Cahier des charges de la dénomination « Cancoillotte »

homologué par arrêté du 19 février 2021 publié au *JORF* du 27 février 2021, en vue de la transmission à la Commission européenne d'une demande d'enregistrement en tant qu'indication géographique protégée

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2021-10

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

Association pour la Promotion de la CANCOILLOTTE (A.P.C.)
Maison des agriculteurs
17 quai Yves Barbier
BP 20189
70004 VESOUL Cedex.
Tél : (33) (0)3 84 77 14 00
Fax : (33) (0)3 84 76 52 65
Courriel : contact@cancoillotte.info

COMPOSITION

Association regroupant des producteurs fermiers, des producteurs de lait, des fabricants de metton blanc, des affineurs de metton et des fabricants de « Cancoillotte ».

TYPE DE PRODUIT

Classe 1.4 : Autres produits d'origine animale (œufs, miel, produits laitiers sauf beurre, etc.).

1) DENOMINATION DU PRODUIT

« Cancoillotte ».

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

La « Cancoillotte » est une spécialité fromagère fondue, obtenue par fonte d'un fromage au lait écrémé de vache appelé « metton ».
La texture du produit fini est semi-liquide à filante, et un peu collante.
L'odeur et la saveur rappellent le lait et le beurre, avec une note légèrement levurée.
Lorsqu'elle est nature, c'est-à-dire sans ingrédient aromatique, la « Cancoillotte » est un produit de couleur crème à jaune clair, homogène.

Elle présente un Extrait Sec supérieur ou égal à 20% et un taux de Matière Grasse dans le produit final inférieur à 15 % du poids total.
Des substances aromatisantes naturelles et les préparations aromatisantes, selon la définition du Règlement (UE) n° 1334/2008, sont autorisées.

L'adjonction de compléments aromatiques est limitée pour l'ensemble de ces compléments à hauteur de 20 % du poids total du produit fini, et pour chaque catégorie :

- Epices, aromates, condiments, : à hauteur de 5 % maximum dans le produit fini.
- Champignons, plantes aromatiques, noix : à hauteur de 10 % maximum dans le produit fini.
- Vin blanc issu des cépages Chardonnay, Savagnin, Aligoté, seul ou en mélange ; vin sous AOP « Arbois », « Côtes du Jura », « Château-Chalon » ou « L'Etoile » pouvant bénéficier de la mention traditionnelle « Vin Jaune » ; vin de liqueur ; absinthe ; kirsch : à hauteur de 20 % maximum dans le produit fini.

Lorsque des compléments de plusieurs catégories sont utilisés, les pourcentages cités ci-dessus ne sont pas cumulables.

Il est également possible d'ajouter du sel (NaCl).

Le fumage du metton affiné est autorisé.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

La production du lait, la production de metton blanc, l'affinage du metton, la fonte et le conditionnement ont lieu 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 octobre 2020 dont le périmètre englobe le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de l'année 2020.

Dans les départements du Doubs, du Jura, de Haute-Saône et du Territoire de Belfort : la totalité des communes.

Dans le département de l'Ain: les communes de Attignat, Beaupont, Bény, Béréziat, Bourg-en-Bresse, Ceyzériat, Coligny, Cormoz, Courmangoux, Courtes, Bresse Vallons, Curciat-Dongalon, Curtafond, Domsure, Drom, Foissiat, Jasseron, Jayat, Journans, Lescheroux, Malafretaz, Mantenay-Montlin, Marboz, Marsonnas, Meillonnas, Montagnat, Montrevel-en-Bresse, Pirajoux, Polliat, Ramasse, Revonnas, Saint-Denis-lès-Bourg, Saint-Didier-d'Aussiat, Saint-Etienne-du-Bois, Saint-Jean-sur-Reyssouze, Saint-Julien-sur-Reyssouze, Saint-Just, Saint-Martin-le-Châtel, Saint-Nizier-le-Bouchoux, Saint-Sulpice, Saint-Trivier-de-Courtes, Salavre, Servignat, Tossiat, Val Revermont, Verjon, Vernoux, Villemotier, Viriat.

Dans le département de Côte d'Or: Les communes de Athée, Auxonne, Beaumont-sur-Vingeanne, Bèze, Bézouotte, Billey, Blagny-sur-Vingeanne, Bourberain, Champagne-sur-Vingeanne, Champdôtre, Charmes, Chaume-et-Courchamp, Chazeuil, Cheuge, Cléry, Cuiserey, Dampierre-et-Flée, Drambon, Etevaux, Flagey-lès-Auxonne, Flammerans, Fontaine-Française, Fontenelle, Heuilley-sur-Saône, Jancigny, Labergement-lès-Auxonne, Lamarche-sur-Saône, Licey-sur-Vingeanne, Lux, Magny-Montarlot, Marandeuil, Maxilly-sur-Saône, Mirebeau-sur-Bèze, Montigny-Mornay-Villeneuve-sur-Vingeanne, Montmançon, Noiron-sur-Bèze, Oisilly, Orain, Perrigny-sur-l'Ognon, Pluvet, Poncey-lès-Athée, Pont, Pontailler-sur-Saône, Pouilly-sur-Vingeanne, Renève, Sacquenay, Saint-Léger-Triey, Saint-Maurice-sur-Vingeanne, Saint-Sauveur, Saint-Seine-en-Bâche, Saint-Seine-sur-Vingeanne, Soirans, Soissons-sur-Nacey, Talmay, Tanay, Til-Châtel, Tillenay, Tréclun, Trochères, Véronnes, Vielverge, Villers-les-Pots, Villers-Rotin, Vonges.

Dans le département de Haute-Marne : les communes de Belmont, Chassigny, Coublanc, Cusey, Enfonvelle, Farincourt, Fresnes-sur-Apance, Genevrières, Gilley, Grenant, Maâtz, Melay, Neuvelle-lès-Voisey, Pressigny, Saulles, Savigny, Tornay, Valleroy, Voisey, Voncourt.

Dans le département de Saône-et-Loire : les communes de Allerey-sur-Saône, Authumes, Bantanges, Baudrières, Beaurepaire-en-Bresse, Beauvernois, Bellevesvre, Les Bordes, Bosjean, Bouhans, Bragny-sur-Saône, Branges, Brienne, Bruailles, Champagnat, La Chapelle-Naude, La Chapelle-Saint-Sauveur, La Chapelle-Thècle, Charette-Varennes, Charnay-lès-Chalon, La Chaux, Ciel, Condal, Cuiseaux, Dampierre-en-Bresse, Devrouze, Diconne, Dommartin-lès-Cuiseaux, Le Fay, Flacey-en-Bresse, Frangy-en-Bresse, La Frette, Fretterans, Frontenard, Frontenaud, La Genête, Huilly-sur-Seille, Joudes, Jouvençon, Juif, Lays-sur-le-Doubs, Lessard-en-Bresse, Loisy, Longepierre, Louhans, Ménetreuil, Mervans, Le Miroir, Montagny-près-Louhans, Montcony, Montjay, Montpont-en-Bresse, Montret, Mouthier-en-Bresse, Navilly, Pierre-de-Bresse, Le Planois, Pontoux, La Racineuse, Rancy, Ratte, Romenay, Sagy, Saillenard, Saint-André-en-Bresse, Saint-Bonnet-en-Bresse, Sainte-Croix, Saint-Didier-en-Bresse, Saint-Etienne-en-Bresse, Saint-Germain-du-Bois, Saint-Gervais-en-Vallière, Saint-Martin-du-Mont, Saint-Martin-en-Gâtinois, Saint-Usuge, Saint-Vincent-en-Bresse, Saunières, Savigny-en-Revermont, Savigny-sur-Seille, Sens-sur-Seille, Serley, Sermesse, Serrigny-en-Bresse, Simandre, Simard, Sornay, Le Tartre, Thurey, Torpes, Toutenant, Tronchy, Varennes-Saint-Sauveur, Verdun-sur-le-Doubs, Vérissey, Villegaudin, Vincelles.

Dans le département des Vosges : les communes de Ameuvelle, Châtillon-sur-Saône, Grignoncourt, Lironcourt, Martinvelle, Regnévelle.

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 DELIMITEE

4.1. Traçabilité de la collecte et de la préparation du lait

4.1.1. Production du lait

Les producteurs de lait tiennent à jour des enregistrements permettant de retrouver :

- Les quantités de fourrages en matière sèche distribués aux vaches laitières ;
- La composition raciale du troupeau laitier.

4.1.2. Collecte du lait

Les fabricants de metton blanc tiennent à jour des enregistrements établissant l'origine du lait mis en œuvre. Ces documents permettent de retrouver au minimum les informations suivantes :

- Identification de la tournée et de sa date ;
- Nom et adresse des producteurs collectés ;
- Composition raciale du troupeau global ;
- Quantité totale collectée.

4.1.3. Réception et stockage du lait entier

Les tanks de stockage du lait sont identifiés, et les données suivantes sont disponibles :

- Identification du tank ;
- Identification des tournées de collecte alimentant le tank ;
- Date de réception ;
- Volume réceptionné.

4.1.4. Préparation, écrémage, standardisation et traitement thermique

A ce stade les indications suivantes sont disponibles :

- Référence de l'opération ;

- Référence du tank d'origine ;
- Date des opérations d'écrémage et traitement thermique ;
- Date des éventuelles opérations de standardisation ;
- Quantité de lait écrémé produite.

4.2. Traçabilité au cours de la fabrication du metton

4.2.1. Fabrication du metton blanc

Les mettons produits sont regroupés en lots, identifiés par une référence de lot qui permet de retrouver les informations suivantes :

- N° de lot ;
- Référence des tanks d'origine ;
- Date de fabrication ;
- Quantité de lait traitée ;
- Quantité de metton blanc produite ;
- Type de metton (« lactique » ou « présure »).

4.2.2. Stockage du metton blanc

A ce stade les lots de metton sont identifiés. Cette information permet de remonter à l'origine du lot et aux conditions de stockage.

4.2.3. Livraison du metton blanc

Une fiche de livraison/réception comportant les informations suivantes est disponible:

- le n° de bordereau de livraison/réception ;
- le destinataire ;
- le n° de lot du metton blanc ;
- la date de livraison ;
- la quantité de metton livrée ;
- les conditions de stockage en froid positif ou négatif.

4.3. Traçabilité au cours de l'affinage des mettons

4.3.1. Affinage du metton

Les mettons blancs réceptionnés sont regroupés en lots d'affinage identifiés.
Une fiche d'affinage est renseignée, qui comporte ou qui permet de retrouver les informations suivantes :

- La référence du lot de metton affiné ;
- La référence du (des) lots(s) de metton blanc(s) utilisé(s) ;
- La date de début d'affinage ;
- La durée de l'affinage ;
- La nature et la dose des sels de fonte si utilisés ;
- La dose de sel (NaCl) éventuellement ajoutée ;
- La quantité de metton du lot.

4.3.2. Stockage du metton affiné

Les lots de metton sont identifiés. Cette information permet de remonter à l'origine du lot et aux conditions de stockage.

4.3.3. Livraison de metton affiné

Emission d'une fiche de livraison/réception comportant :

- le n° de bordereau de livraison/réception ;
- le destinataire ;

- le n° de lot du metton affiné ;
- la date de livraison ;
- la quantité de metton livrée ;
- les conditions de stockage en froid positif ou négatif.

4.4. Traçabilité au cours de la fabrication de la « Cancoillotte » et du conditionnement

Lors de la fonte du metton, une fiche de fabrication de la « Cancoillotte » permet d'identifier de façon formelle :

- Le numéro de lot de la cancoillotte ;
- La date de fonte ;
- Le(s) lot(s) de metton affiné(s) utilisé(s) ;
- la référence du (des) lot(s) de beurre utilisé(s) ;
- Le(s) lot(s) et la dose de sels de fonte éventuellement utilisé(s) ;
- Le lot et la dose de sel (NaCl) éventuellement utilisé ;
- Le(s) lot(s) et la dose des produits de compléments facultatifs utilisés ;
- La quantité produite.

Les produits de compléments sont identifiés par un numéro de lot issu du bon de livraison. La traçabilité en est assurée au niveau des fournisseurs.

Un cahier de fabrication portant sur les quantités conditionnées doit être tenu à jour par tous les fabricants.

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION

Les vaches laitières, en lactation ou taries, sont des bovins femelles de race laitière ayant mis bas au moins une fois.
La ration de base est l'ensemble des fourrages destinés à couvrir les besoins des animaux, avant l'apport d'aliments concentrés. La ration totale est constituée de l'ensemble des fourrages de la ration de base ainsi que les aliments concentrés.

5.1. Production laitière

Le lait est produit sur une exploitation dont la traite est située dans l'aire géographique et qui répond aux conditions suivantes :

- Au moins 70 % (en matière sèche) de la ration de base des vaches laitières est produit sur l'exploitation ;
- La Surface Fourragère Principale (SFP) est supérieure ou égale à 70 ares par vache laitière.

5.2. Collecte et préparation du lait

Le lait de vache est transformé à la ferme ou collecté par les fabricants de metton blanc.
Chez le transformateur, le lait collecté destiné à la fabrication de metton blanc, provient d'un troupeau global constitué au minimum de 2/3 de vaches laitières de type racial Montbéliarde et/ou Simmental française et/ou Vosgienne.

Le lait est écrémé.

5.3. Fabrication du metton blanc « lactique » ou « présure »

Le lait est ensemencé et/ou emprésuré. Il existe deux possibilités de fabrication de metton blanc : « lactique » ou « présure ».
On entend par « lactique », un metton fabriqué par la voie lactique. L'obtention de metton par la voie « lactique » se fait à l'aide de ferments lactiques.

On entend par « présure », un metton fabriqué par la voie enzymatique. L'obtention de metton par la voie enzymatique se fait à l'aide d'une enzyme coagulante, et de ferments lactiques.

L'égouttage du coagulum peut être favorisé par décaillage et/ou chauffage et/ou brassage.
Le caillé est moulé dans un matériel permettant l'exsudation du sérum et l'acidification du produit. Le pressage peut constituer un complément d'égouttage.

5.3.1. Caractéristiques physico-chimiques des mettons blancs

Quelle que soit la technologie employée les caractéristiques physico-chimiques du metton blanc sont :

- l'extrait sec est supérieur ou égal à 32 % ;
- le pH est inférieur ou égal à 5,4.

5.3.2. Stockage du metton blanc

Le metton blanc peut être stocké au froid positif ou négatif avant son affinage

5.4. Affinage et fonte

On appelle « affinage » la période de mûrissement des grains de fromage.

5.4.1. Affinage des mettons blancs

Le metton blanc, qui se présente sous forme de pain (bloc), est égrené avant affinage.
L'affinage du metton résulte d'un mûrissement lié au développement des levures favorisé par la température de la salle d'affinage qui doit être au minimum de 20°C. La durée minimale de l'affinage est de 12 heures.
L'affinage peut s'accompagner de l'addition de sel (NaCl) et/ou de sels de fonte.

Le stockage au froid positif ou négatif du metton affiné est autorisé avant la fonte.

5.4.2. Fonte

Le metton affiné est fondu par chauffage, avec ajout des ingrédients obligatoires et des éventuels ingrédients facultatifs.

5.4.2.1. Ingrédients obligatoires

- Metton
- Eau : sous forme liquide ou de vapeur. Le produit fini doit présenter un Extrait Sec supérieur ou égal à 20 %.
- Beurre : le pourcentage de matière grasse dans le produit fini doit être inférieur à 15 % du poids total.

5.4.2.2. Ingrédients, additifs et traitements autorisés

Pour faciliter la fonte, sont autorisés les sels de fonte (E330, E331, E332, E339, E450, E451 et E452, respectivement acide citrique, citrate de sodium, citrate de potassium, phosphate de sodium, diphosphate, triphosphate et polyphosphates). La dose maximale de sels de fonte est de 2 % dans le produit fini.
Il est également possible d'ajouter du sel (NaCl).

Seules les substances aromatisantes naturelles et les préparations aromatisantes, selon la définition du Règlement (UE) n° 1334/2008, dont la liste suit, sont autorisées.
L'adjonction de compléments aromatiques est limitée pour l'ensemble de ces compléments à hauteur de 20 % du poids total du produit fini, et pour chaque catégorie :

- Epices, aromates, condiments, : à hauteur de 5 % maximum dans le produit fini.
- Champignons, plantes aromatiques, noix : à hauteur de 10 % maximum dans le produit fini.
- Vin blanc issu des cépages Chardonnay, Savagnin, Aligoté, seul ou en mélange ; vin sous AOP « Arbois », « Côtes du Jura », « Château-Chalon » ou « L'Etoile » pouvant bénéficier de la mention traditionnelle « Vin Jaune » ; vin de liqueur ; absinthe ; kirsch : à hauteur de 20 % maximum dans le produit fini.

Lorsque des compléments de plusieurs catégories sont utilisés, les pourcentages cités ci-dessus ne sont pas cumulables.
Le fumage du metton affiné est autorisé.
L'utilisation de fumée liquide est interdite.

5.4.2.3. Conditionnement

C'est à cet instant que s'effectue le conditionnement à chaud. La température de conditionnement est supérieure à 65 °C.

Le produit final, une fois conditionné est stocké au froid ou à température ambiante si le traitement thermique le permet.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

Le lien avec l'aire géographique de la « Cancoillotte » est fondé sur sa réputation et sur ses caractéristiques particulières.

La réputation de la « Cancoillotte » est liée à son origine franc-comtoise. En effet à l'échelon national mais aussi international, le produit est connu comme une spécialité régionale de Franche-Comté.
Par ailleurs ses caractéristiques particulières reposent essentiellement sur les savoir-faire des producteurs, des affineurs et des fondeurs, acquis au fil des siècles.

6.1 Spécificité de l'aire géographique :

L'aire géographique de la « Cancoillotte » est constituée de l'ancienne région administrative Franche-Comté, et de communes limitrophes de l'Ain, de Côte d'Or, de Haute-Marne, de Saône-et-Loire et des Vosges. Cette région est-centrale française présente un important élevage laitier bovin. Le climat, avec de grandes amplitude thermiques et une pluviométrie bien répartie sur toute l'année mais abondante au printemps, est favorable à la pousse de l'herbe. Ce potentiel herbager est mis en valeur au travers d'une production laitière orientée vers l'autonomie fourragère des exploitations agricoles et l'élevage de troupeaux de races bovines implantées localement. Les laits de cette zone présentent des caractéristiques favorisant la fabrication de crème et de beurre, et de lait écrémé transformable en fromage.
La valorisation locale du potentiel herbager est encadrée par une ration de base des vaches laitières composée très majoritairement de fourrages produits sur l'exploitation. Les races bovines locales que sont la Montbéliarde, la Simmental française et la Vosgienne, constituent plus des deux tiers du cheptel laitier.

La « Cancoillotte » a longtemps caractérisé le bas pays (plaines et vallées), d'une zone allant de l'Ain à l'ex Lorraine, aux contreforts des Massifs Alpins et Vosgiens. La transformation du lait (crème - beurre - fromage) a en effet de tout temps été une activité importante conduite au sein des fermes avec une double finalité : domestique et commerciale. La quantité de lait nécessaire pour la subsistance était gardée, tandis que le reste était traité dans la laiterie familiale.

La crème était souvent réservée pour le beurre tandis que le lait écrémé servait à la fabrication d'un fromage (appelé le « metton ») non consommable en l'état et nécessitant d'être affiné puis fondu pour être consommé sous forme de « Cancoillotte ».
Tant qu'il n'y a pas eu de laiteries collectives, la « Cancoillotte » a donc été le « fromage » domestique par excellence. Les mettons étaient également commercialisés sur les marchés de la région.
Les laiteries locales ont conservé la tradition de production de crème et de beurre et disposent donc de lait écrémé dont un des débouchés cohérent est la fabrication de metton.

6.2 Spécificité du produit :

Les principales caractéristiques de la « Cancoillotte » résident dans :

- Un taux de matière grasse résiduel très faible qui doit être inférieur à 15% dans le produit fini.
- Une texture semi-liquide à filante, et un peu collante.
- Son odeur et sa saveur qui rappellent le lait et le beurre, avec une note légèrement levurée.

6.3 Lien causal :

Les spécificités du produit proviennent de la technologie spécifique (utilisation de lait écrémé, affinage de grains de fromage, ajout d'une quantité limitée de beurre, fonte, …).

La valorisation locale du potentiel herbager et l'utilisation des races bovines locales permettent l'obtention de laits aux matières grasses très riches et très recherchées. Afin de ne pas dénaturer ces matières grasses par lipolyse la production laitière a été faite traditionnellement à proximité des laiteries dans une zone circonscrite. Du fait de la qualité de cette matière grasse extraite pour la production de crème et de beurre, une technologie spécifique a vu le jour pour transformer le lait écrémé en un produit particulier : la « Cancoillotte ».

En effet, cette valorisation locale du potentiel herbager et l'utilisation des races bovines locales permettent également l'obtention de laits présentant un taux protéique plus élevé que la moyenne nationale française. La richesse en protéines du lait mis en œuvre pour la fabrication du metton est un gage de réussite de cette transformation fromagère. La qualité du produit intermédiaire (metton) permet d'obtenir un produit final, la « Cancoillotte », de bonne qualité en termes organoleptiques.

Des savoir-faire spécifiques de fabrication et de fonte sont mis en œuvre afin de maîtriser un affinage rapide du caillé, grâce au suivi effectué par l'affineur sur l'aspect visuel du metton, son goût et son odeur... Le fromage au lait écrémé (metton), une fois affiné, doit en effet déjà posséder ses caractéristiques propres, responsables du goût final de la « Cancoillotte » : odeur et saveur rappelant le lait, le beurre, avec une note légèrement levurée.
Ce fromage obtenu à partir de lait écrémé doit être fondu avec un ajout de beurre dans une proportion permettant un faible taux de matière grasse dans le produit fini. La fonte des fromages demande une grande maîtrise, et chaque fondeur possède son "tour de main", qui se transmet au niveau de chaque fromagerie, permettant l'obtention de la texture spécifique de la « Cancoillotte ».

L'affinage du metton pouvant entraîner une note levurée puissante, les comtois aromatisaient leur cancoillotte en ajoutant dans la casserole, au moment de la fonte du metton, des ingrédients présents à la maison : ail, échalotes, vin, noix, ciboulette, champignons,… L'ajout de vin est également traditionnel, historiquement pour fluidifier le produit.

La spécificité de la « Cancoillotte » réside surtout dans sa réputation, historique et actuelle, liée à son origine.
L'*"Atlas Linguistique et Ethnographique de La Franche-Comté"* de Mme Dondaine (1978), atteste un usage régulier et lointain du mot (XIXème siècle minimum).
La « Cancoillotte » se généralisa jusqu'aux frontières de l'ancienne Franche-Comté, et même au-delà.
La fabrication industrielle de la « Cancoillotte » a vu ses débuts s'instaurer à la suite de la première guerre mondiale, mais elle s'est surtout développée au milieu du XXème siècle.

Durant la guerre de 1939-1945, les gens de la région avaient une carte de rationnement spéciale pour la « Cancoillotte ».
L'aspect convivial, populaire, du produit, ainsi que la musicalité du mot, ont séduit bien des poètes et chanteurs régionaux.
La consommation de la « Cancoillotte », qui traditionnellement concernait essentiellement la région nord-est et centre-est de la France, de la Lorraine jusqu'à la Bresse, accompagne souvent d'autres spécialités régionales telles la « Saucisse de Morteau » ou la « Saucisse de Montbéliard ».

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 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 comporte dans le même champ visuel:

- La dénomination enregistrée du produit : « Cancoillotte » (et cela quel que soit le contenant), d'une taille de caractères aux dimensions au moins égales aux 2/3 de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.
- La mention « Indication géographique protégée » ou l'acronyme « IGP ».
- Le symbole « IGP » de l'Union Européenne.

L'étiquetage du produit comprend également :

- L'aromatisation le cas échéant.
- La mention « Fabriqué à partir de lait écrémé ».

9) EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

Point à contrôler	Valeur de référence	Méthode d'évaluation
Origine du lait	Traite dans l'aire géographique	Visuelle ou Documentaire
Localisation de l'atelier de fabrication de metton blanc	Dans l'aire géographique	Visuelle ou Documentaire

Point à contrôler	Valeur de référence	Méthode d'évaluation
Localisation de l'atelier d'affinage	Dans l'aire géographique	Visuelle ou Documentaire
Localisation de l'atelier de fabrication de Cancoillotte	Dans l'aire géographique	Visuelle ou Documentaire
Lait	Lait écrémé	Documentaire
Affinage	≥ 20 °C (ambiance) au moins 12 h	Documentaire
Fonte	Ajout d'eau et de beurre	Documentaire
Caractéristiques physico-chimique	20 % ≤ ES MG < 15 % du poids total	Analyses

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Projet
Aire géographique
IGP "CANCOILLOTTE"



