avant démoulage.

Les fromages sont salés.

e) Suivi du caractère lactique

Après la durée minimale d'affinage, le fromage présente un cœur lactique. En laiterie, 5 jours après l'emprésurage, les fromages ont un pH compris entre 4,5 et 4,9 à cœur.

5.4. Affinage

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

L'affinage se répartit en deux phases à compter du salage :

- la phase de levuration,
- la phase de traitement humide.

a) Température d'affinage et hygrométrie

L'affinage demande une ambiance spécifique (90 pour cent minimum d'humidité relative) qui favorise le développement de la flore caractéristique de chaque cave, constituée principalement de ferments du rouge et de levures qui donne l'aspect ivoire-orangé à orangé-rouge typique du Munster.

Pendant la phase de levuration, la température est supérieure ou égale à 16°C.

Pendant la phase de traitement humide, la température de la cave d'affinage est comprise entre 10°C et 16°C.

b) Soins à l'affinage

C'est durant cette période que l'aspect, la couleur, ainsi que la texture de la pâte se transforment. La pâte s'assouplit pour devenir onctueuse et développer des arômes spécifiques au Munster.

Le fromage en blanc subit sur chaque face et sur le talon :

- au minimum 2 traitements humides (eau salée ou non etensemencée ou non avec des ferments de surface, composés entre autres de *Brevibacterium linens*) dont au moins un frottage par action mécanique (manuelle ou machine) pour la catégorie 1,
- au minimum 3 traitements humides (eau salée ou non etensemencée ou non avec des ferments de surface, composés entre autres de *Brevibacterium linens*) dont au moins deux frottages par une action mécanique (manuelle ou machine) pour les catégories 2 et 3.

La couleur ivoire-orangé à orangé-rouge de la croûte est essentiellement due aux ferments du rouge (dont le *Brevibacterium linens*). Tout emploi de colorant est interdit.

c) Support d'affinage

Lorsque le bois est utilisé en cours d'affinage et qu'il est en contact avec le produit, il s'agit de bois de sapin ou d'épicéa.

d) Durée de l'affinage

L'affinage du « Munster » ou « Munster-Géromé » dure au minimum jusqu'au :

- 21^{ème} jour pour les catégories 2 et 3 ;

- et 14^{ème} jour pour la catégorie 1.

Ces durées sont décomptées à partir du jour de fabrication, défini comme étant le jour d'emprésurage.

e) Conditionnement des fromages

Afin de préserver les fromages de tout dessèchement de la croûte et du développement à leur surface de moisissures indésirables, type bleu, les fromages sont emballés individuellement à la sortie de la cave d'affinage à l'issue de la durée minimum d'affinage.

Toutefois, la mise en place de l'emballage est autorisée avant la fin de la durée minimum d'affinage, au plus tôt :

- au 18^{ème} jour après emprésurage pour les catégories 2 et 3 ;

- au 11^{ème} jour après emprésurage pour la catégorie 1.

Dans ce cas, les fromages ainsi emballés poursuivent leur affinage dans les mêmes conditions que les fromages nus.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

Le "Munster" ou "Munster-Géromé" est un fromage à pâte molle et à croûte lavée, au lait de vaches conduites dans une région principalement herbagère. Le climat a favorisé un savoir faire ancestral d'affinage en conditions humides du caillé acidifié, permettant le développement des ferments du rouge qui confèrent au fromage sa couleur et son odeur puissante qui contraste avec sa pâte douce.

6.1. Spécificités de l'aire géographique

6.1.1. Facteurs naturels

Les départements qui composent l'aire géographique ont tous une partie de leur territoire dans le massif vosgien.

L'aire se caractérise ainsi par un relief de moyenne altitude pour sa partie montagnaise et de piedmont, et de plaine pour sa partie ouest. Son paysage est façonné par la présence de nombreux cours d'eau. Le massif des Vosges est en effet le siège de nombreuses sources de cours d'eau majeurs, arrosant l'ensemble de l'aire et alimentés par les précipitations et les eaux d'infiltration et de ruissellement.

Le climat est marqué par une importante pluviométrie, le massif vosgien formant un barrage pour les nuages venant de l'ouest qui se condensent en altitude et se déversent sur le piedmont et le massif. On observe ainsi un gradient de précipitations entre le massif (cumul de pluie jusqu'à 2200 mm/an), le piedmont (1100 à 1200 mm/an) et la plaine à l'ouest (800 à 900 mm/an). Ce climat est favorable au développement de systèmes herbagers. Ainsi, des sommets des Vosges (hautes-chaumes), où seule une prairie d'altitude peut se développer, aux zones défrichées (par les moines à partir du VII^{ème} siècle), ainsi qu'aux zones de terres « fortes », difficilement labourables, l'herbe est omniprésente. Dans ces prairies, pousse communément une ombellifère : le cumin des prés ou carvi noir (*Carum carvi L.*), parfois appelé en botanique anis des Vosges.

6.1.2. Facteurs humains

La naissance du « Munster » ou « Munster-Géromé » est liée à l'installation d'abbayes sur les marges du massif vosgien au cours des VII^e et VIII^e siècles. C'est le « Monasterium confluentis » qui a donné son nom à la ville de Munster, située sur le versant est du massif.

A partir du IX^e siècle, les troupeaux de vaches laitières montaient pâturer l'été sur les hautes chaumes. Certains éleveurs ont fait le choix de redescendre hiverner dans les vallées sur le versant ouest où ils ont créé de nouveaux bourgs, au lieu de retourner dans la vallée de Munster.

De part et d'autre des crêtes, les quantités de fromages produites sont rapidement devenues importantes et dès le XVI^e siècle, ces fromages faisaient l'objet d'un commerce entre les fermiers et non seulement les habitants de leurs villages mais aussi les communes du vignoble alsacien (versant est) et la plaine, sans oublier les grandes villes qui en consommaient beaucoup. La double localisation des fabrications, autour de Munster pour l'Alsace et autour de Gérardmer pour la Lorraine explique les deux noms du fromage issus de la toponymie : Munster et Géromé.

Située en zone de frontière, l'aire géographique a connu de nombreux conflits au cours des siècles. Les guerres et occupations successives ont fait de la région un espace de migration, les populations se sont déplacées, emportant avec elles des activités et des savoir-faire (fabrication et affinage par lavage des fromages). C'est ainsi que s'est également répandue la production de « Munster » ou « Munster-Géromé » dans la plaine.

Les conséquences des conflits se traduisent également au travers des races bovines utilisées. Si le massif est le berceau de la race Vosgienne, race de montagne parfaitement adaptée au milieu, d'autres races ont été introduites, parfois de longue date, pour reconstituer rapidement les troupeaux décimés : Simmental en provenance de la Suisse proche, Montbéliarde, Française Frisonne Pie Noire rebaptisée Prim' Holstein.

Aujourd'hui, les savoir-faire d'élevage de ces vaches laitières, de fabrication et d'affinage du « Munster » ou « Munster-Géromé » ont perduré. La technologie fromagère est basée sur un caillé acidifié. Les savoir-faire d'affinage en conditions humides mettent en œuvre un lavage de la croûte après une première phase de levuration qui désacidifie le caillé. Le savoir-faire de l'affineur consiste à adapter l'ambiance de la cave d'affinage (température et hygrométrie) et les soins (nombre et fréquence des frottages) en fonction de l'évolution des fromages. Encore aujourd'hui, les producteurs incorporent dans le caillé des graines de cumin des prés (*Carum carvi L.*).

6.2. Spécificité du produit

Le « Munster » ou « Munster-Géromé » est un fromage fabriqué avec du lait de vache, à caillé acidifié et à pâte molle, à croûte lavée de couleur allant de ivoire-orangé à orangé-rouge.

Il présente un contraste net entre son odeur puissante et légèrement ammoniacquée et sa pâte au goût doux avec des notes lactiques, végétales (foin, fruits mûres, fruits à coque), boisées ou encore légèrement levurées. Le « Munster » ou « Munster-Géromé » se présente sous différents formats : fromages plats de format réduit, et de formats plus importants (plats ou épais), avec des durées d'affinage associées allant de 14 ou 21 jours.

Des graines de cumin des prés peuvent être incorporées dans le caillé.

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

La production de « Munster » ou « Munster-Géromé » s'est développée sur le massif vosgien grâce à la mise en valeur par les vaches laitières de la ressource disponible en herbe. Le lait obtenu étant relativement pauvre, la technologie fromagère s'est orientée vers un caillé acidifié.

Les conditions du milieu géographique marquées par une humidité importante liée aux précipitations et à la présence de nombreuses sources ont contribué à établir un savoir-faire d'affinage en conditions humides, le lavage favorisant le développement des ferments du rouge (essentiellement *Brevibacterium linens*) qui confèrent à la croûte du « Munster » ou « Munster-Géromé » sa couleur allant de ivoire-orangé à orangé-rouge et permettent aux arômes caractéristiques de l'appellation de se développer.

Du fait de la nature du caillé acidifié, ces fromages à pâte molle produits à l'origine en montagne ne bénéficiaient pas d'une durée de conservation très longue à l'inverse des fromages de garde. Cette situation contradictoire entre une zone de production marquée par l'isolement et un produit fini qui se transporte mal a conduit à deux types de réponse. D'une part, les producteurs ont diversifié les formats, avec des petits formats nécessitant un affinage plus court pour une consommation locale, et de plus grands formats, notamment les « Munster » ou « Munster-Géromé » épais, qui ont une durée de vie plus longue. D'autre part, le développement du métier d'affineur de « Munster » ou « Munster-Géromé » a permis aux affineurs d'acheter des fromages non affinés produits dans des zones parfois reculées et les affinent au plus près des lieux de consommation. Le rôle et le savoir-faire des affineurs sont constitutifs de la filière « Munster » ou « Munster-Géromé ». Enfin, du fait de sa disponibilité dans les prairies vosgiennes, des graines de cumin des prés ont été incorporées dans le caillé du « Munster » ou « Munster-Géromé » pour une partie de la production, cet usage perdurant encore aujourd'hui.

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

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 R1151/2012, 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 « Munster » ou « Munster Géromé » comporte la dénomination enregistrée du produit inscrite en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage et le symbole AOP de l'Union européenne dans le même champ visuel.

La mention « fabriqué avec du lait issu de troupeaux composés au minimum à x % de vaches de race vosgienne », ou toute référence à la race vosgienne dans l'étiquetage et la publicité des fromages, ne peut être utilisée que si au moins x% des vaches du troupeau, ou de chacun des troupeaux, dont le lait est issu, sont de cette race. Ce pourcentage doit être supérieur à 70 %.

9) EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

PRINCIPAUX POINTS A CONTRÔLER	VALEURS - REFERENCES	METHODES D'EVALUATION
----------------------------------	----------------------	--------------------------

Localisation des bâtiments d'élevage et de traite	Aire géographique de l'AOP	Documentaire et/ou visuel
Part de l'herbe dans la ration de base	<ul style="list-style-type: none"> • 40% de la matière sèche de la ration de base en moyenne annuelle • 25% de la matière sèche de la ration de base tous les jours de l'année 	Documentaire
Autonomie alimentaire du troupeau	95% de la ration de base en matière sèche du troupeau laitier en moyenne annuelle est produite dans l'aire géographique	Documentaire
Localisation des ateliers de transformation et des locaux d'affinage	Aire géographique de l'AOP	Documentaire et/ou visuel
Nature et provenance du lait	Lait de vache provenant de l'aire géographique	Documentaire et/ou visuel
Suivi du caractère lactique	Après la durée minimale d'affinage, le fromage présente un cœur lactique En laiterie, 5 jours après l'emprésurage, les fromages ont un pH compris entre 4,5 et 4,9 à cœur.	visuel et documentaire visuel et documentaire
Durée minimum de l'affinage	21 jours pour les catégories 2 et 3. 14 jours pour la catégorie 1	Documentaire et/ou visuel
Soins apportés aux fromages pendant l'affinage	Au minimum 2 traitements humides dont au moins un frottage par action mécanique (manuelle ou machine) pour la catégorie 1, Au minimum 3 traitements humides dont au moins deux frottages par une action mécanique (manuelle ou machine) pour les catégories 2 et 3.	Visuel et/ou documentaire
Format des moules	Diamètre intérieur des moules	Visuel et Mesure
Caractéristiques analytiques du fromage	<ul style="list-style-type: none"> • Extrait sec : 44 % minimum • Teneur en matière grasse : minimum 20 grammes pour 100 grammes de produit fini 	Examen analytique
Caractéristiques organoleptiques	Avis conforme de la commission chargée des examens organoleptiques	Examen organoleptique

Liste des bénéficiaires des périodes transitoires au sens de l'article 15.4. du règlement (UE) n°1151/2012 du Parlement et du Conseil du 21 novembre 2012, prenant effet à compter de la date de dépôt de la demande auprès de la Commission européenne, concernant le cahier des charges de l'AOP « Munster » et dont l'octroi a été approuvé par :

- la commission permanente du comité national des appellations d'origine laitières, agroalimentaires et forestières lors de sa séance en date du 20 septembre 2018 et
- la commission permanente du comité national des appellations d'origine laitières, agroalimentaires et forestières lors de sa séance en date du 13 juin 2019

Disposition du cahier des charges : « Le lait utilisé pour la fabrication du « Munster » ou « Munster-géromé » provient uniquement de vaches de race Vosgienne, Simmental, prim'Holstein, Montbéliarde ou issues du croisement avec ces races. Dans ce cas, seules les vaches ayant pour père un taureau de race pure de l'une des quatre races définies ci-dessus sont acceptées. »

NOM OPERATEUR	N° SIRET	DUREE PROPOSEE
KRESS ALAIN	82149896100019	31 décembre 2023
EARL DU STAUFFEN	41768619300018	31 décembre 2023
HUNTZINGER MATHIEU	90832165700013	31 décembre 2023
EARL DU CHRISTLESGUT	34987392700017	31 décembre 2023
GAEC DU GUE	32088090900017	31 décembre 2023
FERME DE BRAQUEMONT	19881070700051	31 décembre 2023
GAEC DU HOHNECK	38042538900018	31 décembre 2023
GAEC DU SAPIN BLEU	42866680400011	31 décembre 2023
EARL GUEDON	51122823100011	31 décembre 2023
EARL FERME OBERLE	40314511300029	31 décembre 2023
EARL DE TRELLE	39208145100024	31 décembre 2023
GAEC DES TROIS CHENES	34469136500011	31 décembre 2023
MINOUX VINCENT	42248047500017	31 décembre 2023
GAEC DU CLOS MARIN	48257544600018	31 décembre 2023
SCEA WICKY	34869385400013	31 décembre 2023
EARL DU GEISSBERG	75077611400019	31 décembre 2023
GAEC D'ONGRANGE	43828696500019	31 décembre 2023
SPENLE JEAN-MAHTIEU	39369558000018	31 décembre 2023
EARL DU FAURUPT	537938845800024	31 décembre 2023

Disposition du cahier des charges : « En moyenne annuelle, la ration de base du troupeau laitier (en matière sèche) est produite au minimum à 95 % dans l'aire géographique. »

NOM OPERATEUR	N° SIRET	DUREE PROPOSEE
KRESS ALAIN	82149896100019	31 décembre 2023
HUNZINGER MATHIEU	90832165700013	31 décembre 2023
EARL DU CHRISTLESGUT	34987392700017	31 décembre 2023
GAEC D'ONGRANGE	43828696500019	31 décembre 2023
EARL DU FAURUPT	53793845800024	31 décembre 2023
GAEC DES MERELLES	35054446600013	31 décembre 2023
GAEC FERME LAURENT	44964708000018	31 décembre 2023
GAEC MENIGOZ	39056769100014	31 décembre 2023
COUTY CHRISTIAN	41776618500017	31 décembre 2023
EARL MICHEL	35407995600018	31 décembre 2023
EARL DESAGE Hubert	42359915800015	31 décembre 2023
GAEC DE MULHBACH	32361143400016	31 décembre 2023
GAEC LE CHENE	35396091700014	31 décembre 2023
GAEC SCHOERFFEL	38154242200013	31 décembre 2023

Disposition du cahier des charges : « En moyenne annuelle, la ration de base du troupeau laitier (en matière sèche) est produite au minimum à 70 % sur l'exploitation. »

NOM OPERATEUR	N° SIRET	DUREE PROPOSEE
HUNZINGER MATHIEU	90832165700013	31 décembre 2023
EARL DU CHRISTLESGUT	34987392700017	31 décembre 2023
EARL DU FAURUPT	53793845800024	31 décembre 2023
MINOUX VINCENT	42248047500017	31 décembre 2023

Disposition du cahier des charges : « Sous une forme ou sous une autre, l'herbe (en matière sèche) représente pour les vaches laitières au minimum 40 % de la ration de base en moyenne annuelle et au minimum 25 % de la ration de base tous les jours de l'année. »

NOM OPERATEUR	N° SIRET	DUREE PROPOSEE
GAEC DES NOISETTES	33451488200011	31 décembre 2023
GAEC DE LA DAME DE HAYE	39142522000012	31 décembre 2023
GAEC DU SABLON	32092497000025	31 décembre 2023
GAEC MENIGOZ	39056769100014	31 décembre 2023
GAEC DU VOID DE LA BORDE	32414524200016	31 décembre 2023
HAGIMONT ALBAN	82476748700013	31 décembre 2023
EARL DE LA TUILERIE	43205014400018	31 décembre 2023
GAEC DES "POMMIERS	32791748000011	31 décembre 2023
GAEC DE COUVEY	38152338000016	31 décembre 2023
GAEC DE LA DILIGENCE	34299779800018	31 décembre 2023

Disposition du cahier des charges : « Chaque vache laitière dispose d'une surface d'herbe à pâturer de 10 ares minimum. »

NOM OPERATEUR	N° SIRET	DUREE PROPOSEE
GAEC DES TROENES	33393896700036	31 décembre 2023
GAEC DE BARBEZIEUX	40907731000012	31 décembre 2023
GAEC DES NOISETTES	33451488200011	31 décembre 2023
GAEC DE LA DAME DE HAYE	39142522000012	31 décembre 2023
GAEC DU VOID DE LA BORDE	32414524200016	31 décembre 2023
EARL REMYLLET	38396257800019	31 décembre 2023
EARL HAAG	39913596100015	31 décembre 2023
GAEC DES PIERROTTES	42189718200018	31 décembre 2023
EARL DES GROUX	82411799800016	31 décembre 2023
SCEA FERME DE BALEMONT	80272109200012	31 décembre 2023
GAEC DES FOUGERES	40400584500015	31 décembre 2023
GAEC DE COUVEY	38152338000016	31 décembre 2023
GAEC DES MERELLES	35054446600013	31 décembre 2023
GAEC MUHLELE	42282173600010	31 décembre 2023

Disposition du cahier des charges : « [Les vaches laitières] pâturent pendant un minimum de 150 jours par an. »

NOM OPERATEUR	N° SIRET	DUREE PROPOSEE
GAEC DE LA DAME DE HAYE	39142522000012	31 décembre 2023
GAEC DU VOID DE LA BORDE	32414524200016	31 décembre 2023
EARL REMYLLET	38396257800019	31 décembre 2023
EARL HAAG	39913596100015	31 décembre 2023
GAEC DES PIERROTTES	42189718200018	31 décembre 2023

EARL VERKLER	40900404100011	31 décembre 2023
SCEA FERME DE BALEMONT	80272109200012	31 décembre 2023
GAEC MUHLELE	42282173600010	31 décembre 2023

Disposition du cahier des charges : « Les concentrés représentent au maximum une quantité de 1,8 tonne de matière sèche par an et par vache. »

NOM OPERATEUR	N° SIRET	DUREE PROPOSEE
GAEC DES TROENES	33393896700036	31 décembre 2023
GAEC DES NOISETTES	33451488200011	31 décembre 2023
GAEC DE LA DAME DE HAYE	39142522000012	31 décembre 2023
GAEC DU SABLON	32092497000025	31 décembre 2023
GAEC MENIGOZ	39056769100014	31 décembre 2023
EARL VERKLER	40900404100011	31 décembre 2023
GAEC DES TROIS CHENES	34469136500011	31 décembre 2023
EARL DES GROUX	82411799800016	31 décembre 2023
GAEC FERME LAURENT	44964708000018	31 décembre 2023
SCEA WICKY	34869385400013	31 décembre 2023
GAEC DE COUVEY	38152338000016	31 décembre 2023
GAEC DE LA DILIGENCE	34299779800018	31 décembre 2023
GAEC REFF	39369558000018	31 décembre 2023

Disposition du cahier des charges :

« L'affinage demande une ambiance spécifique (90 pour cent minimum d'humidité relative) [...] »

Pendant la phase de levuration, la température est supérieure ou égale à 16°C. Pendant la phase de traitement humide, la température de la cave d'affinage est comprise entre 10°C et 16°C. »

NOM OPERATEUR	N° SIRET	DUREE PROPOSEE
CLAUDEPIERRE GERARD	33511500200016	31 décembre 2023
EARL FERME OBERLE	40314511300029	31 décembre 2023
SCEA WICKY	34869385400013	31 décembre 2023
SPENLE JEAN-MATHIEU	39369558000018	31 décembre 2023